

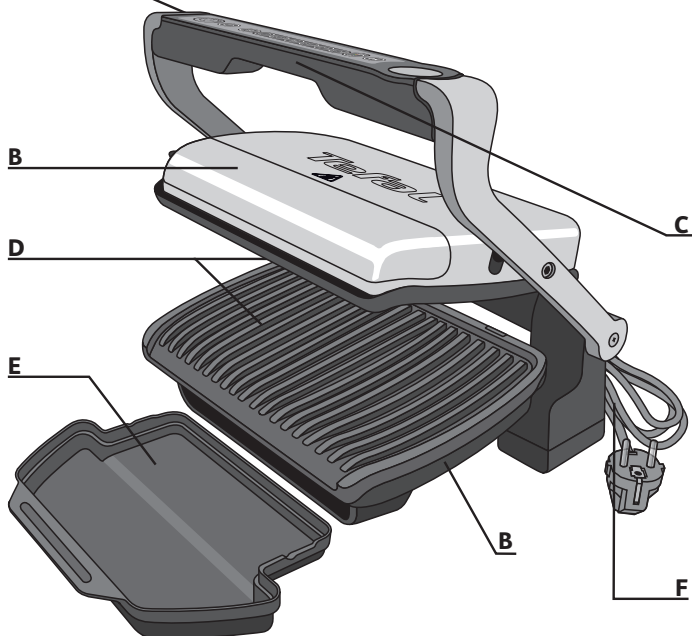
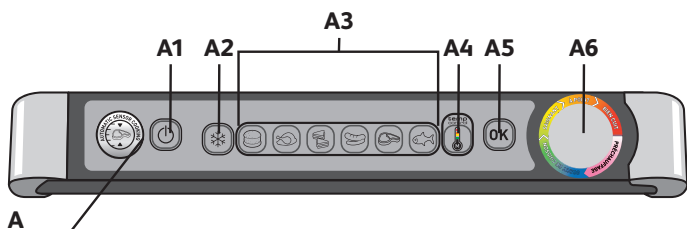
Tefal®

OptiGrill (+)

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



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



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.



This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Never leave the appliance unattended when in use.



Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.

Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

Always plug the appliance into an earthed socket.

Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.

Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.

- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

Environment



Environment protection first!

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

Description

A Control panel

A4 4 temperature settings in manual mode;
see specific manual mode in the quick start
guide

C Handle

A1 On/off button

A5 **OK** button

D Cooking plates

A2 Frozen food mode

A6 Cooking level indicator

E Drip tray

A3 Cooking programs

B Body

F Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
While cooking is in progress,
the appliance will beep to
signal the user that "rare"
(yellow) will soon be reached.

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



RED
"Well done"
cooking.
End of cooking

keep warm "30' approximately"



RED FLASHING
End of cooking for "Well
done".



SOLID GREEN
Manual function is selected or
activated automatically, see the
"Troubleshooting Guide" on
page 14.



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

Guide of cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



Poultry



Fish



Red meat

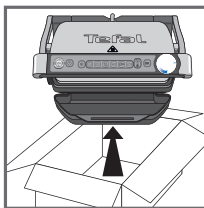


Pork/sausages/lamb



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

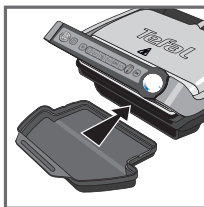
1 Preparing



1



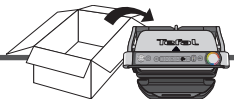
2



3



4



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

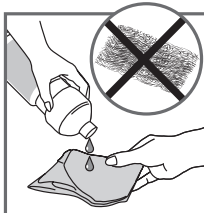
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

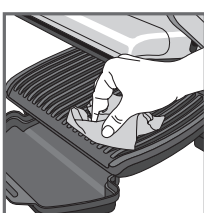
3-4

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

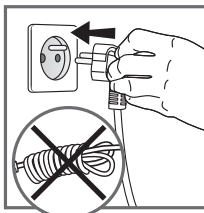
2 Pre-heating



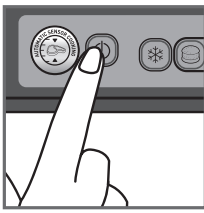
5



6



7



8

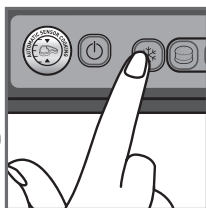


- 5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

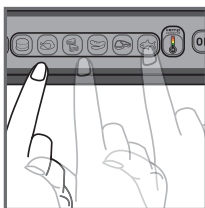
- 6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

- 8 Press the switch.
Caution : Make sure there are no food between the plates



9



10

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

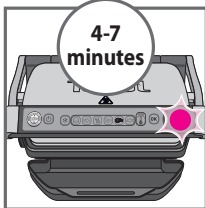
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 15.



