

Tefal®

OPTIGRILL

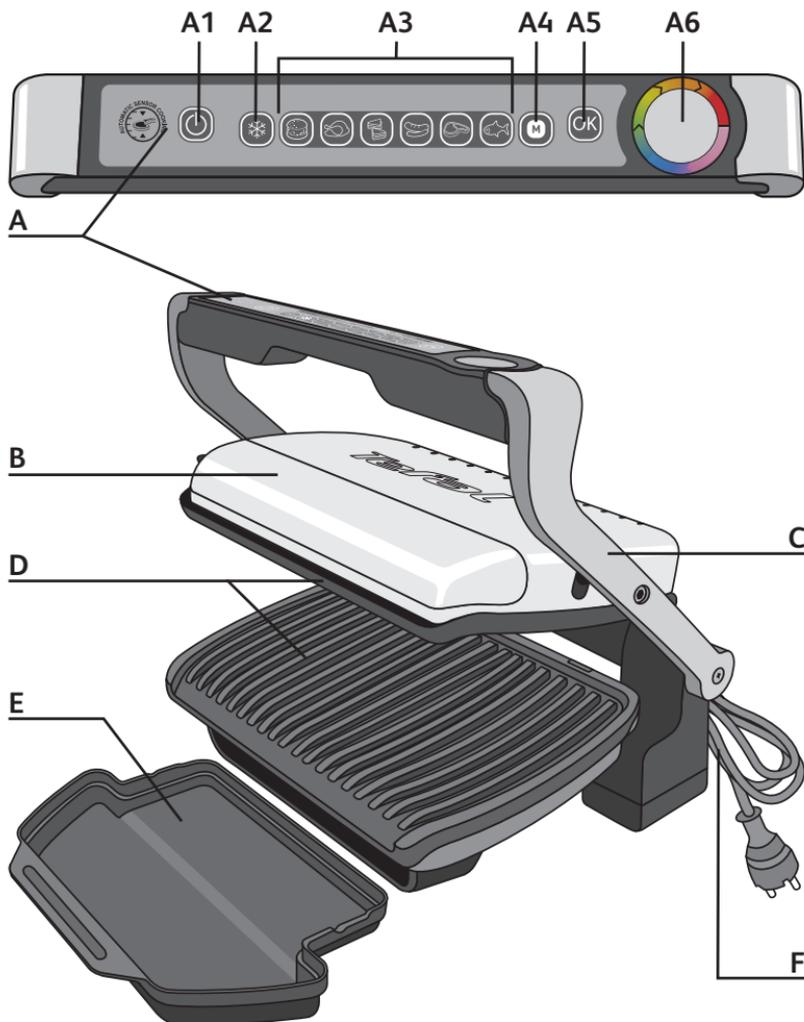
EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR



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 - Uputstvu za upotrebu - Kasutusjuhendit -
Naudojimo instrukcijas - Lietošanas instrukcija**

www.tefal.com



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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. Children shall not play with the appliance. 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.

- EN** • 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.

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 after use), 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.

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 non-stick 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.

Environment



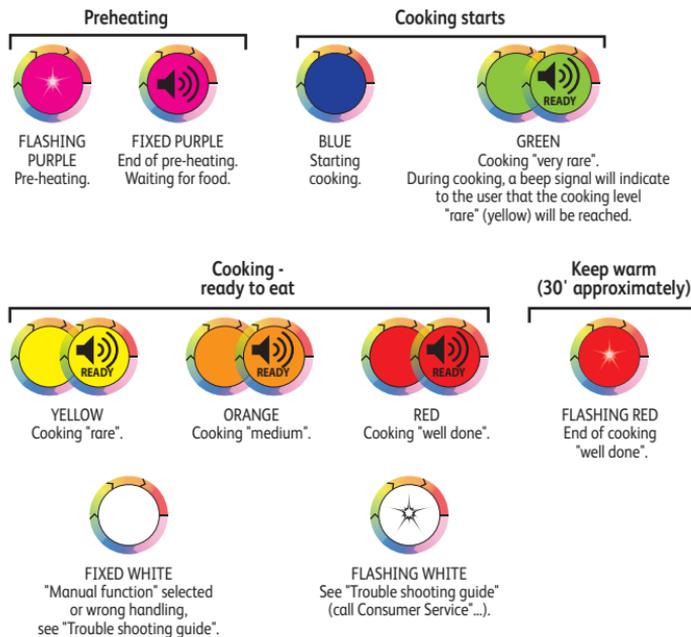
Environment protection first!

