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

EN - Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.
PL - Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.
LT - Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“
ET - Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.
LV - Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.
CS - Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.
SK - Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.
HU - Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.
RO - Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.
BG - Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.
HR - Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.
SL - Pred prvo uporabo natančno preberite “Navodila za uporabo in varnostna navodila”.
BS - Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.
SR - Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za korišćenje i bezbednost”.
RU - Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».
KK - Бірінші пайдалану алдында «Қауіпсіздік және пайдалану жөніндегі нұсқауларды» оқып шығыңыз.
UK - Перед першим використанням виробу уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».

TABLE OF CONTENTS

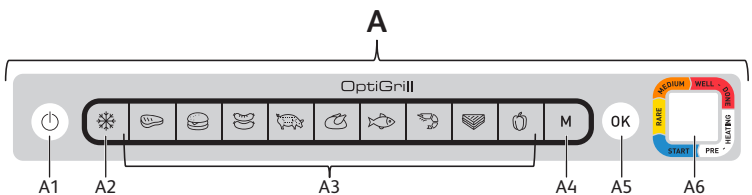
- Product description 4
- Positions and interfaces 5
- Cooking level indicator 6
- Before first use 7
- 1. Grill position 8
  - a) Using an automatic program 8
  - b) Using the manual mode 11
  - c) Cooking guide 12
- 2. Barbecue position 13
- End of use 14
- Cleaning 15
- Troubleshooting guide 16

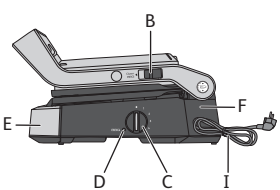
SADRŽAJ

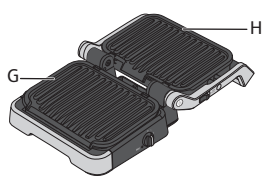
- OPIS PROIZVODA 172
- Pozicije i interfejs 173
- Indikator nivoa pečenja 174
- Prije prve upotrebe 175
- 1. Pozicija za grilovanje 176
  - a) Korištenje automatskog programa 176
  - b) Korištenje ručnog načina rada 179
  - c) Vodič za kuhanje 180
- 2. Pozicija za roštiljanje 181
- Kraj upotrebe 182
- Čišćenje 183
- Vodič za rješavanje problema 184

OPIS PROIZVODA

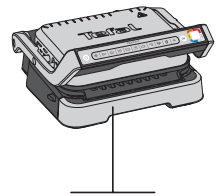
A. Kontrolna ploča
A1. Tipka za uključivanje/isključivanje
A2. Funkcija za zamrznutu hranu
A3. Automatski programi kuhanja
A4. Ručni način rada sa 4 temperature
A5. Potvrda izbora i pokretanje zagrijavanja
A6. Indikator nivoa pečenja
B. Zatvarač za poziciju za roštiljanje
C. Bočni termostat za poziciju za roštiljanje
D. Indikator za poziciju za roštiljanje
E. Prednji spremnik za otkapavanje
F. Zadnji spremnik za otkapavanje
G. Donja ploča
H. Gornja ploča
I. Kabal za napajanje



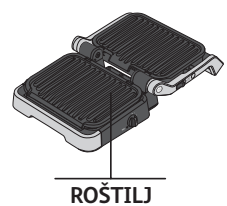




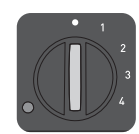
POZICIJE I INTERFEJS

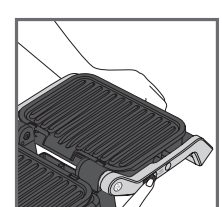


Kontrola putem ploče na dršci



Kontrola putem bočnog termostata





Promjena na poziciju za roštiljanje:
Kada otvarate roštilj, podignite zatvarač i okrenite ručicu u položaj za otvaranje roštilja na 180°.

Napomena: Prije nego roštilj otvorite u poziciji za roštiljanje, provjerite da li je bočni termostat na •. Ako termostat nije na •, roštilj će se početi zagrijavati i obavijestiti vas o tome pomoću zvučnog signala.

BS

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Zagrijavanje

Bijeli indikator treperi: u toku je zagrijavanje

Bijeli indikator svijetli i čuje se zvučni signal: spremno za pečenje

Pečenje

Prvi nivo pečenja u toku

Postignut prvi nivo pečenja

Nivo "Slabo pečeno" u toku

Postignut nivo "Slabo pečeno"

Nivo "Srednje pečeno" u toku

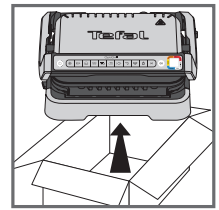
Postignut nivo "Srednje pečeno"

Nivo "Dobro pečeno" u toku

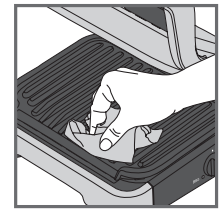
Postignut nivo "Dobro pečeno"

Za svaki automatski program OptiGrill vam javlja kada se postigne željeni nivo pečenja. Kada se postigne određeni nivo pečenja, indikator u boji svijetli i čuje se zvučni signal.

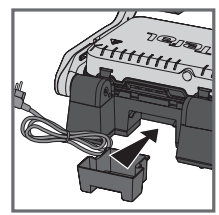
PRIJE PRVE UPOTREBE

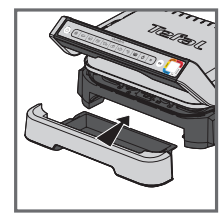


1

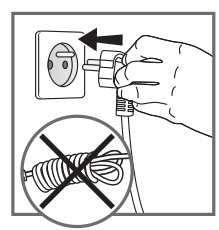


2

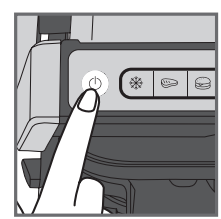




3



4



5

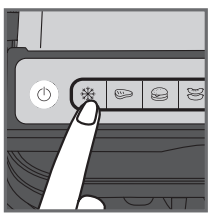
1. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i dodatke s unutrašnje ili vanjske strane aparata. Dostupne su dodatne okrugle naljepnice u boji. Možete na originalni krug u boji zalijepiti preferirani jezik.
2. Prije prvog korištenja ploče dobro očistite toplom vodom sa malo deterdženta za posuđe, isperite i do kraja osušite.
3. Postavite odvojive spremnike za otkapavanje na prednju i zadnju stranu aparata.
4. Provjerite da li su gornja i donja ploča pravilno postavljene na aparat. Nemojte zagrijavati aparat bez ploča. Aparat priključite na struju (kabal se mora do kraja odmotati).
5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. **Oprez:** Pazite da između ploča nema hrane

BS

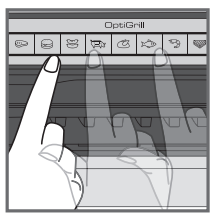
1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

A) KORIŠTENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

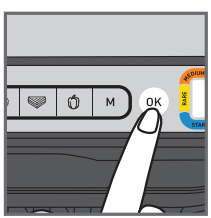
9 automatskih programa: crveno meso, pljeskavice, kobasice, svinjenita, piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprike



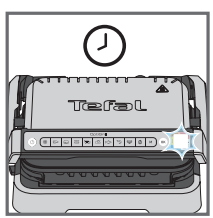
1



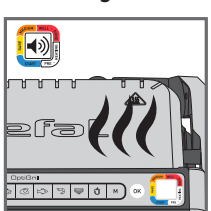
2



3



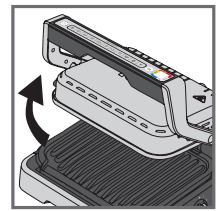
4

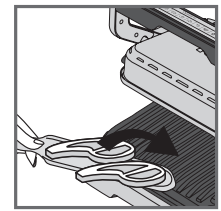


5

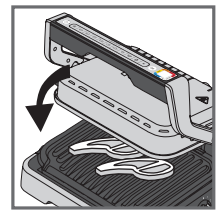
1. Ako je hrana koju želite ispeći smrznuta, pritisnite odgovarajuću tipku. Ta funkcija je dostupna samo u automatskim programima, nije dostupna u ručnom načinu rada.
2. Izaberite odgovarajući program prema tipu hrane koju želite ispeći.
   Savjet, pogotovo za meso: Kada se koriste automatski programi, mogu se dobiti različiti rezultati zavisno od porijekla, komada i kvaliteta hrane koja se sprema. Programi su podešeni i testirani za kvalitetnu hranu.
   Isto tako tokom pečenja treba uzeti u obzir debljinu mesa; nemojte peći komade koji su deblji od 4 cm.
   Ako niste sigurni koji program treba upotrijebiti, pogledajte stranicu 180 u vodiču za kuhanje.
3. Pritisnite tipku **OK:** aparat se počinje zagrijavati i indikator nivoa pečenja treperi bijelo.
   Napomena: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se aparat zagrije.
5. Kada indikator nivoa prestane treperiti bijelo i roštilj da zvučni signal, zagrijavanje je gotovo i roštilj je spreman za pečenje.
   Komentari: Ako aparat ostane zatvoren na kraju zagrijavanja, sigurnosni sistem će nakon nekog vremena isključiti aparat.

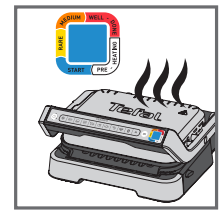
1. POZICIJA ZA GRILOVANJE



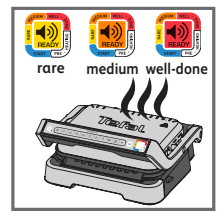


6





7

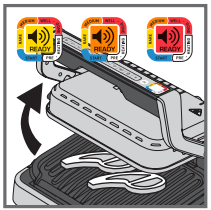


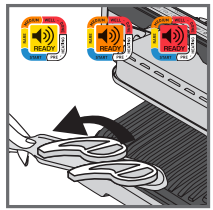
8

6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za kuhanje.
   Komentari: Ako aparat predugo ostane otvoren, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.
7. Zatvorite aparat da biste pokrenuli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plavi da bi se označilo da je pečenje u toku (da bi rezultati bili što bolji, nemojte otvarati aparat ni pomjerati hranu tokom pečenja). Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.
   Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, tipka **OK** će treperiti i indikator će svijetliti bijelo dok ne pritisnite **OK**. Pritisnite **OK** da biste bili sigurni da je aparat prepoznao hranu i da je pokrenuo ciklus pečenja.
8. Indikator će mijenjati boju zavisno od nivoa pečenja. Kada je pečenje u toku, svaki put kad se dosegne određeni nivo, čuti ćete zvučni signal. Kada je indikator žute boje i čuje se zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasti indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana srednje pečena, a crveni indikator sa zvučnim signalom znači da je hrana dobro pečena.
   Napomena: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja počne svijetliti plavo. Napominjemo da, posebno kada je riječ o mesu, rezultati mogu varirati zavisno o vrsti, kvalitetu i porijeklu hrane.

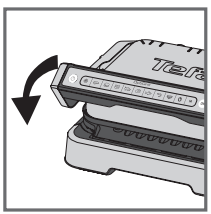
BS

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE





9



10

9. Kada indikator počne svijetliti bojom koja odgovara vašem željenom nivou pečenja i čuje se zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.
   Napomena: Ako hranu želite pripremiti tako da svaki komad odgovara različitom nivou pečenja, otvorite roštilji i izvadite hranu kada je postignut željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite kuhati ostale komade hrane. Program će nastaviti ciklus pečenja sve dok ne dosegne zadnji nivo.
10. Kada je pečenje gotovo, izvadite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna ploča će svijetliti i podesiti se na odabir programa.
    Komentar: Sigurnosni sistem automatski isključuje aparat nakon nekog vremena ako nijedan program nije izabran.

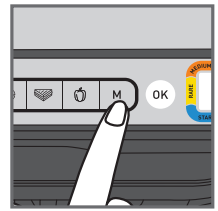
Funkcija održavanja toplote
Kada se dosegne crveni nivo, pečenje je gotovo, aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, indikator svijetli crveno i aparat daje zvučni signal svakih 20 sekundi. Ako se hrana ostavi na roštilju, pečenje se nastavlja sve dok se ploče za kuhanje ne ohlade. Zvučni signal možete isključiti tako da pritisnete tipku **OK**.
Napomena: Sigurnosni sistem će nakon nekog vremena automatski isključiti aparat.

Ako odmah želite ispeći drugi dio hrane:
Kada je prvi dio hrane ispečen:
a) Provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane.
b) Izaberite program kuhanja (ovaj korak je obavezan čak i ako je program koji je završio isti kao onaj koji želite upotrijebiti za nove komade hrane).
c) Pritisnite tipku **OK** da biste pokrenuli zagrijavanje. Tokom zagrijavanja indikator nivoa treperi bijelo.
d) Kada je zagrijavanje gotovo, aparat će dati zvučni signal, a indikator će svijetliti bijelo.
e) Aparat je spreman za korištenje čim se zagrijavanje dovrši. Otvorite roštilj i stavite hranu u aparat.

