

Tefal®

OPTIGRILL

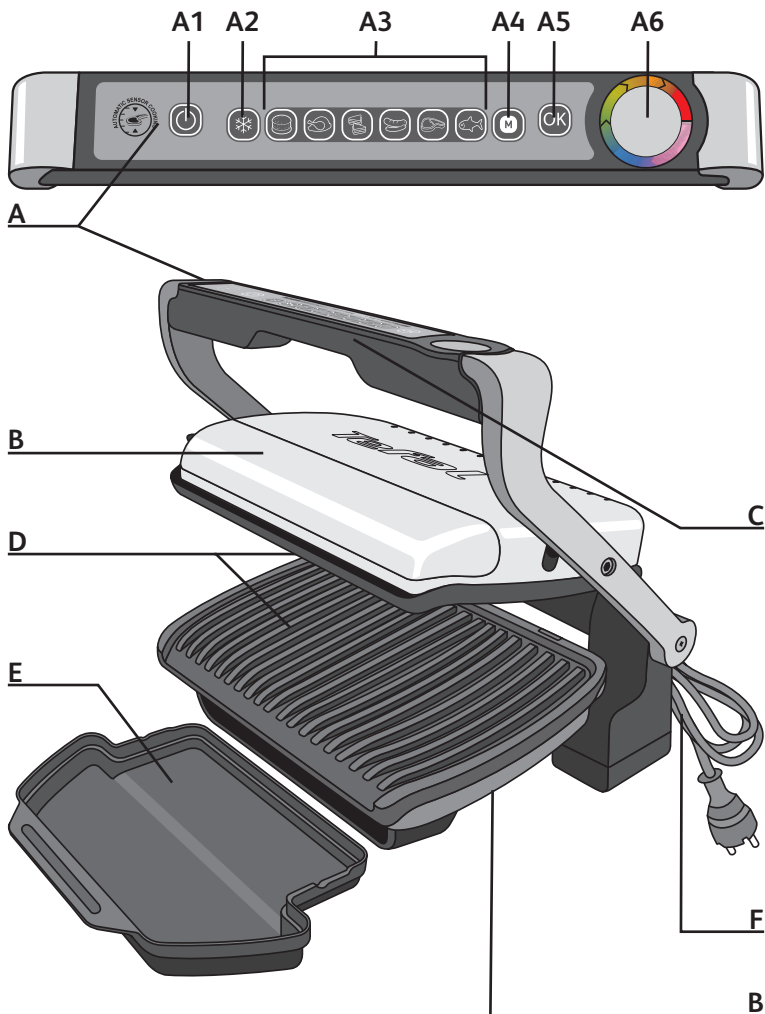
EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR



RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV

Instructions for use - Руководство по эксплуатации -
Інструкції з експлуатації - Instrukcja obsługi - Návod k použití -
Návod na použitie - Használati utasítás - Ръководството за употреба
- Upute za upotrebu - Instrucțiuni de utilizare - Navodila za uporabo
- Upotreba aparata - Uputstva za upotrebu - Kasutusjuhendit -
Naudojimo instrukcijas - Lietošanas instrukcija

www.tefal.com



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- **Pokyny pro použití, údržbu a instalaci: pro vaši vlastní bezpečnost si přečtěte všechny odstavce návodu k použití včetně souvisejících piktogramů.**
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. CS
Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
 - používání v kuchyňských koutech vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
 - používání na farmách,
 - používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
 - používání v pokojích pro hosty.
- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- 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. Spotřebič a jeho napájecí kabel skladujte mimo dosah dětí do 8 let.

- Příklad: Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru.
-  Jestliže je přístroj zapnutý, některé části mohou být horké. Nesahejte na horké plochy přístroje.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.
- Odviňte šňůru po celé délce.
- Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.
- Používáte-li prodlužovací kabel, musí mít minimálně stejný průřez a uzemněnou zásuvku. Provedte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nikomu nepřekážela.
- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné zásuvky.
- Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Varné plochy myjte houbičkou, teplou vodou a saponátem na nádobí.
- Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny. Přístroj a šňůru nikdy neponořujte do vody.

