

Tefal®

OPTIGRILL

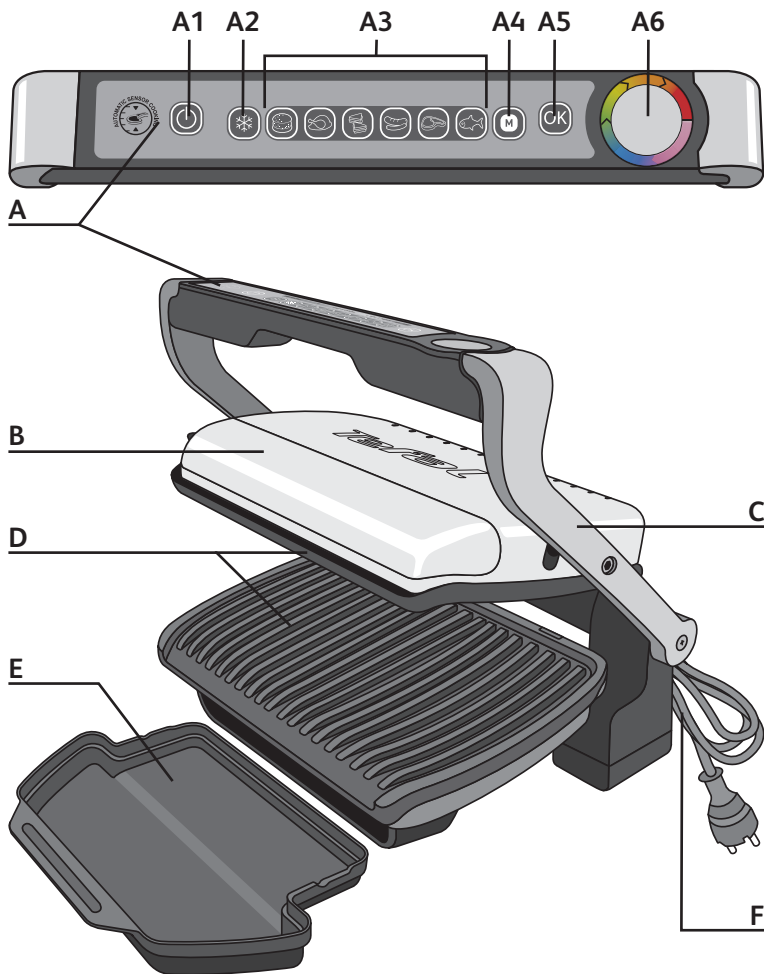
EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR



RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV

**Instructions for use - Руководство по эксплуатации -
Інструкції з експлуатації - Instrukcja obsługi - Návod k použití -
Návod na použitie - Használati utasítás - Ръководството за употреба -
Upute za upotrebu - Instrucțiuni de utilizare - Navodila za uporabo -
Upotreba aparata - Uputstvu za upotrebu - Kasutusjuhendit -
Naudojimo instrukcijas - Lietošanas instrukcija**


www.tefal.com



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

RU ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - в кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и в прочих рабочих помещениях,
 - на фермах,
 - постояльцами отелей, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - в заведениях типа «гостевые комнаты».
- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, которым для этого не хватает опыта или знаний, кроме как с помощью лица, отвечающего за их безопасность, надзор или предварительное инструктирование относительно использования прибора. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибором могут пользоваться дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они делают это под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они получили предварительные инструкции относительно безопасного использования прибора и если возможные риски были предупреждены. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и уход за прибором могут осуществляться детьми старше 8 лет и только под присмотром взрослых. Храните прибор в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
-  Поверхность прибора может быть горячей, когда он работает. **RU**
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования вместе с наружным таймером или системой дистанционного управления.
- Полностью размотайте шнур.
- В случае повреждения шнура питания его замену может выполнить только производитель, специалист гарантийной мастерской или лицо, имеющее соответствующую квалификацию.
- Если используется удлинитель, он должен быть соответствующей длины и с встроенным заземлением. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не мешал работе прибора.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Убедитесь, что ваша электросеть совместима с мощностью и напряжением, указанным в нижней части прибора.
- Для очистки плитки для приготовления пищи используйте губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.
- Прибор нельзя погружать в воду. Никогда не погружайте в воду ни прибор, ни шнур.

