

Tefal®

OptiGrill 2in1



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

EN - Instructions for use
PL - Instrukcja użytkowania
LT - Naudojimo instrukcija
ET - Kasutusjuhend
LV - Lietošanas instrukcijas
CS - Pokyny k použití
SK - Návod na použitie
HU - Használati útmutató
RO - Instrucțiuni de utilizare

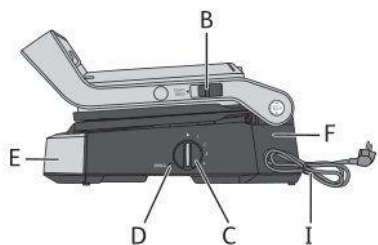
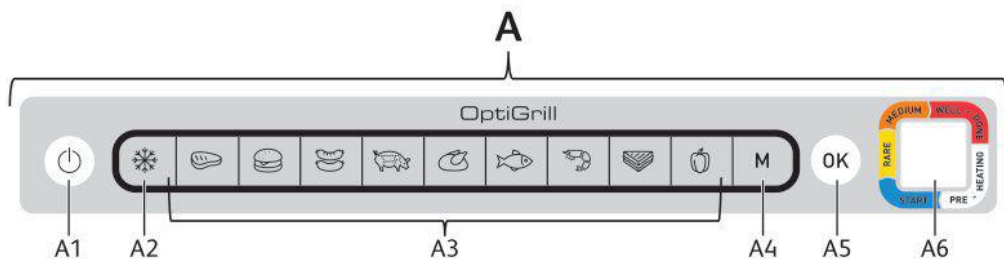
BG - Инструкции за употреба
HR - Upute za uporabu
SL - Navodila za uporabo
BS - Uputstvo za upotrebu
SR - Uputstvo za upotrebu
RU - Инструкция по
эксплуатации
KK - Қолдану нұсқаулары
UK - Інструкція з використання

СОДЕРЖАНИЕ

• Описание изделия	200
• Режимы и интерфейсы	201
• Индикатор степени прожарки	202
• Перед первым использованием	203
• 1. Режим гриля	204
а) Использование автоматической программы	204
б) Использование ручного режима	207
с) Таблица приготовления блюд	208
• 2. Режим барбекю	209
• Окончание использования	210
• Очистка	211
• Руководство по поиску и устранению неисправностей	212

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- A. Панель управления
- A1. Кнопка включения/выключения
- A2. Для приготовления замороженных ингредиентов
- A3. Автоматические программы приготовления
- A4. Ручной режим с 4 уровнями температуры
- A5. Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
- A6. Индикатор степени прожарки
- B. Подставка для режима барбекю
- C. Боковой термостат для режима барбекю
- D. Индикатор для режима барбекю
- E. Передний поддон для лишнего жира
- F. Задний поддон для лишнего жира
- G. Нижняя пластина
- H. Верхняя пластина
- I. Кабель питания



РЕЖИМЫ И ИНТЕРФЕЙСЫ



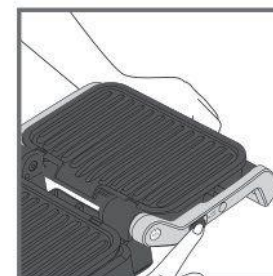
ГРИЛЬ

Управление с помощью панели на ручке



БАРБЕКЮ

Управление с помощью термостата



Установка режима барбекю: откройте гриль, поднимите и зафиксируйте подставку и поверните ручку в режим барбекю (180°).

Примечание. Убедитесь, что термостат включен *, прежде чем открывать гриль в режиме барбекю. Если термостат выключен *, гриль начнет нагреваться и издаст звуковой сигнал.

ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Предварительный нагрев



Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев



Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

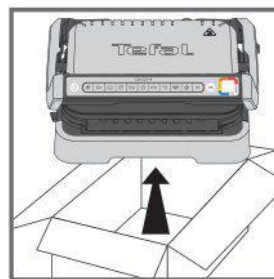
Приготовление



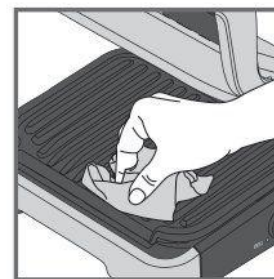
Выполняется первый уровень приготовления	Первый уровень приготовления достигнут	Выполняется степень прожарки «с кровью»	Уровень приготовления «с кровью» достигнут	Выполняется уровень приготовления «средняя прожарка»	Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут	Выполняется степень прожарки «полная прожарка»	Уровень приготовления «полная прожарка» достигнут
--	--	---	--	--	--	--	---

Если вы включили любую автоматическую программу, OptiGrill оповестит вас звуковым сигналом. Если уровень приготовления достигнут, то индикатор горит ровным светом, а гриль издает звуковой сигнал.