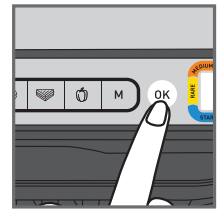
Važno:
– Napominjemo da je zagrijavanje obavezno za svaku novu seriju. Prije zagrijavanja provjerite da li je aparat zatvoren i da u njemu više nema hrane. Sačekajte da se zagrijavanje dovrši prije nego što otvorite roštilj i stavite hranu u njega.
– Ako se novi ciklus zagrijavanja aktivira odmah nakon prethodnog ciklusa, zagrijavanje će biti kraće.

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

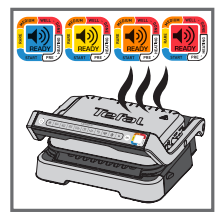
B) KORIŠTENJE RUČNOG NAČINA RADA



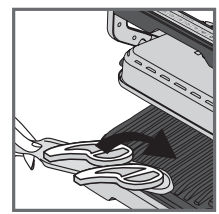
1



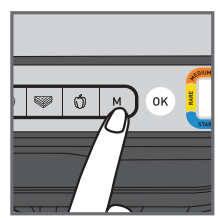
2



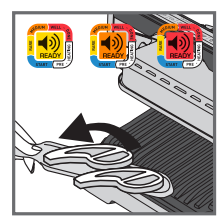
3



4



5



6

1. Izaberite ručni način rada i temperaturu pečenja tako da nekoliko puta pritisnete M dok boja ne bude odgovarala željenoj temperaturu:

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

2. Pritisnite OK da biste pokrenuli zagrijavanje. Indikator nivoa pečenja treperi izabranom bojom: zagrijavanje u toku. Sačekajte da se zagrijavanje dovrši.
3. Kada se dosegne željena temperatura, indikator prestaje treperiti i čuje se zvučni signal: roštilj je spreman za pečenje.
4. Stavite hranu na roštilj i pokreće se proces pečenja.
5. Temperaturu možete podesiti tokom pečenja.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada mislite da je dovoljno pečena.

BS

1. POZICIJA ZA GRILOVANJE

C) VODIČ ZA KUHANJE

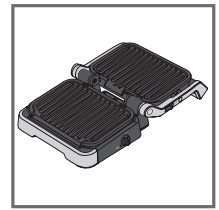
9 AUTOMATSKIH PROGRAMA KUHANJA

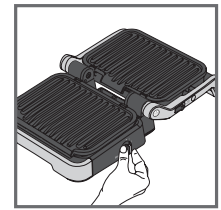
	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
GOVEDINA	Vrlo slabo pečeno (plavo)	Slabo	srednje	Dobro pečeno
PLJESKAVICA	-	Slabo	srednje	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
PLODOVI MORA	-	Srednje	srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
SENDVIČI	-	Lagano pečeno	grilovano	hrskavo
PAPRIKE	-	-	Lagano grilovano	grilovano

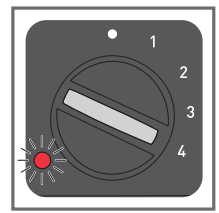
RUČNI NAČIN RADA U POZICIJI ZA GRILOVANJE

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KROMPIR	■		
TIKVICE/TIKVE			■
PATLIDŽAN		■	
PARADAJZ			■
ŠPAROGE			■
GLJIVE			■
LUK		■	
BROKOLI	■		
MLADA MRKVA	■		
KOMORAČ		■	
BATAT	■		
KRIŠKE JABUKE		■	
ANANAS		■	
BRESKVE		■	

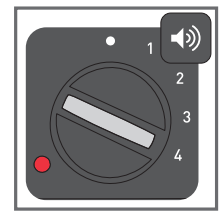
2. POZICIJA ZA ROŠTILJANJE


1

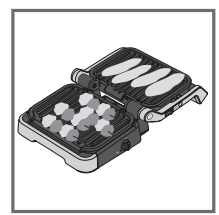

2

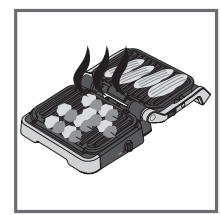


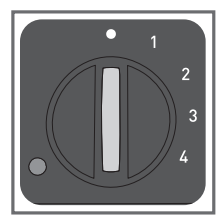
3



4


5


6



7

1. Otvorite roštilj na poziciji za roštiljanje. Pečenjem se upravlja preko bočnog termostata.
2. Izaberite željenu temperaturu pečenja. Termostat će obje ploče podesiti na istu temperaturu pečenja.

• termostat isključen
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Bočni indikator treperi crveno tokom zagrijavanja.
4. Kada indikator počne svijetliti crveno i čuje se zvučni signal, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Stavite hranu na roštilj.
6. Pratite kako se hrana peče i izvadite je kad je gotova.
7. Isključite aparat tako da termostat podesite na •.

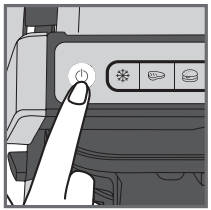
Komentari:

– Temperaturu možete promijeniti tokom pečenja. Ako temperaturu promijenite tokom pečenja, roštilj će temperaturu podesiti na novu vrijednost.

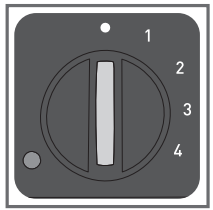
– Ako hranu pečete samo na jednoj ploči, koristite gornju.

BS

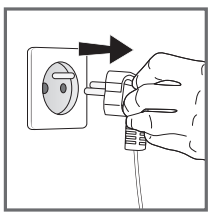
KRAJ UPOTREBE



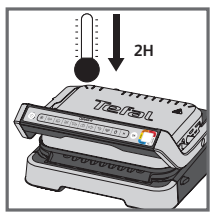
1



1



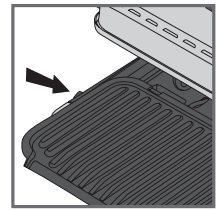
2



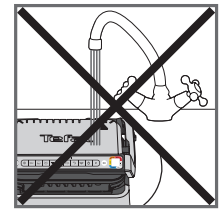
3

1. Isključite aparat:
   - Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje sa ručicom u poziciji za grilovanje.
   - Podesite bočni termostat na • u poziciji za roštiljanje.
2. Iskopčajte aparat iz struje.
3. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata. Da ne bi slučajno došlo do opeklina, prije čišćenja ostavite aparat da se do kraja ohladi.

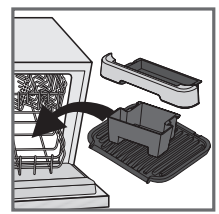
ČIŠĆENJE



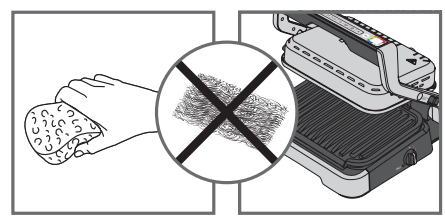
1



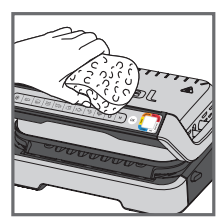
2



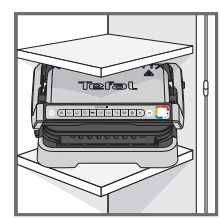
3



4



5



6

1. Prije čišćenja otključajte i skinite ploče i spremnike za otkapavanje da se površine za pečenje ne bi oštetile.
   Ocijedite spremnike za otkapavanje i operite ih u vodi sa blagim deterdžentom, a zatim ih dobro osušite papirnim ručnikom.
2. Roštilj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.
3. Aparat i kabal se ne smiju stavljati u mašinu za posuđe. Grijači, vidljivi i dostupni dijelovi ne smiju se čistiti kada se skinu ploče. Ako su veoma prljavi, sačekajte da se aparat do kraja ohladi i očistite ih suhom krpom.
4. Ako ploče za pečenje i spremnike za otkapavanje ne želite prati u mašini za posuđe, očistite ih u toploj vodi sa malo deterdženta za posuđe, a zatim ih dobro isperite da biste skinuli sve ostatke. Pažljivo obrišite papirnim ubrusom.
   Nemojte koristiti metalnu žicu za ribanje, čeličnu vunu ni bilo kakva abrazivna sredstva za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja, koristite samo najlonske ili nemetalne dodatke za čišćenje.
5. Poklopac roštilja obrišite spužvom koje ste namočili u toplu vodu i osušite mekanom suhom krpom.
6. Uvijek pazite da roštilj prije odlaganja bude čist i suh.

Sve popravke mora obaviti ovlašteni serviser.

BS

Vodič za otklanjanje problema

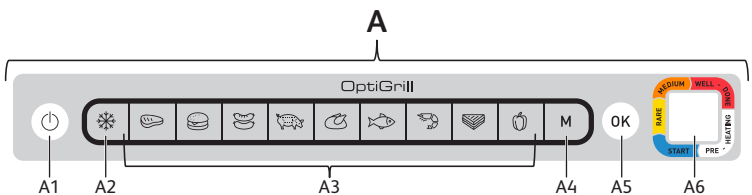
Problem	Uzrok	Rješenje
Tipka M treperi + Svjetlosni indikator je plava + Tipka OK treperi	• Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog c i klusa pečenja s namirnicama i bez predzagrijavanja ploča (automatski je aktiviran ručni režim rada).	• 2 moguće opcije: – Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku M, a zatim pritisnite tipku **OK**. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). – Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrijavanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrijavanja ili pečenja.	• Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. • Aparat je predugo ne a k t i v an na k on završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote.	• Isključite aparat iz strujne utičnice i pričekajte 2-3 minute, a zatim ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sljedeći put kada budete koristili aparat pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, obratite se centru korisničke službe proizvođača Tefal.
Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji + Tipka / / / treperi + Periodični zvučni signal Aparat se ne oglašava zvučnim signalom.	• Kvar aparata. • Aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	• Isključite i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrijavanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se svojoj korisničkoj službi.
Svjetlosni indikator će treperiti u purpurnoj boji + Tipka treperi + Kontinuirani zvučni signal	• Kvar aparata.	• Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
Nakon postupka predzagrijavanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat, ali svjetlosni indikator ostao je u bjelo boji i postupak pečenja nije započeo."	• Količina namirnica u aparatu deblja je od 4 cm.	• Debljina namirnica ne smije prekoračiti 4 cm.
	• Tokom stavljanja namirnica roštilj se nije potpuno otvarao.	• Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	• Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Tipka "**OK**" treperi.	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na tipku OK.
Aparat će se aktivirati u ručnom režimu rada. + Svjetlosni indikator će svijetliti u crvenoj boji. + Svjetlo tipke M za praćenje temperature i tipke OK je fiksno	• V r i j e m e predzagrijavanja je skraćeno.	• Periodično pratite postupak pečenja (za korištenje u ručnom režimu rada). Ili • Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, odaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrijavanja.

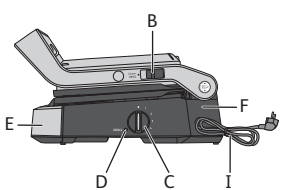
SADRŽAJ

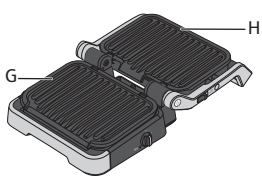
- Opis proizvoda 186
- Položaji i interfejsi 187
- Indikator nivoa pečenja 188
- Pre prve upotrebe 189
- 1. Položaj grila 190
  - a) Korišćenje automatskog programa 190
  - b) Korišćenje manuelnog režima 193
  - c) Vodič za pečenje 194
- 2. Položaj za roštilj 195
- Kraj korišćenja 196
- Čišćenje 197
- Vodič za rešavanje problema 198

OPIS PROIZVODA

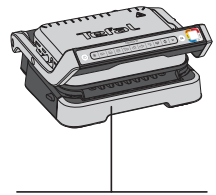
A. Kontrolna tabla
A1. Taster za uključivanje/isključivanje
A2. Funkcija smrznute hrane
A3. Automatski programi za pečenje
A4. Manuelni režim sa 4 temperature
A5. Potvrdite izbor i počnite zagrevanje
A6. Indikator nivoa pečenja
B. Otpustite rezu za položaj roštilja
C. Bočni termostat za položaj roštilja
D. Indikatorska lampica za položaj roštilja
E. Prednja posuda za kapanje
F. Zadnja posuda za kapanje
G. Donja ploča
H. Gornja ploča
I. Kabl za napajanje





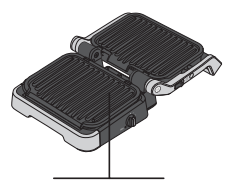


POLOŽAJI I INTERFEJSI



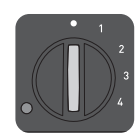
PEČENJE NA ROŠTILJU

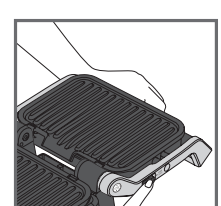
Kontrola sa panelom na ručki



ROŠTILJ

Kontrola sa bočnim termostatom





Promenite na položaj za roštilj:
Kada otvarate roštilj, držite rezu gore i postavite ručku u položaj za roštilj otvoren za 180°.