Необходимо делать


- Внимательно прочтите и держите под рукой данную инструкцию, которая является общей для различных версий, в зависимости от аксессуаров, поставляемых вместе с вашим прибором.
- В случае ожога немедленно подставьте поврежденный участок кожи под холодную воду и вызовите врача, если необходимо.
- Во время первого использования помойте пластины гриля (см. пункт «Чистка»), налейте немного масла на пластины и протрите их мягкой тканью.
- Независимо от того, подключаете ли вы шнур к удлинителю или нет, примите все необходимые меры предосторожности, чтобы не затруднять движение людей вокруг стола и чтобы никто не мешал работе прибора.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для живых организмов с особо чувствительной дыхательной системой, например, птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц уносить их из помещения, где готовят пищу.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что обе стороны пластин хорошо очищены.
- Во избежание повреждения пластин используйте их только на приборе, для которого они предназначены (например: не ставить в духовку, на газовую или электрическую плиту и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы и правильно установлены на базе прибора. Используйте только пластины гриля, которые были поставлены или приобретены в авторизованном сервисном центре.
- Для предохранения покрытия пластин всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.

Запрещено

RU

- Не используйте прибор вне помещения.
- Никогда не включайте прибор, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание перегрева прибора, не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Никогда не ставьте прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...) или на мягкую поверхность, например, скатерть из резиновой ткани.
- Никогда не ставьте прибор под прикрепленной к стене мебелью или полкой, возле воспламеняемых материалов, например, штор, занавесок, драпировок.
- Не ставьте прибор на скользкую или горячую поверхность, никогда не оставляйте шнур подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).
- Не ставьте кухонную утварь на нагревательную поверхность прибора.
- Не режьте непосредственно на пластинах.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (противоогарного покрытия) никогда не пользуйтесь металлической губкой или чистящим порошком.
- Не перемещайте прибор во время его использования.
- Не переносите прибор, держа его за рукоятку или металлические провода.
- Прибор не должен работать вхолостую.
- Никогда не кладите алюминиевую фольгу или другие предметы между пластинами и продуктами, которые вы собираетесь готовить.
- Не вытаскивайте поддон для жира во время приготовления пищи. Если поддон для жира наполнился во время приготовления пищи, дайте ему остыть, прежде чем чистить.
- Не ставить горячие пластины под воду или на хрупкую поверхность.
- Чтобы сохранить противоогарные свойства покрытия, не разогревайте прибор без продуктов внутри.
- К горячим пластинам нельзя прикасаться.
- Не готовьте пищу в фольге.
- Во избежание повреждения прибора, никогда не готовьте в нем подгоревшие продукты.
- Никогда не ставьте алюминиевую фольгу или другие предметы между плиткой и нагревательными элементами.
- Никогда не разогревайте и не жарьте, когда гриль не закрыт.
- Никогда не нагревайте прибор без установленных в нем.

Советы/Информация

- Спасибо за покупку прибора, предназначенного исключительно для домашнего пользования.
- В целях Вашей безопасности прибор соответствует действующим нормам и правилам (Директивы, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с пищевыми продуктами, охраны окружающей среды и т.д.).
- Во время первого использования возможно появление запаха или дыма.
- В интересах потребителей наша компания оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов.
- Жидкие или твердые пищевые продукты, вступившие в контакт с деталями, отмеченными знаком  непригодны к употреблению.
- Если кусочки слишком толстые, система безопасности не разрешит включить прибор.

Окружающая среда



① Данный прибор содержит многочисленные комплектующие, которые можно обработать и использовать заново.



➔ Для утилизации прибора сдайте его в пункт приема или, при его отсутствии, в авторизованный сервисный центр.

Описание

- | | | |
|--|--|------------------------------------|
| A Приборная панель | A4 Ручной режим | B Корпус прибора |
| A1 Кнопка Вкл./Выкл. | A5 Кнопка ОК | C Ручка прибора |
| A2 Режим свежемороженых продуктов | A6 Индикатор степени готовности | D Съемные пластины |
| A3 Программы приготовления | | E Поддон для сбора жидкости |
| | | F Шнур электропитания |

RU

Справочник цветов индикатора уровня приготовления (светодиод)

предварительный нагрев



ФИОЛЕТОВЫЙ МИГАЮЩИЙ
Предварительный нагрев.



ФИОЛЕТОВЫЙ ПОСТОЯННО ГОРЯЩИЙ
Окончание предварительного нагрева. Ожидание продуктов питания.

начало приготовления



СИНИЙ
Начало приготовления.



