

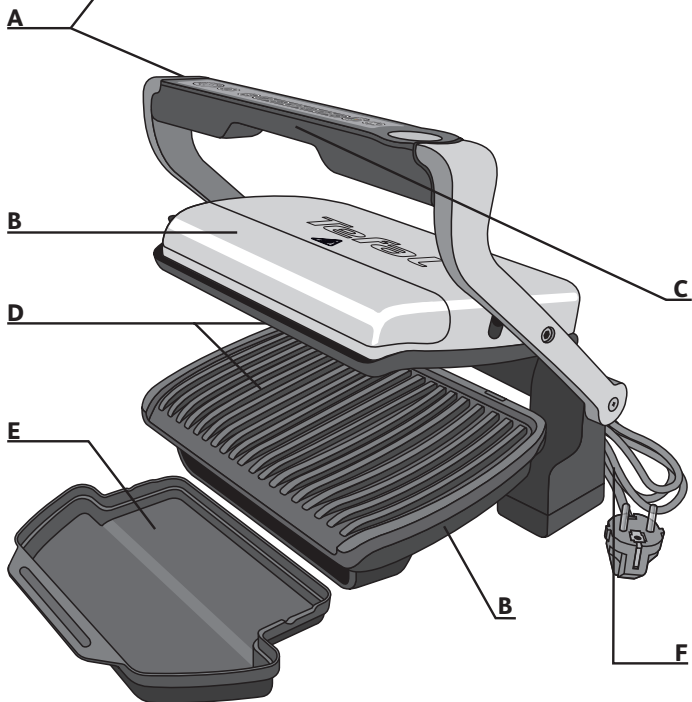
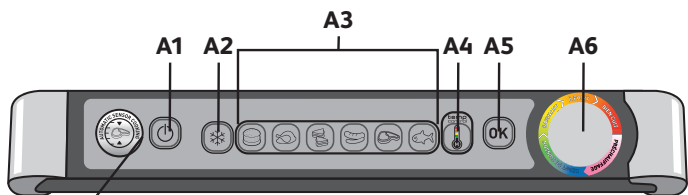
Tefal®

OptiGrill (+)



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

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



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.

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
- A1** On/off button
- A2** Frozen food mode
- A3** Cooking programs
- A4** 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide
- A5** OK button
- A6** Cooking level indicator
- B** Body
- C** Handle
- D** Cooking plates
- E** Drip tray
- 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
While cooking is in progress, the appliance will beep to signal the user that "rare" (yellow) will soon be reached.

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 is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 14.



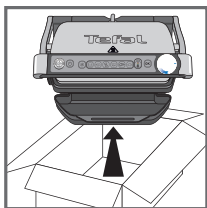
WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of cooking programs

- Burger
- Panini / Sandwich
- Poultry
- Fish
- Red meat
- Pork/sausages/lamb

Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C)

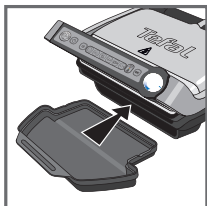
1 Preparing



1



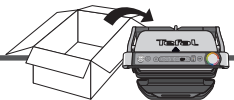
2



3



4



1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

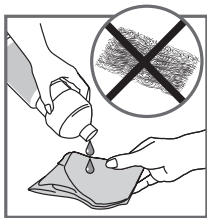
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

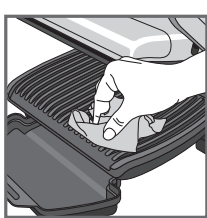
3-4

Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating



5



6



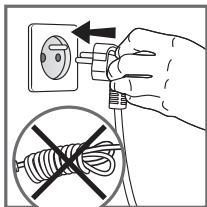
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

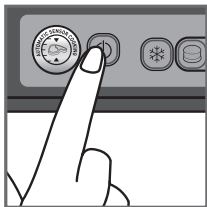
7 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8 Press the switch.

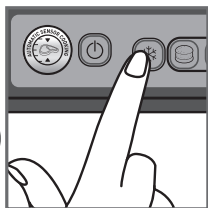
Caution : Make sure there are no food between the plates



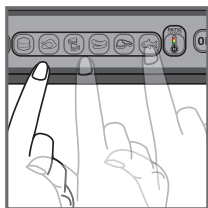
7



8



9



10

9 If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.

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

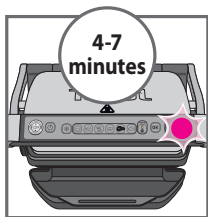
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

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, please refer to the cooking guides page 15.