11



12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

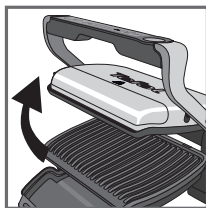


13

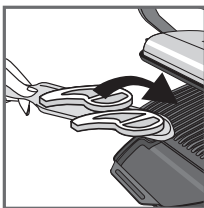
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



14



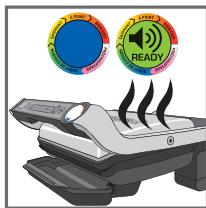
15



16



17



18

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.

Open the grill and place the food on the cooking plate.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity. Close the appliance to start the cooking cycle.

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

The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

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

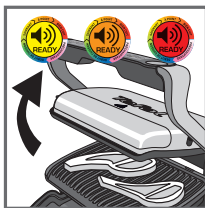
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

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

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

NE

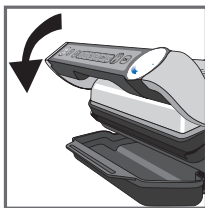
3 Cooking



19



20



21

19-20 When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Successive cookings

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

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

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

Important:

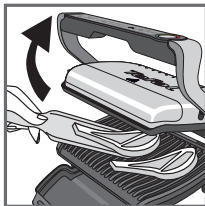
- Please note that preheating is required for each new cooking of food.
- Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

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

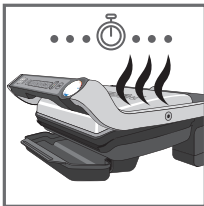
4 Comments



22



22



23



24



25

22-23-24

If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

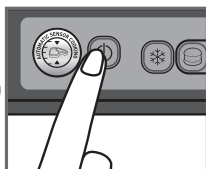
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate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

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

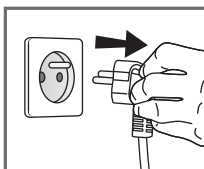
5 Cleaning and maintenance



EN



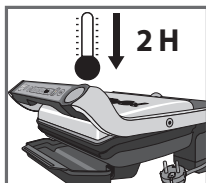
26



27

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

27 Unplug the appliance from wall outlet.

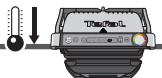


28

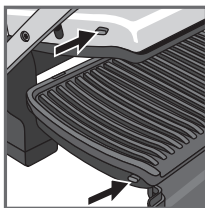
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

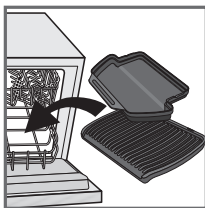
6 Cleaning



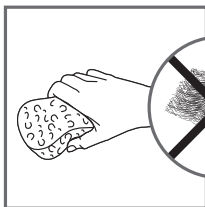
NE



29



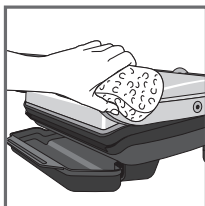
30



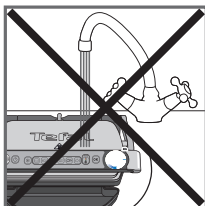
31



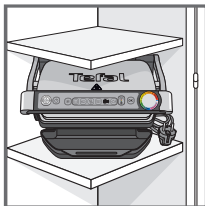
32



33



34



35

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

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

31-32

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

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

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

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

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

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

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

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Button  blinking +  Indicator light solid green + Button  blinking	Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated).	2 possible options: - Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	- The appliance has been kept open for too long while cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service.
 The indicator light will blink white + Button  /  /  /  blinking + Intermittent beeping	- Appliance failure. - Appliance stored or used in a room that is too cold.	Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The device does not beep.		
 The indicator light will blink white + Button  blinking + Continuous beeping	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer service.
After preheating, I placed the food inside and closed the appliance,  but the indicator light stays purple and cooking does not begin.	The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm.	The quantity of food should not exceed 4 cm.
	The grill was not opened completely when placing the food inside. The appliance does not detect food inside The quantity of food is insufficient, "OK" is blinking.	- Open the grill completely and close it again. - Confirm cooking activation by pressing the button .
The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. + button  temp control and  light fixed	Preheating time was cut short.	- Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or - Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini / Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Poultry			Well cooked
 Pork / Sausages / Lamb			Well cooked