Co dělat

- Pozorně si přečtěte a uložte na dosah ruky pokyny v tomto návodu, které jsou společné pro různé verze podle příslušenství dodaného s tímto přístrojem.
- Jestliže dojde k popálení, ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.
- Při prvním použití desky omyjte (viz odstavec 5), na desku nebo na desky nalijte trochu oleje a otřete jemným hadříkem.
- Pozor na umístění napájecí šňůry s prodlužovací šňůrou nebo bez ní, učiňte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nebránila pohybu lidí u stolu a aby nikomu nepřekážela.
- Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyň.
- Přístroj ukládejte mimo dosah dětí.
- Před použitím zkontrolujte, že deska je na obou stranách řádně vyčištěná.
- Nádoby používejte pouze se zařízením, pro které jsou určeny, abyste zamezili jejich poškození (např. nedávejte je do trouby, na plynový nebo elektrický sporák, apod.).
- Zkontrolujte, zda jsou nádoby stabilní, správně umístěné a připnuté k zařízení.
- Používejte pouze nádoby dodané se zařízením nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- Používejte vždy plastovou nebo dřevěnou stěrku, abyste nepoškodili grilovací desky.

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

Co nedělat

- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.
- Přístroj nedávejte do rohu nebo ke stěně, aby se nepřehříval.
- Přístroj nikdy nepokládejte přímo na křehký nebo choulostivý podklad (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...). Nepoužívejte pružný podklad, jako je například pryžová krytina.
- Přístroj nikdy nepokládejte pod nábytek připevněný ke stěně nebo na policiku nebo do blízkosti vznětlivých materiálů, jako jsou rolety, záclony, závěsy.
- Neumísťujte přístroj na kluzké nebo teplé plochy ani do jejich blízkosti; nikdy nenechávejte kabel viset nad zdrojem tepla (varné plotny, sporák...).
- Na zahřívání plochy přístroje nepokládejte kuchyňské náčiní.
- Nekrájejte potraviny přímo na deskách.
- Nikdy nepoužívejte drátěnku ani prášek k cídění, abyste nepoškodili povrch pro tepelnou úpravu (např.: nepřilnavou vrstvu proti připečení, ...).
- Přístroj během používání nepřemísťujte.
- Zařízení nepřenášejte za rukojeť ani za kovové dráty.
- Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.
- Nepoužívejte hliníkovou fólii nebo jiné předměty mezi deskou a jídlem, které připravujete.
- V průběhu pečení nevyjímejte zásobník na odkapávání tuku. Jestliže se během pečení naplní zásuvka na odkapávání tuku, nechte přístroj před jejím vyprázdněním vychladnout.
- Horké nádoby nedávejte do vody ani na citlivé plochy.
- V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem nenechávejte přístroj příliš dlouho zapnutý naprázdno.
- Nikdy nesahejte na horké desky.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.
- Abyste zabránili jakémukoli poškození výrobku, nikdy na něm nepřipravujte flambované pokrmy.
- Nevkládejte alobal ani žádný jiný předmět mezi varné desky a zdroj tepla.
- Nikdy nezahřívejte ani nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných desek.

Rady/Informace

- Děkujeme Vám, že jste si koupili tento přístroj, který je určen výhradně na neprofesionální a nekomerční použití.
- V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibilitě, Materiálech v kontaktu s potravinami, životním prostředím...).
- Při prvním použití se během prvních minut může objevit mírný zápach a kouř.
- Naše společnost si vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele změnit vlastnosti nebo použité díly těchto výrobků.
- Jakékoliv potraviny v tekutém nebo pevném stavu, které se dostanou do kontaktu s díly označenými logem , nelze konzumovat.
- Pokud je vrstva surovin příliš velká, bezpečnostní systém přeruší chod spotřebiče.

Životní prostředí



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje četné materiály, který lze zhodnocovat nebo recyklovat.

➡ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Popis

A Ovládací panel

A1 Tlačítko zapnout/vypnout (On/Off)

A2 Režim na zmrzlé potraviny

A3 Programy přípravy potravin

A4 Ruční režim

A5 Tlačítko OK

A6 Kontrolka stavu přípravy

B Tělo spotřebiče

C Rukojeť

D Varné desky

E Nádoba na zachycení tekutin

F Napájecí kabel

CS

Vysvětlení barevné signalizace LED kontrolky

PŘEDEHŘÍVÁNÍ



BLIKAJÍCÍ
FIALOVÁ
Předehřívání



SVÍTÍCÍ FIALOVÁ
Připraveno k přípravě
pokrmu

ZAČÁTEK PŘÍPRAVY



MODRÁ
Začátek
přípravy
pokrmu



ZELENÁ
Stupeň „Velmi krvavý“.
Během přípravy signalizuje pípání uživateli, že
bylo dosaženo požadované úrovně