ЗЕЛЕНЫЙ Приготовление сырой (very rare).
Во время приготовления звучит звуковой сигнал, предупреждающий пользователя о том, что скоро будет достигнут уровень приготовления с кровью (rare) (желтый).

приготовление - готово к употреблению



ЖЕЛТЫЙ
Приготовление "с кровью (rare)".



ОРАНЖЕВЫЙ
Приготовление Средняя степень прожарки (medium).



КРАСНЫЙ
Приготовление Прожаренное (well done).

сохранение пищи теплой (приблизительно 30')



КРАСНЫЙ МИГАЮЩИЙ
Окончание приготовления. Прожаренное (well done).



БЕЛЫЙ ГОРЯЩИЙ ПОСТОЯННО
Выбрана ручная функция или неверное действие, смотрите раздел "Устранение неисправностей".



БЕЛЫЙ МИГАЮЩИЙ
Смотрите раздел "Устранение неисправностей" (позвоните в сервисный центр и т.д.).

Руководство по программам приготовления



Бургер



Панини



Ручной режим: использование гриля с собственными настройками.



Птица



Рыба



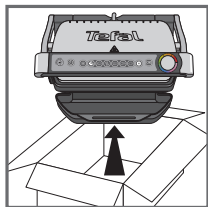
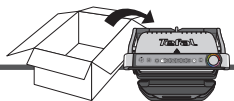
Стейк



Свинина/сосиски/ягненок

1 Регулировка

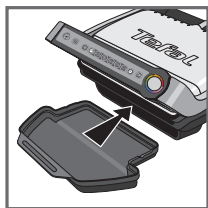
RU



1



2



3



4

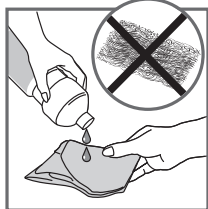
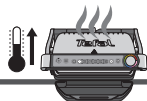
1 Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите все аксессуары, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

Цвет наклейки вокруг индикатора уровня приготовления может отличаться в зависимости от языка. Ее можно заменить на наклейку из упаковки прибора.

2 Перед первым использованием вытащите плитку и тщательно очистите ее теплой водой и жидкостью для мытья посуды, затем сполосните и тщательно высушите.

3-4 Поставьте съемный поднос для сбора сока спереди прибора.

2 Предварительный нагрев



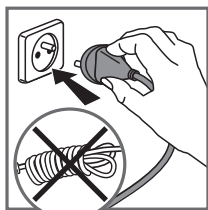
5



6

5 Если желаете, для получения лучшего результата можете вытереть плитку для приготовления бумажной салфеткой, смоченной небольшим количеством масла для жарки, чтобы улучшить эффективность антипригарного покрытия.

6 Уберите излишки масла с помощью чистой бумажной салфетки.



7

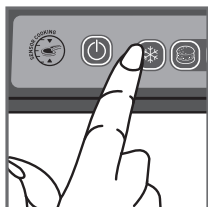


8

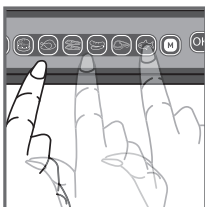
20

7 Закройте прибор, затем включите его в электросеть. (Помните, что кабель должен быть полностью размотан.)

8 Нажмите на кнопку «пуск-остановка».



9



10

9 Если продукты для приготовления заморожены, нажмите на кнопку «замороженные продукты». В противном случае переходите сразу к пункту 10.

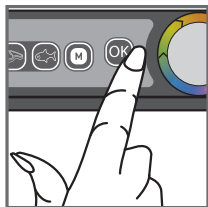
10 Выберите подходящий режим приготовления в зависимости от типа продуктов для приготовления.

RU

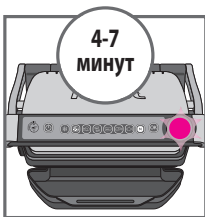
6 программ приготовления и 1 ручной режим

	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить бургер.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить Стейк.
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить птицу.		Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить рыбу, стейк из лосося
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить панини.		
	Выберите эту программу приготовления, если хотите приготовить свинину, сосиски или ягненка.		Если вы выберете ручной режим, индикатор загорается белым, и вы сможете вручную контролировать время приготовления.

Если вы не уверены, какой режим приготовления необходимо использовать для продуктов питания, не перечисленных в руководстве, смотрите «Таблицу приготовления продуктов питания, не входящих в программы, страница 28.