Tips: if you want your meat to be very rare (blue), you may use 

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level		
			 rare	 medium	 well-done
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches				
	Burger: (after pre-cooking the meat)				
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly				
	Lamb (boneless)				
	Frozen chicken nuggets ❄️				
	Pork belly				
	Slice of ham to be cooked				
	Marinated chicken breast				
	Duck breast				
Fish	Whole trout				
	Shelled prawns				
	King prawns (with and without shells on)				
	Tuna steak				
Manual mode See the quick start guide for manual mode			4 different temperature settings		

For frozen food, press  before selecting your program.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.

RU

Этот прибор предназначен только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:

- в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
- в мини-гостиницах.

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.

Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.



Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.

Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.

Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.

Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.

Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.

Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство.

Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутри.

Всегда

- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.

- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или гобелены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за ручку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготовляемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы не испортить устройство, никогда не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

Советы и информация

- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- Во время первых минут использования устройство может испускать легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Защита окружающей среды



Защита окружающей среды превыше всего!

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

Описание

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

Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

Предварительный разогрев



МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ
Ожидание.



СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ
Окончание предварительного разогрева
Можно класть пищу.

Начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



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

Приготовление — готово к употреблению в пищу



ЖЕЛТЫЙ
Прожарка "с кровью".



ОРАНЖЕВЫЙ
Средняя прожарка.



КРАСНЫЙ
Полная прожарка.
Окончание приготовления.

Сохранение тепла (прибл. 30 минут)



МИГАЕТ КРАСНЫМ
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»



СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 27.



МИГАЕТ БЕЛЫМ
Неисправность устройства.
См. раздел «Инструкции по устранению неполадок». Обратитесь в сервисный центр.

Руководство по программам приготовления



Бургер



Панини / сэндвичи



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



Птица



Рыба



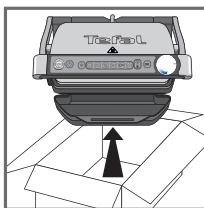
Стейк



Свинина / сосиски / баранина

1 Подготовка

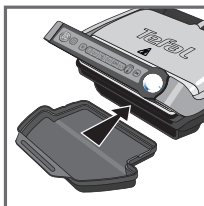
RU



1



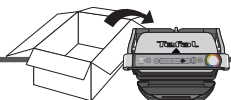
2



3



4



1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.

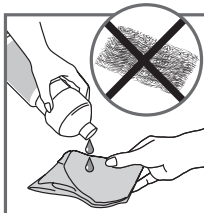
Цветную наклейку на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

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

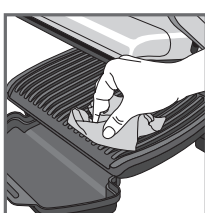
3-4

Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства.

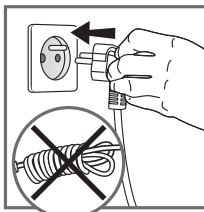
2 Предварительный разогрев



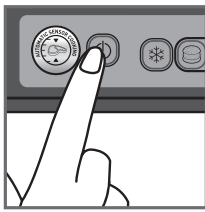
5



6



7



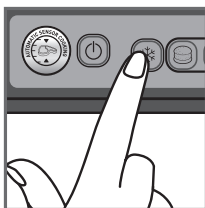
8

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

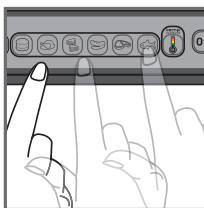
6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

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

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



9



10

9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

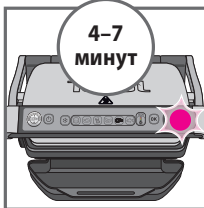
Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

RU

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 28.