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

EN Description

A Control panel	A4 Manual model	C Handle
A1 On/off button	A5 OK button	D Cooking plates
A2 Frozen food mode	A6 Cooking level indicator	E Juice collection tray
A3 Cooking programs	B Body	F Power cord

Guide to colours of cooking level indicator (LED)



Guide to cooking programs

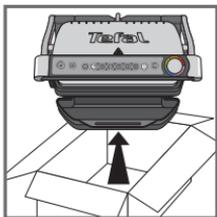
 Burgers	 Panini
 Poultry	 Fish
 Red meat	 Pig/sausage/lamb

 Manual mode: traditional grill for manual operation

1 Setting up



EN



1



2

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.



3



4

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

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

2 Pre-heating



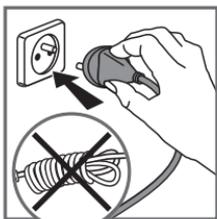
5



6

5 If desired 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

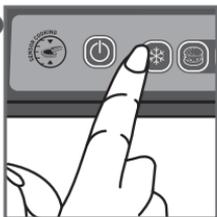


8

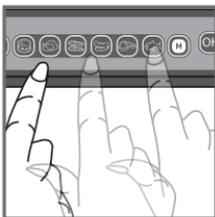
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound). Close the grill.

8 Press the On/Off button.

EN



9



10

9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food".
If not, see directly the 10.

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

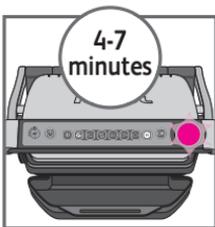
6 cooking programs and a manual mode

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook fish, salmon steak.
	Select this cooking program if you want to cook paninis.		
	Select this cooking program if you want to cook pig, sausage or lamb.		If you select Manual Mode, the indicator light is a fixed white. You must then control the cooking time manually.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" 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.



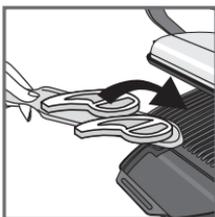
13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing and becomes fixed purple to show when 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



14



15

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill only once, using central zone of handle 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



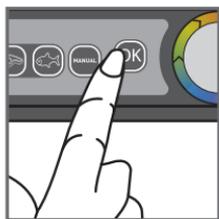
17

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

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button OK will flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. 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 for meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.



18

EN



19



20

19 -20 When the colour of the cooking level indicator corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the food.



21

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.

Cooking more food

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

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 any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

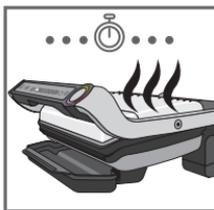
4 Comments



EN



22



23



24



25

22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK').

If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid 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 Keeping warm function

When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn of the beep signal by pressing the 'OK' button.

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

EN 5 Cleaning and maintenance



26



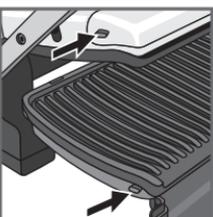
27

26 Press the ON/OFF button.

27 Unplug grill from wall outlet.



28



29

28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.

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

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.