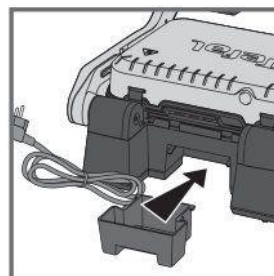
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



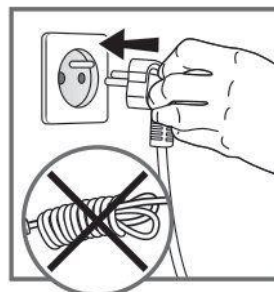
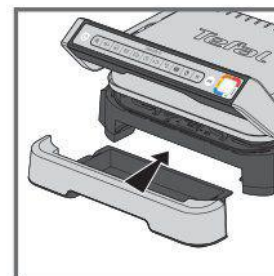
1



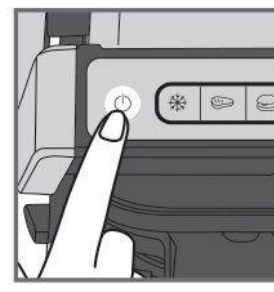
2



3



4



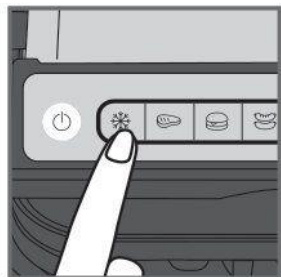
5

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. В комплект поставки входят дополнительные цветные наклейки в форме колец. Вы можете наклеить стикер с нужным языком на оригинальное кольцо.
2. Перед первым использованием промойте пластины теплой водой с небольшим количеством моющего средства, сполосните и тщательно высушите.
3. Установите съемные поддоны для капель спереди и сзади прибора.
4. Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены в устройстве. Не включайте предварительный нагрев, если пластины не установлены. Подключите прибор к электросети (кабель необходимо полностью размотать).
5. Нажмите кнопку включения/выключения.
Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет продуктов.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

А) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

9 автоматических программ:
стейки, бургеры, колбаски,
свинина, курица, рыба,
морепродукты, сэндвичи, перцы



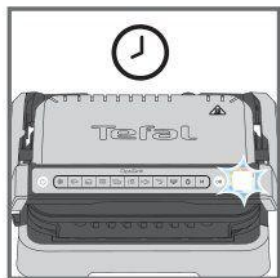
1



2



3



4



5

1. Если вы хотите приготовить замороженные ингредиенты, нажмите на кнопку "разморозка" до выбора авто режима. Эта функция доступна только при использовании автоматических программ. Недоступна в ручном режиме.
2. Выберите соответствующую программу приготовления в соответствии с продуктом.

Совет для приготовления мяса. Результаты приготовления с использованием автоматических программ могут отличаться в зависимости от вида стейка, его толщины и качества; программы были установлены и протестированы для приготовления ингредиентов хорошего качества.

Также во время приготовления необходимо учитывать толщину мяса; не следует готовить стейки толще 4 см. Если вы не уверены в выборе программы для приготовления, см. таблицу на стр. 208.

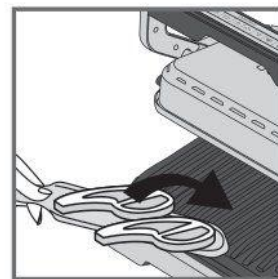
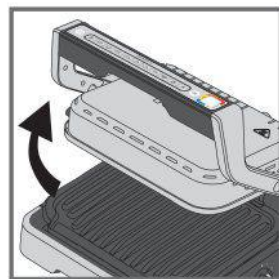
3. Нажмите кнопку «ОК»: прибор начнет предварительное нагреваться, а индикатор степени прожарки начнет мигать белым.

Примечание. Если выбрана неправильная программа, выключите прибор и повторите описанные выше действия.