11

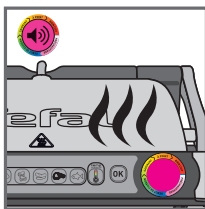


12

11 Нажмите кнопку «OK»: устройство включится для предварительного разогрева, а индикатор уровня приготовления начнет мигать фиолетовым.

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

12 Подождите 4–7 минут.

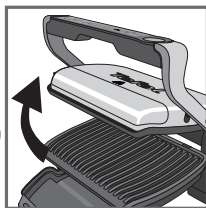


13

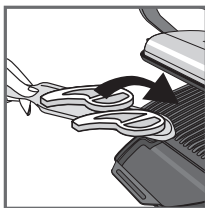
13 После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

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

3 Приготовление пищи



14



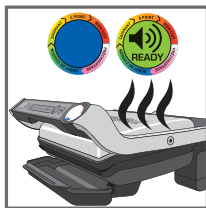
15



16



17



18

14-15 После предварительного разогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

16-17 Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечания относительно тонких кусков пищи. Закройте устройство. Кнопка «OK» начнет мигать, а индикатор будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «OK», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался.

Индикатор уровня приготовления станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что выполняется приготовление пищи (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

В процессе приготовления звуковой сигнал будет уведомлять пользователя о переходе к каждому следующему уровню приготовления (например, с кровью/желтый).

18 В зависимости от степени приготовления индикатор будет менять цвет. Когда индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это означает, что пища хорошо прожарена.

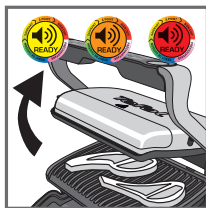
Примечание. Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня приготовления станет зеленым.

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

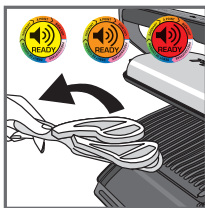
3 Приготовление пищи



RU



19



20



21

19-20 Когда цвет индикатора будет соответствовать желаемому уровню приготовления пищи и устройство издаст звуковой сигнал, откройте устройство и извлеките пищу.

21 Закройте устройство. Панель управления начнет светиться и сама перейдет в режим выбора программы приготовления.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Последующее приготовление пищи

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

Приготовление следующих порций

После приготовления первой порции пищи выполните следующее.

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

Важно!

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

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

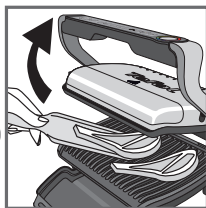
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.

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

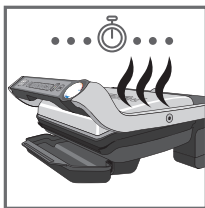
4 Примечания



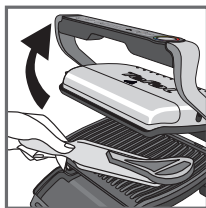
RU



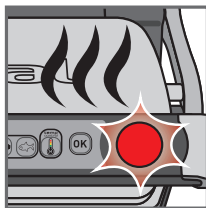
22



23



24



25

22-23-24

Если вы хотите приготовить пищу различной прожарки, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня готовности, закройте гриль и приготовьте другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

25 Функция сохранения тепла

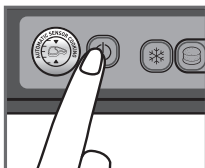
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию сохранения тепла, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу в гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой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

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

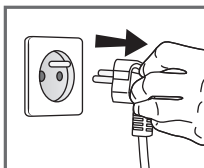
5 Очистка и обслуживание



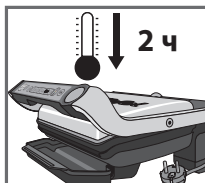
RU



26



27



28

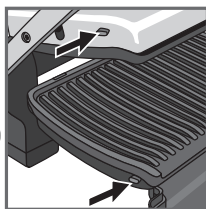
26 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

27 Отключите устройство от розетки электросети.