11

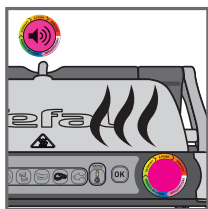


12

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.

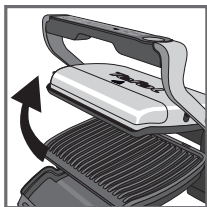


13

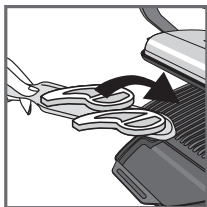
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



14



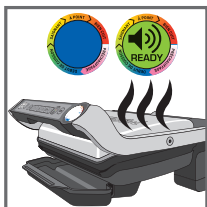
15



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).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

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.

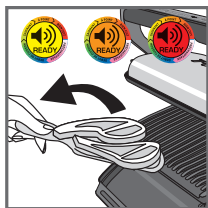
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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

3 Cooking



19



20



21

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.

Successive cookings

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. "Preheating", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button "OK" to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

Important:

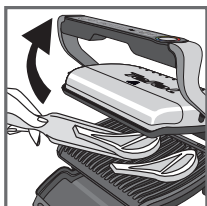
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

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

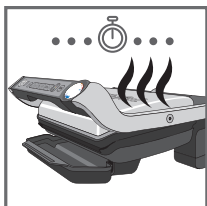
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

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

4 Comments



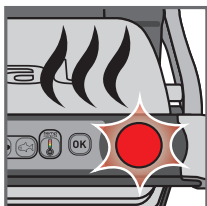
22



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.

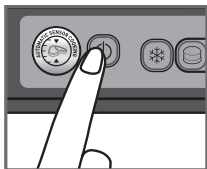
25 Keep warm function

Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "OK".

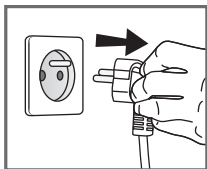
Note: the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time

25

5 Cleaning and maintenance



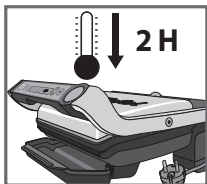
26



27

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

27 Unplug the appliance from wall outlet.

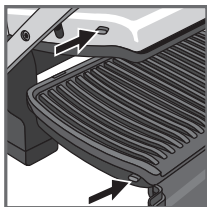
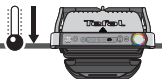


28

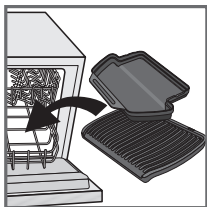
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

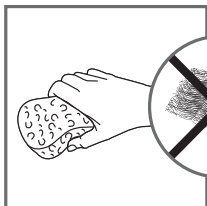
6 Cleaning



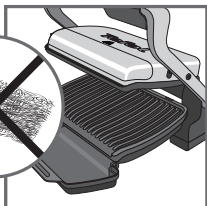
29



30



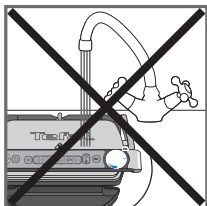
31



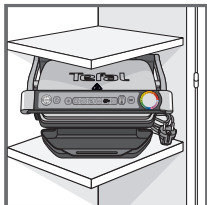
32



33



34



35

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

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.

31-32

If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.

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

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with 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 repairs must be carried out by an approved service representative.

Troubleshooting guide


























Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid green +  blinking	<ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will blink white +  /  /  blinking + Intermittent beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. 	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink white +  blinking + Continuous beeping	<ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> The quantity of food should not exceed 4 cm. Open the grill completely and close it again. Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. +  temp control and  light fixed	<ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. 	<ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

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			Well cooked
 Pork / Sausages / Lamb			Well cooked

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may 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	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets 				
	Pork belly				
	Slice of ham to be cooked				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
Fish	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
Manual mode See the quick start guide for manual mode	Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness)		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, мотелей 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. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.

