

# Tefal®

## OptiGrill 4in1



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

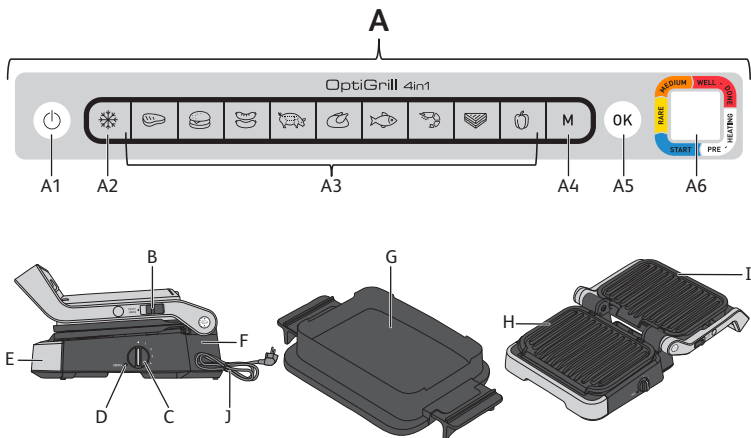
Instructions for use - Instrukcja użytkowania - Naudojimo instrukcija - Kasutusjuhend -  
Lietošanas instrukcijas - Pokyny k použití - Návod na použitie - Használati útmutató -  
Instrucțiuni de utilizare - Инструкции за употреба - Upute za uporabu -  
Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za upotrebu -  
Инструкція по експлуатації - Қолдану нұсқаулары - Інструкція з використання

## СОДЕРЖАНИЕ

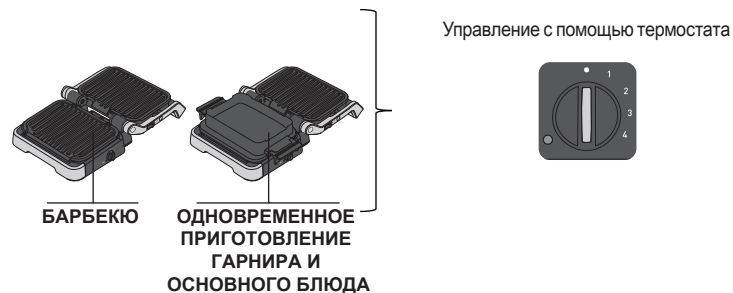
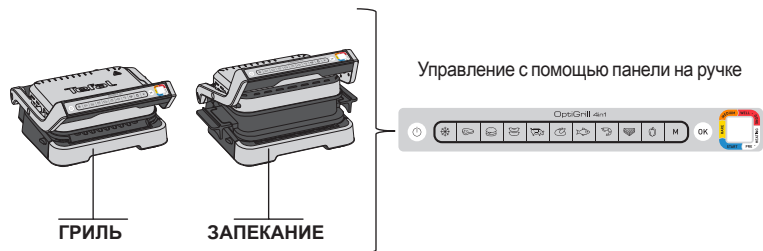
• Описание изделия	256
• Режимы и интерфейсы	257
• Изменение режима	258
• Индикатор степени прожарки	259
• Перед первым использованием	260
• 1. Режим гриля	261
а) Использование автоматической программы	261
б) Использование ручного режима	264
с) Таблица приготовления блюд	265
• 2. Режим запекания	266
• 3. Режим барбекю	268
• 4. Режим одновременного приготовления гарнира и основного блюда	269
• Окончание использования	270
• Очистка	271
• Руководство по поиску и устранению неисправностей	272

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

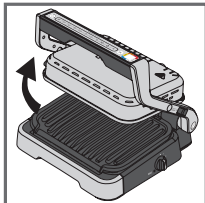
- A. Панель управления
- A1. Кнопка включения/выключения
- A2. Для приготовления/выключения ингредиентов
- A3. Автоматические программы приготовления
- A4. Ручной режим с 4 уровнями температуры
- A5. Подтвердить выбор и начать предварительный нагрев
- A6. Индикатор степени прожарки
- B. Подставка для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



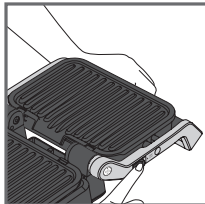
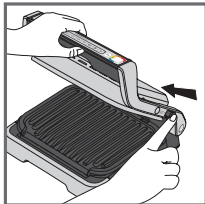
## РЕЖИМЫ И ИНТЕРФЕЙСЫ



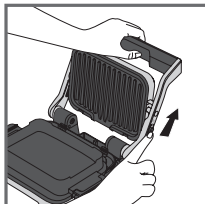
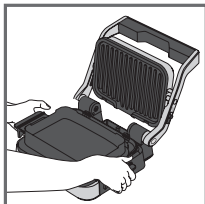
## ИЗМЕНЕНИЕ РЕЖИМА



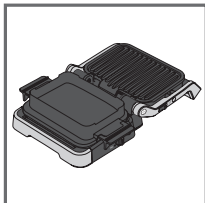
**Установка режима запекания:**  
откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.  
**Внимание!** Противень для запекания размещается в гриле без фиксации.



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



**Установка режима одновременного приготовления гарнира и основного блюда:**  
установите противень для запекания вместо нижней пластины, затем откройте гриль в режиме 180°, выполнив описанные выше действия.



**Внимание!** Убедитесь, что термостат включен \*, прежде чем открывать гриль в режиме барбекю или режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Если термостат выключен \*, гриль начнет нагреваться и издаст звуковой сигнал.

## ИНДИКАТОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

### Предварительный нагрев



Индикатор мигает белым: выполняется предварительный нагрев

>



Индикатор горит, гриль издает звуковой сигнал: готов к приготовлению

### Приготовление



Выполняется первый уровень приготовления

Первый уровень приготовления достигнут

Выполняется уровень прожарки «с кровью»

Уровень приготовления «с кровью» достигнут

Выполняется уровень приготовления «средняя прожарка»

Уровень приготовления «средняя прожарка» достигнут

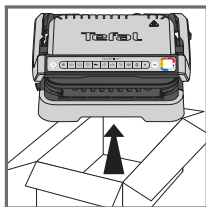
Выполняется степень «полная прожарка»

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.



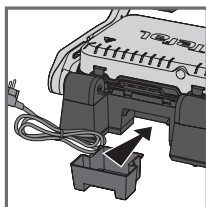
# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



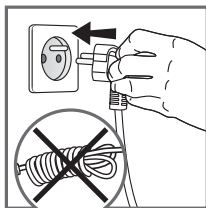
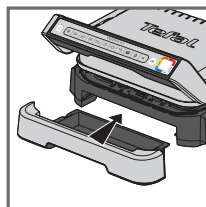
1



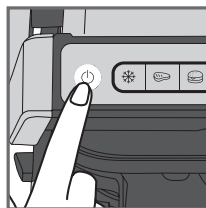
2



3



4



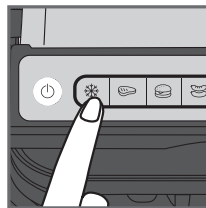
5

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

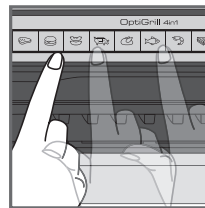
# 1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

## А) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

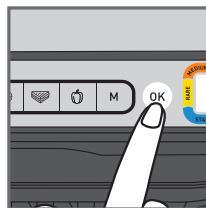
9 автоматических программ:  
стейки, бургеры, колбаски,  
свинина, курица, рыба,  
морепродукты, сэндвичи, перцы



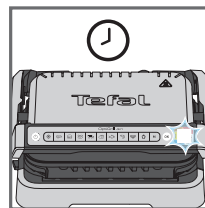
1



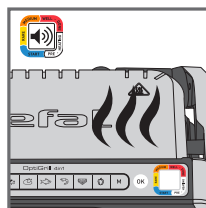
2



3



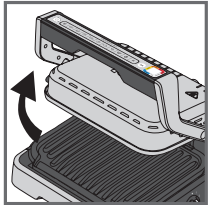
4



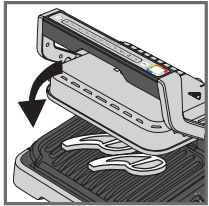
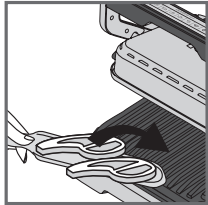
5

1. Если вы хотите приготовить замороженные ингредиенты, нажмите на кнопку "разморозка" до выбора авто режима. Эта функция доступна только при использовании автоматических программ. Недоступна в ручном режиме.
2. Выберите соответствующую программу приготовления в соответствии с продуктом.  
**Совет для приготовления мяса.** Результаты приготовления с использованием автоматических программ могут отличаться в зависимости от вида стейка, его толщины и качества; программы были установлены и протестированы для приготовления ингредиентов хорошего качества. Также во время приготовления необходимо учитывать толщину мяса; не следует готовить стейки толще 4 см. Если вы не уверены в выборе программы для приготовления, см. таблицу на стр. 265.
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.