N.B.: Proverite da li je termostat sa strane uključen • pre nego što otvorite roštilj u položaju za roštilj. Ako termostat nije uključen •, roštilj će početi da se zagreva i obavestiće vas o tome zvučnim signalom.

SR

INDIKATOR NIVOA PEČENJA

Predgrevanje

Trepćuće svetlo bele boje: predgrevanje je u toku

Trajno svetlo bele boje i pištanje: spremno za pečenje

Pečenje

Prvi nivo pečenja je u toku

Dostignut je prvi nivo pečenja

Nivo „Slabo pečeno" je u toku

Nivo „Slabo pečeno" je dostignut

Nivo „srednje pečeno" je u toku

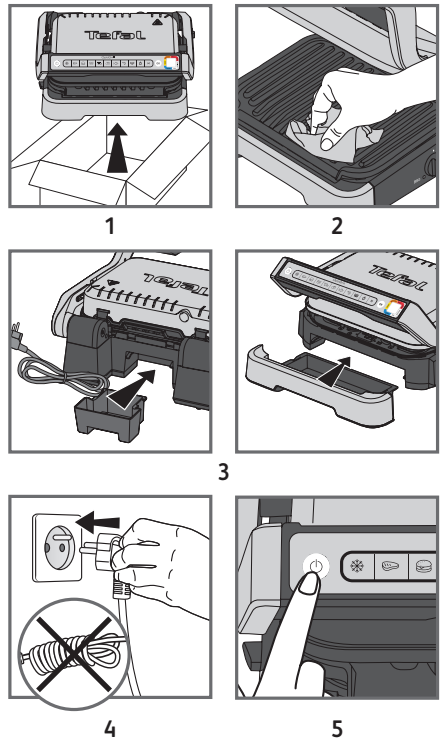
Dostignut je nivo „srednje pečeno".

Nivo „Dobro pečeno" je u toku

Dostignut je nivo „Dobro pečeno"

Za svaki automatski program, OptiGrill vas obaveštava kada vaša hrana dostigne željeni nivo pečenja. Kada se dostigne nivo pečenja, indikator u boji je stabilan, a roštilj se oglasi zvučnim signalom da vas obavesti.

PRE PRVE UPOTREBE



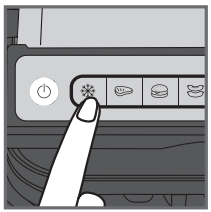
1. Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Obezbeđene su dodatne nalepnice u boji u vidu prstena. Možete zalepiti željeni jezik na prsten originalne boje.
2. Pre prve upotrebe, dobro očistite tanjire toplom vodom i sa malo tečnosti za pranje sudova, isperite i dobro osušite.
3. Postavite demontažne posude za kapanje na prednjoj i zadnjoj strani aparata.
4. Uverite se da su gornja i donja ploča pravilno postavljene u proizvodu. Ne aktivirajte prethodno zagrevanje bez ploča. Priključite aparat na električnu mrežu (kabl mora biti potpuno odmotan).
5. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje. **Oprez:** Uverite se da između tanjira nema hrane

SR

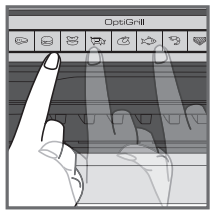
1. POLOŽAJ GRILA

A) KORIŠĆENJE AUTOMATSKOG PROGRAMA

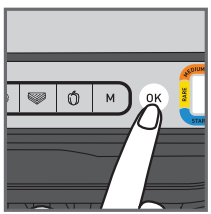
9 automatskih programa: crveno meso, pljeskavica, kobasica, svinjetina, piletina, riba, plodovi mora, sendvič, paprika



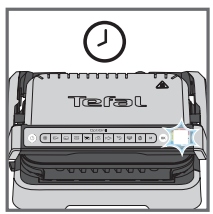
1



2



3

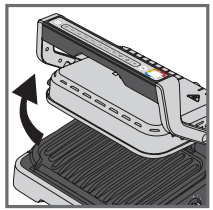


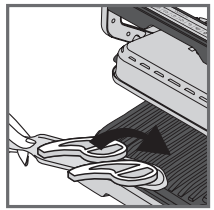
4

5

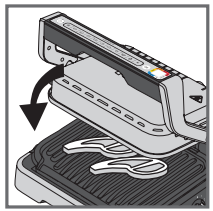
1. Ako je hrana koju želite da pečete zamrznuta, pritisnite odgovarajući taster. Ova funkcija je dostupna samo kada pečete sa automatskim programima, a ne u namuelnom režimu.
2. Izaberite odgovarajući program pečenja prema vrsti hrane koju želite da pečete.
   Savet, posebno za meso: Rezultati pečenja na automatskim programima mogu varirati u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta hrane koja se peče, programi su podešeni i testirani za hranu dobrog kvaliteta.
   Slično tome, tokom pečenja mora se uzeti u obzir debljina mesa; ne treba peći hranu koja je deblja od 4 cm.
   Ako niste sigurni koji program pečenja da koristite, pogledajte stranicu vodiča za pečenje 194.
3. Pritisnite taster "**OK**" aparat počinje da se zagreva, a indikator nivoa pečenja treperi belo.
   NB: Ako ste izabrali pogrešan program, isključite aparat i ponovite korake.
4. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi.
5. Kada indikator nivoa prestane da treperi belo i roštilj se oglasi zvučnim signalom, predgrevanje je završeno, roštilj je spreman za pečenje.
   Komentari: Na kraju predgrevanja, ako aparat ostane zatvoren, sigurnosni sistem će ga isključiti nakon nekog vremena.

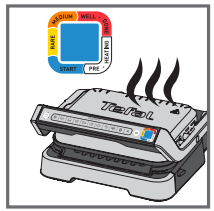
1. POLOŽAJ GRILA





6





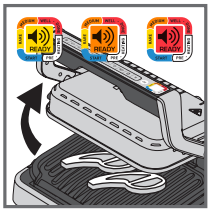
7

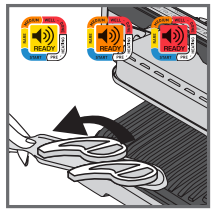
8

6. Otvorite roštilj i stavite hranu na ploču za pečenje.
   Komentari: Ako aparat ostane otvoren predugo, sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.
7. Zatvorite aparat da biste započeli ciklus pečenja. Indikator nivoa pečenja postaje plav kako bi označio da je pečenje u toku (za najbolje rezultate nemojte otvarati niti pomerati hranu tokom procesa pečenja). Aparat automatski prilagođava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) prema debljini i količini hrane.
   Napomena za veoma tanke komade hrane: Zatvorite aparat, dugme **OK** će treptati i indikator će ostati bele boje dok ne pritisnete **OK**. Pritisnite **OK** da biste bili sigurni da aparat prepoznaje hranu i da ciklus pečenja počinje.
8. U zavisnosti od stepena pečenja, indikatorska lampica menja boju. Dok je pečenje u toku, zvučni signal vas upozorava svaki put kada se dostigne nivo pečenja. Kada je indikatorska lampica žuta uz zvučni signal, hrana je slabo pečena, narandžasta sa zvučnim signalom, hrana je srednje pečena i crvena uz zvučni signal, hrana je dobro pripremljena.
   N.B.: Ako volite da je meso veoma slabo pečeno, izvadite meso kada indikator nivoa pečenja postane plave boje. Imajte na umu, posebno za meso, normalno je da rezultati pečenja variraju u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla hrane.

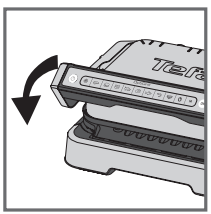
SR

1. POLOŽAJ GRILA





9



10

9. Kada boja koja odgovara željenom stepenu pečenja postane stabilna i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite hranu.
   Napomena: Ako želite da pečete hranu po različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite hranu kada dostigne željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite sa pečenjem druge hrane. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne konačni nivo.
10. Kada završite sa pečenjem, uklonite hranu i zatvorite aparat. Kontrolna tabla će zasvetleti i postaviti se na režim „izbor programa".
    Komentar: Bezbednosni sistem će se automatski isključiti nakon nekog vremena ako ne izaberete program.

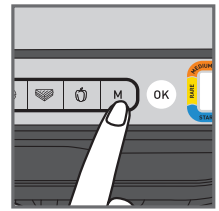
Funkcija održavanja toplote
Kada se dostigne crveni nivo, pečenje je završeno, aparat automatski aktivira funkciju održavanja toplote, indikatorska lampica je crvena, a aparat počinje da se oglašava svakih 20 sekundi. Ako je hrana ostavljena na roštilju, ona će nastaviti da se peče dok se ploče za pečenje hlade. Možete deaktivirati zvučni signal pritiskom na taster **OK.**
Napomena: Sigurnosni sistem će automatski isključiti aparat nakon nekog vremena.

Pečenje druge ture odmah:
Kada se završi pečenje prve ture hrane:
a) Uverite se da je aparat zatvoren i da unutra nema hrane.
b) Izaberite program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako je program završeno pečenje).
c) Pritisnite taster "**OK**" da započnete predgrevanje. Tokom prethodnog zagrevanja, indikator nivoa boje će treptati belo.
d) Kada se prethodno zagrevanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a indikatorska lampica će stalno svetleti belo.
e) Aparat je spreman za upotrebu kada se prethodno zagrevanje završi. Otvorite roštilj i stavite hranu u aparat.

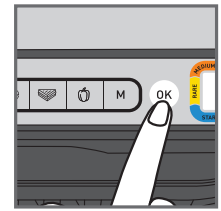
Važno:
– Imajte na umu da je za svaku novu seriju potrebno prethodno zagrevanje. Pre prethodnog zagrevanja, proverite da li je aparat zatvoren i da u njemu nema hrane. Sačekajte da se prethodno zagrevanje završi pre nego što otvorite roštilj i stavite hranu unutra.
– Ako se novi ciklus predgrevanja aktivira odmah nakon završetka prethodnog ciklusa, vreme predgrevanja će se smanjiti.

1. POLOŽAJ GRILA

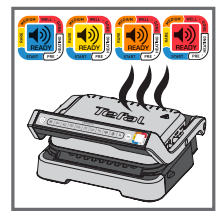
B) KORIŠĆENJE MANUELNOG REŽIMA



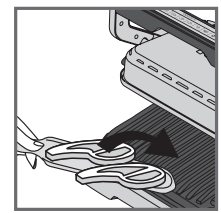
1



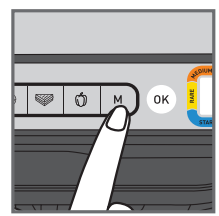
2



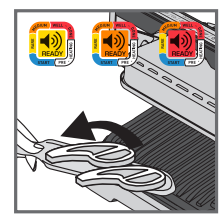
3



4



5



6

1. Izaberite manuelni režim i temperaturu pečenja tako što ćete kliknuti na M nekoliko puta dok boja ne odgovara željenoj temperaturi:

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

2. Pritisnite OK da započnete prethodno zagrevanje. Indikator nivoa pečenja treperi izabranom bojom: predgrevanje je u toku. Sačekajte dok se prethodno zagrevanje ne završi.
3. Kada se dostigne željena temperatura, lampica prestaje da treperi i roštilj se oglasi zvučnim signalom: roštilj je spreman za pečenje.
4. Dodajte hranu na roštilj, proces pečenja počinje.
5. Tokom pečenja možete podesiti temperaturu.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada smatrate da je pečena po želji.

SR

1. POLOŽAJ GRILA

C) VODIČ ZA PEČENJE

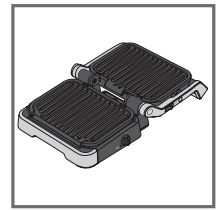
9 AUTOMATSKIH PROGRAMA ZA PEČENJE

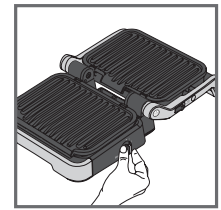
	INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
GOVEDINA	Veoma slabo pečeno (plavo)	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
BURGER	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
KOBASICA	-	-	-	Dobro pečeno
SVINJETINA	-	-	-	Dobro pečeno
PILETINA	-	-	-	Dobro pečeno
RIBA	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
MORSKI PLODOVI	-	Srednje	Srednje dobro	Dobro pečeno
SENDVIČ	-	Blago pečeno	grilovano	hrskavo
PAPRIKA	-	-	Blago grilovano	grilovano

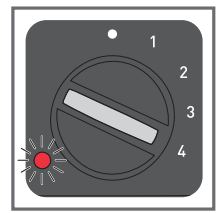
MANUELNI REŽIM NA POLOŽAJU GRILA

	180-195°C	220-235°C	255-275°C
KROMPIRI	■		
TIKVICE/BUNDEVA			■
PATLIDŽAN		■	
PARADAJZ			■
ŠPARGLE			■
PEČURKE			■
CRNI LUK		■	
BROKOLI	■		
BEJBI ŠARGAREPA	■		
KOMORAČ		■	
BATAT	■		
KRIŠKE JABUKE		■	
ANANAS		■	
BRESKVA		■	

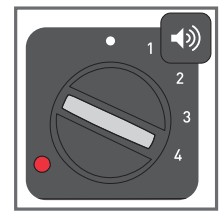
2. POLOŽAJ ZA ROŠTILJ


1

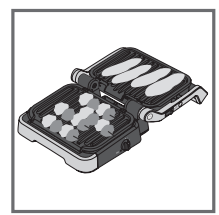

2

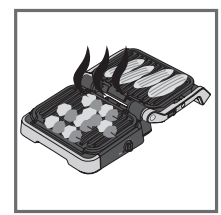


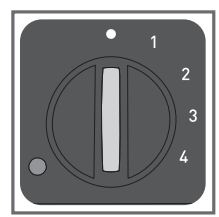
3



4


5


6



7

1. Otvorite roštilj u položaj za roštilj. Pečenjem se upravlja sa bočnim termostatom.
2. Izaberite željeno podešavanje temperature. Termostat postavlja istu temperaturu pečenja za obe ploče:

• termostat je isključen
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

3. Indikator bočnog svetla treperi crveno tokom predgrevanja.
4. Kada svetlosni indikator postane stalno crven i roštilj se oglasi zvučnim signalom, roštilj je spreman za upotrebu.
5. Dodajte hranu na roštilj.
6. Gledajte kako se hrana peče i izvadite je kada je gotova.
7. Isključite aparat tako što ćete termostat postaviti na •.