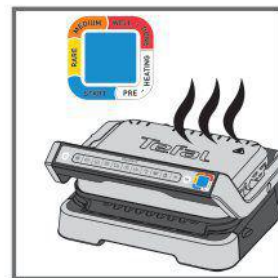
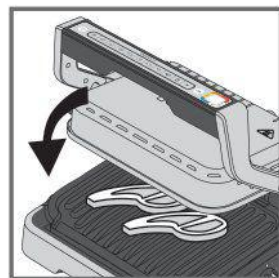
4. Дождитесь завершения предварительного нагрева.
5. Когда индикатор степени прожарки перестанет мигать белым, а гриль издаст звуковой сигнал, это означает, что предварительный нагрев завершен, и гриль готов к использованию.

Комментарии. Если прибор остается закрытым по окончании предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор через некоторое время.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



6



7



8

6. Откройте гриль и положите продукты на пластину для приготовления.

Комментарии. Если прибор остается открытым в течение длительного времени, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

7. Закройте прибор, чтобы начать цикл приготовления. Когда индикатор степени прожарки горит синим, это означает, что идет процесс приготовления (для получения наилучших результатов не открывайте гриль и не перемещайте продукты в процессе).

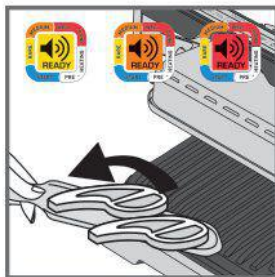
Прибор автоматически настраивает время и температуру приготовления в соответствии с толщиной и количеством кусков.

Примечание для тонких кусков: закройте прибор. Кнопка «ОК» начнет мигать, а индикатор будет гореть белым, пока вы не нажмете кнопку «ОК». Нажмите кнопку «ОК», чтобы убедиться, что прибор распознал продукт и начался процесс.

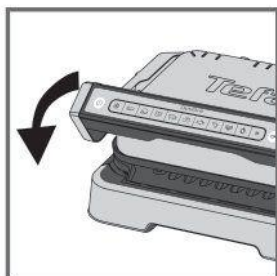
8. В зависимости от степени прожарки индикатор меняет цвет. Во время приготовления гриль издает звуковой сигнал, который раздается при достижении каждой степени прожарки. Если индикатор горит желтым и гриль издает звуковой сигнал, степень прожарки — «с кровью»; если индикатор горит оранжевым и гриль издает звуковой сигнал, степень приготовления — средняя прожарка; если индикатор горит красным и гриль издает звуковой сигнал, степень приготовления — полная прожарка.

Примечание. Если вам нравится стейк минимально обжаренный, извлеките его из гриля, когда индикатор уровня приготовления будет гореть синим. Обратите внимание, что результаты приготовления, особенно мяса, могут отличаться в зависимости от типа стейка и его качества.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



9



10

9. Когда индикатор будет соответствовать нужной степени прожарки, перестанет мигать и будет гореть ровным светом, гриль издаст звуковой сигнал. Тогда вы можете открыть гриль и извлечь продукты.

Примечание. Если вы хотите приготовить продукты с разной степенью готовности, откройте гриль и извлеките ингредиенты, когда они достигнут нужной степени, а затем закройте гриль и продолжите приготовление других. Программа продолжит приготовление, пока не достигнет последнего уровня.

10. По окончании приготовления извлеките продукты и закройте прибор. Панель управления загорится и перейдет в режим «Выбор программы».

Комментарий. Если программа не выбрана, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Функция поддержания температуры

Когда индикатор загорится красным, приготовление завершится. Прибор автоматически включает функцию поддержания температуры — индикатор загорится красным, а устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если продукты останутся на гриле, они будут продолжать готовиться, пока пластины не остынут. Звуковой сигнал можно отключить, нажав кнопку «ОК».

Примечание. Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

Приготовление еще одной порции.

По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.

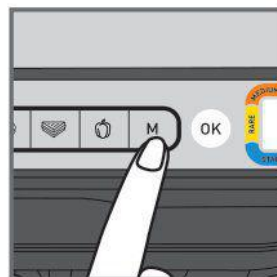
- Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
- Снова выберите программу приготовления, которую вы выбирали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева индикатор степени приготовления будет мигать белым.
- После завершения предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор загорится белым.
- Прибор готов к использованию после завершения предварительного нагрева. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

Важно!

- Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуются предварительный нагрев. Перед предварительным нагревом убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось других ингредиентов. Перед тем как открыть гриль и поместить в него продукты, дождитесь завершения предварительного нагрева.
- Если новый цикл предварительного нагрева включается сразу после окончания предыдущего цикла, время предварительного нагрева сокращается.