PŘÍPRAVA POKRMU



ŽLUTÁ
Krvavý



ORANŽOVÁ
Středně propečený



ČERVENÁ
Propečený

UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY (přibližně 30')



BLIKAJÍCÍ
ČERVENÁ
Pokrm je
udržován teple



SVÍTÍCÍ BÍLÁ
Ruční obsluha nebo chybná manipulace,
viz sekce „Návod na řešení potíží“



BLIKAJÍCÍ BÍLÁ
Viz sekce „Návod na řešení potíží“
(Volejte zákaznický servis)

Vysvětlení programů na přípravu pokrmů



Burger



Panini/Toasty



Manuální režim:
tradiční gril připravený
pro manuální obsluhu



Drůbež



Ryba: filet lososa

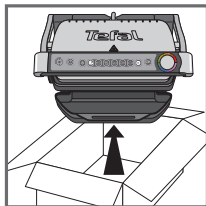
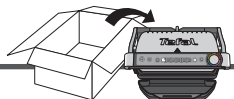


Červené maso



Párky a klobásy

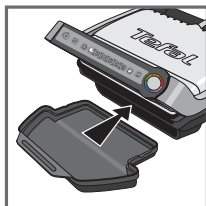
1 Nastavení



1



2



3



4

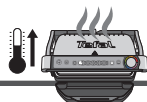
1 Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky a příslušenství zevnitř i z vnější části spotřebiče.

Barevná samolepka na kontrolce stupně přípravy může být vyměněna, příslušnou jazykovou verzi najdete uvnitř balení.

2 Před prvním použitím pečlivě umyjte varné desky teplou vodou s přidavkem přípravku na nádobí, opláchněte a řádně osušte.

3-4 Před přední část spotřebiče umístěte vyjímatelnou nádobu na zachycení tekutin.

2 Přeohřívání



5

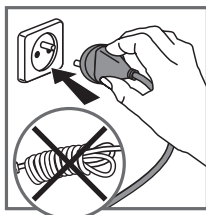


6

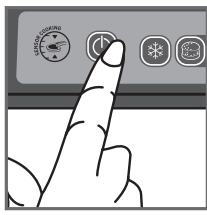
5 Pokud chcete dosáhnout těch nejlepších výsledků, potřete varné desky papírovou utěrkou, na niž jste nakapali pár kapek oleje. Zvýšíte tím její nepřílnavost.

6 Přebytky oleje odstraňte pomocí čisté kuchyňské utěrky.

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).



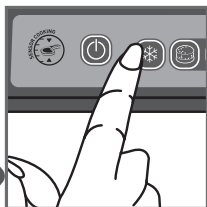
7



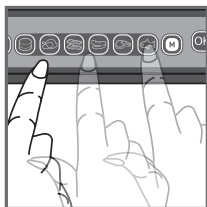
8

8 Stiskněte tlačítko zapnout/vypnout (On/Off).

Poznámka: Je normální, že dokud nevyberete požadovaný program, kontrolky jednotlivých programů postupně přeblikávají.



9



10

9 Pokud jsou potraviny, které chcete připravovat, zmrazlé, stiskněte tlačítko pro přípravu zmražených potravin. Doba přípravy se poté automaticky upraví.

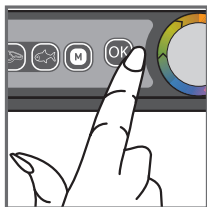
Pokud nejsou, přejděte rovnou k bodu 10.

10 Podle toho, jaký druh potravin chcete připravovat, vyberte odpovídající program.

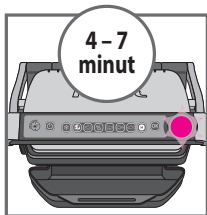
6 programů přípravy a manuální režim

	Tento program zvolte, pokud se chystáte připravovat hamburgery.		Tento program zvolte, pokud chcete připravovat červené maso.
	Tento program zvolte, pokud chcete připravovat drůbeží maso.		Tento program zvolte, jestliže chcete připravovat rybu, steak z lososa.
	Tento program zvolte, jestliže chcete připravovat panini nebo toasty.		
	Tento program zvolte, pokud chcete grilovat párky, klobásky nebo vepřové maso.		Pokud vyberete manuální režim, kontrolka se po zavření grilu rozsvítí bíle. Doba grilování pak musíte kontrolovat sami.