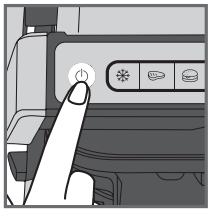
Komentari:

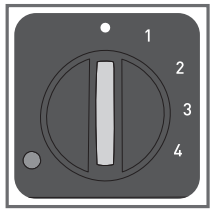
– Tokom pečenja možete podesiti temperaturu. Ako se promeni tokom pečenja, roštilj će podesiti temperaturu na novu postavku.

– Ako pečete hranu samo na jednoj ploči, koristiti gornju.

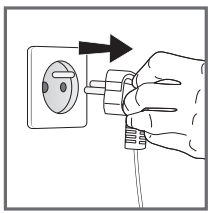
SR

KRAJ KORIŠĆENJA

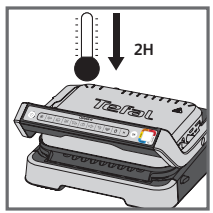




1



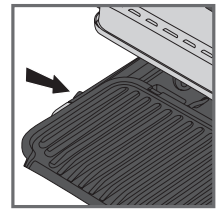
2



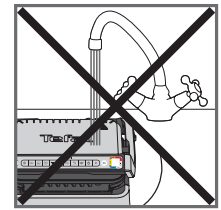
3

1. Isključivanje aparata:
   - Pritisnite dugme za uključivanje/ isključivanje na ručki u položaju za roštilj.
   - Postavite bočni termostat na • položaj za roštilj.
2. Isključite aparat iz utičnice.
3. Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata. Da biste izbegli slučajne opekotine, ostavite roštilj da se dobro ohladi pre čišćenja.

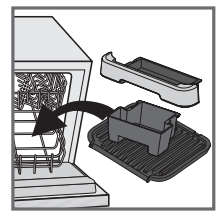
ČIŠĆENJE



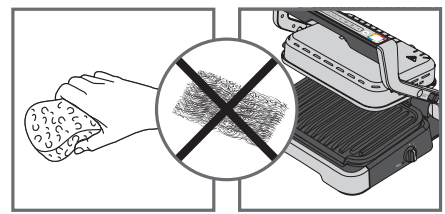
1



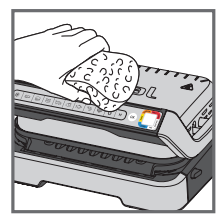
2



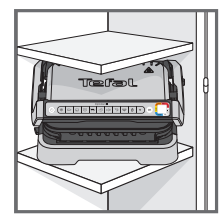
3



4



5



6

1. Pre čišćenja, otključajte i uklonite ploče i posude za kapanje da biste sprečili oštećenje površine za pečenje. Ocedite posude za kapanje i operite ih sa mlao sapuna , a zatim ih dobro osušite papirnim ubrusom.
2. Ne uranjajte roštilj u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
3. Aparat i njegov kabl se ne mogu staviti u mašinu za pranje sudova. Grejne elemente, vidljive i pristupačne delove, ne treba čistiti nakon skidanja ploča. Ako su jako prljave, sačekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suvom krpom.
4. Ako ne želite da perete ploče za pečenje, tepsije i pleh za kapanje u mašini za sudove, koristite toplu vodu i malo tečnosti za pranje za čišćenje, a zatim dobro isperite da biste uklonili ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom.
   Nemojte koristiti metalne jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje bilo kog dela roštilja, koristite samo najlonske ili nemetalne jastučiće za čišćenje.
5. Da biste očistili poklopac roštilja, obrišite ga toplim, mokrim sunđerom i osušite mekom, suvom krpom.
6. Uvek proverite da li je roštilj čist i suv pre skladištenja.

Sve popravke mora da obavi ovlašćeni predstavnik servisa.

SR

Vodič za otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Taster M treperi + Svetlosni indikator je plavo + Taster OK treperi	• Uključivanje aparata ili pokretanje automatskog ciklusa pečenja sa namirnicama i bez predzagrevanja ploča (ručni režim rada je automatski aktiviran).	• 2 moguće opcije: – Izaberite postavku temperature pritiskom na taster M, a zatim pritisnite taster **OK**. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (ručni režim rada). – Zaustavite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, ponovo programirajte aparat i pričekajte završetak postupka predzagrevanja.
Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrevanja ili pečenja.	• Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. • Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote.	• Isključite aparat iz strujne utičnice i sačekajte 2-3 minute pa ponovo pokrenite postupak. Radi najboljih rezultata pečenja, sledeći put kada budete koristili aparat, pobrinite se da ga brzo otvarate i zatvarate. Ako se problem ponovo pojavi, kontaktirajte ovlašćeni Tefal servis.
Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji + Taster / / / treperi + Periodični zvučni signal	• Kvar aparata. • Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.	• Demontirajte i ponovo spojite aparat i odmah ponovo pokrenite ciklus predzagrevanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.
Aparat se neće oglasiti zvučnim signalom.		
Svetlosni indikator će da treperi u ljubičasta boji + Taster treperi + Kontinuirani zvučni signal	• Kvar aparata.	• Isključite aparat iz napajanja strujom i kontaktirajte ovlašćeni servis.
Posle postupka predzagrevanja, stavila sam namirnice u aparat i zatvorila aparat, ali svetlosni indikator je ostao u 6eoboji i postupak pečenja nije počeo.	• Količina namirnica u aparatu je deblja od 4 cm.	• Debljina namirnica ne sme da prekorači 4 cm.
	• Roštilj se nije potpuno otvarao tokom stavljanja namirnica.	• Potpuno otvorite roštilj i ponovo ga zatvorite.
	• Aparat nije detektovao namirnice unutra. Količina namirnica je nedovoljna. Taster "**OK**" treperi.	• Potvrdite aktivaciju postupka pečenja pritiskom na taster OK.
Aparat će da se aktivira u ručnom režimu rada. + Svetlosni indikator će da treperi u crvenoj boji. + Svetlo tastera M za praćenje temperature i tastera OK je fiksno.	• Vreme predzagrevanja je skraćeno.	• Periodično pratite postupak pečenja (za korišćenje u ručnom režimu rada). Ili • Zaustavite roštilj, izvadite namirnice, zatvorite roštilj, izaberite novi željeni program pečenja i pričekajte završetak ciklusa predzagrevanja.

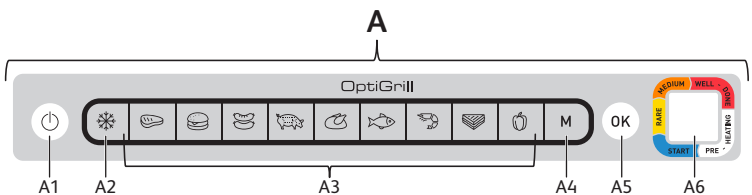
СОДЕРЖАНИЕ

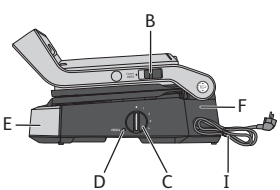
- Описание изделия 200
- Режимы и интерфейсы 201
- Индикатор степени прожарки 202
- Перед первым использованием 203
- 1. Режим гриля 204
  - а) Использование автоматической программы 204
  - б) Использование ручного режима 207
  - с) Таблица приготовления блюд 208
- 2. Режим барбекю 209
- Окончание использования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

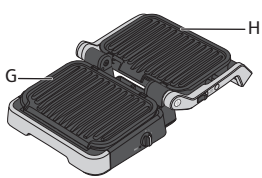
RU

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

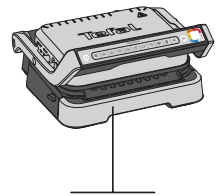
A. Панель управления
A1. Кнопка включения/выключения
A2. Для приготовления замороженных ингредиентов
A3. Автоматические программы приготовления
A4. Ручной режим с 4 уровнями температуры
A5. Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
A6. Индикатор степени прожарки
B. Подставка для режима барбекю
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





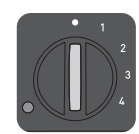


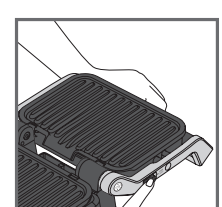
РЕЖИМЫ И ИНТЕРФЕЙСЫ



Управление с помощью панели на ручке

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.

RU

ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Предварительный нагрев

Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев

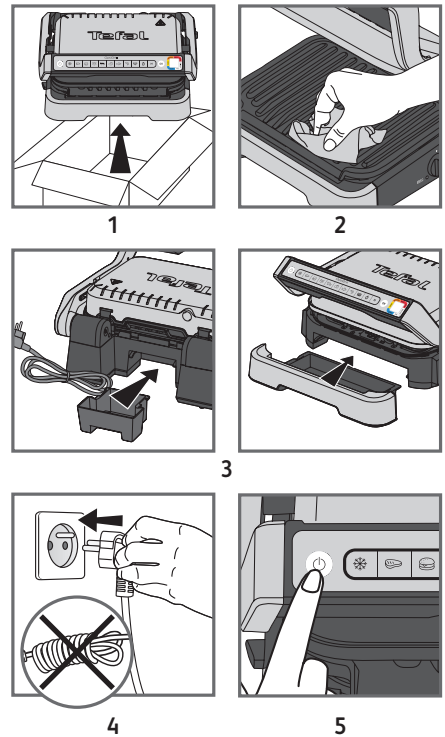
Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

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 «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

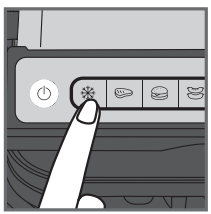


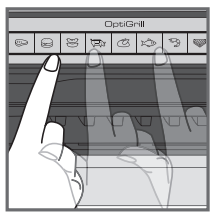
1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. В комплект поставки входят дополнительные цветные наклейки в форме колец. Вы можете наклеить стикер с нужным языком на оригинальное кольцо.
2. Перед первым использованием промойте пластины теплой водой 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.

RU

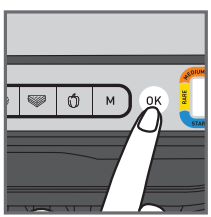
A) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

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

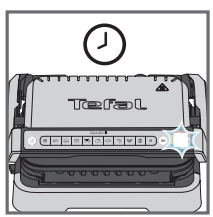

1



2



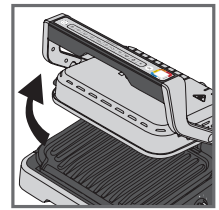
3

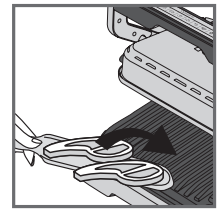


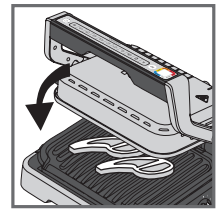
4

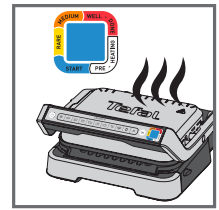
5

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 **«OK»**: прибор начнет предварительно 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.




6



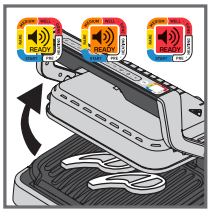


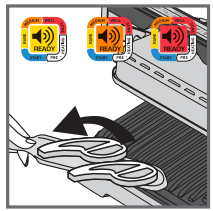
7

8

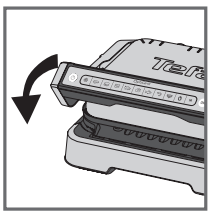
6. Откройте гриль и положите продукты на пластину для приготовления.
   Комментарии. Если прибор остается открытым в течение длительного времени, система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.
7. Закройте прибор, чтобы начать цикл приготовления. Когда индикатор степени прожарки 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 **«OK»** начнет мигать, а индикатор будет гореть белым, пока вы не нажмете кнопку **«OK»**. Нажмите кнопку **«OK»**, 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.