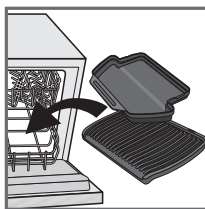
28 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

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

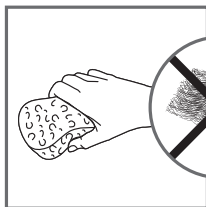
6 Очистка



29



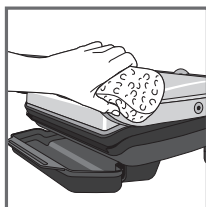
30



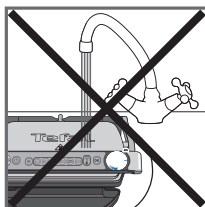
31



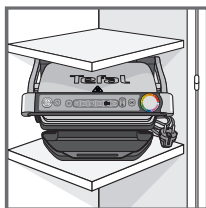
32



33



34



35

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

30 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью.

31-32

Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем.

Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в слабом мыльном растворе, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

33 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

34 Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

35 Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

Любой ремонт должен выполняться квалифицированным сервисным специалистом.

Инструкции по устранению неполадок

RU

Проблема	Причина	Решение
Кнопка  мигает +  Индикатор светится зеленым + Кнопка  мигает	Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).	2 возможных варианта: - Выберите настройку температуры, нажав кнопку , а затем нажмите кнопку «OK». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). - Выключите устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.
Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.	- Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. - Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла.	Отключите устройство от электросети и оставьте на 2–3 минуты, затем запустите процесс заново. При следующем использовании старайтесь быстрее открывать и закрывать устройство для достижения лучших результатов приготовления пищи. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с местным сервисным центром Tefal.
 Индикатор мигает белым + Кнопка  /  /  /  мигает + Прерывистый звуковой сигнал	- Неполадки с устройством. - Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.	Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.
Устройство не издает звуковой сигнал.		
 Индикатор мигает белым + Кнопка  мигает + Непрерывный звуковой сигнал	Неполадки с устройством.	Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.	- Пища внутри устройства толще 4 см. - Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.	- Толщина пищи не должна превышать 4 см. - Откройте гриль полностью, затем закройте снова.
	Устройство не распознает пищу внутри Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает.	Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .
Устройство перешло в ручной режим +  Индикатор мигает красным. + кнопка управления температурой  и  индикатор светится	Время предварительного разогрева было прервано.	- Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме). или - Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
			
 Стейк	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Бургер	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Панини / сэндвичи	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
 Рыба	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Птица			Полная прожарка
 Свинина / сосиски / баранина			Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было практически сырым (blue rare), можно использовать 

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки		
			 с кровью	 средняя прожарка	 полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Баранина (без костей)				
	Замороженные куриные наггетсы 				
	Свиная грудинка				
	Ломтик ветчины				
	Маринованные куриные грудки				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Очищенные креветки				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Стейк из тунца				
Ручной режим См. информацию о ручном режиме в кратком руководстве пользователя	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите  , прежде чем выбирать программу.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення продукту: для забезпечення власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі які пов'язані з піктограмами.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на наступне використання гарантія не поширюється:

- кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- фермерські будинки;
- для гостей в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- домашні готелі типу "нічліг і сніданок".

Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.

Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями з використання приладу та його властивостей, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з пристроєм.

Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад, за винятком, якщо вони старші 8 років й знаходяться під наглядом.

Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному місці для дітей молодше 8 років.

Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.



Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.

Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його технічний представник.

UK

Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який знаходиться в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотикання о подовжувач.

Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.

Для чищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.

Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

Завжди

- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами з комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку промійте його негайно холодною водою та, при необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. параграф 5), налийте трохи олії на них і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб гості змогли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахи. Ми рекомендуємо власникам птах тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтесь, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки на приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі.

- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Ніколи

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріву приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під шафою, що прикріплена до стіни, або під полицею, або поруч з горючими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або gobелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню приладу для приготування.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без їжі всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте лоток для збору олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збору олії заповнився при приготуванні їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити свій прилад, не готуйте по рецептам з фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Поради / інформація

- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива про низьковольтному обладнанню - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується постійної політики наукових досліджень й розробок і може модифікувати ці продукти без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо продукт для готування занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.

Захист довкілля



В першу чергу захист довкілля!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.
- ➔ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.

Опис

A	Панель управління	A4	4 настройки регулювання температури в ручному режимі; див. інструкції для спеціального ручного режиму	C	Ручка
A1	Кнопка On/Off	A5	Кнопка "OK"	D	Пластины для приготування
A2	Режим для замороженої їжі	A6	Індикатор рівня приготування	E	Лоток
A3	Програми приготування	B	Корпус	F	Шнур живлення

UK

Кольоровий індикатор рівня приготування їжі

попереднє розігрівання



БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати



ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець розігрівання
Можна покласти їжу.