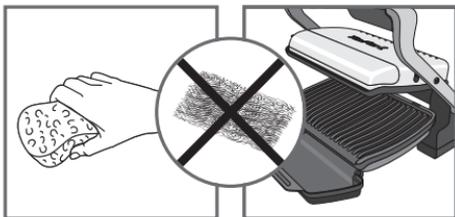


30

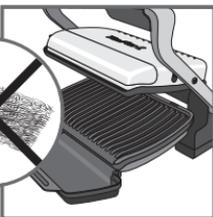
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.

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.



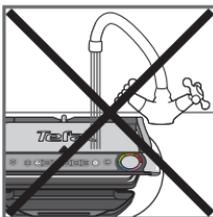
31



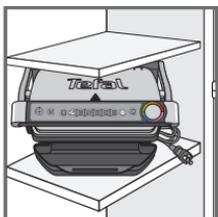
32



33



34



35

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth.

EN

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

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

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

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

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

36 Any repairs must be carried out by an approved service representative.

EN Trouble shooting guide

Problem	Cause	Solution
 Fixed white indicator light.	<ul style="list-style-type: none"> Starting a cooking cycle without preheating. 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	<ul style="list-style-type: none"> Not sensing the food. Meat thickness too thin. 	<ul style="list-style-type: none"> You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	<ul style="list-style-type: none"> Your food has a depth thicker than 4 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4cm.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	<ul style="list-style-type: none"> You have not completely opened the grill when putting on the food. 	<ul style="list-style-type: none"> Completely open the grill then close it.
	<ul style="list-style-type: none"> Not sensing the food. Meat thickness too thin. "OK" flashing. 	<ul style="list-style-type: none"> Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	The cooking time has exceeded 30 minutes.	Press the on/off button and re-start the manual mode.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programmes may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programmes have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you may not cook food that is thicker than 4 cm.

Program table

EN

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 Fish		Medium	Well-done
 Poultry			Fully cooked
 Pig/sausage/lamb			Fully cooked

Tip: if you like your meat "very rare", you can use level 

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level		
			 rare	 medium	 well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets 				
	Pork belly				
	Slice of ham to cook				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
Fish	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
Manual mode	Grilled vegetables ... (fine and constant thickness)		Fixed temp		

For frozen food, press  before selecting your program.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

RU ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - в кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и в прочих рабочих помещениях,
 - на фермах,
 - постояльцами отелей, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - в заведениях типа «гостевые комнаты».
- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, которым для этого не хватает опыта или знаний, кроме как с помощью лица, отвечающего за их безопасность, надзор или предварительное инструктирование относительно использования прибора. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибором могут пользоваться дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они делают это под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они получили предварительные инструкции относительно безопасного использования прибора и если возможные риски были предупреждены. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и уход за прибором могут осуществляться детьми старше 8 лет и только под присмотром взрослых. Храните прибор в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
-  Поверхность прибора может быть горячей, когда он работает. **RU**
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования вместе с наружным таймером или системой дистанционного управления.
- Полностью размотайте шнур.
- В случае повреждения шнура питания его замену может выполнить только производитель, специалист гарантийной мастерской или лицо, имеющее соответствующую квалификацию.
- Если используется удлинитель, он должен быть соответствующей длины и с встроенным заземлением. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не мешал работе прибора.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Убедитесь, что ваша электросеть совместима с мощностью и напряжением, указанным в нижней части прибора.
- Для очистки плитки для приготовления пищи используйте губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.
- Прибор нельзя погружать в воду. Никогда не погружайте в воду ни прибор, ни шнур.

Необходимо делать

- Внимательно прочтите и держите под рукой данную инструкцию, которая является общей для различных версий, в зависимости от аксессуаров, поставляемых вместе с вашим прибором.
- В случае ожога немедленно подставьте поврежденный участок кожи под холодную воду и вызовите врача, если необходимо.
- Во время первого использования помойте пластины гриля (см. пункт «Чистка»), налейте немного масла на пластины и протрите их мягкой тканью.
- Независимо от того, подключаете ли вы шнур к удлинителю или нет, примите все необходимые меры предосторожности, чтобы не затруднять движение людей вокруг стола и чтобы никто не мешал работе прибора.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для живых организмов с особо чувствительной дыхательной системой, например, птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц уносить их из помещения, где готовят пищу.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что обе стороны пластин хорошо очищены.
- Во избежание повреждения пластин используйте их только на приборе, для которого они предназначены (например: не ставить в духовку, на газовую или электрическую плиту и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы и правильно установлены на базе прибора. Используйте только пластины гриля, которые были поставлены или приобретены в авторизованном сервисном центре.
- Для предохранения покрытия пластин всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.