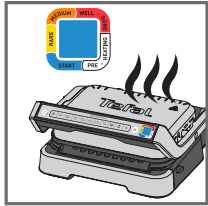
## 1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



6



7



8



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

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

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

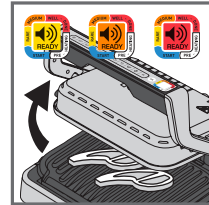
Прибор автоматически настраивает время и температуру приготовления в соответствии с толщиной и количеством кусков.

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

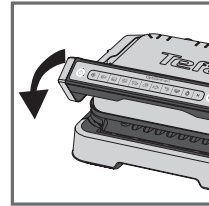
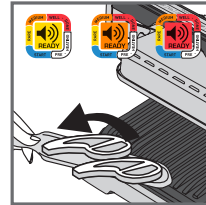
8. В зависимости от степени прожарки индикатор меняет цвет. Во время приготовления гриль издает звуковой сигнал, который раздается при достижении каждой степени прожарки. Если индикатор горит желтым и гриль издает звуковой сигнал, степень прожарки — «с кровью»; если индикатор горит оранжевым и гриль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

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

## 1. РЕЖИМ ГРИЛЯ



9



10

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

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

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

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

### Функция поддержания температуры

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

**Примечание.** Система безопасности автоматически выключит прибор через некоторое время.

### Приготовление еще одной порции.

По окончании приготовления первой порции выполните следующие действия.

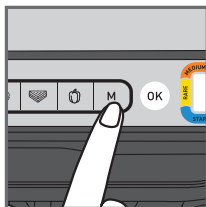
- Убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось продуктов.
- Снова выберите программу приготовления, которую вы выбрали для приготовления предыдущей порции продуктов (этот этап необходим даже в том случае, если программа завершена)
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать предварительный нагрев. Во время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

### Важно!

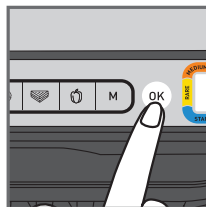
- Обратите внимание, что для приготовления новой порции потребуются предварительный нагрев. Перед предварительным нагревом убедитесь, что прибор закрыт, и внутри не осталось других ингредиентов. Перед тем как открыть гриль и поместить в него продукты, дождитесь завершения предварительного нагрева.
-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

# 1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

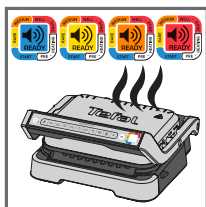
## Б) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА



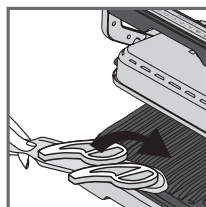
1



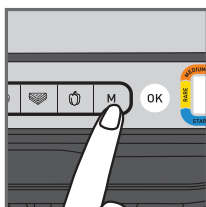
2



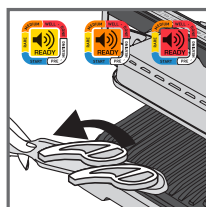
3



4



5



6

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

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

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.

# 1. РЕЖИМ ГРИЛЯ

## С) ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

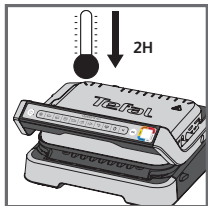
### 9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

### РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

## 2. РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



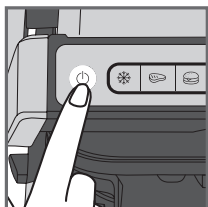
1



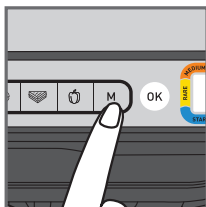
2



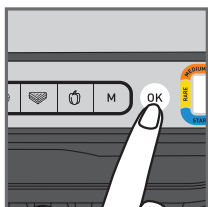
3



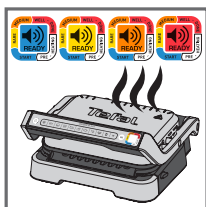
4



5



6



7

1. Если OptiGrill уже включен, и вы хотите воспользоваться противнем для запекания, отсоедините его от сети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.





2. Поместите ингредиенты в противень для запекания.

3. Откройте гриль, отсоедините нижнюю пластину гриля и установите противень для запекания.

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что верхняя пластина гриля правильно установлена.

4. Закройте гриль и нажмите кнопку включения/выключения.

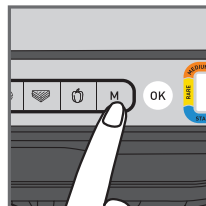
5. Выберите ручной режим и температуру приготовления, нажав кнопку «М» несколько раз, пока цвет не будет соответствовать требуемой температуре:

	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

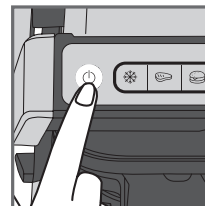
6. Нажмите кнопку «OK», чтобы запустить предварительный нагрев.

7. После достижения нужной температуры гриль издаст звуковой сигнал, и начнется процесс приготовления.

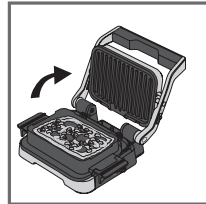
## 2. РЕЖИМ ЗАПЕКАНИЯ



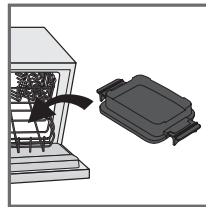
8



9



10



11

8. Температуру можно регулировать в процессе.

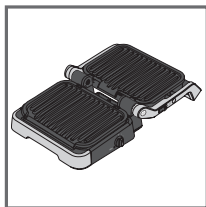
9. Следите за приготовлением продуктов. Если вы считаете, что продукты достигли нужной степени прожарки, закончите приготовление, нажав кнопку включения/выключения. Все кнопки выключаются, гриль прекращает нагрев/приготовление.

10. Откройте гриль и извлеките противень, используя ручки.

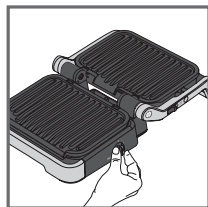
**ВНИМАНИЕ!** Рекомендуется использовать кухонные рукавицы или прихватки для работы с горячими поверхностями. Противень для выпекания нагревается, его необходимо поместить на подготовленную поверхность.

11. Противень можно мыть в посудомоечной машине.

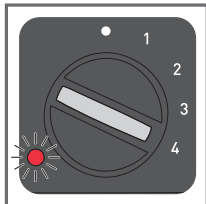
### 3. РЕЖИМ БАРБЕКЮ



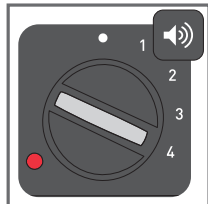
1



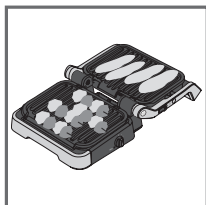
2



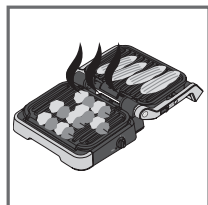
3



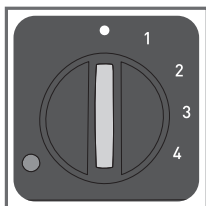
4



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

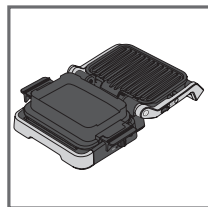
4: 180-220°C

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 4, чтобы выключить прибор.

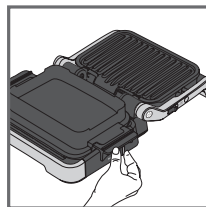
**Комментарии.**

- 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.