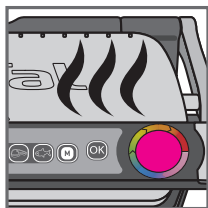
11



12

11 Нажмите на кнопку "OK": прибор начнет предварительный нагрев, и индикатор уровня приготовления замигает фиолетовым. Внимание: Если вы ошиблись с выбором программы, вернитесь к этапу 8.

12 Подождите 4-7 минут.



13

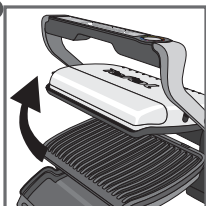
13 Раздастся звуковой сигнал, индикатор уровня приготовления перестанет мигать и будет постоянно гореть фиолетовым, указывая, что режим предварительного нагрева закончен.

Примечание: Если прибор остается закрытым после окончания предварительного нагрева, система безопасности выключит прибор.

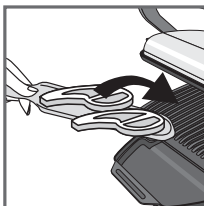
3 Приготовление



RU



14



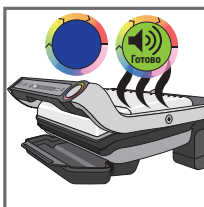
15

14-15 После предварительного нагрева прибор готов к использованию. Откройте гриль с помощью ручки прибора и положите продукты питания на пластину для приготовления.

Примечание: Если прибор слишком долго остается открытым, система безопасности автоматически его выключит



16



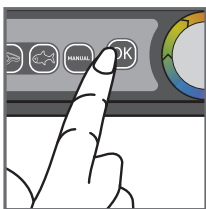
17

16-17 Автоматическая регулировка цикла приготовления (времени и температуры) в зависимости от толщины и количества продуктов

Чтобы начать цикл приготовления, закройте прибор. Индикатор уровня приготовления загорается синим, затем зеленым, указывая на начало этапа приготовления (чтобы добиться лучшего результата, не открывайте прибор и не перемещайте продукты во время приготовления).

Во время приготовления звуковой сигнал оповещает пользователя, что достигнут новый уровень прожарки (например "с кровью"/"желтый").

Примечание о тонких кусочках: после того, как вы закроете крышку прибора, может мигать кнопка ОК, если она загорается фиолетовым, нажмите на «ОК» и индикатор остается фиолетовым; чтобы прибор смог распознать продукт и начать цикл приготовления.



18

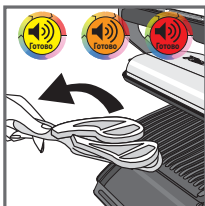
18 Индикатор меняет цвет в зависимости от степени прожарки. Когда индикатор горит желтым, и звучит звуковой сигнал, продукт приготовлен с кровью, когда индикатор горит оранжевым, и звучит звуковой сигнал, продукт прожарен до средней степени, а когда индикатор горит красным, продукт хорошо прожарен.

Примечание: если вы любите сырое мясо, снимите мясо с гриля, как только индикатор уровня прожарки загорится зеленым.

Обратите внимание на то, что при приготовлении мяса результаты прожарки могут отличаться в зависимости от типа, качества и происхождения продуктов.



19



20

19-20 При появлении цвета, соответствующего выбранной вами степени прожарки, откройте прибор и снимите приготовленную еду.

RU



21

21 Закройте прибор. Приборная панель подсветится и появится режим «выбор программы».

Примечание: система безопасности автоматически выключит прибор, если не выбрана ни одна из программ .

Повторное приготовление

Если вы хотите приготовить вторую порцию еды начните с раздела 2 Предварительный нагрев, пункт 9, даже если вы хотите приготовить тот же тип продуктов.

Приготовление следующей порции блюда

По завершении приготовления первой порции выполните перечисленные ниже шаги.

1. Убедитесь, что прибор закрыт, и что внутри него отсутствуют продукты.
2. Выберите подходящий режим или программу приготовления (это необходимо, даже если вы решили выбрать тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции).
3. Нажмите кнопку «OK». В приборе включится функция предварительного нагрева. О предварительном нагреве сигнализирует индикатор уровня приготовления, мигающий фиолетовым цветом.
4. Когда предварительный нагрев будет завершен, прозвучит звуковой сигнал, а индикатор уровня приготовления перестанет мигать фиолетовым цветом.
5. После предварительного нагрева прибор будет готов к использованию. Откройте гриль и поместите продукты внутрь.