Запрещено

RU

- Не используйте прибор вне помещения.
- Никогда не включайте прибор, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание перегрева прибора, не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Никогда не ставьте прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...) или на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Никогда не ставьте прибор под прикрепленной к стене мебелью или полкой, возле воспламеняемых материалов, например, штор, занавесок, драпировок.
- Не ставьте прибор на скользкую или горячую поверхность, никогда не оставляйте шнур подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).
- Не ставьте кухонную утварь на нагревательную поверхность прибора.
- Не режьте непосредственно на пластинах.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (противоогарного покрытия) никогда не пользуйтесь металлической губкой или чистящим порошком.
- Не перемещайте прибор во время его использования.
- Не переносите прибор, держа его за рукоятку или металлические провода.
- Прибор не должен работать вхолостую.
- Никогда не кладите алюминиевую фольгу или другие предметы между пластинами и продуктами, которые вы собираетесь готовить.
- Не вытаскивайте поддон для жира во время приготовления пищи. Если поддон для жира наполнился во время приготовления пищи, дайте ему остыть, прежде чем чистить.
- Не ставить горячие пластины под воду или на хрупкую поверхность.
- Чтобы сохранить противоогарные свойства покрытия, не разогревайте прибор без продуктов внутри.
- К горячим пластинам нельзя прикасаться.
- Не готовьте пищу в фольге.
- Во избежание повреждения прибора, никогда не готовьте в нем подгоревшие продукты.
- Никогда не ставьте алюминиевую фольгу или другие предметы между плиткой и нагревательными элементами.
- Никогда не разогревайте и не жарьте, когда гриль не закрыт.
- Никогда не нагревайте прибор без установленных в нем.

Советы/Информация

- Спасибо за покупку прибора, предназначенного исключительно для домашнего пользования.
- В целях Вашей безопасности прибор соответствует действующим нормам и правилам (Директивы, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с пищевыми продуктами, охраны окружающей среды и т.д.).
- Во время первого использования возможно появление запаха или дыма.
- В интересах потребителей наша компания оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов.
- Жидкие или твердые пищевые продукты, вступившие в контакт с деталями, отмеченными знаком  непригодны к употреблению.
- Если кусочки слишком толстые, система безопасности не разрешит включить прибор.

Окружающая среда



① Данный прибор содержит многочисленные комплектующие, которые можно обработать и использовать заново.



➔ Для утилизации прибора сдайте его в пункт приема или, при его отсутствии, в авторизованный сервисный центр.

Описание

A Приборная панель

A1 Кнопка Вкл./Выкл.

A2 Режим свежемороженых продуктов

A3 Программы приготовления

A4 Ручной режим

A5 Кнопка ОК

A6 Индикатор степени готовности

B Корпус прибора

C Ручка прибора

D Съёмные пластины

E Поддон для сбора жидкости

F Шнур электропитания

RU

Справочник цветов индикатора уровня приготовления (светодиод)

предварительный нагрев



ФИОЛЕТОВЫЙ МИГАЮЩИЙ
Предварительный нагрев.



ФИОЛЕТОВЫЙ ПОСТОЯННО ГОРЯЩИЙ
Окончание предварительного нагрева. Ожидание продуктов питания.

начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



ЗЕЛЕНЫЙ Приготовление сырой (very rare). Во время приготовления звучит звуковой сигнал, предупреждающий пользователя о том, что скоро будет достигнут уровень приготовления с кровью (rare) (желтый).