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 тд.).
- 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.
- Во время первых минут использования устройство может испускать 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.

Защита окружающей среды



Защита окружающей среды превыше всего!



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

Описание

A	Панель управления	A4	4 настройки температуры в ручном режиме; см. раздел о специальном ручном режиме в кратком руководстве пользователя	C	Ручка
A1	Кнопка включения/выключения	A5	Кнопка «ОК»	D	Рабочие пластины
A2	Режим замороженной пищи	A6	Индикатор уровня приготовления	E	Поддон для жира
A3	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.



СИНИЙ
Начало приготовления.



ЗЕЛЕНый
В процессе приготовления устройство издаст звуковой сигнал, чтобы сообщить пользователю, что скоро будет достигнут желтый уровень прожарки («с кровью»).

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.

Сохранение тепла (прибл. 30 минут)

Руководство по программам приготовления



Бургер



Панини / сэндвичи



Ручной режим: обычный режим гриля для ручных операций, включая 4 различных параметра температуры (от 110°C до 275°C).



Птица



Рыба

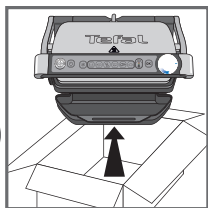
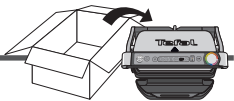


Стейк



Свинина / сосиски / баранина

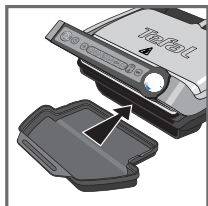
1 Подготовка



1



2



3



4

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. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

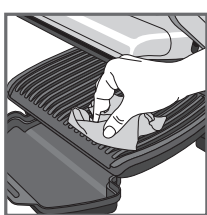
2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

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

2 Предварительный разогрев



5



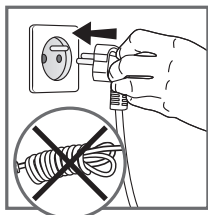
6

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

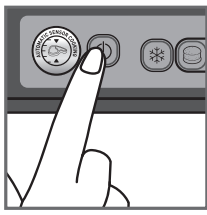
6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

7 Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены на устройстве. Не выполняйте предварительный разогрев без установленных пластин. Подключите устройство к источнику питания. Помните, что кабель должен быть полностью размотан.

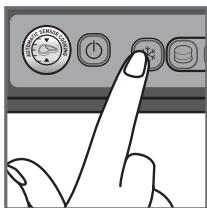
8 Нажмите на выключатель. Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



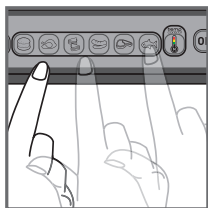
7



8



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса:

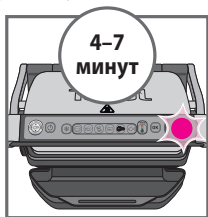
результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

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, см. руководство на стр. 28.



11

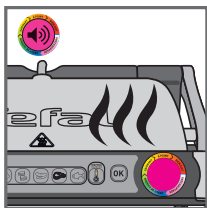


12

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.

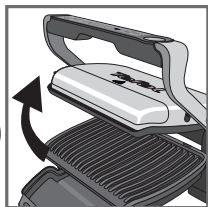


13

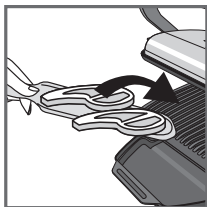
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

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

3 Приготовление пищи



14



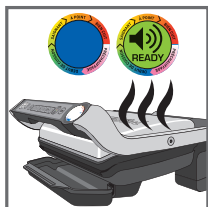
15



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 приготовления 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 приготовления (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени приготовления 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.

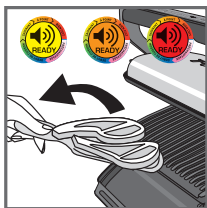
Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня приготовления станет зеленым.

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

3 Приготовление пищи



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 больше порций еды, снова установите температуру устройства (см. раздел 2. «Предварительный разогрев», начиная с пункта 9), даже если будет готовиться еда того же типа при помощи той же программы.