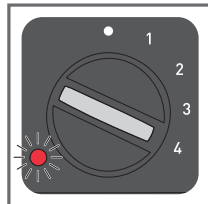
### 4. РЕЖИМ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРА И ОСНОВНОГО БЛЮДА



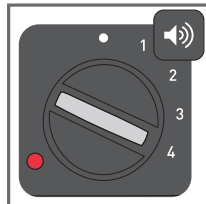
1



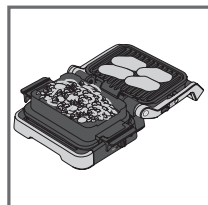
2



3



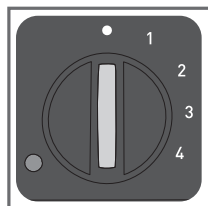
4



5



6



7

1. Установите гриль в режим одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Управление осуществляется с помощью бокового термостата.
2. Выберите нужное значение температуры. Термостат контролирует 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 ингредиенты на гриль и в противень для запекания.
6. Следите за приготовлением блюда и снимите его с гриля, когда оно будет готово.
7. Установите значение термостата на 4, чтобы выключить прибор.

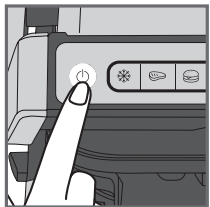
**Комментарий.**

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

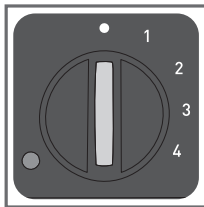
**Советы.**

Если ваш гарнир готовится дольше, чем основное блюдо на гриле, вы также можете начать приготовление в режиме запекания. Если вы хотите сделать это, см. стр. 266 и выполняйте шаги 1-7. Когда блюдо будет готово, откройте гриль в режиме одновременного приготовления гарнира и основного блюда. Гриль автоматически переключится на боковой термостат. Выберите нужное значение температуры с помощью термостата. Когда пластина гриля предварительно нагреется, положите на нее ингредиенты.

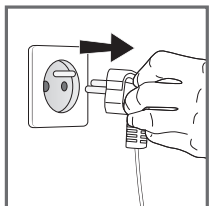
## ОКОНЧАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



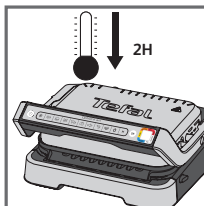
1



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

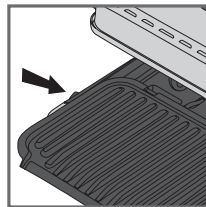


2

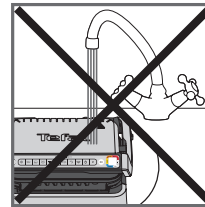


3

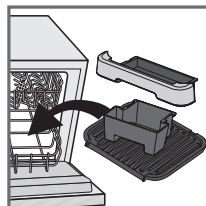
## ОЧИСТКА



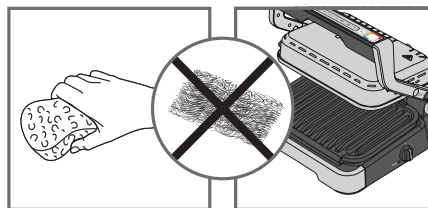
1



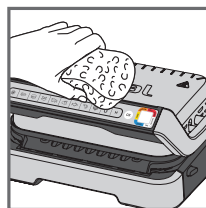
2



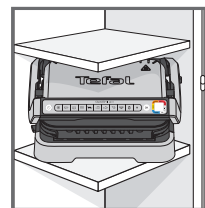
3



4



5


















6

1. Перед мытьем разблокируйте и снимите пластины, поддон для лишнего жира и противень для запекания, 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 пищи, поддон для лишнего жира и противень для запекания в посудомоечной машине, используйте горячую воду и немного моющего средства для мытья посуды, а затем тщательно промойте их, чтобы удалить остатки моющего средства. Осторожно протрите их бумажным полотенцем. Не используйте металлические щетки, проволочные губки и абразивные чистящие средства для очистки любых компонентов гриля, только нейлоновые или не содержащие металла чистящие инструменты.
5. Для очистки крышки гриля протрите ее теплой влажной губкой и вытрите насухо мягкой сухой тканью.
6. Перед хранением всегда проверяйте, чтобы гриль был чистым и сухим.

Любые ремонтные работы должны выполняться авторизованным представителем сервисной службы.



# Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится Голубой</p> <p>+ Кнопка  мигает</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 возможных варианта:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выберите настройку температуры, нажав кнопку , а затем нажмите кнопку «ОК». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим).</li> <li>– Выключите устройство, извлеките пищу, но не закрывайте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления.</li> <li>• Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или процесса сохранения тепла.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p> Индикатор мигает пурпурный</p> <p>+ Кнопка  /  /  мигает</p> <p>+ Прерывистый звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполадки с устройством.</li> <li>• Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.</li> </ul>
<p>Устройство не издает звуковой сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполадки с устройством..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.</li> </ul>
<p> Индикатор мигает пурпурный</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Непрерывный звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполадки с устройством..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.</li> </ul>
<p>После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался белый, а процесс приготовления не начался.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пища внутри устройства толще 4 см.</li> <li>• Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.</li> <li>• Устройство не распознает пищу внутри. Количество пищи недостаточное, кнопка «ОК» мигает.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Толщина пища не должна превышать 4 см.</li> <li>• Откройте гриль полностью, затем закройте снова.</li> <li>• Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .</li> </ul>
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красны</p> <p>+ кнопка управления температурой  и  индикатор светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время предварительного разогрева было прервано.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме). или</li> <li>• Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.</li> </ul>

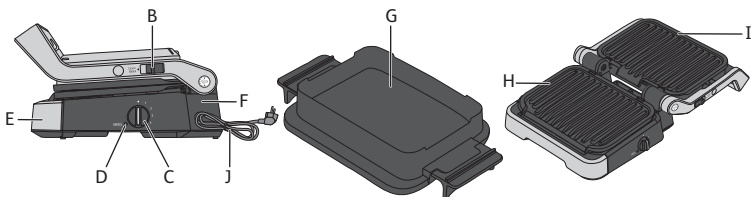
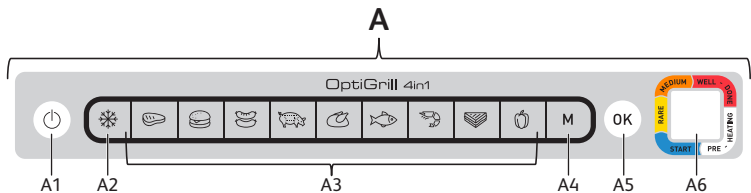
## МАЗМҰНЫ

- Өнім сипаттамасы 274
- Күйлер мен интерфейстер 275
- Күйін өзгерту 276
- Пісіру деңгейінің индикаторы 277
- Бірінші рет пайдаланар алдында 278
- 1. Гриль күйі 279
  - а) Автоматты бағдарламаны пайдалану 279
  - б) Қолмен режимін пайдалану 282
  - с) Пісіру нұсқаулығы 283
- 2. Пеш күйі 284
- 3. Барбекю күйі 286
- 4. Толық тағам күйі 287
- Пайдаланудың соңы 288
- Тазалау 289
- Ақауларды жою нұсқаулығы 290

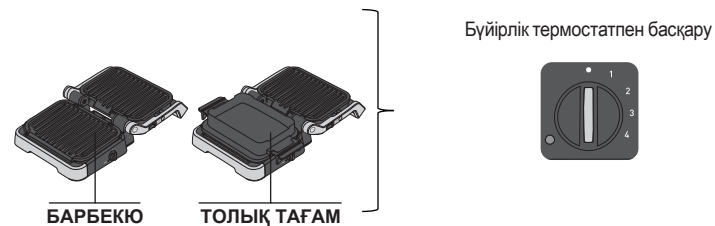
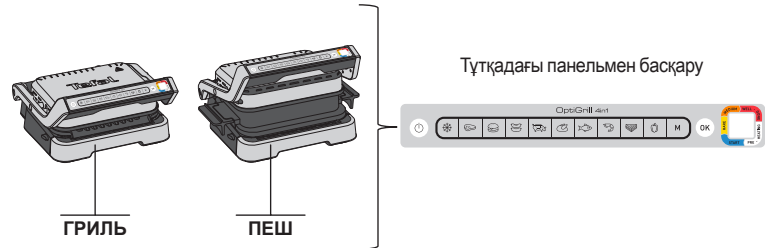


## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

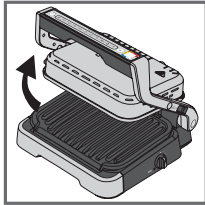
- A. Басқару панелі
- A1. Қосу/өшіру түймесі
- A2. Мұздатылған тағам функциясы
- A3. Автоматты пісіру бағдарламалары
- A4. 4 температуралы қолмен режимі
- A5. Таңдауды растап, алдын ала қыздыруды бастау
- A6. Пісіру деңгейінің индикаторы
- B. Барбекюге және толық тағам күйлеріне арналған бүйірлік термостат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



## КҮЙЛЕР МЕН ИНТЕРФЕЙСТЕР



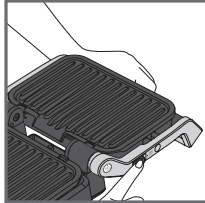
## КҮЙІН ӨЗГЕРТУ



### Пеш күйіне өзгерту:

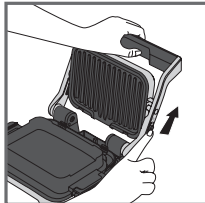
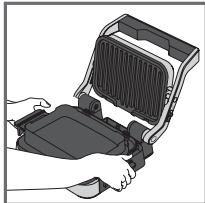
Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.