початок приготування



СИНІЙ
Початок приготування.



ЗЕЛЕНИЙ
Коли починається процес приготування, прилад видає звуковий сигнал, щоб повідомити користувача, що незабаром буде досягнутий рівень "сирий" (жовтий колір).

приготування - готовий до вживання



ЖОВТИЙ
рівень "сирий"



ОРАНЖЕВИЙ
рівень "напівготовий"



ЧЕРВОНИЙ
рівень "готовий"
Кінець приготування

підтримка температури "приблизно 30 хвилин"



БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для "готовий".



ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей" на стор. 40.



БЛИМАЄ БІЛИЙ
Несправність приладу.
Див. "Усунення несправностей".
Зверніться до сервісної служби.

Індикатор програм для приготування їжі



Бургер



Паніні / сендвіч



Ручний режим: традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 4 настройки регулювання температури (від 110°C до 275°C)



Птиця



Риба

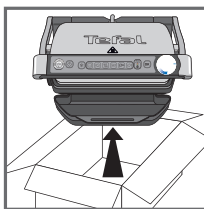


Червоне м'ясо



Свинина / сосиски / баранина

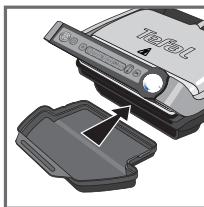
1 Підготовка



1



2

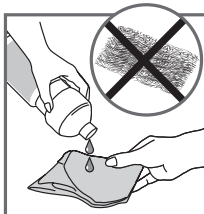


3

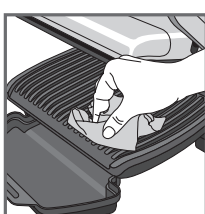


4

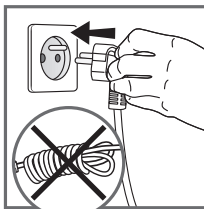
2 Попереднє розігрівання



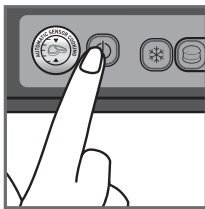
5



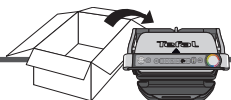
6



7



8



1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.

Кольорова наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть.

3-4 Поставте знімний лоток в передню частину приладу.



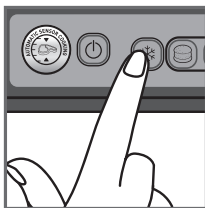
5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим в невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

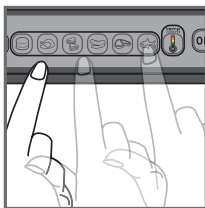
7 Перевірте, щоб верхня та нижня пластини були правильно встановлені на приладі. Не починайте попереднє розігрівання без пластин. Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку.
Увага: переконайтеся, що між пластинами немає їжі.

UK



9



10

9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку.

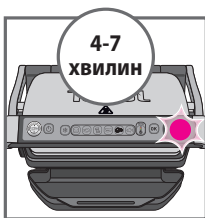
10 Виберіть відповідний режим приготування відповідно до типу їжі, що готується.

Порада, особливо для м'ясних страв: результати готової їжі за вибраними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості. Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати, зверніться до гіда з приготування стор. 41.



11

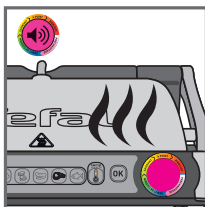


12

11 Натисніть кнопку "OK": прилад почне розігріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.

Запам'ятайте: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.

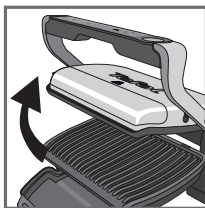


13

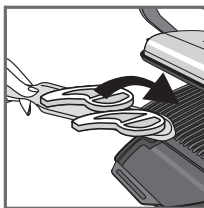
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати. Попереднє розігрівання завершено.

Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

3 Приготування



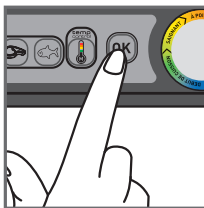
14



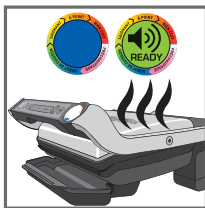
15



16



17



18

14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання.

Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі.

Закрийте прилад, щоб почати приготування.

Примітка для дуже тонких шматочків їжі: закрийте прилад, буде блимати кнопка "OK", копіїндикатора залишиться фіолетовим, натисніть кнопку "OK", щоб прилад розпізнав їжу і почав приготування.

Індикатор рівня приготування змінить колір на синій, а потім на зелений, щоб показати, що йде процес приготування (для отримання найкращих результатів не відкривайте прилад і не пересувайте їжу під час приготування).

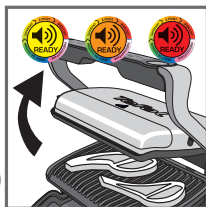
Під час приготування лунає звуковий сигнал, щоб попередити користувача про різний рівень приготування (наприклад, сирий/жовтий колір).

18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа ще сира, якщо колір індикатора оранжевий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа напівготова, та якщо колір індикатора червоний, ваша їжа готова.

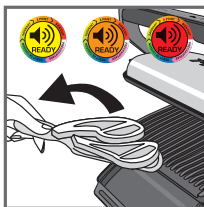
Запам'ятайте: якщо вам подобається м'ясо з кров'ю, зніміть його з пластини, коли індикатор рівня приготування стає зеленим. Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.

UK

3 Приготування



19



20



21

19-20 Коли з'явиться колір індикатора рівня приготування, що відповідає вашому вибору, і лунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і зніміть їжу.

21 Закрийте прилад. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

Примітка: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

Послідовне приготування

Якщо ви хочете готувати велику кількість продуктів, знов встановіть температуру приладу (див. розділ 2. "Попереднє розігрівання", починаючи з пункту 9), навіть, якщо ви готуєте однакову їжу або з однаковою програмою.

Приготування великої кількості їжі:

Після того, як перша партія готова:

1. Перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть правильний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування однаковий, як і для їжі, яка вже готова).
3. Натисніть кнопку " **OK** ", щоб почати попереднє розігрівання. Під час попереднього розігрівання індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим.
4. Після завершення попереднього розігрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор припинить блимати фіолетовим.
5. Прилад готовий до використання після завершення попереднього розігрівання. Відкрийте гриль і покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

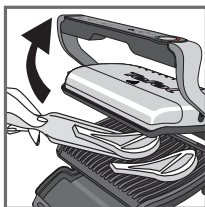
- Зверніть увагу на те, що процес попереднього розігрівання потрібен для кожної нової партії їжі. Запам'ятайте: перед активацією попереднього розігрівання перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
- Перед тим, як відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.

Примітка: якщо новий процес попереднього розігрівання буде активований негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде знижений.

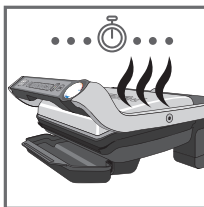
4 Примітка



UK



22



23



24



25

22-23-24

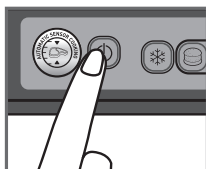
Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

25 Функція підтримки температури

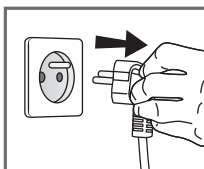
Після того, як їжа повністю приготується, процес буде завершено і прилад автоматично перейде у режим підтримки температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть. Ви можете вимкнути звуковий сигнал, натиснувши на кнопку "OK".

Примітка: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.

5 Чищення та обслуговування



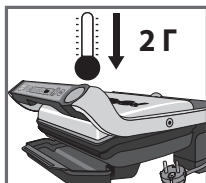
26



27

26 Натисніть кнопку On/Off (Увімк./Вимк.), щоб вимкнути прилад.

27 Вийміть вилку з розетки.



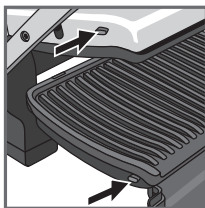
28

28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

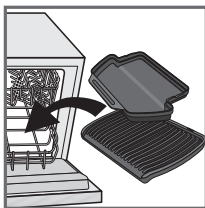
Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.