Важно:

- **Предварительный нагрев обязателен перед приготовлением каждой новой порции блюда.** Для обеспечения эффективной работы функции предварительного нагрева гриль должен быть закрыт, и в нем не должны находиться продукты.

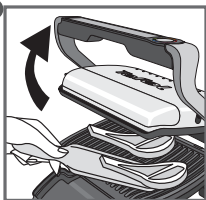
- Дождитесь завершения предварительного нагрева, прежде чем открыть гриль и поместить в него продукты.

Внимание! Если этап предварительного нагрева запускается сразу по окончании предыдущего этапа время предварительного нагрева сокращается.

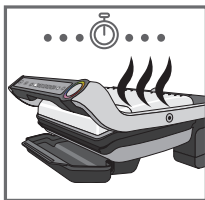
4 Комментарии



RU



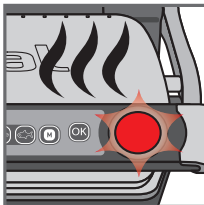
22



23



24



25

22-23-24

Приготовление продуктов по вкусу (кроме приготовления тонких кусочков этап приготовления которых был запущен нажатием на «OK»)

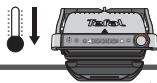
Если вы хотите приготовить продукты, находящиеся на гриле, с разной степенью прожарки, откройте гриль, снимите куски, прожаренные до необходимой степени, затем закройте гриль, чтобы продолжить приготовление других кусков. Программа продолжит цикл прожарки, пока не будет достигнут уровень "Прожаренный (well done)".

25 Функция сохранения еды теплой

После окончания процесса прожарки прибор автоматически активирует функцию сохранения еды теплой, индикатор будет мигать красными, и каждые 20 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Если продукты оставлены на гриле, они продолжат жариться во время остывания пластины, а затем во время поддержания еды теплой. Вы можете остановить звуковой сигнал, нажав на кнопку "OK".

Примечание: через определенное время система безопасности автоматически выключит прибор.

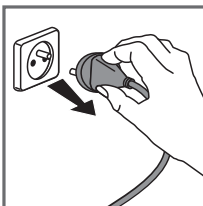
5 Чистка и уход



RU



26



27

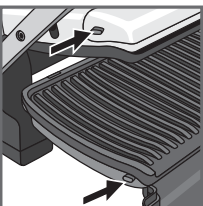
26 Нажмите на выключатель, чтобы выключить прибор.

27 Отключите гриль от электросети.

28 Дайте ему остынуть не менее 2 часов. Во избежание случайных ожогов дайте грилю полностью остынуть, прежде чем начать его чистить.



28



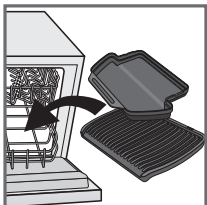
29

29 Перед чисткой отцепите и снимите плитку.

30 Поднос для сбора сока и плитка для прожарки можно мыть в посудомоечной машине.

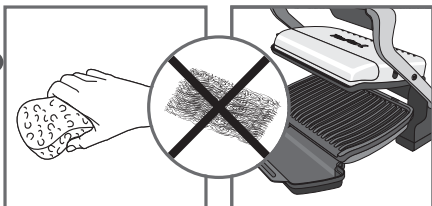
Прибор и шнур запрещено мыть в посудомоечной машине.

Нагревательные элементы, а также детали, которые стали видны и доступны после снятия плитки, чистить не надо. Если эти детали грязные, подождите, пока прибор полностью остынет, и протрите их сухой тряпочкой.



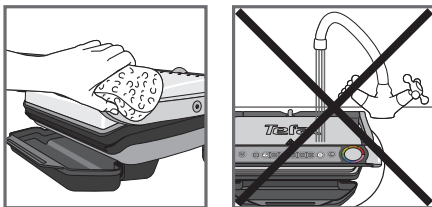
30

RU



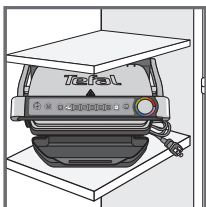
31

32



33

34



35

31-32 Если вы не пользуетесь посудомоечной машиной, вы можете вымыть пластины, используя теплую воду и небольшое количество чистящего средства, затем ополоснуть их, чтобы смыть остатки. Тщательно вытрите плитку бумажной салфеткой или мягкой сухой тряпочкой.

Не используйте металлическую подушечку для чистки, металлизированную бархотку или абразивные чистящие средства для чистки любой детали гриля, используйте только нейлоновые, неметаллические губки или подушечки для чистки.