RU





9



10

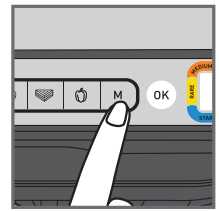
9. Когда индикатор будет соответствовать нужной степени прожарки, перестанет мигать и будет гореть ровным светом, гриль издаст звуковой сигнал. Тогда вы можете открыть гриль и извлечь продукты.
Примечание. Если вы хотите приготовить продукты с разной степенью готовности, откройте гриль и извлеките ингредиенты, 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 **«OK».**
Примечание. Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

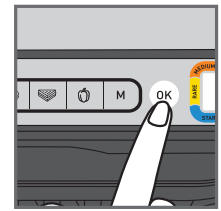
Приготовление еще одной порции.
По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.
a) Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
b) Снова выберите программу приготовления, которую вы выбирали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
c) Нажмите кнопку **«OK»**, чтобы начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева индикатор степени приготовления будет мигать белым.
d) После завершения предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор загорится белым.
e) Прибор готов к использованию после завершения предварительного нагрева. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

Важно!
– Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуется 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.

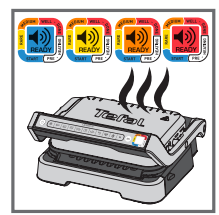
Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА



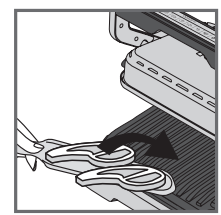
1



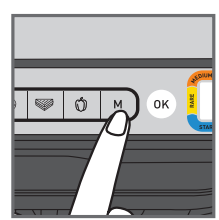
2



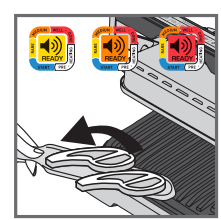
3



4



5



6

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

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

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

RU

1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

C) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

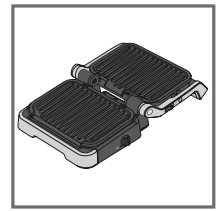
9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

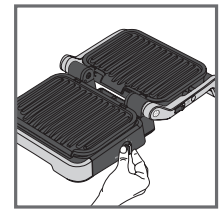
	ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ			
СТЕЙКИ	минимальная прожарка (синий)	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
БУРГЕРЫ	-	«с кровью»	средняя прожарка	полная прожарка
КОЛБАСКИ	-	-	-	полная прожарка
СВИНИНА	-	-	-	полная прожарка
КУРИЦА	-	-	-	Полная прожарка
РЫБА	-	Средняя прожарка	средняя прожарка	Полная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

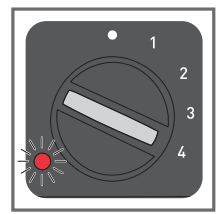
РУЧНОЙ РЕЖИМ

	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		■	

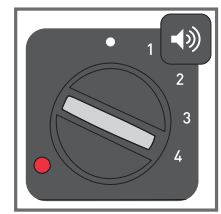
2. РЕЖИМ БАРБЕКЮ


1


2



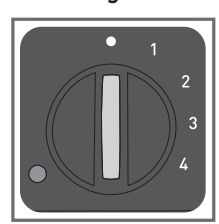
3



4

5

6



7

1. Откройте гриль в режиме барбекю. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
2. 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

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

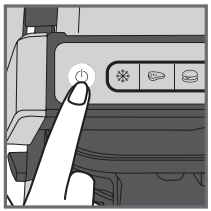
Комментарии.

– Во время приготовления температуру можно изменить. Если во время приготовления вы измените температуру, гриль отрегулирует температуру в соответствии с новым значением.

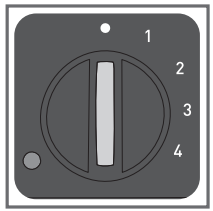
– Если вы готовите продукты только на одной пластине, используйте верхнюю пластину.

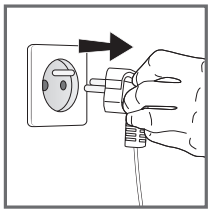
RU

ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

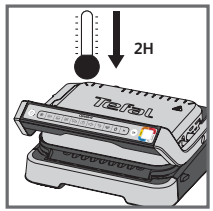


1





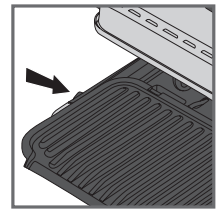
2



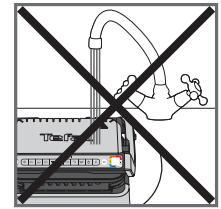
3

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.

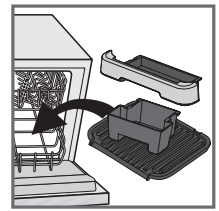
ОЧИСТКА



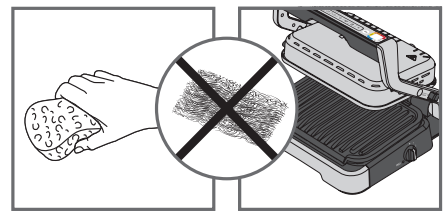
1



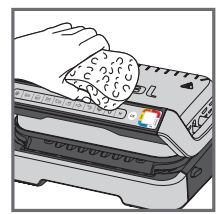
2



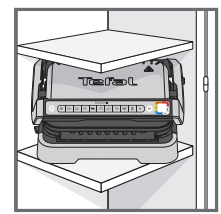
3



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.

RU

Инструкции по устранению неполадок

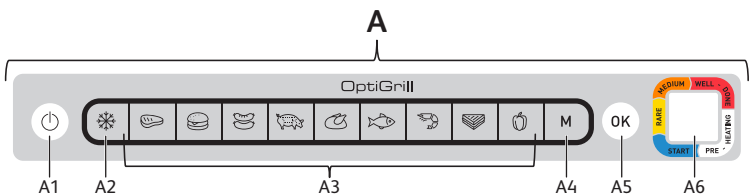
Проблема	Причина	Решение
Кнопка мигает + Индикатор светится Голубой + Кнопка мигает	• Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).	• 2 возможных варианта: – Выберите настройку температуры, 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.
Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.	• Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. • Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процессе сохранения тепла.	• 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.
Индикатор мигает пурпурный + Кнопка / / / мигает + Прерывистый звуковой сигнал	• Неполадки с устройством. • Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.	• Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
Устройство не издает звуковой сигнал.		
Индикатор мигает пурпурный + Кнопка мигает + Непрерывный звуковой сигнал	• Неполадки с устройством..	• Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто, но индикатор остался белый, а процесс приготовления не начался.	• Пища внутри устройства толще 4 см.	• Толщина пищи не должна превышать 4 см.
	• Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.	• Откройте гриль полностью, затем закройте снова.
	• Устройство не распознает пищу внутри Количество пищи недостаточное, кнопка «**OK**» мигает.	• Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
Устройство перешло в ручной режим + Индикатор мигает красны + кнопка управления температурой и индикатор светится	• Время предварительного разогрева было прервано.	• 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.

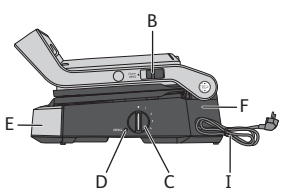
МАЗМҰНЫ

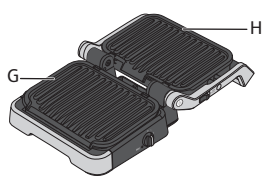
- Өнім сипаттамасы 214
- Күйлер мен интерфейстер 215
- Пісіру деңгейінің индикаторы 216
- Бірінші рет пайдаланар алдында 217
- 1. Гриль күйі 218
  - а) Автоматты бағдарламаны пайдалану 218
  - б) Қолмен режимін пайдалану 221
  - с) Пісіру нұсқаулығы 222
- 2. Барбекю күйі 223
- Пайдаланудың соңы 224
- Тазалау 225
- Ақауларды жою нұсқаулығы 226

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

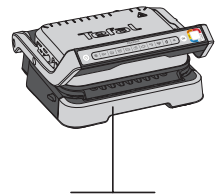
A. Басқару панелі
A1. Қосу/өшіру түймесі
A2. Мұздатылған тағам функциясы
A3. Автоматты пісіру бағдарламалары
A4. 4 температуралы қолмен режимі
A5. Таңдауды растап, алдын ала қыздыруды бастау
A6. Пісіру деңгейінің индикаторы
B. Барбекю күйіне арналған босату ысырмасы
C. Барбекю күйіне арналған бүйірлік термостат
D. Барбекю күйіне арналған индикатор шамы
E. Алдыңғы тамшы науасы
F. Артқы тамшы науасы
G. Төменгі тақтай
H. Жоғарғы тақтай
I. Қуат сымы





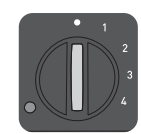


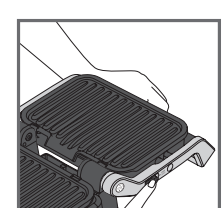
КҮЙЛЕР МЕН ИНТЕРФЕЙСТЕР



Тұтқадағы панельмен басқару

Бүйірлік термостатпен басқару





Барбекю күйіне өзгерту:
Грильді ашқан кезде ысырманы жоғары ұстап, тұтқаны 180° ашық барбекю күйіне келтіріңіз.

Ескертпе. Грильді барбекю күйінде ашпас бұрын, • бүйір жағындағы термостаттың қосулы екенін тексеріңіз. Термостат қосылып тұрса •, гриль қыздыруды бастайды да дыбыстық сигнал шығарады.

ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ

Алдын ала қыздыру

Жыпылықтайтын ақ түсті жарық: алдын ала қыздыру орындалуда

Тұрақты ақ түсті жарық және дыбыстық сигнал: пісіруге дайын

Пісіру

Бірінші пісіру деңгейі орындалуда

Бірінші пісіру деңгейіне жетті

«Шала піскен» деңгейі орындалуда

«Шала піскен» деңгейіне жетті

«Орташа піскен» деңгейі орындалуда

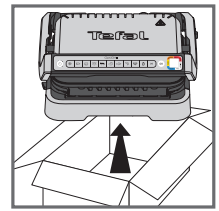
«Орташа піскен» деңгейіне жетті

«Толық піскен» деңгейі орындалуда

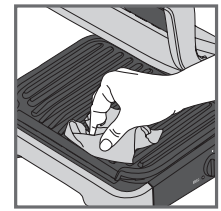
«Толық піскен» деңгейіне жетті

Әрбір автоматты бағдарлама үшін OptiGrill тағамның қажетті пісіру деңгейіне жеткенін білуге мүмкіндік береді. Пісіру деңгейіне жеткенде, түс индикаторы тұрақты түрде жанады және гриль сізге хабарлау үшін дыбыстық сигнал береді.

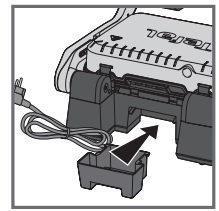
БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

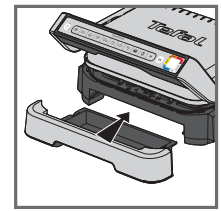


1

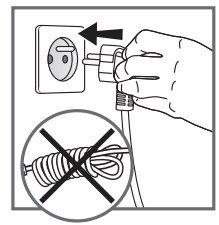


2

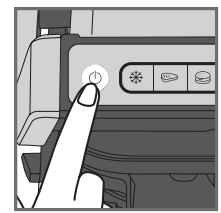




3



4



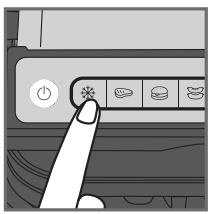
5

1. Құрылғының ішкі және сыртқы жағынан бүкіл орауыш материалдарын, жапсырмаларды және керек-жарақтарды алып тастаңыз. Қосымша түсті сақина жапсырмалары беріледі. Таңдаулы тілді түпнұсқа түсті сақинаға жабыстыруға болады.
2. Алғаш рет пайдалану алдында тақтайларды жылы сумен және аздап ыдыс жуатын сұйықтықпен мұқият тазалап, жақсылап шайып, құрғатыңыз.
3. Алынбалы тамшы науаларын құрылғының алдыңғы және артқы жағына орналастырыңыз.
4. Жоғарғы және төменгі тақтайлардың өнімге дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Тақтайларсыз алдын ала қыздыруды қоспаңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз (кабель толығымен шешілген болуы керек).
5. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
   Абайлаңыз! Тақтайларының арасында тағам жоқ екенін тексеріңіз

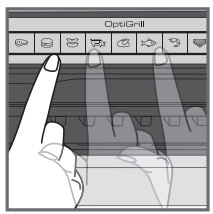
1. ГРИЛЬ КҮЙІ

А) АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

9 автоматты бағдарлама: қызыл ет, бургер, шұжық, шошқа еті, тауық еті, балық, теңіз өнімдері, сэндвич, бұрыш

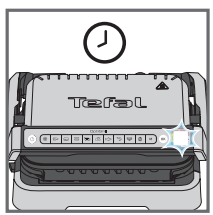


1



2

3

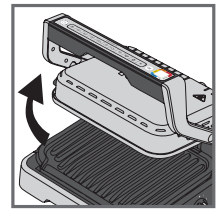


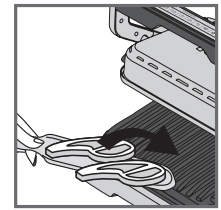
4

5

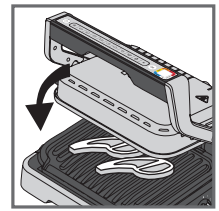
1. Егер пісіргіңіз келетін тағам мұздатқышта қатырылған болса, сәйкес түймені басыңыз. Бұл функция қолмен режимінде емес, автоматты бағдарламалармен пісіру кезінде ғана қолжетімді.
2. Пісіргіңіз келетін тағам түріне сәйкес тиісті пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
   Кеңес, әсіресе ет үшін: Автоматты бағдарламалардағы пісіру нәтижелері пісірілетін тағамның шығарылған жеріне, кесілуіне және сапасына байланысты әртүрлі болуы мүмкін, бағдарламалар сапасы жақсы тағам үшін орнатылған және сыналған.
   Осыған ұқсас пісіру кезінде еттің қалыңдығын ескеру керек; қалыңдығы 4 сантиметрден асатын тағамдарды пісірмеу керек.
   Қандай пісіру бағдарламасын пайдалану керектігін білмесеңіз, 222-беттегі пісіру нұсқаулығын қараңыз.
3. **«OK»** түймесін басыңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды бастайды, ал пісіру деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды.
   Назар аударыңыз! Қате бағдарламаны таңдаған болсаңыз, құрылғыны өшіріп, қадамдарды қайталаңыз.
4. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
5. Деңгей индикаторы ақ түспен жыпылықтауды тоқтатқанда және гриль дыбыстық сигнал бергенде алдын ала қыздыру аяқталып, гриль пісіруге дайын болады.
   Түсініктемелер: алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы жабық күйінде қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны өшіреді.