**Абайлаңыз!** Пісіру науасы орнына құлыпталмайынша оны грильге қоймаңыз.



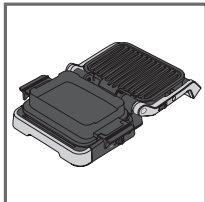
### Барбекю күйіне өзгерту:

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



### Толық тағам күйіне өзгерту:

Пісіру науасын төменгі тақтайдың орнына қойыңыз, одан кейін жоғарыдағы қадамдарды орындап, грильді 180° күйінде ашыңыз.



**Абайлаңыз!** Грильді барбекю немесе толық тағам күйінде ашпас бұрын, бүйірдегі термостаттың • қосулы екенін тексеріңіз. Термостат қосулы болмаса •, гриль қыза бастайды және бұл туралы дыбыстық сигнал арқылы хабарлайды.

## 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

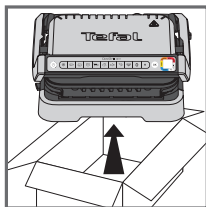
«Орташа піскен» деңгейіне жетті

«Толық піскен» деңгейі орындалуда

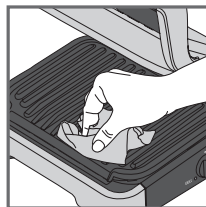
«Толық піскен» деңгейіне жетті

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.

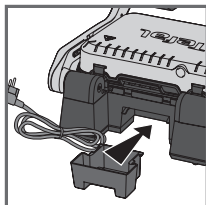
# БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА



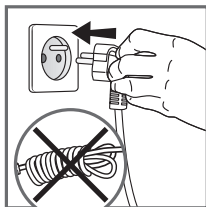
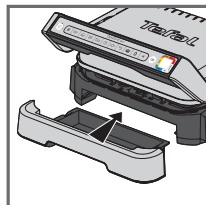
1



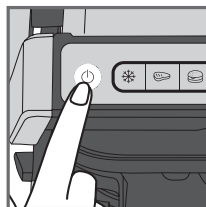
2



3



4



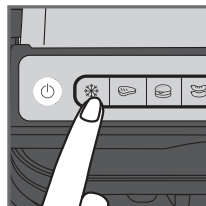
5

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

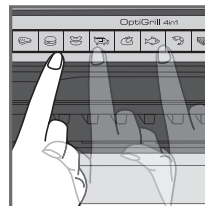
# 1. ГРИЛЬ КҮЙІ

## А) АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

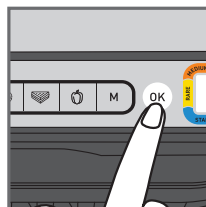
9 автоматты бағдарлама: қызыл ет, бургер, шұжық, шошқа еті, тауық еті, балық, теңіз өнімдері, сэндвич, бұрыш



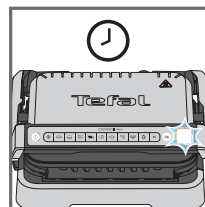
1



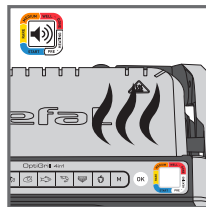
2



3



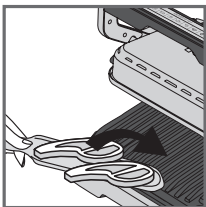
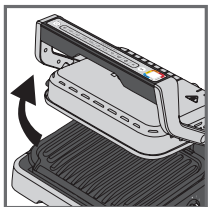
4



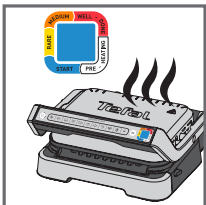
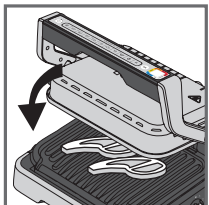
5

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.
3. Қандай пісіру бағдарламасын пайдалану керектігін білмесеңіз, 283-беттегі пісіру нұсқаулығын қараңыз. **«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 аспаңыз немесе жылжытпаңыз).

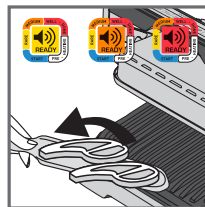
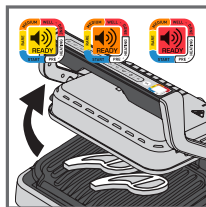
Құрылғы тағамның қалыңдығы мен мөлшеріне сәйкес пісіру бағдарламасын (уақыт пен температураны) автоматты түрде реттейді.

**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.

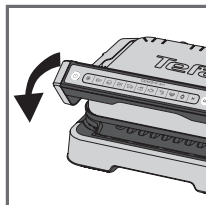
8. Пісіру деңгейіне сәйкес индикатор шаманың түсі өзгереді. Пісіру процесі орындалып жатқанда, дыбыстық сигнал пісіру деңгейіне жеткен сайын ескертеді. Индикатор шамы сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам шала піскен, қызғылт сары түспен жанып, дыбыстық сигнал берілсе, тағам орташа піскен, 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, өсіресе етті пісіргенде, өзгереді 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 өртүрлі 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:

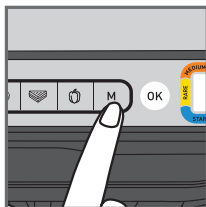
- Құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Дәл қазір аяқтаған тағамдарға ұқсас пісіру бағдарламасын таңдаңыз (бұл қадам тіптен бағдарлама пісіруді аяқтаған болса да қажет)
- Алдын ала қыздыруды бастау үшін «OK» түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру кезінде түс деңгейінің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

## Маңызды!

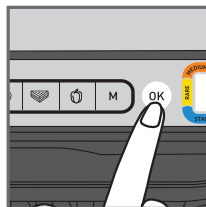
- Әрбір жаңа партия үшін алдын ала қыздыруды орындау қажет екенін ескеріңіз. Алдын ала қыздыру алдында құрылғының жабық екеніне және ішінде тағам қалмағанына көз жеткізіңіз. Грильді ашып, ішіне тағамды салмас бұрын алдын ала қыздырудың аяқталуын күтіңіз.
- Жаңа алдын ала қыздыру бағдарламасы алдыңғы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

# 1. ГРИЛЬ КҮЙІ

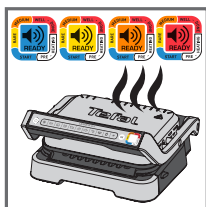
## Б) ҚОЛМЕН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ



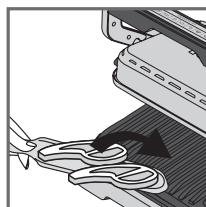
1



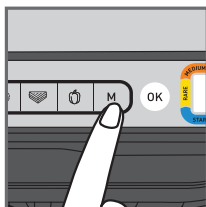
2



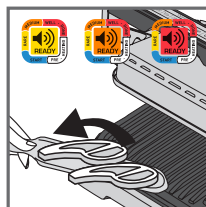
3



4



5



6

1. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше М 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

## С) ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

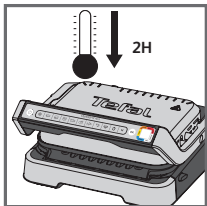
### 9 АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

	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 КҮЙİNДЕГІ 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. ПЕШ КҮЙІ