Pokud si nejste jistí, jaký režim přípravy použít pro suroviny, které nejsou zahrnuty ve výše uvedeném seznamu, podívejte se prosím na stranu 67 do „Tabulky přípravy pro suroviny bez samostatného programu“.



11

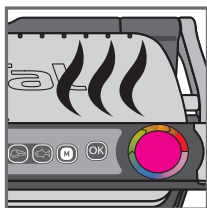


12

11 Stiskněte tlačítko OK. Spotřebič se začne předehřívat a kontrolka signalizující úroveň přípravy začne fialově blikat.

POZN.: Pokud jste zvolili nesprávný program, vraťte se ke kroku č. 8.

12 4 – 7 minut počkejte.



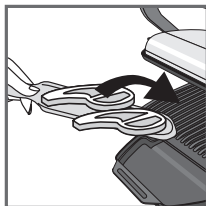
13

13 Ozve se zvukový signál, a jakmile je předehřívání u konce, kontrolka přestane fialově blikat. Pozn.: Pokud zůstane spotřebič po skončení předehřívání zavřený, bezpečnostní systém výrobek vypne.

3 Příprava pokrmu



14



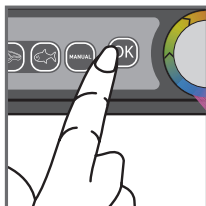
15



16



17



18

14-15 Po předehřátí je spotřebič připraven k použití. Otevřete gril pouze jednou, pomocí držadla a suroviny položte na plotýnku.

Poznámka: Pokud zůstane spotřebič příliš dlouho otevřený, bezpečnostní systém spotřebič automaticky vypne.

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

Zavřením spotřebiče spustíte cyklus přípravy pokrmu. Kontrolka se rozsvítí modře a poté se změní na zelenou, což značí, že příprava právě probíhá (chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, během přípravy gril neotvírejte a suroviny neposunujte).

Během fáze přípravy pokrmu upozorní zvukový signál uživatele vždy, jakmile je **dokončena** některá fáze přípravy (např. krvavý - „rare“/žlutá).

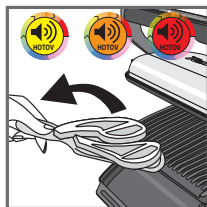
Poznámka: Pokud je vrstva surovin velmi tenká, stiskněte po zavření spotřebiče tlačítko OK, aby bylo jisté, že spotřebič rozpozná přítomnost surovin a spustí cyklus přípravy.

18 Barva kontrolky se mění podle dosaženého stupně přípravy. Pokud je kontrolka žlutá a ozve se zvukový signál, jsou suroviny lehce propečené („rare“). Pokud je kontrolka oranžová a ozve se zvukový signál, jsou potraviny středně propečené („medium“). A pokud je kontrolka červená a ozve se zvukový signál, jsou potraviny dobře propečené („well done“).

Mějte prosím na paměti, že především u masa se mohou výsledky přípravy lišit v závislosti na druhu, kvalitě a původu surovin.

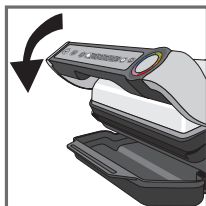


19



20

19-20 Jakmile barva kontrolky odpovídá stupni přípravy, který chcete dosáhnout, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte.



21

21 Zavřete spotřebič. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví do režimu pro výběr programu.

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

Příprava dalších surovin

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

Jak připravit další várku pokrmu

Po skončení první várky pokrmu:

- 1 - Zavřete spotřebič a ujistěte se, že v něm není žádná surovina.
- 2 - Vyberte vhodný program grilování (tento krok je nutný i když pečete tentýž typ surovin jako poprvé).
- 3 - Zmáčkněte tlačítko „OK“; přístroj se začne předehřívát. V průběhu předehřívání bude kontrolka blikat fialově.
- 4 - Předehřívání je dokončeno, když uslyšíte zvukový signál a zároveň kontrolka přestane blikat.
- 5 - Po předehřátí je přístroj připraven k dalšímu použití. Otevřete gril a vložte do něj suroviny.