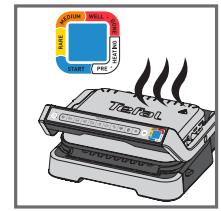
1. ГРИЛЬ КҮЙІ



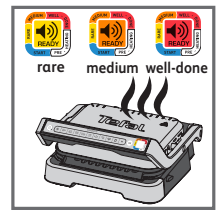


6





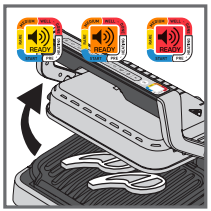
7

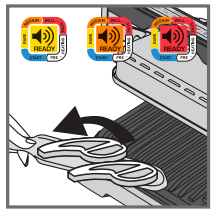


8

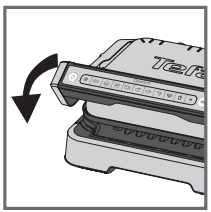
6. Грильді ашып, тағамды пісіру тақтайына салыңыз.
   Түсініктемелер: құрылғы тым ұзақ уақытқа ашық қалса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.
7. Пісіру бағдарламасын бастау үшін құрылғыны жабыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы көк түспен жанып, пісіру орындалып жатқанын көрсетеді (жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісіру барысында тағамды ашпаңыз немесе жылжытпаңыз).
   Құрылғы тағамның қалыңдығы мен мөлшеріне сәйкес пісіру бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.
   Өте жіңішке тағам бөліктеріне қатысты ескерту! Құрылғыны жабыңыз, **«OK»** түймесі жыпылықтайды және **«OK»** түймесін басқанша индикатор ақ түспен жанып тұрады. Құрылғы тағамды танитынына және пісіру бағдарламасы басталатынына көз жеткізу үшін **«OK»** түймесін басыңыз.
8. Пісіру деңгейіне сәйкес индикатор шамының түсі өзгереді. Пісіру процесі орындалып жатқанда, дыбыстық сигнал пісіру деңгейіне жеткен сайын ескертеді. Индикатор шамы сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам шала піскен, қызғылт сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам орташа піскен, ал қызыл түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам толық піскен.
   Назар аударыңыз! Егер сізге шала піскен ет ұнаса, етті пісіру деңгейінің индикаторы тұрақты көк түспен жанғанда, алыңыз. Пісіру нәтижелері тағамның түріне, сапасына және өскен жеріне байланысты, әсіресе етті пісіргенде, өзгеретіні қалыпты жағдай екенін ескеріңіз.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ





9



10

9. Қалаған пісіру деңгейіне сәйкес түс тұрақты болып, дыбыстық сигнал естілгенде, құрылғыны ашып, тағамды шығарып алыңыз.
   Ескертпе. Тағамды әртүрлі жеке талғамдарға сай пісіргіңіз келсе, грильді ашып, тағам қажетті деңгейге жеткенде оны шығарып алыңыз, одан кейін грильді жауып, басқа тағамды пісіруді жалғастырыңыз. Бағдарлама пісіру циклі соңғы деңгейге жеткенше жалғасады.
10. Пісіруді аяқтаған кезде тағамды шығарып алып, құрылғыны жабыңыз. Басқару панелі жанады және өзіне «бағдарламаны таңдау» режимін орнатады.
    Түсініктеме: бағдарлама таңдалмаса, қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.

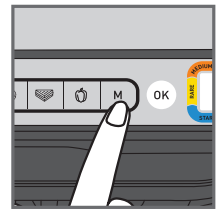
Жылы ұстау функциясы
Қызыл деңгейге жеткенде, пісіру аяқталады, құрылғы автоматты түрде жылы ұстау функциясын іске қосады, индикатор шамы қызыл түсте жанады және құрылғы әрбір 20 секунд сайын дыбыстық сигнал бере бастайды. Егер тағам грильде қалса, ол пісіру тақтайлары суығанша пісіруді жалғастырады. **«OK»** түймесін басу арқылы дыбыстық сигналды өшіруге болады.
Ескертпе. Қауіпсіздік жүйесі біраз уақыттан кейін құрылғыны автоматты түрде өшіреді.

Бірден екінші партияны пісіру:
Тағамның бірінші партиясын пісіруді аяқтағаннан кейін:
a) Құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз.
b) Дәл қазір аяқтаған тағамдарға ұқсас пісіру бағдарламасын таңдаңыз (бұл қадам тіптен бағдарлама пісіруді аяқтаған болса да қажет)
c) Алдын ала қыздыруды бастау үшін **«OK»** түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру кезінде түс деңгейінің индикаторы ақ түспен жыпылықтайды.
d) Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және индикатор шамы ақ түспен тұрақты жанады.
e) Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы пайдалануға дайын болады. Грильді ашып, тағамды құрылғының ішіне салыңыз.

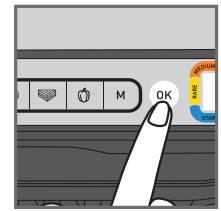
Маңызды!
– Әрбір жаңа партия үшін алдын ала қыздыруды орындау қажет екенін ескеріңіз. Алдын ала қыздыру алдында құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз. Грильді ашып, ішіне тағамды салмас бұрын алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.
– Жаңа алдын ала қыздыру бағдарламасы алдыңғы бағдарлама аяқталғаннан кейін бірден іске қосылса, алдын ала қыздыру уақыты азаяды.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ

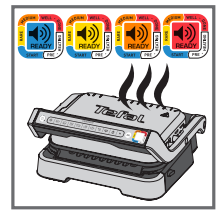
Б) ҚОЛМЕН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ



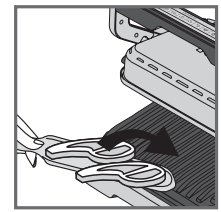
1



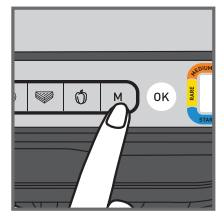
2



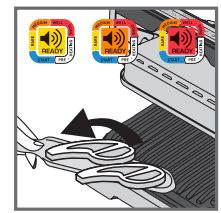
3



4



5



6

1. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше M түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

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

2. Алдын ала қыздыруды бастау үшін «OK» түймесін басыңыз. Пісіру деңгейінің индикаторы таңдалған түсте жыпылықтайды: алдын ала қыздыру орындалып жатыр. Алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
3. Қажетті температураға жеткенде, шам жыпылықтауын тоқтатады және гриль дыбыстық сигнал береді: гриль пісіруге дайын.
4. Грильге тағамды салыңыз, пісіру процесі басталады.
5. Пісіру кезінде температураны реттеуге болады.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және ол қалауыңызша піскен деп есептесеңіз, оны шығарып алыңыз.

1. ГРИЛЬ КҮЙІ

C) ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

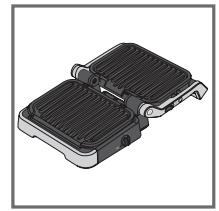
9 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

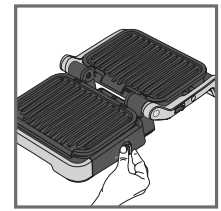
	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІНІҢ ИНДИКАТОРЫ			
СИЫР ЕТІ	өте шала піскен (көк)	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
БУРГЕР	-	шала піскен	орташа піскен және	толық піскен
ШҰЖЫҚ	-	-	-	толық піскен
ШОШҚА ЕТІ	-	-	-	толық піскен
ТАУЫҚ ЕТІ	-	-	-	толық піскен
БАЛЫҚ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫ	-	орташа	толық дерлік орташа	толық піскен
СЭНДВИЧ	-	аздап пісірілген	грильде әзірленген	қытырлақ
Бұрыш	-		аздап грильде әзірленген	грильде пісірілген

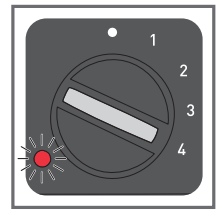
ГРИЛЬ КҮЙІНДЕГІ ҚОЛМЕН РЕЖИМІ

	180-195˚C	220-235˚C	255-275˚C
КАРТОП	■		
ЦУККИНИ / АСҚАБАҚ			■
БАЯЛДЫ		■	
ҚЫЗАНАҚ			■
АҚТЫҚ			■
САҢЫРАУҚҰЛАҚ			■
ПИЯЗ		■	
БРОККОЛИ	■		
КІШКЕНТАЙ СӘБІЗДЕР	■		
ФЕНХЕЛЬ		■	
ТӘТТІ КАРТОП	■		
АЛМА ТІЛІМДЕРІ		■	
АНАНАС		■	
ШАБДАЛЫ		■	

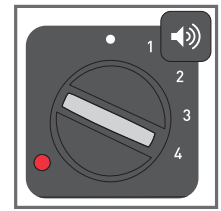
2. БАРБЕКЮ КҮЙІ


1

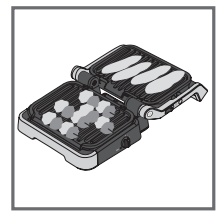

2

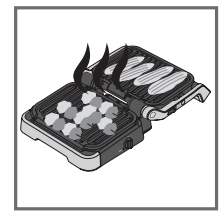


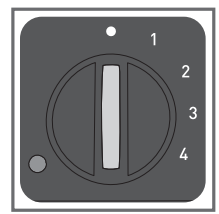
3



4


5


6



7

1. Грильді барбекю күйінде ашыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
2. Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін бірдей пісіру температурасын орнатады:

• термостат өшірулі
1: 80-100˚C
2: 130-160˚C
3: 160-190˚C
4: 180-220˚C

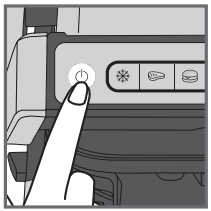
3. Алдын ала қыздыру кезінде бүйір шамы индикаторы қызыл түспен жыпылықтайды.
4. Жарық индикаторы тұрақты қызыл түспен жанып, гриль дыбыстық сигнал бергенде, гриль пайдалануға дайын.
5. Грильге тағамды салыңыз.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
7. Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

Түсініктемелер:

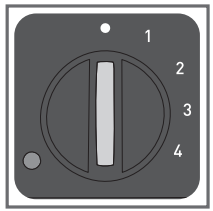
– пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

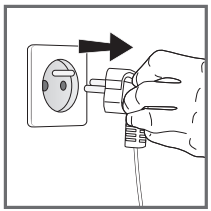
– Тағамды тек бір тақтайда дайындасаңыз, жоғарғысын пайдаланыңыз.

ПАЙДАЛАНУДЫҢ СОҢЫ

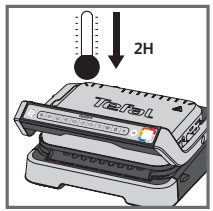


1





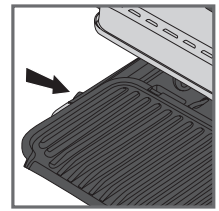
2



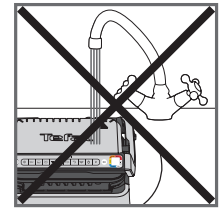
3

1. Құрылғыны өшіріңіз:
   - Гриль күйінде тұтқадағы қосу/өшіру түймесін басыңыз.
   - Бүйірлік термостатты • барбекю күйіне орнатыңыз.
2. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
3. Кем дегенде 2 сағат суытып алыңыз. Абайсызда күйіп қалмау үшін тазалау алдында грильді жақсылап суытып алыңыз.