Очистите поддон для жидкости и вымойте его в теплой, слегка мыльной воде, затем тщательно протрите его бумажной салфеткой или мягкой сухой тряпочкой.









33 Очистите крышку гриля губкой, смоченной в теплой воде, и протрите мягкой, сухой тряпочкой.

34 Не погружайте корпус гриля в воду или любую другую жидкость.

35 Перед сборкой гриля убедитесь, что он чистый и сухой.

36 Ремонт должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Способ устранения
 Горящий белый индикатор.	<ul style="list-style-type: none"> Запуск цикла прожарки без предварительного нагрева. 	Возможны 2 варианта: - поставьте на прожарку, однако за ней необходимо наблюдать (белый индикатор = ручной режим), - Выключите прибор, отключите питание, правильно отключите прибор, измените программу и дождитесь окончания предварительного нагрева.
Прибор сам выключается во время цикла предварительного нагрева или прожарки.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления прибор слишком долго оставался открытым. Прибор слишком долго оставался в неработающем состоянии после завершения предварительного нагрева или при поддержании еды теплой. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите прибор от сети, подождите 2-3 минуты и начните процесс заново. При следующем использовании прибора быстро открывайте и закрывайте его, чтобы обеспечить лучший результат приготовления. Если проблема повторяется, обратитесь в местный сервисный центр Tefal.
Мигание индикатора  после того, как были выложены продукты.	<ul style="list-style-type: none"> Продукты не обнаружены. Мясо слишком тонкое. 	<ul style="list-style-type: none"> Вы должны подтвердить начало прожарки нажатием кнопки .
 Мигающий белый индикатор. + кнопка  мигающая или кнопка  мигающая Прибор больше не издает звуковых сигналов.	<ul style="list-style-type: none"> Поломка прибора. Продукт хранится в слишком холодном месте. 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и сразу же включите прибор и запустите цикл предварительного нагрева. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Я положил продукты и закрыл прибор, но прожарка не начинается.	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов превышает 4 см. 	<ul style="list-style-type: none"> Толщина продуктов не должна превышать 4 см.
Я положил продукты, но индикатор продолжает гореть ФИОЛЕТОВЫМ  .	<ul style="list-style-type: none"> Вы не открыли гриль полностью, чтобы положить продукты. 	<ul style="list-style-type: none"> Полностью откройте гриль, затем закройте его.
	<ul style="list-style-type: none"> Продукты не обнаружены. Кусок мяса слишком тонкий, мигает "ОК". 	<ul style="list-style-type: none"> Подтвердите начало прожарки нажатием кнопки .
Прибор сам отключается во время приготовления в ручном режиме.	<ul style="list-style-type: none"> Время приготовления превысило 30 минут. 	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите на кнопку «пуск/остановка» и снова установите ручной режим.

Совет, особенно для мяса : результаты прожарки установленных программ могут отличаться в зависимости от происхождения, способа нарезки и качества продуктов для приготовления: программы были установлены и проверены на продуктах хорошего качества. Во время приготовления также учитывается толщина мяса, вы не можете готовить продукты, толщина которых превышает 4 см.

Таблица программ

RU

Специализированная программа	Индикатор цвета уровня прожарки		
Стейк	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
Бургер	С кровью средней	Степени прожарки	Хорошо прожаренный
Панини	Слегка прожаренный	Хорошо прожаренный	Хрустящий
Рыба		Степени прожарки	Хорошо прожаренный
Птица			Средняя степень прожарки
Свинина/сосиски/ягненок			Средняя степень прожарки

Совет: если вы хотите мясо с кровью (very rare), вы можете открыть на уровне:

Таблица приготовления продуктов, не входящих в программы

Продукты питания		Программа приготовления	Степень приготовления		
Хлеб	Ломти хлеба, горячий сэндвич с сыром и ветчиной				
	Гамбургер: (после предварительной прожарки мяса)				
Мясо и птица	Свинина (без костей), свиная грудинка				
	Ягнати́на (без костей)				
	Замороженные наггетсы				
	Свиная грудинка				
	Кусок ветчины для прожарки				
	Маринованная куриная грудка				
	Утиная грудка				
Рыба	Целая форель				
	Неочищенные креветки				
	Тигровые креветки (очищенные или неочищенные)				
	Стейк из тунца				
Ручной режим	Жареные на гриле овощи... (небольшая и постоянная толщина)		Постоянная температура		

Для замороженных продуктов нажмите на перед выбором программы.