Důležité:

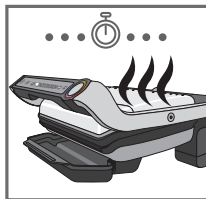
- **Fáze předehřívání je nutná pro každou další várku surovin.** Pamatujte, že grill musí být v této fázi prázdný, aby fáze předehřátí proběhla správně.

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

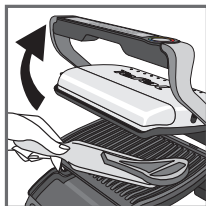
Pozn.: pokud fáze předehřátí následuje ihned po skončení předchozího programu, doba předehřívání bude zkrácena.



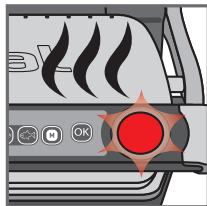
22



23



24



25

22-23-24

Připravte si pokrm podle vlastní chuti (s výjimkou surovin ve vrstvě menší než 4 mm, kde je proces přípravy spuštěn stisknutím tlačítka OK).

Pokud chcete připravovat pokrmy 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“.

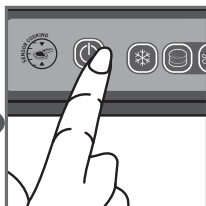
25 Funkce udržování teploty

Jakmile proces přípravy skončí, spotřebič přejde do režimu udržování teploty. Kontrolka začne červeně blikat 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.

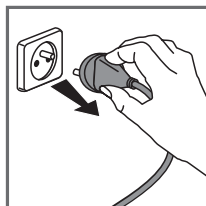
Poznámka: Po určité době bezpečnostní systém spotřebič automaticky vypne.



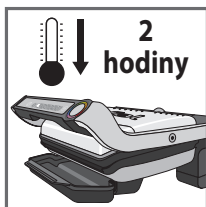
CS



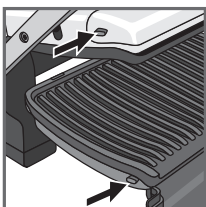
26



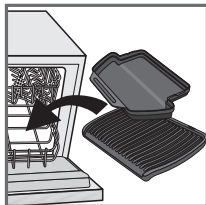
27



28



29



30

26 Stiskněte tlačítko zapnout/vypnout a přístroj vypněte.

27 Vytáhněte zástrčku grilu ze zásuvky.

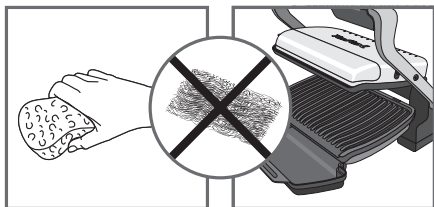
28 Nejméně 2 hodiny nechte vychladnout se zavřeným víkem.

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

29 Před čištěním desky uvolněte a vyjměte, abyste zabránili poškození jejich pracovního povrchu.

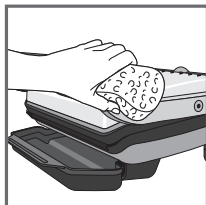
30 Nádobu na zachycení tekutin a varné desky je možné mýt v myčce na nádobí. Spotřebič a napájecí kabel se do myčky vkládat nesmějí.

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.

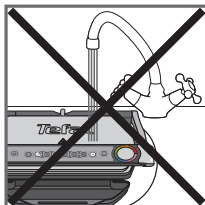


31

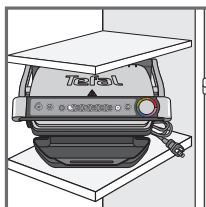
32



33



34



35

31-32 Pokud nepoužíváte myčku, můžete varné desky umýt teplou vodou s přidavkem přípravku na nádobí. Varné desky poté řádně opláchněte a odstraňte z nich veškeré zbytky. Pečlivě osušte papírovou utěrkou nebo suchým měkkým hadříkem. K čištění částí grilu nepoužívejte kovové drátěnky, železitou vlnu ani abrazivní čisticí prostředky, pouze nylonové nebo nekovové houbičky na nádobí.

Vyprázdněte nádobu na zachycování tekutin a umyjte ji v teplé vodě s trochou přípravku na nádobí. Pečlivě osušte papírovou utěrkou nebo suchým měkkým hadříkem.