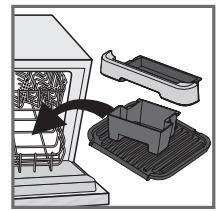
ТАЗАЛАУ



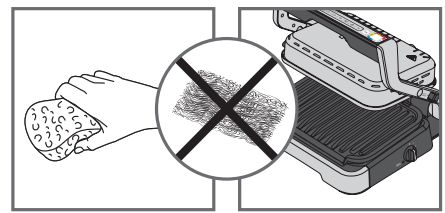
1



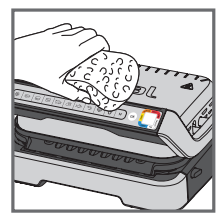
2



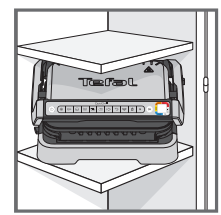
3



4



5



6

1. Тазалау алдында пісіру бетін зақымдамас үшін тақтайлары мен тамшы науаларын құлыптан босатып, шығарып алыңыз.
   Тамшы науаларын ағызып, оларды жұмсақ сабынды сумен жуыңыз, одан кейін қағаз сүлгімен мұқият құрғатып сүртіңіз.
2. Гриль корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
3. Құрылғыны және оның сымын ыдыс жуатын машинаға салуға болмайды. Қыздыру элементтерін, көрінетін және қолжетімді бөліктерін тақтайларын алып тастағаннан кейін тазалауға болмайды. Егер олар өте лас болса, құрылғы толығымен суығанша күтіп, құрғақ шүберекпен тазалап алыңыз.
4. Пісіру тақтайлары мен тамшы науаларын ыдыс жуатын машинада жуғыңыз келмесе, ыстық суға аздап жуғыш сұйықтық қосып, тазалаңыз, одан кейін қалдықтарды кетіру үшін жақсылап шайыңыз. Оларды қағаз сүлгімен мұқият сүртіңіз.
   Грильдің қандай да бір бөлігін тазалау үшін металл ысқыштарды, болат ысқышты немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз, тек нейлон немесе металл емес тазалағыш ысқыштарды қолданыңыз.
5. Гриль қақпағын тазалау үшін жылы, дымқыл губкамен сүртіңіз және жұмсақ, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
6. Сақтау алдында әрқашан грильдің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Кез келген жөндеу жұмыстарын бекітілген қызмет көрсету өкілі жүргізуі керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

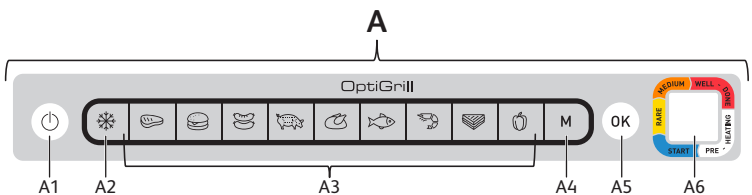
Мәселе	Себеп	Шешім
M түймесі жыпылықтайды + Индикатор шамы тұрақты көк + түймесі OK жыпылықтайды	• қосу тағаммен және табақтарды алдын ала қыздырмай, құрылғыны немесе автоматты пісіру циклін бастау (қолмен режим автоматты түрде қосылады).	• 2 ықтимал нұсқа: – M түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз, содан кейін **OK** түймесін басыңыз. Пісіруге рұқсат етіңіз, бірақ пісіруді бақылау керек (қолмен режим). – құрылғыны тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, құрылғыны дұрыс жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
Құрылғы алдын ала қыздыру немесе пісіру циклі кезінде тоқтайды.	• Пісіру кезінде құрылғы тым ұзақ уақыт бойы ашық қалды. • Жылыту немесе жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыс істемей қалды.	• Құрылғыны розеткадан ажыратып, 2-3 минутқа қалдырыңыз, процесті қайта бастаңыз. Құрылғыны келесі рет пайдаланған кезде, ең жақсы пісіру нәтижелері үшін оны жылдам ашып-жабыңыз. Мәселе қайта орын алса, жергілікті Tefal тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды + түймесі / / / жыпылықтайды + Үзіліссіз дыбыстық сигнал	• Құрылғы ақаулығы. • Құрылғы тым суық бөлмеде сақталған немесе пайдаланылған.	• Құралды ажыратып, қайта қосыңыз және алдын ала қыздыру циклін дереу қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы дыбыстық сигнал бермейді.		
Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды + түймесі жыпылықтайды + Үздіксіз дыбыстық сигнал	• Құрылғының ақаулығы	• Құрылғыны электр желісінен ажыратып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Алдын ала қыздырғаннан кейін мен тағамды ішіне салып, құрылғыны жаптым, бірақ индикатор шамы ақ болып, пісіру басталмайды	• Құралдың ішіндегі тағамның мөлшері 4 см-ден көп.	• Азық-түліктің мөлшері 4 см-ден аспауы керек
	• Тағамды ішіне салған кезде гриль толық ашылмаға	• Грильді толығымен ашып, қайтадан жабыңыз
	• Құрылғы ішіндегі тағамды анықтамайды тағамның мөлшері жеткіліксіз, **OK** жыпылықтайды	• OK түймешігін басу арқылы пісіруді белсендіруді растаңыз.
Құрылғы қолмен жұмыс режимінде қосылады + Индикатор шамы қызыл жыпылықтайды. + M температураны басқару түймесі және OK шамы бекітілген	• Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды	• Пісіруді мерзімді түрде бақылаңыз (қолмен режимде пайдалану үшін). Немесе • Грильді тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдап, алдын ала қыздыру циклінің аяқталуын күтіңіз

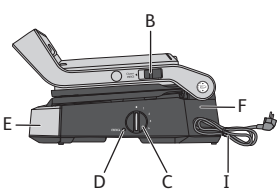
Зміст

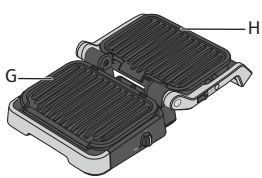
- Опис виробу 228
- Положення та інтерфейси 229
- Індикатор рівня приготування 230
- Перед першим використанням 231
- 1. Положення гриля 232
  - а) Використання автоматичної програми 232
  - б) Використання ручного режиму 235
  - в) Посібник із приготування 236
- 2. Положення для барбекю 237
- Кінець використання 238
- Очищення 239
- Посібник з усунення неполадок 240

ОПИС ВИРОБУ

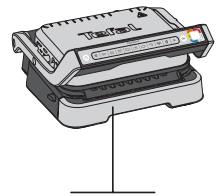
A. Панель керування
A1. Кнопка ввімкнення / вимкнення
A2. Функція приготування заморожених страв
A3. Автоматичні програми приготування
A4. Ручний режим із 4 температурами
A5. Підтвердження вибору й запуск розігрівання
A6. Індикатор рівня приготування
B. Розблокуйте фіксатор для положення барбекю
C. Бічний термостат для положення барбекю
D. Індикатор для положення барбекю
E. Передній піддон для крапель
F. Задній піддон для крапель
G. Нижня пластина
H. Верхня пластина
I. Шнур живлення





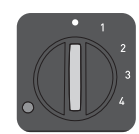


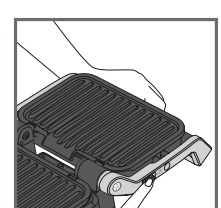
ПОЛОЖЕННЯ ТА ІНТЕРФЕЙСИ



Керування за допомогою панелі на ручці

Керування за допомогою бічного термостата





Перехід у положення барбекю: під час відкриття гриля утримуйте засувку вгорі й переведіть ручку у відкрите на 180° положення барбекю.

Примітка. Перш ніж відкривати гриль у положенні «Барбекю», переконайтеся, що бічний терморегулятор увімкнено •. Якщо термостат вимкнено •, гриль почне нагріватися і пролунає відповідний звуковий сигнал.

UK

ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ

Розігрівання

Індикатор блимає білим кольором: іде розігрівання

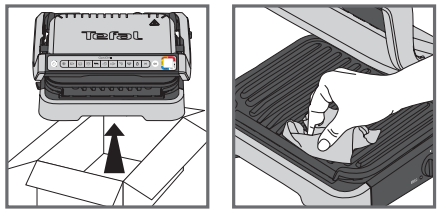
Індикатор світиться білим кольором і лунає звуковий сигнал: готовність до приготування

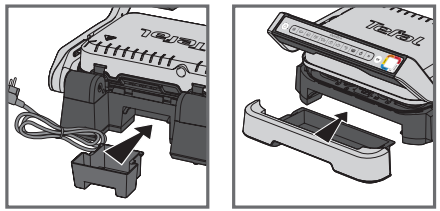
Приготування

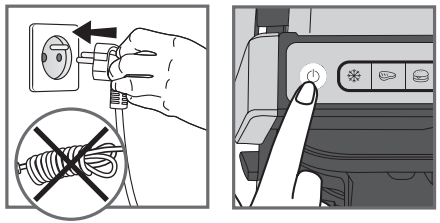
Триває приготування на першому рівні	Приготування на першому рівні завершено	Триває приготування на рівні «слабке просмаження»	Приготування на рівні «слабке просмаження» завершено	Триває приготування на рівні «помірне просмаження»	Приготування на рівні «помірне просмаження» завершено	Триває приготування на рівні «добре просмаження»	Приготування на рівні «добре просмаження» завершено

Для кожної автоматичної програми OptiGrill повідомляє, коли страва досягне бажаного ступеня приготування. Коли потрібний ступінь приготування досягнутий, кольоровий індикатор постійно світиться, а гриль сповіщає вас про це звуковим сигналом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ







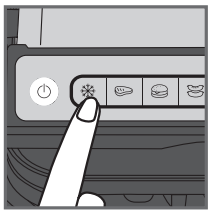
1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та приладдя зсередини та ззовні приладу. У комплекті постачаються додаткові кольорові кільцеві наклейки. На фірмове кольорове кільце можна наклеїти бажаний текст.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, прополощіть і ретельно висушіть.
3. Розташуйте знімні піддони для крапель спереду й позаду приладу.
4. Переконайтеся, що верхня й нижня пластини правильно розташовані в приладі. Не вмикайте розігрівання без пластин. Під'єднайте прилад до електромережі (кабель має бути повністю розмотаний).
5. Натисніть кнопку ввімкнення / вимкнення.
   Увага! Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

UK

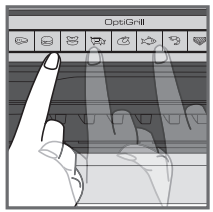
1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

A) ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ

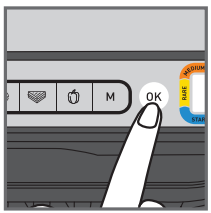
Дев'ять автоматичних програм:
червоне м'ясо, бургер, сосиски, свинина, курка, риба, морепродукти, бутерброд, перець



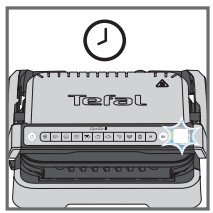
1



2



3

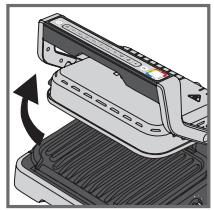


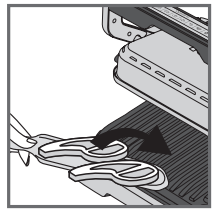
4

5

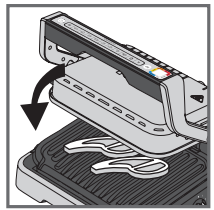
1. Якщо продукти, які ви хочете приготувати, заморожені, натисніть відповідну кнопку. Ця функція доступна лише в разі використання автоматичних програм, але не в ручному режимі.
2. Виберіть програму приготування залежно від типу продуктів, які збираєтеся готувати.
   Порада, особливо для м'яса: результати приготування з використанням автоматичних програм залежать від походження, нарізки та якості продуктів; програми були налаштовані й протестовані для продуктів високої якості.
   Крім того, під час приготування необхідно враховувати товщину м'яса; не готуйте продукти товщиною більше 4 см.
   Якщо ви не знаєте, якою програмою приготування скористатися, зверніться до посібника з приготування на сторінці 236.
3. Натисніть кнопку **«OK»**: прилад почне розігрівання, індикатор рівня приготування почне блимати білим.
   Примітка: якщо ви вибрали неправильну програму, вимкніть прилад і повторіть кроки.
4. Дочекайтеся завершення розігрівання.
5. Коли індикатор рівня перестане блимати білим кольором і гриль видасть звуковий сигнал, розігрівання буде завершено, а гриль буде готовий до приготування.
   Зауваження: якщо після завершення розігрівання прилад залишається закритим, система безпеки через деякий час вимикає його.