Приготовление следующих порций

После приготовления первой порции пищи выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.
2. Выберите правильный режим приготовления или программу (этот шаг обязателен даже при использовании того же режима приготовления, что и для предыдущей партии пищи).
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный разогрев. Во время предварительного разогрева индикатор, указывающий на уровень готовности, будет мигать фиолетовым.
4. После завершения предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать фиолетовым.
5. Устройство готово к использованию после окончания предварительного разогрева. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

Важно!

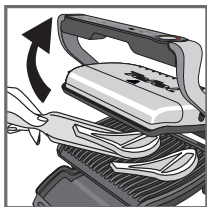
- **Помните, что предварительный разогрев необходим для каждого нового процесса приготовления пищи.**

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

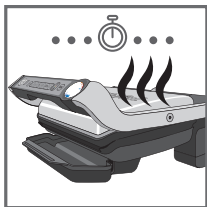
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.

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

4 Примечания



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 другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

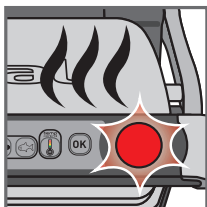


24

25 Функция сохранения тепла

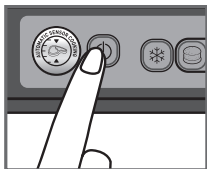
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию сохранения тепла, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу в гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой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

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

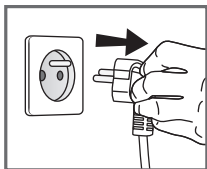


25

5 Очистка и обслуживание



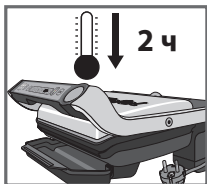
26



27

26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

27 Отключите устройство от розетки электросети.

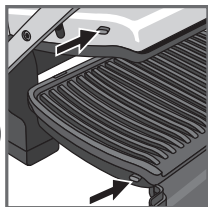
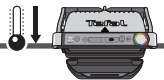


28

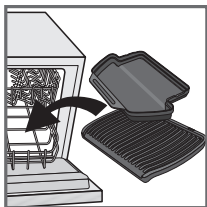
28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

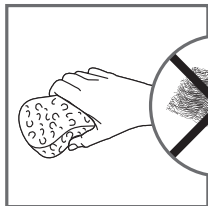
RU



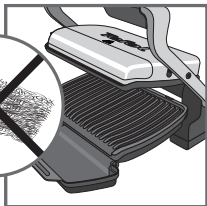
29



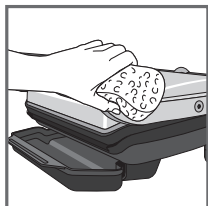
30



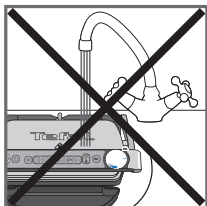
31



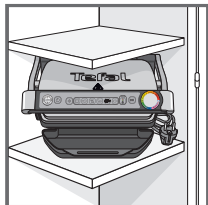
32



33



34



35

29 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства.

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.

31-32

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. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем.

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 слабом мыльном растворе, 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.

Любой ремонт должен выполняться квалифицированным сервисным специалистом.

Инструкции по устранению неполадок


























Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится зеленым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p>	<ul style="list-style-type: none"> Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 возможных варианта: <ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ Кнопка  /  /  /  мигает</p> <p>+ Прерывистый звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Неполадки с устройством. Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
<p>Устройство не издает звуковой сигнал.</p>		
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Непрерывный звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Неполадки с устройством. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
<p>После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Пища внутри устройства толще 4 см. Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина пища не должна превышать 4 см. Откройте гриль полностью, затем закройте снова.
	<p>Устройство не распознает пищу внутри Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красным.</p> <p>+ кнопка управления температурой  и  индикатор светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> Время предварительного разогрева было прервано. 	<ul style="list-style-type: none"> 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
 Свинина / сосиски / баранина			Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было практически сырым (blue rare), 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	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Баранина (без костей)				
	Замороженные куриные наггетсы 				
	Свиная грудинка				
	Ломтик ветчины				
	Маринованные куриные грудки				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Очищенные креветки				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Стейк из тунца				
Ручной режим См. информацию о ручном режиме 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 выбрать программу.