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА



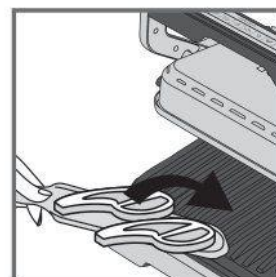
1



2



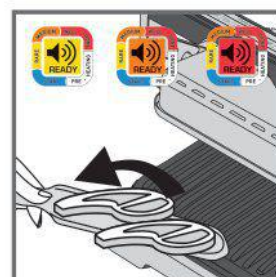
3



4




5



6

- Выберите ручной режим и температуру приготовления, нажав кнопку «М» несколько раз, пока цвет не будет соответствовать требуемой температуре:

	110-125°C
	180-195°C
	220-235°C
	255-275°C

- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Индикатор степени прожарки мигает с выбранным цветом: выполняется предварительный нагрев. Дождитесь завершения предварительного нагрева.
- После достижения нужной температуры индикатор перестанет мигать, и вы услышите звуковой сигнал: гриль готов к использованию.
- Положите продукты на гриль; начнется процесс приготовления.
- Температуру можно регулировать во время приготовления.
- Наблюдайте за приготовлением продуктов и извлеките их, когда считаете, что они достигли нужной степени прожарки.


















1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

С) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
				
 СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 БУРГЕРЫ	-	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
 КОЛБАСКИ	-	-	-	полная прожарка
 СВИНИНА	-	-	-	полная прожарка
 КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
 РЫБА	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
 МОРЕПРОДУКТЫ	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная прожарка
 СЭНДВИЧИ	-	слегка обжаренный	обжаренный	до хрустящей корочки
 ПЕРЕЦ	-	-	слегка обжаренный	обжаренный

РУЧНОЙ РЕЖИМ

	 180-195°C	 220-235°C	 255-275°C
КАРТОФЕЛЬ			
ЦУКИНИ / ТЫКВА			
БАКЛАЖАНЫ			
ТОМАТЫ			
СПАРЖА			
ГРИБЫ			
ЛУК			
БРОККОЛИ			
МОЛОДАЯ МОРКОВЬ			
ФЕНХЕЛЬ			
СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ			
ЯБЛОЧНЫЕ ЛОМТИКИ			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

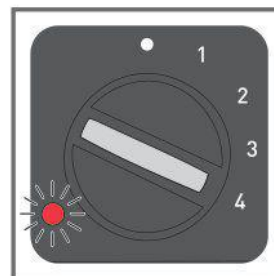
2. РЕЖИМ БАРБЕКЮ



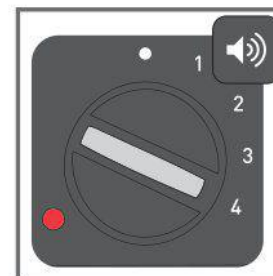
1



2



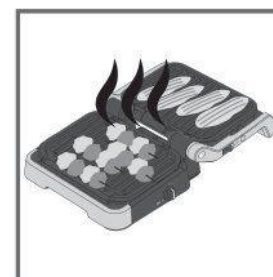
3



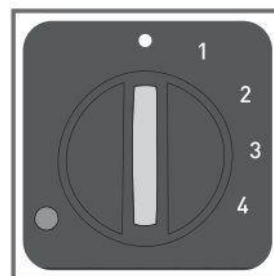
4



5



6



7

- Откройте гриль в режиме барбекю. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
- Выберите нужную температуру. Термостат устанавливает одинаковую температуру приготовления для обеих пластин:

• термостат выключен

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 160-190°C

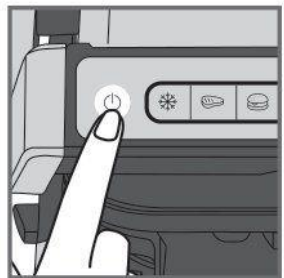
4: 180-220°C

- Во время прогрева боковой индикатор мигает красным светом.
- Гриль будет готов к использованию, когда световой индикатор загорится ровным красным светом и издаст звуковой сигнал.
- Положите продукты на гриль.
- Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
- Установите значение термостата на ●, чтобы выключить прибор.

Комментарии.

- Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.
- Если вы готовите продукты только на одной пластине, используйте верхнюю пластину.