приготовление - готово к употреблению



ЖЕЛТЫЙ
Приготовление "с кровью (rare)".



ОРАНЖЕВЫЙ
Приготовление Средняя степень прожарки (medium).



КРАСНЫЙ
Приготовление Прожаренное (well done).

сохранение пищи теплой (приблизительно 30')



КРАСНЫЙ МИГАЮЩИЙ
Окончание приготовления. Прожаренное (well done).



БЕЛЫЙ ГОРЯЩИЙ ПОСТОЯННО
Выбрана ручная функция или неверное действие, смотрите раздел "Устранение неисправностей".



БЕЛЫЙ МИГАЮЩИЙ
Смотрите раздел "Устранение неисправностей" (позвоните в сервисный центр и т.д.).

Руководство по программам приготовления



Бургер



Панини



Ручной режим: использования гриля с собственными настройками.



Птица



Рыба



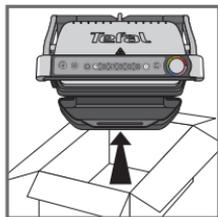
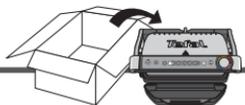
Стейк



Свинина/сосиски/ягненок

1 Регулировка

RU



1



2



3



4

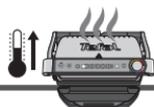
1 Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

Цвет наклейки вокруг индикатора уровня приготовления может отличаться в зависимости от языка. Ее можно заменить на наклейку из упаковки прибора.

2 Перед первым использованием вытащите плитку и тщательно очистите ее теплой водой и жидкостью для мытья посуды, затем сполосните и тщательно высушите.

3-4 Поставьте съемный поднос для сбора сока спереди прибора.

2 Предварительный нагрев



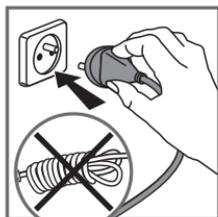
5



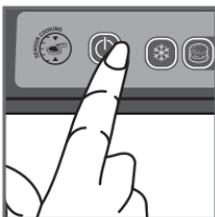
6

5 Если желаете, для получения лучшего результата можете вытереть плитку для приготовления бумажной салфеткой, смоченной небольшим количеством масла для жарки, чтобы улучшить эффективность антипригарного покрытия.

6 Уберите излишки масла с помощью чистой бумажной салфетки.



7



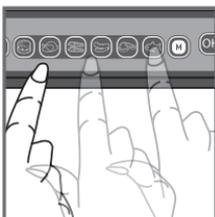
8

7 Закройте прибор, затем включите его в электросеть. (Помните, что кабель должен быть полностью размотан.)

8 Нажмите на кнопку «пуск-остановка».



9



10

9 Если продукты для приготовления заморожены, нажмите на кнопку «замороженные продукты». В противном случае переходите сразу к пункту 10.

10 Выберите подходящий режим приготовления в зависимости от типа продуктов для приготовления.

RU

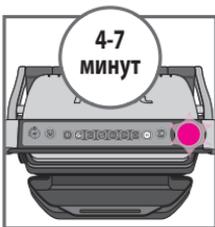
6 программ приготовления и 1 ручной режим

	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить бургер.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить Стейк.
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить птицу.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить рыбу, стейк из лосося
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить панини.		
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить свинину, сосиски или ягненка.		Если вы выберете ручной режим, индикатор загорается белым, и вы сможете вручную контролировать время приготовления.

Если вы не уверены, какой режим приготовления необходимо использовать для продуктов питания, не перечисленных в руководстве, смотрите «Таблицу приготовления продуктов питания, не входящих в программы, страница 28.



11



12

11 Нажмите на кнопку "OK": прибор начнет предварительный нагрев, и индикатор уровня приготовления замигает фиолетовым. Внимание: Если вы ошиблись с выбором программы, вернитесь к этапу 8.

12 Подождите 4-7 минут.