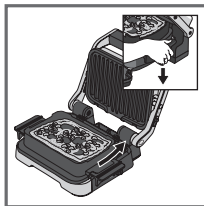
1



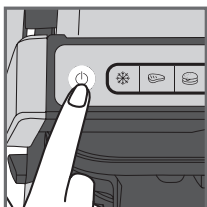
2



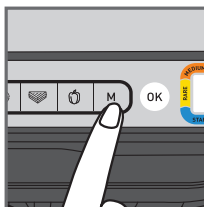
3



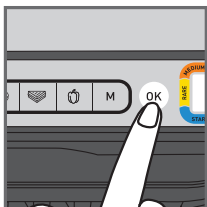
4



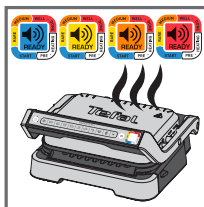
5



6



7



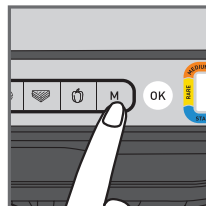
7

1. OptiGrill қосылып тұрса және пісіру науасын қолданғыңыз келсе, грильді қуат көзінен ажыратып, кемінде 2 сағат суытып алыңыз.
2. Ингредиенттерді пісіру науасына салыңыз.
3. Грильді ашып, грильдің төменгі тақтайын алыңыз да, оны пісіру науасымен ауыстырыңыз.
4. Грильді жауып, Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
5. Қолмен режимін және түс қажетті температураға сәйкес келгенше M түймесін бірнеше рет басу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз:

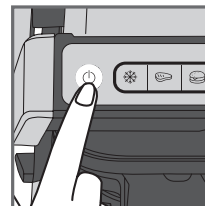
	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

6. «OK» түймесін басу арқылы алдын ала қыздыруды бастаңыз.
7. Қажетті температураға жеткенде, гриль дыбыстық сигнал береді де, пісіру процесі басталады.

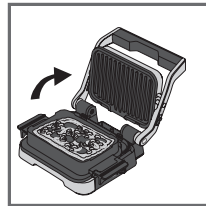
## 2. ПЕШ КҮЙІ



8



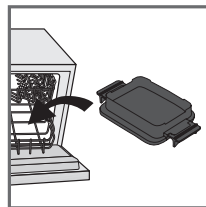
9



10

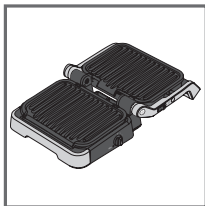


11

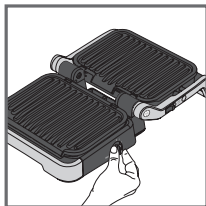


8. Температураны пісіру кезінде реттеуге болады.
9. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз. Ол қалауыңызша піскен деп есептесеңіз, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басып пісіруді аяқтаңыз. Барлық түймелер өшеді, гриль қыздыруды/пісіруді тоқтатады.
10. Грильді ашып, пісіру науасын тұтқаларынан ұстап, грильден алыңыз.
11. Пісіру науасын ыдыс жуатын машинада жууға болады.

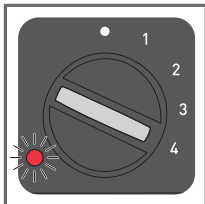
### 3. БАРБЕКЮ КҮЙІ



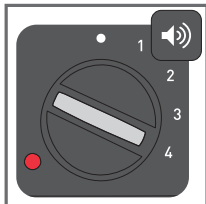
1



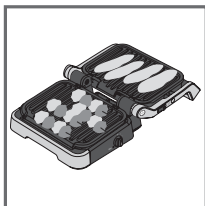
2



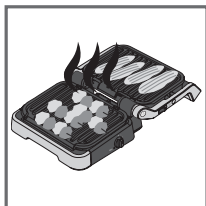
3



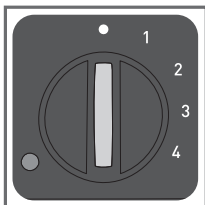
4



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

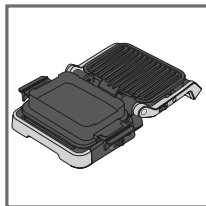
4: 180-220°C

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.

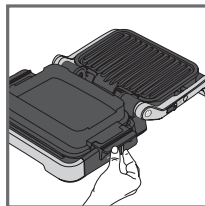
#### Түсініктемелер:

- пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.
- Тағамды тек бір тақтайда дайындасаңыз, жоғарғысын пайдаланыңыз.

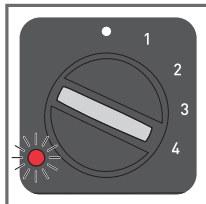
### 4. ТОЛЫҚ ТАҒАМ КҮЙІ



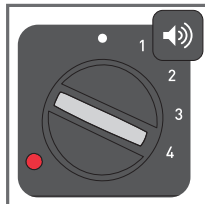
1



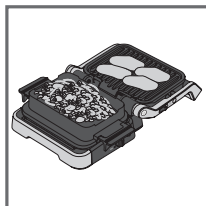
2



3



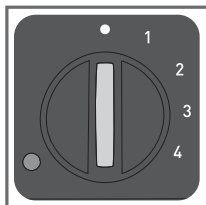
4



5



6



7

1. Грильді толық тағам күйіне қойыңыз. Пісіру бүйірлік термостатпен басқарылады.
2. Қажетті температура параметрін таңдаңыз. Термостат екі тақтай үшін де пісіру температурасын бақылайды.

#### • 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. Тағамды грильге және пісіру науасына салыңыз.
6. Тағамның пісіп жатқанын қадағалаңыз және дайын болғаннан кейін оны алыңыз.
7. Термостатты • күйіне орнату арқылы құрылғыны өшіріңіз.

#### Түсініктеме:

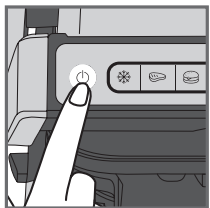
пісіру кезінде температураны өзгертуге болады. Температура пісіру кезінде өзгертілсе, гриль температураны жаңа параметрге реттейді.

#### Keңестер:

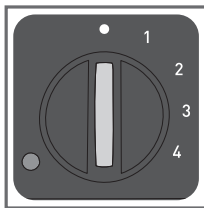
Егер гарнир гриль жасап жатқан тағамнан ұзағырақ піссе, пеш күйінде пісіруді де бастауға болады. Егер осылай пісіріп жатсаңыз, 284-беттегі 1-7 қадамдарды орындаңыз. Тағам қалауыңызша піскен кезде грильді толық тағам күйінде ашыңыз. Гриль автоматты түрде бүйірлік термостатқа ауысады. Термостаттың көмегімен қажетті температура параметрін таңдаңыз. Гриль тақтай алдын ала қыздырылған кезде, оған тағамды салыңыз.



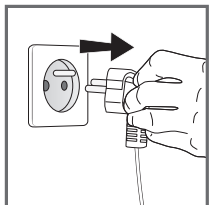
## ПАЙДАЛАНУДЫҢ СОҢЫ



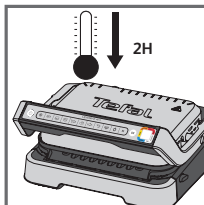
1



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

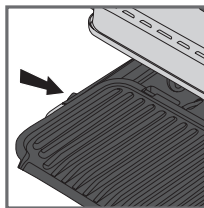


2

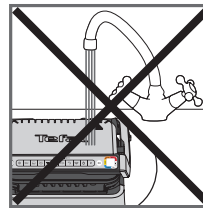


3

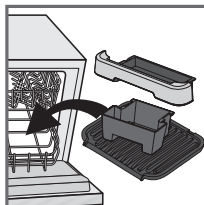
## ТАЗАЛАУ



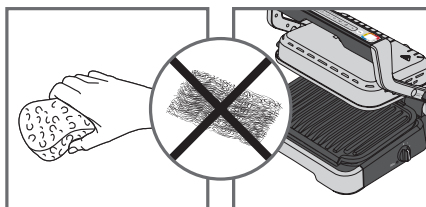
1



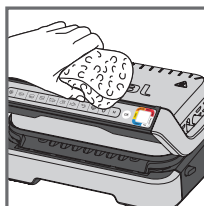
2



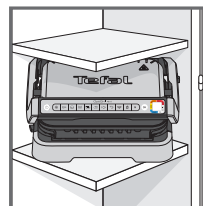
3



4



5
















6

1. Тазалау алдында пісіру беті зақымдалмас үшін табақтарды, тамшы науаларын және пісіру науасын ашыңыз да, шығарып алыңыз. Тамшы науаларын ағызып, оларды жұмсақ сабынды сумен жуыңыз, одан кейін қағаз сұлгімен 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 тақтайларын, тамшы науаларын және пісіру науасын ыдыс жуатын машинада жуғыңыз келмесе, оларды ыстық суға аздап жуғыш сұйықтық қосып, тазалаңыз, одан кейін қалдықтарын кетіру үшін жақсылап шайыңыз. Оларды қағаз сұлгімен 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