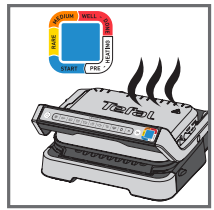
1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ





6





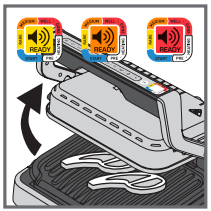
7

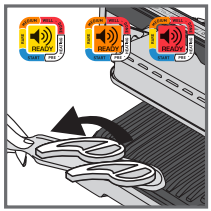
8

6. Відкрийте гриль і покладіть продукти на робочу поверхню.
   Зауваження: якщо прилад залишається відкритим надто довго, система безпеки через деякий час автоматично вимикає його.
7. Закрийте прилад, щоб запустити цикл приготування. Індикатор рівня приготування стає синім, вказуючи на те, що триває приготування (не рекомендовано відкривати гриль або рухати продукти в процесі приготування).
   Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) залежно від товщини й кількості продуктів.
   Примітка для дуже тонких шматків їжі: закрийте прилад; кнопка **«OK»** блиматиме, а індикатор буде світитися білим, поки ви не натиснете **«OK»**. Натисніть **«OK»**, щоб переконатися, що прилад розпізнав продукт і розпочався цикл приготування.
8. Залежно від ступеня приготування індикатор змінює колір. У процесі приготування звуковий сигнал сповіщає про досягнення того чи іншого рівня. Жовтий колір індикатора зі звуковим сигналом вказує на слабкий рівень просмаження, помаранчевий колір зі звуковим сигналом – на помірний рівень, червоний колір зі звуковим сигналом – на добре просмаження.
   Примітка. Якщо ви любите дуже слабкий рівень просмаження м'яса, вийміть його, коли індикатор рівня готовності почне світитися синім. Зауважте, що результати приготування (особливо м'яса) залежать від типу, якості й походження продуктів.

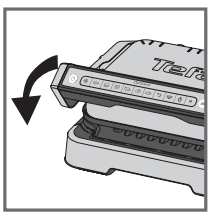
UK

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ





9



10

9. Коли індикатор почне постійно світитися кольором, що відповідає бажаному ступеню приготування, і пролунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і вийміть продукти.
Примітка. Якщо ви хочете приготувати страву для людей із різними смаками, відкрийте гриль і вийміть частину продуктів, коли буде досягнуто бажаного рівня, а потім закрийте прилад і продовжуйте приготування решти страви. Програма продовжить цикл приготування, поки не буде досягнуто кінцевого рівня.

10. Коли приготування буде завершено, вийміть продукти й закрийте прилад. Панель керування почне світитись і перейде в режим вибору програми.
Зауваження: якщо не вибрати програму, система безпеки автоматично вимкнеться через деякий час.

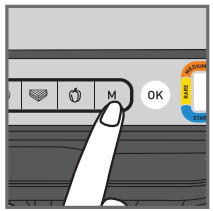
Функція збереження тепла
Після досягнення червоного рівня приготування завершиться, прилад автоматично активує функцію збереження тепла, індикатор засвітиться червоним, і прилад почне видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишилася на грилі, вона продовжуватиме готуватися, поки робочі панелі охолоджуються. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши кнопку **«OK»**.
Примітка. Система безпеки автоматично вимкне прилад через деякий час.

Приготування другої порції відразу
Коли приготування першої порції продуктів буде завершено:
a) Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
b) Виберіть програму приготування (цей крок необхідний, навіть якщо програма та ж сама, що й для попередніх страв).
c) Натисніть кнопку **«OK»**, щоб почати розігрівання. Під час розігрівання кольоровий індикатор рівня бліматиме білим.
d) Після завершення розігрівання прилад видасть звуковий сигнал, а індикатор постійно світитиметься білим.
e) Коли розігрівання завершено, прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти всередину.

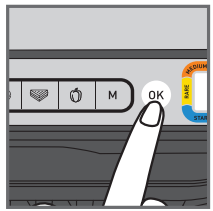
Важливо!
– Зверніть увагу, що розігрівання є необхідним для кожної порції. Перед розігріванням переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі. Перш ніж відкривати гриль і класти продукти всередину, дочекайтеся завершення розігрівання.
– Якщо новий цикл розігрівання запускається відразу після закінчення попереднього циклу, час розігрівання скорочується.

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

Б) ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ

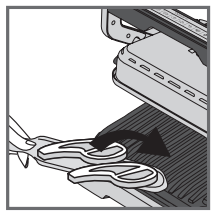


1

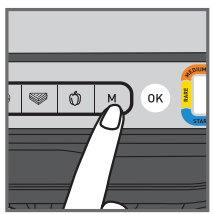


2

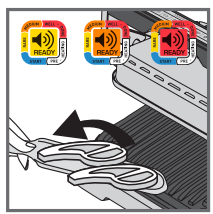
3



4



5



6

1. Виберіть ручний режим і температуру приготування, натиснувши кнопку «M» кілька разів, поки колір не відповідатиме бажаній температурі:

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

2. Натисніть «OK», щоб розпочати розігрівання. Індикатор рівня приготування бліматиме вибраним кольором: триває розігрівання. Зачекайте, доки розігрівання не буде завершено.
3. По досягненні бажаної температури індикатор перестане блимати, а гриль видасть звуковий сигнал – гриль готовий до приготування.
4. Покладіть продукти на гриль; почнеться процес приготування.
5. Під час приготування можна регулювати температуру.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть її, коли буде досягнуто бажаного результату.

UK

1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

B) ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

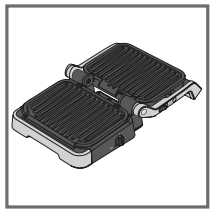
ДЕВ'ЯТЬ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

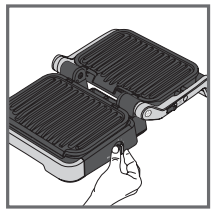
	ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
	🟦	🟨	🟧	🟥
ЯЛОВИЧИНА	дуже слабке (синій)	слабке	помірне	добре просмаження
БУРГЕР	-	слабке	помірне	добре просмаження
СОСИСКИ	-	-	-	добре просмаження
СВИНИНА	-	-	-	добре просмаження
КУРКА	-	-	-	добре просмаження
РИБА	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
МОРЕПРОДУКТИ	-	слабке	помірне / добре	добре просмаження
БУТЕРБРОД	-	легке просмаження	гриль	хрустке
ПЕРЕЦЬ	-	-	легке просмаження	гриль

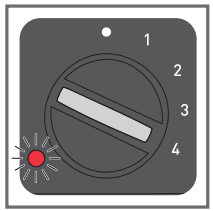
РУЧНИЙ РЕЖИМ У ПОЛОЖЕННІ «ГРИЛЬ»

	🟨 180-195°C	🟧 220-235°C	🟥 255-275°C
КАРТОПЛЯ			
ЦУКІНІ / ГАРБУЗ			
БАКЛАЖАН			
ПОМІДОРИ			
СПАРЖА			
ГРИБИ			
РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ			
БРОКОЛІ			
МАЛЕНЬКА МОРКВА			
ФЕНХЕЛЬ			
СОЛОДКА КАРТОПЛЯ			
СКИБОЧКИ ЯБЛУК			
АНАНАС			
ПЕРСИК			

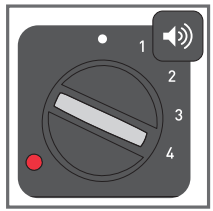
2. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ


1


2

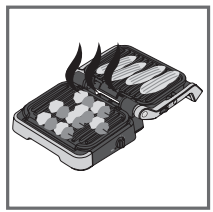


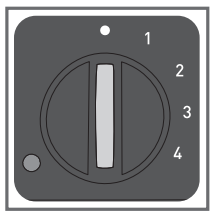
3



4

5


6



7

1. Відкрийте гриль у положенні барбекю. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат установлює однакову температуру приготування для обох пластин:

• термостат вимкнено
1: 80-100°C
2: 130-160°C
3: 160-190°C
4: 180-220°C

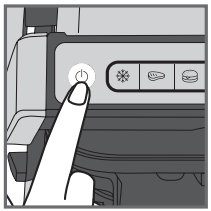
3. Під час розігрівання бічній світловий індикатор блимає червоним.
4. Коли світловий індикатор починає постійно світитися червоним і пристрій видає звуковий сигнал, гриль готовий до використання.
5. Покладіть продукти на гриль.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «•».

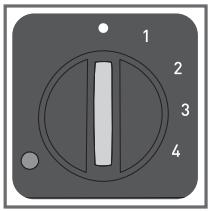
Зауваження:

– можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до нового налаштування.
– Якщо ви готуєте їжу лише на одній пластині, використовуйте верхню.

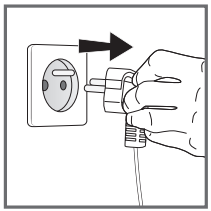
UK

КІНЕЦЬ ВИКОРИСТАННЯ

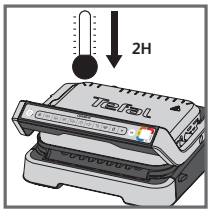




1



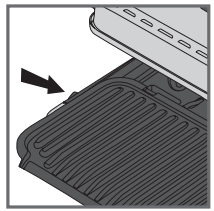
2



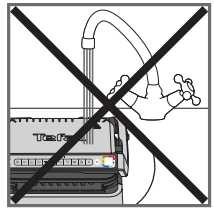
3

1. Вимкніть прилад.
   - Натисніть кнопку вмикання / вимикання на ручці в положенні гриля.
   - Установіть бічний термостат у режим «•» у положенні барбекю.
2. Від'єднайте прилад від розетки.
3. Дайте приладу охолонути протягом принаймні 2 годин. Щоб уникнути випадкових опіків, перед чищенням дайте грилю повністю охолонути.

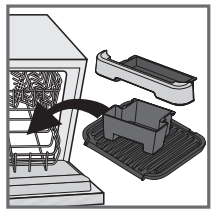
ОЧИЩЕННЯ



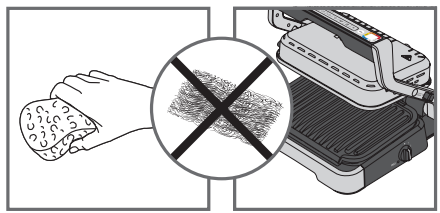
1



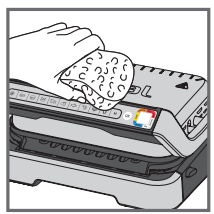
2



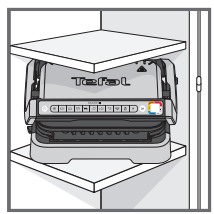
3



4



5



6

1. Перед чищенням розблокуйте й вийміть пластини й піддони для крапель, щоб не пошкодити робочу поверхню.
   Злийте воду з піддонів і вимийте їх у слабкому мильному розчині, потім ретельно висушіть паперовим рушником.
2. Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.
3. Прилад і його шнур не можна мити в посудомийній машині. Після зняття пластин не чистьте нагрівальні елементи, видимі й доступні частини. Якщо вони дуже брудні, почекайте, поки прилад повністю охолоне, і протріть їх сухою тканиною.
4. Якщо ви не хочете мити робочі пластини й піддони для крапель у посудомийній машині, використовуйте для їхнього чищення гарячу воду й трохи мийного засобу, а потім ретельно промийте, щоб видалити всі залишки. Акуратно протріть їх паперовим рушником.
   Не використовуйте металеві губки, сталеву вату або абразивні мийні засоби для чищення будь-яких елементів гриля: застосовуйте лише нейлонові або неметалеві губки.
5. Щоб очистити кришку гриля, протріть її теплою вологою губкою і витріть насухо м'якою сухою тканиною.
6. Перш ніж прибирати гриль на зберігання, обов'язково переконайтеся, що він чистий і сухий.

Будь-який ремонт має виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

UK

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Кнопка M блимає + індикатор горить блакитний + Кнопка OK блимає	• Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим).	• 2 можливих варіанти: – Виберіть настройку температури, натиснувши M кнопку, а потім натисніть **OK**. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). – Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.
Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.	• Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. • Прилад простоює занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.	• Вийміть вилку з розетки і зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили й закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться до сервісної служби Tefal.
Індикатор блимає фіолетовий кольором + Кнопка / / / блимає + переривний звуковий сигнал	• Несправність роботи приладу. • Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно.	• Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
Прилад не видає звуковий сигнал.		
Індикатор блимає фіолетовий кольором + Кнопка блимає + безперервний звуковий сигнал	• Несправність роботи приладу.	• Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Пі с ля процес у попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти Білий кольором, а процес приготування не починається	• Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см.	• Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см.
	• Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині.	• Повінстю відкрийте прилад і закрийте його знов.
	• Прилад не розпізнає їжу всередині Недостатня кількість їжі, блтимає "OK".	• Підтвердить режим приготування, натиснувши кнопку OK.
Прилад вмикається в ручному режимі. + індикатор блимає червоним кольором + кнопка M контроль температури і OK колір фіксовані	• Перервався процес попереднього розігрівання.	• Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або • Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.

EN 3-16
PL 17-30
LT 31-44
ET 45-58
LV 59-72
CS 73-86
SK 87-100
HU 101-114
RO 115-128
BG 129-142
HR 143-156
SL 157-170
BS 171-184
SR 185-198
RU 199-212
KK 213-226
UK 227-240

2100128710