13

13 Раздастся звуковой сигнал, индикатор уровня приготовления перестанет мигать и будет постоянно гореть фиолетовым, указывая, что режим предварительного нагрева закончен.

Примечание: Если прибор остается закрытым после окончания предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор.

3 Приготовление



RU



14



15

14-15 После предварительного нагрева прибор готов к использованию. Откройте гриль с помощью ручки прибора и положите продукты питания на пластину для приготовления.

Примечание: Если прибор слишком долго остается открытым, система безопасности автоматически его выключит



16



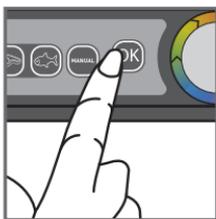
17

16-17 Автоматическая регулировка цикла приготовления (времени и температуры) в зависимости от толщины и количества продуктов

Чтобы начать цикл приготовления, закройте прибор. Индикатор уровня приготовления загорается синим, затем зеленым, указывая на начало этапа приготовления (чтобы добиться лучшего результата, не открывайте прибор и не перемещайте продукты во время приготовления).

Во время приготовления звуковой сигнал оповещает пользователя, что достигнут новый уровень прожарки (например "с кровью"/желтый).

Примечание о тонких кусочках: после того, как вы закроете крышку прибора, может мигать кнопка ОК, если она загорается фиолетовым, нажмите на «ОК» и индикатор остается фиолетовым; чтобы прибор смог распознать продукт и начать цикл приготовления.



18

18 Индикатор меняет цвет в зависимости от степени прожарки. Когда индикатор горит желтым, и звучит звуковой сигнал, продукт приготовлен с кровью, когда индикатор горит оранжевым, и звучит звуковой сигнал, продукт прожарен до средней степени, а когда индикатор горит красным, продукт хорошо прожарен.

Примечание: если вы любите сырое мясо, снимите мясо с гриля, как только индикатор уровня прожарки загорится зеленым.

Обратите внимание на то, что при приготовлении мяса результаты прожарки могут отличаться в зависимости от типа, качества и происхождения продуктов.



19



20

19-20 При появлении цвета, соответствующего выбранной вами степени прожарки, откройте прибор и снимите приготовленную еду.

RU



21

21 Закройте прибор. Приборная панель подсветится и появится режим «выбор программы».

Примечание: система безопасности автоматически выключит прибор, если не выбрана ни одна из программ.

Повторное приготовление

Если вы хотите приготовить вторую порцию еды начните с раздела 2 Предварительный нагрев, пункт 9, даже если вы хотите приготовить тот же тип продуктов.

Приготовление следующей порции блюда

По завершении приготовления первой порции выполните перечисленные ниже шаги.

1. Убедитесь, что прибор закрыт, и что внутри него отсутствуют продукты.
2. Выберите подходящий режим или программу приготовления (это необходимо, даже если вы решили выбрать тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции).
3. Нажмите кнопку «OK». В приборе включится функция предварительного нагрева. О предварительном нагреве сигнализирует индикатор уровня приготовления, мигающий фиолетовым цветом.
4. Когда предварительный нагрев будет завершен, прозвучит звуковой сигнал, а индикатор уровня приготовления перестанет мигать фиолетовым цветом.
5. После предварительного нагрева прибор будет готов к использованию. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

Важно:

- **Предварительный нагрев обязателен перед приготовлением каждой новой порции блюда.** Для обеспечения эффективной работы функции предварительного нагрева гриль должен быть закрыт, и в нем не должны находиться продукты.

- Дождитесь завершения предварительного нагрева, прежде чем открыть гриль и поместить в него продукты.

Внимание! Если этап предварительного нагрева запускается сразу по окончании предыдущего этапа время предварительного нагрева сокращается.