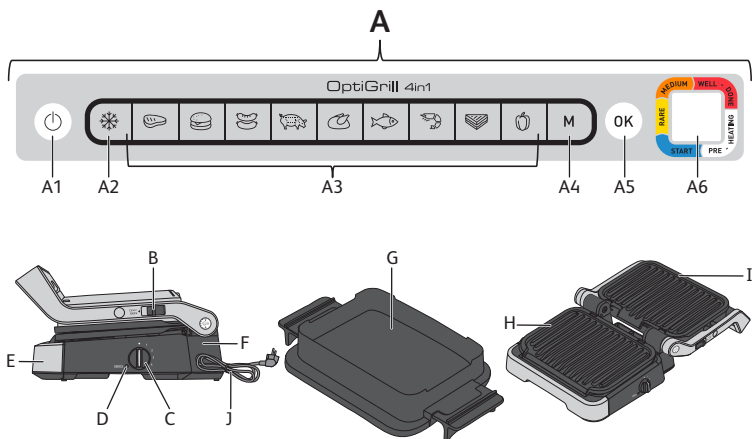
Мәселе	Себеп	Шешім
<p> түймесі жыпылықтайды</p> <p>+  Индикатор шамы тұрақты көк</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• қосу тағаммен және табақтарды алдын ала қыздырмай, құрылғыны немесе автоматты пісіру циклін бастау (қолмен режим автоматты түрде қосылады).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ықтимал нұсқа:             <ul style="list-style-type: none"> <li>–  түймесін басу арқылы температура параметрін таңдаңыз, содан кейін <b>OK</b> түймесін басыңыз. Пісіруге рұқсат етіңіз, бірақ пісіруді бақылау керек (қолмен режим).</li> <li>– құрылғыны тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, құрылғыны дұрыс жабыңыз, құрылғыны қайта бағдарламалаңыз және алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Құрылғы алдын ала қыздыру немесе пісіру циклі кезінде тоқтайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіру кезінде құрылғы тым ұзақ уақыт бойы ашық қалды.</li> <li>• Жылыту немесе жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы тым ұзақ жұмыс істемей қалды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p> Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p> <p>+ Үзіліссіз дыбыстық сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғы ақаулығы.</li> <li>• Құрылғы тым суық бөлмеде сақталған немесе пайдаланылған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құралды ажыратып, қайта қосыңыз және алдын ала қыздыру циклін дереу қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз</li> </ul>
<p>Құрылғы дыбыстық сигнал бермейді.</p>		
<p> Индикатор шамы күлгін болып жыпылықтайды</p> <p>+ түймесі  жыпылықтайды</p> <p>+ Үздіксіз дыбыстық сигнал</p>	<p>Құрылғының ақаулығы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғыны электр желісінен ажыратып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз</li> </ul>
<p>Алдын ала қыздырғаннан кейін мен тағамды ішіне салып, құрылғыны жаптым.  бірақ индикатор шамы ақ болып, пісіру басталмайды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құралдың ішіндегі тағамның мөлшері 4 см-ден көп.</li> <li>• Тағамды ішіне салған кезде гриль толық ашылмаға</li> <li>• Құрылғы ішіндегі тағамды анықтамайды тағамның мөлшері жеткіліксіз, <b>OK</b> жыпылықтайды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Азық-түліктің мөлшері 4 см-ден аспауы керек</li> <li>• Грильді толығымен ашып, қайтадан жабыңыз</li> <li>•  түймесігін басу арқылы пісіруді белсендіруді растаңыз.</li> </ul>
<p>Құрылғы қолмен жұмыс режимінде қосылады</p> <p>+  Индикатор шамы қызыл жыпылықтайды.</p> <p>+  температураны басқару түймесі және  шамы бекітілген</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алдын ала қыздыру уақыты қысқарды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіруді мерзімді түрде бақылаңыз (қолмен режимде пайдалану үшін). Немесе</li> <li>• Грильді тоқтатыңыз, тағамды алыңыз, грильді жабыңыз, пайдаланғыңыз келетін жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдап, алдын ала қыздыру циклінің аяқталуын күтіңіз</li> </ul>

## Зміст

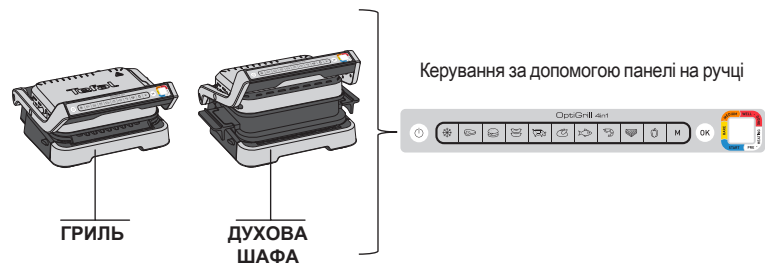
• Опис виробу	292
• Положення та інтерфейси	293
• Зміна положення	294
• Індикатор рівня приготування	295
• Перед першим використанням	296
• 1. Положення гриля	297
а) Використання автоматичної програми	297
б) Використання ручного режиму	300
в) Посібник із приготування	301
• 2. Положення для духової шафи	302
• 3. Положення для барбекю	304
• 4. Положення для приготування комплексних страв	305
• Кінець використання	306
• Очищення	307
• Посібник з усунення неполадок	308

## 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 положень барбекю й комплексних страв
- C. Бічний термостат для положень барбекю й комплексних страв
- D. Індикатор для положень барбекю й комплексних страв
- E. Передній піддон для крапель
- F. Задній піддон для крапель
- G. Деко
- H. Нижня пластина
- I. Верхня пластина
- J. Шнур живлення



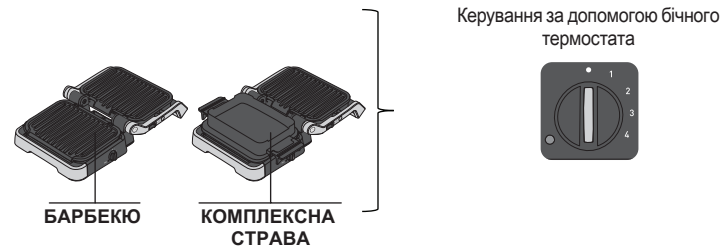
## ПОЛОЖЕННЯ ТА ІНТЕРФЕЙСИ



ГРИЛЬ

ДУХОВА  
ШАФА

Керування за допомогою панелі на ручці

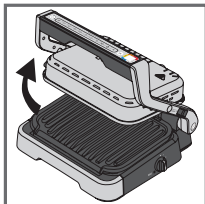


БАРБЕКЮ

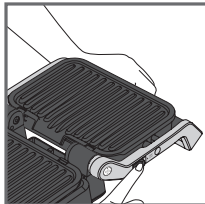
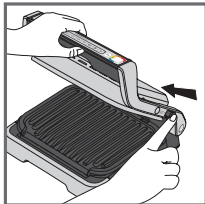
КОМПЛЕКСНА  
СТРАВА

Керування за допомогою бічного термостата

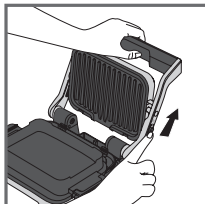
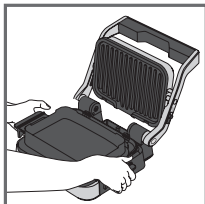
## ЗМІНА ПОЛОЖЕННЯ



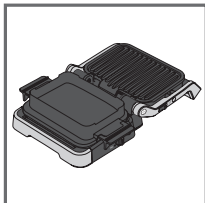
**Перехід у положення духової шафи:**  
відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.  
**Увага!** Деко встановлюється на гриль без фіксації.



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



**Перехід у положення комплексної страви:**  
установіть деко на місце нижньої пластини, потім відкрийте гриль до положення 180°, виконавши описані вище дії.



**Увага!** Перш ніж відкрити гриль у положенні барбекю або комплексної страви, переконайтеся, що бічний термостат перебуває в положенні «•». Якщо термостат не перебуває в положенні «•», гриль почне нагріватися й повідомить про це звуковим сигналом.