UK

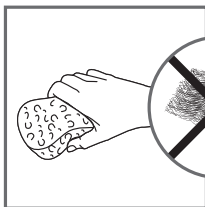
6 Чистення



29



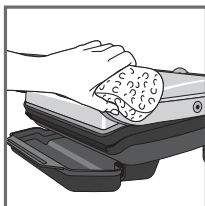
30



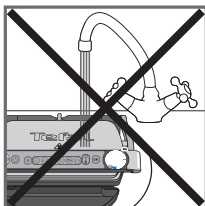
31



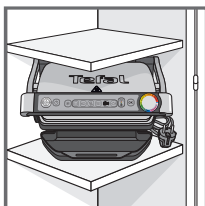
32



33



34



35

29 Перед чистенням розблукуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі.

30 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після видалення пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте поки прилад повністю охолоне і почистіть їх сухою ганчіркою.

31-32

Якщо ви не хочете мити пластини в посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб почистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Вийміть лоток для збору олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

33 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою.

34 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

35 Перед зберіганням перевірте, щоб ваш прилад був чистим і сухим. Будь-які ремонтні роботи має виконувати представник сервісної служби.

UK

Усунення несправностей

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

Інструкція по приготуванню (автоматичні програми)

Цільові програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
Червоне м'ясо	Сире	Напівготове	Готове
Бургер	Сирий	Напівготовий	Готовий
Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
Риба	Злегка підсмажена	Напівготова	Готова
Птиця			Готова
Свинина / сосиски / баранина			Готова

UK

Порада: якщо ви хочете отримати м'ясо з кров'ю (синій колір), ви можете використовувати

Інструкція по приготуванню (у тому числі ручний режим)

Їжа		Програма приготування	Рівень приготування		
					
			сирий	напівготовий	готовий
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі				
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)				
М'ясо і птиця	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка				
	Баранина (без кісток)				
	Заморожені курячі нагетси ❄️				
	Свиняча грудинка				
	Шматочки шинки				
	Мариновані курячі грудки				
	Качина грудка				
	Риба	Ціла форель			
Очищені креветки					
Королівські креветки (з та без панцира)					
Стейк з тунця					
Ручний режим Дивіться інструкції для ручного режиму	Смажені фрукти й овочі (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини)		4 настройки регулювання температури		

Для замороженої їжі, натисніть перед тим, як вибрати програму.

			
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100201730	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Гру́п СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /
Kjopsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data/ Ostakuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje /
Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
мерзиди / Ημερομηνία αγοράς / Λάβωσή της / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Työnummer des Gerätes /
Artikelnnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata /
Vásárlás kelte / Тип výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referenční produkt / Mã sản phẩm/ Ūrtin kodu / Модель /
Модель на уреда / Моделі / Кодовός προϊόντος / Угнѣл / 產品型號 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج / مرجع المنتج

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor /
Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og
adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardotuvės pavadinimas ir adresas / Mütiia kauplus ja aadress / Naziv in naslov
trgovine / Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă
vânzător / Název a adresa prodávce / Nama dan alamat penjual / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Sateci firmamın adı ve adresi / Название и адрес продавца /
Назва и адреса продавца / Търговски обект / Назив и адреса на продавателната / Сатушынын аты және мекен-жайы / Εμπορική και διανομική καταστήματος / Կանադայի
անվանումը և հասցեն / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소 / نام دارس خرد فروش / اسم باع التجرة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de
dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Elad
neve, cím/ Razitko predajcu / Zloms / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodavce/ Car peruncit / Car dari Toko Penjual /
Cửa hàng bán đóng dấu/ Sateci Firmamın Kaşesi / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавателната / Сатушынын мөрі / Σφραγίδα
καταστήματος / Կանադայի կնիքը / 零售商的盖印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인 / مهر خرد فروش / ختم باع التجرة

EN	3 - 15
RU	16 - 28
UK	29 - 41
PL	42 - 54
CS	55 - 67
SK	68 - 80
HU	81 - 93
BG	94 - 106
HR	107 - 119
RO	120 - 132
SL	133 - 145
BS	146 - 158
SR	159 - 171
ET	172 - 184
LT	185 - 197
LV	198 - 210