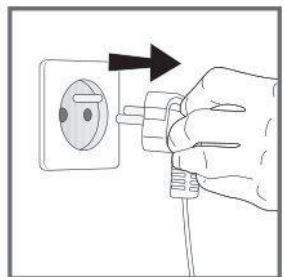
ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



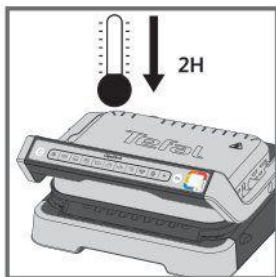
1



1. Выключите прибор.
 - Нажмите кнопку включения/выключения на ручке в режиме гриля.
 - Установите боковой термостат в режим • барбекю.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Дайте ему остыть в течение 2 часов. Во избежание случайных ожогов перед мытьем дайте грилю полностью остыть.

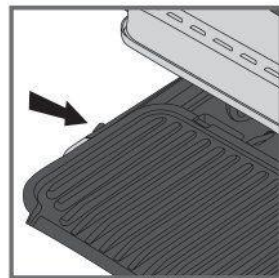


2

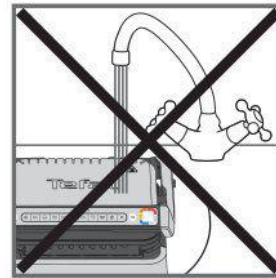


3

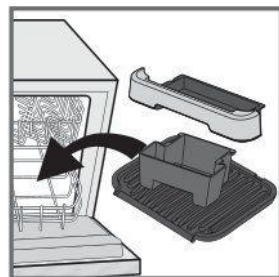
ОЧИСТКА



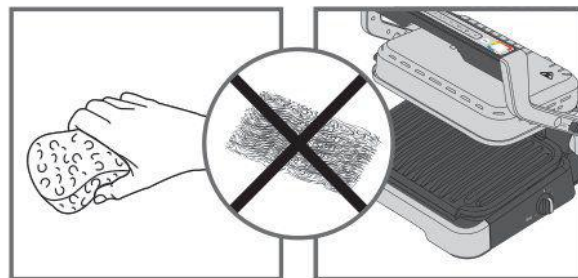
1



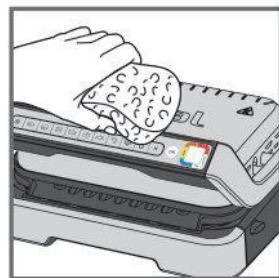
2



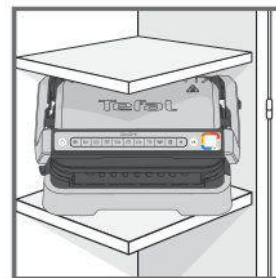
3



4



5

















6

1. Перед очисткой разблокируйте и снимите пластины и поддон для лишнего жира, чтобы не повредить поверхность для приготовления. Слейте воду из поддона для лишнего жира и помойте его в мягкой мыльной воде, затем тщательно вытрите бумажным полотенцем.
2. Не погружайте гриль в воду или другие жидкости.
3. Прибор и сетевой шнур нельзя мыть в посудомоечной машине. Запрещается очищать нагревательные элементы, видимые и доступные детали после снятия пластин. Если они сильно загрязнены, подождите, пока прибор полностью остынет, и очистите их сухой тканью.
4. Если вы не хотите мыть пластины для приготовления и поддон для лишнего жира в посудомоечной машине, промойте их горячей водой с моющим средством, а затем тщательно сполосните, чтобы удалить все остатки моющего средства. Осторожно протрите их бумажным полотенцем.
Не используйте металлические щетки, проволочные губки и абразивные чистящие средства для очистки любых компонентов гриля, только нейлоновые или не содержащие металла чистящие инструменты.
5. Для очистки крышки гриля протрите ее теплой влажной губкой и вытрите насухо мягкой сухой тканью.
6. Перед хранением всегда проверяйте, чтобы гриль был чистым и сухим.

Любые ремонтные работы должны выполняться авторизованным представителем сервисной службы.

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится Голубой</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, накройте 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 процессе 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 пурпурный</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 пурпурный</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 белый, 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. Устройство не распознает пищу внутри. Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина пищи не должна превышать 4 см. Откройте гриль полностью, затем закройте снова. Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красны</p> <p>+ кнопка управления температурой  и  индикатор светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> Время предварительного разогрева было 	<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.