## 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



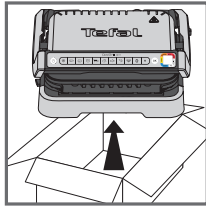
Триває приготування на рівні «добре просмаження»



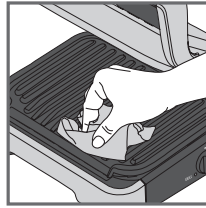
Приготування на рівні «добре просмаження» завершено

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.

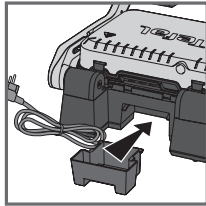
# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



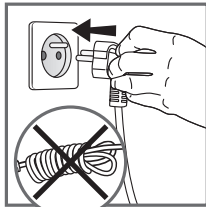
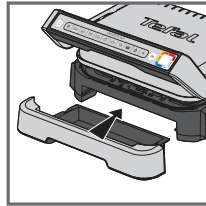
1



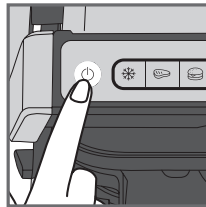
2



3



4



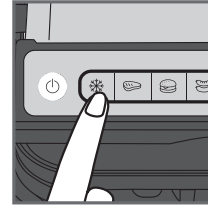
5

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.

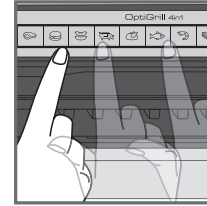
# 1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

## А) ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОЇ ПРОГРАМИ

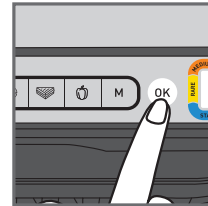
Дев'ять автоматичних програм: червоне м'ясо, бургер, сосиски, свинина, курка, риба, морепродукти, бутерброд, перець



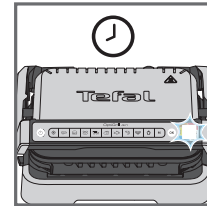
1



2



3



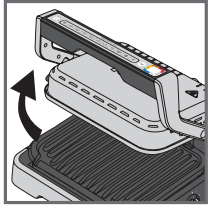
4



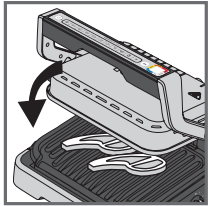
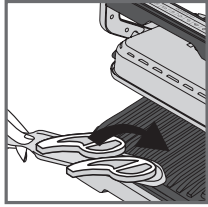
5

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 і 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 301.
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.

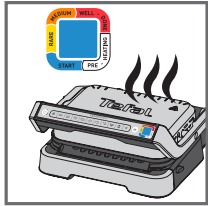
## 1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ



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).

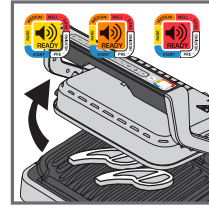
Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) залежно від товщини і кількості продуктів.

**Примітка для дуже тонких шматків їжі:** закрийте прилад; кнопка «ОК» блиматиме, а індикатор буде світитися білим, поки ви не натиснете «ОК». Натисніть «ОК», щоб переконатися, що прилад розпізнав продукт і розпочався цикл приготування.

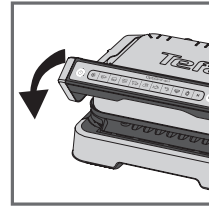
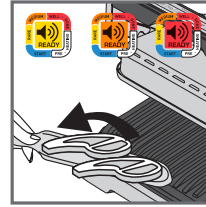
8. Залежно від ступеня приготування індикатор змінює колір. У процесі приготування звуковий сигнал сповіщає про досягнення того чи іншого рівня. Жовтий колір індикатора зі звуковим сигналом вказує на слабкий рівень просмаження, помаранчевий колір зі звуковим сигналом – на помірний рівень, червоний колір 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.

## 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 світитися 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 «ОК».

**Примітка.** Система безпеки автоматично вимкне прилад через деякий час.

### Приготування другої порції відразу

Коли приготування першої порції продуктів буде завершено:

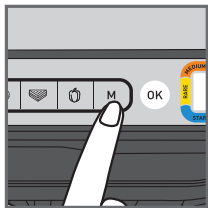
- Переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі.
- Виберіть програму приготування (цей крок необхідний, навіть якщо програма та ж сама, що й для попередніх страв).
- Натисніть кнопку «ОК», щоб почати розігрівання. Під час розігрівання кольоровий індикатор рівня блиматиме білим.
- Після завершення розігрівання прилад видасть звуковий сигнал, а індикатор постійно світитиметься білим.
- Коли розігрівання завершено, прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть продукти всередину.

### Важливо!

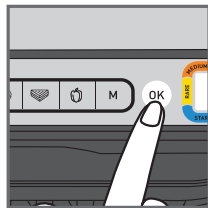
- Зверніть увагу, що розігрівання є необхідним для кожної порції. Перед розігріванням переконайтеся, що прилад закритий і всередині немає залишків їжі. Перш ніж відкривати гриль і класти продукти всередину, дочекайтеся завершення розігрівання.
- Якщо новий цикл розігрівання запускається відразу після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

# 1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

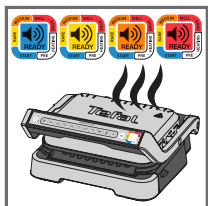
## Б) ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ



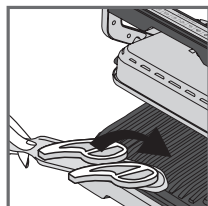
1



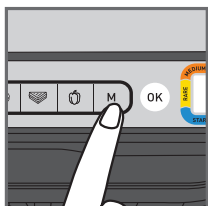
2



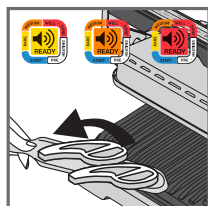
3



4



5



6

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

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

2. Натисніть «ОК», щоб розпочати розігрівання. Індикатор рівня приготування блиматиме 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.

# 1. ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ

## В) ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

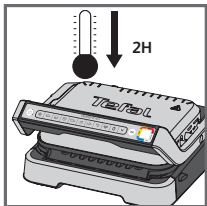
### ДЕВ'ЯТЬ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

	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
МОРПРОДУКТИ	-	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 ДУХОВОЇ ШАФИ



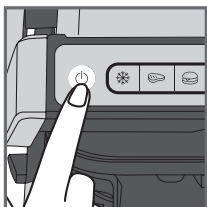
1



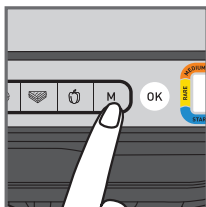
2



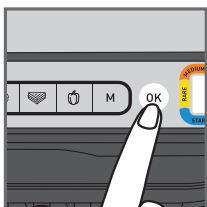
3



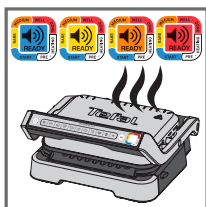
4



5



6



7

1. Якщо ваш прилад OptiGrill уже ввімкнений і ви хочете використати деко, від'єднайте гриль від мережі й дайте йому охолонути не менше 2 годин.





2. Покладіть інгредієнти на деко.

3. Відкрийте гриль, вийміть нижню пластину гриля й установіть на її місце деко.

**УВАГА!** Стежте за тим, щоб верхня пластина гриля була правильно встановлена в приладі.

4. Закрийте гриль і натисніть кнопку увімкнення / вимкнення.

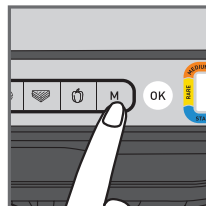
5. Виберіть ручний режим і температуру приготування, натиснувши кнопку «М» кілька разів, поки колір не відповідатиме бажаній температурі:

	85-110°C
	150-165°C
	190-205°C
	240-255°C

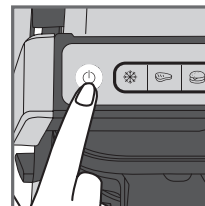
6. Почніть розігрівання, натиснувши кнопку «ОК».

7. Коли бажаної температури буде досягнуто, гриль видасть звуковий сигнал і почнеється процес приготування.