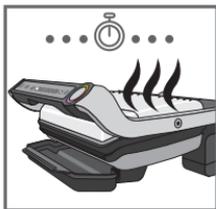
4 Комментарии



RU



22



23



24



25

22-23-24

Приготовление продуктов по вкусу (кроме приготовления тонких кусочков этап приготовления которых был запущен нажатием на «OK»)

Если вы хотите приготовить продукты, находящиеся на гриле, с разной степенью прожарки, откройте гриль, снимите куски, прожаренные до необходимой степени, затем закройте гриль, чтобы продолжить приготовление других кусков. Программа продолжит цикл прожарки, пока не будет достигнут уровень "Прожаренный (well done)".

25 Функция сохранения еды теплой

После окончания процесса прожарки прибор автоматически активирует функцию сохранения еды теплой, индикатор будет мигать красными, и каждые 20 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Если продукты оставлены на гриле, они продолжат жариться во время остывания пластины, а затем во время поддержания еды теплой. Вы можете остановить звуковой сигнал, нажав на кнопку "OK".

Примечание: через определенное время система безопасности автоматически выключит прибор.

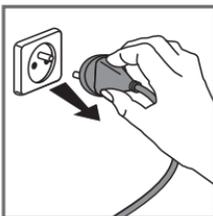
5 Чистка и уход



RU



26



27

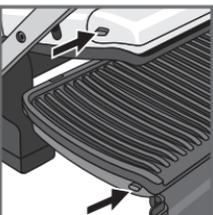
26 Нажмите на выключатель, чтобы выключить прибор.

27 Отключите гриль от электросети.

28 Дайте ему остынуть не менее 2 часов. Во избежание случайных ожогов дайте грилю полностью остынуть, прежде чем начать его чистить.



28



29

29 Перед чисткой отцепите и снимите плитку.

30 Поднос для сбора сока и плитка для прожарки можно мыть в посудомоечной машине.

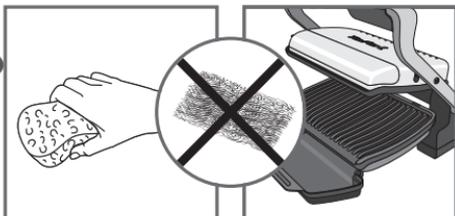
Прибор и шнур запрещено мыть в посудомоечной машине.

Нагревательные элементы, а также детали, которые стали видны и доступны после снятия плитки, чистить не надо. Если эти детали грязные, подождите, пока прибор полностью остынет, и протрите их сухой тряпочкой.



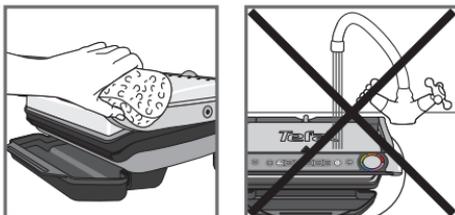
30

RU



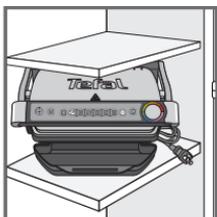
31

32



33

34



35

31-32 Если вы не пользуетесь посудомоечной машиной, вы можете вымыть пластины, используя теплую воду и небольшое количество чистящего средства, затем ополоснуть их, чтобы смыть остатки. Тщательно вытрите плитку бумажной салфеткой или мягкой сухой тряпочкой.

Не используйте металлическую подушечку для чистки, металлизированную бархотку или абразивные чистящие средства для чистки любой детали гриля, используйте только нейлоновые, неметаллические губки или подушечки для чистки.

Очистите поддон для жидкости и вымойте его в теплой, слегка мыльной воде, затем тщательно протрите его бумажной салфеткой или мягкой сухой тряпочкой.

33 Очистите крышку гриля губкой, смоченной в теплой воде, и протрите мягкой, сухой тряпочкой.

34 Не погружайте корпус гриля в воду или любую другую жидкость.

35 Перед сборкой гриля убедитесь, что он чистый и сухой.