33 Chcete-li očistit vnější část přístroje, otřete ho houbičkou namočenou v teplé vodě a osušte suchým měkkým hadříkem.

34 Tělo grilu nepotápějte do vody ani do jiné kapaliny.

35 Před uskladněním grilu vždy ověřte, že je čistý a suchý.

36 Jakékoli opravy musí být provedeny autorizovaným servisním místem.

Návod na řešení potíží

CS

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se přepne do manuálního režimu při spuštění cyklu ohřevu.	Zahájení cyklu přípravy bez předchozího předehřátí.	2 možnosti: - pokračujte v přípravě, ale sledujte její průběh (bílá LED kontrolka = manuální režim) - vypněte spotřebič, vyjměte suroviny, spotřebič řádně zavřete, znovu naprogramujte a počkejte, až skončí předehřívání.
Přístroj se přepne do manuálního režimu při spuštění cyklu ohřevu.	Selhání přístroje.	Obraťte se na místní zákaznický servis Tefal.
Spotřebič se během předehřívání či během fáze přípravy vypíná.	- Během předehřívání nebo fáze přípravy zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený. - Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty.	Vypojte spotřebič ze zásuvky a nechte 2-3 minuty vypojený. Poté začněte od začátku. Při příštím použití dbejte, abyste víko řádně otevřeli a zavřeli. Tak dosáhnete těch nejlepších výsledků. Pokud problém přetrvává, kontaktujte příslušný zákaznické centrum Tefal.
Po položení surovin na varné desky bliká kontrolka  .	Spotřebič nezaznamenal přítomnost surovin. Tloušťka vrstvy je příliš malá.	Zahájení cyklu přípravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka .
 Blikající bílá kontrolka + bliká tlačítko  nebo bliká tlačítko  .	- Chyba spotřebiče. - Spotřebič byl uskladněn nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno.	Vytáhněte spotřebič ze zásuvky a znovu ho zapojte a okamžitě znovu spusťte předehřívání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.
Spotřebič přestal vydávat zvukové signály.		
Vložili jste dovnitř suroviny a zavřeli spotřebič, ale příprava pokrmu se nespustila.	Tloušťka surovin je větší než 4 cm.	Tloušťka surovin nesmí být větší než 4 cm.
Vložili jste dovnitř suroviny, ale kontrolka zůstala fialová  .	- Při vkládání surovin jste řádně neotevřeli víko. - Spotřebič nezaznamenal přítomnost surovin. Maso je příliš tenké. Bliká tlačítko „OK“	- Gril otevřete na maximum a poté zavřete. - Potvrďte zahájení cyklu přípravy stisknutím tlačítka .
Spotřebič se sám vypíná v průběhu manuálního režimu.	Grilování přesáhlo dobu 30 minut.	Stiskněte tlačítko zapnout/vypnout a znovu zahajte manuální režim.

Tip platný zvláště pro maso: výsledky přípravy u nastavených programů se mohou lišit v závislosti na původu, části a kvalitě připravovaného masa. Programy byly nastaveny a otestovány pro kvalitní suroviny. Stejně tak musí být brána v úvahu tloušťka surovin, nelze péct maso o tloušťce větší než 4 cm.

Tabulka programů

Předem nastavený program		Barva kontrolky stavu přípravy		
				
	Červené maso	krvavé	středně propečené	propečené
	Burger	krvavé	středně propečené	propečené
	Panini	mírně propečené	propečené	křupavé
	Ryba		středně propečené	propečené
	Kuře			dobře propečené
	Vepřové/Klobásy/Jehněčí			dobře propečené

Tip: Pokud máte rádi maso hodně krvavé, můžete použít stupeň 

Tabulka přípravy pro suroviny bez samostatného programu

Potraviny		Program přípravy	Úroveň přípravy		
			 Krvavý	 Středně propečený	 Propečený
Pečivo	Krajíce chleba, toastované sendviče				
	Hamburger: (po předchozí přípravě masa)				
Maso a drůbež	Vepřový filet (bez kosti), buček				
	Jehněčí (bez kosti)				
	Mražené kuřecí nugetky ❄️				
	Vepřový pupek				
	Uzené maso				
	Marinovaná kuřecí prsa				
	Kachní prsa				
Ryby	Celý pstruh				
	Vyloupané krevety				
	Královské krevety (vyloupané i nevyloupané)				
	Steak z tuňáka				

Manuální režim	Zelenina, tenké a stejnoměrné plátky		pevně daná teplota
-----------------------	--------------------------------------	---	--------------------

Pro přípravu mražených potravin stiskněte před volbou programu tlačítko .

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