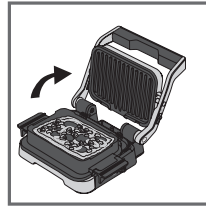
## 2. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



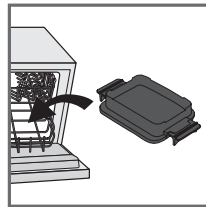
8



9



10



11

8. Під час приготування можна регулювати температуру.

9. Стежте за приготуванням страви. Коли страва буде готова так, як вам потрібно, натисніть кнопку вмикання / вимкнення, щоб завершити приготування. Усі кнопки буде вимкнено, а гриль припинить нагрівання й приготування.

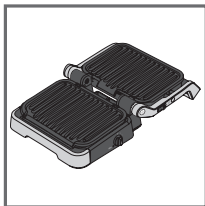
10. Відкрийте гриль і вийміть деко за ручки.

**УВАГА!** Гаряча поверхня – рекомендовано використовувати рукавички. Деко гаряче, тож ставте його лише на тривку поверхню.

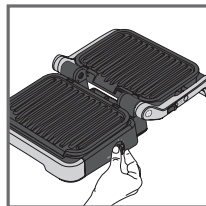
11. Деко можна мити в посудомийній машині.



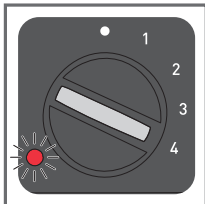
### 3. ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ



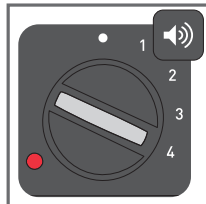
1



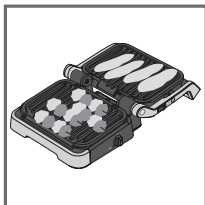
2



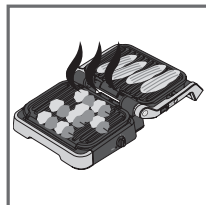
3



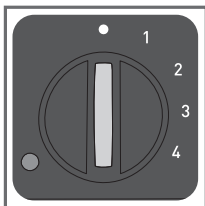
4



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

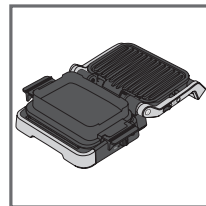
4: 180-220°C

3. Під час розігрівання бічний 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 «».».

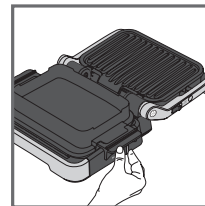
#### Зауваження:

- 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.

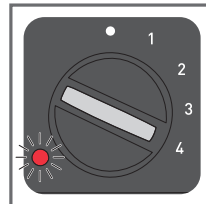
### 4. Положення для приготування комплексних страв



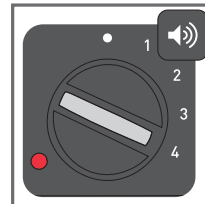
1



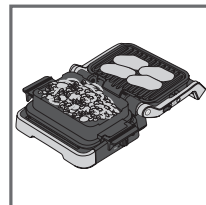
2



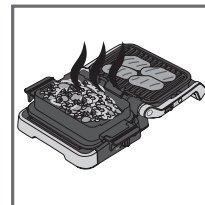
3



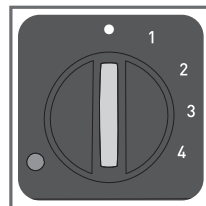
4



5



6



7

1. Установіть гриль у положення комплексної страви. Для керування приготуванням призначений бічний термостат.
2. Виберіть бажаний температурний режим. Термостат контролює температуру приготування для обох пластин.

• thermostaat uitgeschakeld

1: 80-100°C

2: 130-160°C

3: 160-190°C

4: 180-220°C

3. Під час розігрівання бічний 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 і деко.
6. Стежте за приготуванням страви й вийміть, коли вона буде готова.
7. Вимкніть прилад, встановивши термостат у положення «».».

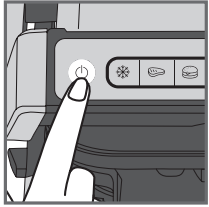
#### Зауваження:

- можна змінити температуру під час приготування. Якщо змінити температуру в процесі приготування, гриль скоригує її відповідно до нового налаштування.

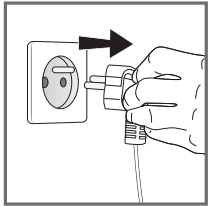
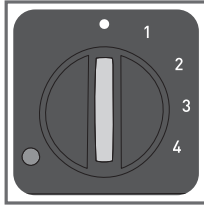
#### Поради:

якщо гарнір готується довше, ніж страви на грилі, можна почати приготування в положенні духової шафи. У цьому випадку див. сторінку 302 і виконайте кроки з 1 по 7. Коли страву буде готова, відкрийте гриль у положенні комплексної страви. Гриль автоматично перемкнеться на бічний термостат. Виберіть температурний режим за допомогою термостата. Коли пластина гриля нагріється, покладіть на неї продукти.

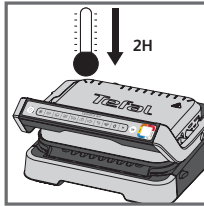
## КІНЕЦЬ ВИКОРИСТАННЯ



1



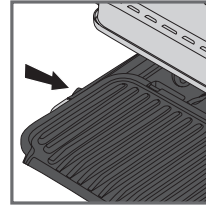
2



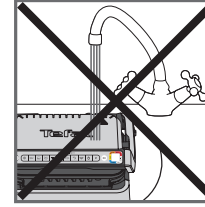
3

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

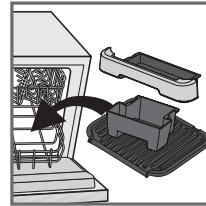
## ОЧИЩЕННЯ



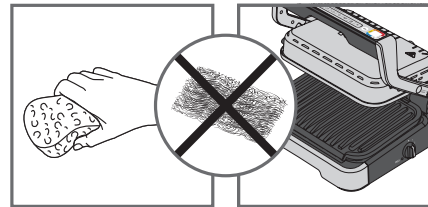
1



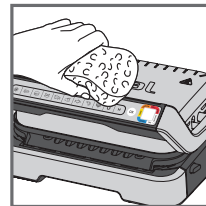
2



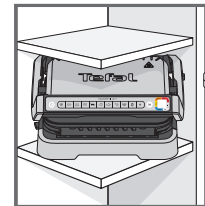
3



4



5













6

1. Перед чищенням розблокуйте й вийміть пластини, піддони для крапель і деко, щоб не пошкодити робочу поверхню. Злийте воду з піддонів і вийміть 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, піддони й деко в 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.

# Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
<p>Кнопка <b>М</b> блимає</p> <p>+  індикатор горить блакитний</p> <p>+ Кнопка <b>OK</b> блимає</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 можливих варіанти:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Виберіть настройку температури, натиснувши <b>М</b> кнопку, а потім натисніть <b>OK</b>. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим).</li> <li>– Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі.</li> <li>• Прилад простояє занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p> індикатор блимає фіолетовий кольором</p> <p>+ Кнопка  /  /  /  блимає</p> <p>+ переривний звуковий сигнал</p> <p>Прилад не видає звуковий сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Несправність роботи приладу.</li> <li>• Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.</li> </ul>
<p> індикатор блимає фіолетовий кольором</p> <p>+ Кнопка  блимає</p> <p>+ безперервний звуковий сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Несправність роботи приладу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.</li> </ul>
<p>Після процесу попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад, але індикатор продовжує горіти Білий кольором.  а процес приготування не починається</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см.</li> <li>• Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині.</li> <li>• Прилад не розпізнає їжу всередині Недостатня кількість їжі, блтимає "OK".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см.</li> <li>• Повністю відкрийте прилад і закрийте його знов.</li> <li>• Підтвердить режим приготування, натиснувши кнопку <b>OK</b>.</li> </ul>
<p>Прилад вмикається в ручному режимі.</p> <p>+  індикатор блимає червоним кольором</p> <p>+ кнопка <b>М</b> контроль температури і <b>OK</b> колір фіксовані</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перервався процес попереднього розігрівання.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або</li> <li>• Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.</li> </ul>



EN	3-20
PL	21-38
LT	39-56
ET	57-74
LV	75-92
CS	93-110
SK	111-128
HU	129-146
RO	147-164
BG	165-182
HR	183-200
SL	201-218
BS	219-236
SR	237-254
RU	255-272
KK	273-290
UK	291-308