36 Ремонт должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Способ устранения
 Горящий белый индикатор.	<ul style="list-style-type: none"> Запуск цикла прожарки без предварительного нагрева. 	<ul style="list-style-type: none"> Возможны 2 варианта: <ul style="list-style-type: none"> - поставьте на прожарку, однако за ней необходимо наблюдать (белый индикатор = ручной режим), - Выключите прибор, отключите питание, правильно отключите прибор, измените программу и дождитесь окончания предварительного нагрева.
Прибор сам выключается во время цикла предварительного нагрева или прожарки.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления прибор слишком долго оставался открытым. Прибор слишком долго оставался в неработающем состоянии после завершения предварительного нагрева или при поддержании еды теплой. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите прибор от сети, подождите 2-3 минуты и начните процесс заново. При следующем использовании прибора быстро открывайте и закрывайте его, чтобы обеспечить лучший результат приготовления. Если проблема повторяется, обратитесь в местный сервисный центр Tefal.
Мигание индикатора  после того, как были выложены продукты.	<ul style="list-style-type: none"> Продукты не обнаружены. Мясо слишком тонкое. 	<ul style="list-style-type: none"> Вы должны подтвердить начало прожарки нажатием кнопки .
 Мигающий белый индикатор. + кнопка  мигающая или кнопка  мигающая Прибор больше не издает звуковых сигналов.	<ul style="list-style-type: none"> Поломка прибора. Продукт хранится или используется в слишком холодном месте. 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и сразу же включите прибор и запустите цикл предварительного нагрева. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Я положил продукты и закрыл прибор, но прожарка не начинается.	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов превышает 4 см. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов не должна превышать 4 см.
Я положил продукты, но индикатор продолжает гореть ФИОЛЕТОВЫМ  .	<ul style="list-style-type: none"> Вы не открыли гриль полностью, чтобы положить продукты. 	<ul style="list-style-type: none"> Полностью откройте гриль, затем закройте его.
	<ul style="list-style-type: none"> Продукты не обнаружены. Кусок мяса слишком тонкий, мигает "ОК". 	<ul style="list-style-type: none"> Подтвердите начало прожарки нажатием кнопки .
Прибор сам отключается во время приготовления в ручном режиме.	<ul style="list-style-type: none"> Время приготовления превысило 30 минут. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите на кнопку «пуск/остановка» и снова установите ручной режим.

Совет, особенно для мяса : результаты прожарки установленных программ могут отличаться в зависимости от происхождения, способа нарезки и качества продуктов для приготовления: программы были установлены и проверены на продуктах хорошего качества. Во время приготовления также учитывается толщина мяса, вы не можете готовить продукты, толщина которых превышает 4 см.

Таблица программ

RU

Специализированная программа	Индикатор цвета уровня прожарки		
			
 Стейк	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Бургер	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Панини	Слегка прожаренный	Хорошо прожаренный	Хрустящий
 Рыба		Степени прожарки	Хорошо прожаренный
 Птица			Средняя степень прожарки
 Свинина/сосиски/ягненок			Средняя степень прожарки

Совет: если вы хотите мясо с кровью (very rare), вы можете открыть на уровне: 

Таблица приготовления продуктов, не входящих в программы

Продукты питания		Программа приготовления	Степень приготовления
			 с кровью средней  степени прожарки  хорошо прожаренный
Хлеб	Ломти хлеба, горячий сэндвич с сыром и ветчиной		
	Гамбургер: (после предварительной прожарки мяса)		
Мясо и птица	Свинина (без костей), свиная грудинка		
	Ягнати́на (без костей)		
	Замороженные наггетсы 		
	Свиная грудинка		
	Кусок ветчины для прожарки		
	Маринованная куриная грудка		
	Утиная грудка		
Рыба	Целая форель		
	Неочищенные креветки		
	Тигровые креветки (очищенные или неочищенные)		
	Стейк из тунца		
Ручной режим	Жареные на гриле овощи... (небольшая и постоянная толщина)		Постоянная температура

Для замороженных продуктов нажмите на  перед выбором программы.