Tefal®

OptiGrill + XL

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

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

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wytyczne w sprawie użytkowania, konserwacji i instalowania produktu: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań, do których urządzenie nie jest przeznaczone:
  - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - domy/gospodarstwa rolne;
  - pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
  - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.
- Urządzenia nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba dorosła odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych; nie używać jako zabawki.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

- W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis posprzedażowy.
- Nie używać przedłużacza. Pod warunkiem akceptacji odpowiedzialności za takie postępowanie, należy używać wyłącznie przedłużacza będącego w dobrym stanie, wyposażonego we wtyczkę z bolcem uziemiającym oraz dostosowanego do mocy urządzenia. Należy podjąć wszystkie niezbędne kroki mające na celu wykluczenie ryzyka potknięcia się kogokolwiek o przedłużacz.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
- Należy dopilnować, aby napięcie i moc zasilania były takie, jak podano na spodzie urządzenia.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia należy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.
- Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Bez założonych 2 płyt do pieczenia grilla nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać.

Zalecenia

- Należy dokładnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem; instrukcje te należy mieć potem pod ręką.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast spłukać oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płyty (patrz część 5), rozprowadzić na nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, czy też nie, przewód zasilający należy starannie poprowadzić w taki sposób, aby goście mogli się swobodnie poruszać wokół stołu bez ryzyka potknięcia się o przewód.
- Opary powstające podczas pieczenia mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca pieczenia.
- Urządzenie należy zawsze chronić przed dziećmi.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony płyty były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty były stabilnie założone i poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać

wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić płyt do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki.
- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Zakazy

- Nie używać urządzenia na dworze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do kontaktu, nigdy nie należy go zostawiać bez nadzoru.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w kącie lub pod szafką naścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach lub w ich pobliżu; przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych druciaków i myjek z wełny stalowej ani żrących środków do szorowania.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Podczas przenoszenia nie należy trzymać urządzenia za uchwyt lub przewód zasilający.
- Nigdy nie należy włączać pustego urządzenia.
- Między płytą a opiekanymi artykułami spożywczymi nie należy używać folii aluminiowej lub innych przedmiotów.
- Podczas pieczenia nie należy wyjmować tacki do zbierania tłuszczu. Jeśli tacka do zbierania tłuszczu napełni się w czasie pieczenia: przed opróżnieniem należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.
- Gorącej płyty nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambirowanych.
- Między płyty a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpoczynać pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu, przez kilka pierwszych minut może występować lekkie dymienie i swąd.
- Nasza firma prowadzi prace badawczo-rozwojowe i zastrzega sobie prawo do wprowadzania w produktach modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie należy spożywać artykułów spożywczych, które stykały się z częściami oznaczonymi logo .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system zabezpieczający zatrzyma pracę urządzenia.
- Grzałki nie można czyścić. Jeśli jest naprawdę brudna, należy odczekać aż do całkowitego ostygnięcia i wytrzeć ją suchą szmatką.

Środowisko

Przede wszystkimi ochrona środowiska!

Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.

Opis

A	Panel sterowania	**A4**	Tryb ręczny „4 ustawienia temperatury" Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.	**C**	Uchwyt
A1	Przełącznik włączone/wyłączone	**A5**	**Przycisk OK**	**D**	Płyty do pieczenia
A2	Tryb mrożonek	**A6**	Wskaźnik poziomu pieczenia lub temperatury	**E**	Tacka ociekowa
A3	Automatyczne programy pieczenia	**B**	Korpus	**F**	Przewód zasilający

PL

Kolor wskaźnika poziomu przypieczenia – przewodnik

nagrzewanie wstępne

FIOLETOWY – MIGANIE
Czekaj.

FIOLETOWY – STAŁY
Koniec nagrzewania
Możesz włożyć produkty spożywcze.

rozpoczęcie pieczenia

NIEBIESKI
Rozpoczęcie pieczenia.

ZIELONY
Na początku cyklu pieczenia sygnał dźwiękowy ostrzega użytkownika, że program pieczenia „średnie przypieczenie" jest gotowy, aby się zaraz rozpocząć.

utrzymywanie w cieple „przez ok. 30 min"

pieczenie – gotowe do spożycia

ŻÓŁTY
„Lekkie przypieczenie".

POMARAŃCZOWY
„Średnie przypieczenie".

CZERWONY
„Mocne przypieczenie".
Koniec pieczenia.

CZERWONY – MIGANIE
Koniec pieczenia na „mocne przypieczenie".

ZIELONY – STAŁY
Wybrano tryb ręczny lub został on aktywowany automatycznie, patrz część „Rozwiązywanie problemów" na stronie 53.

BIAŁY – MIGANIE
Usterka urządzenia
Patrz część „Rozwiązywanie problemów"
Skontaktuj się z działem obsługi klienta

Programy pieczenia – przewodnik

Hamburger

Czerwone mięso

Panini / Kanapki

Kiłbaski/jagnięcina

Ryba

Drób

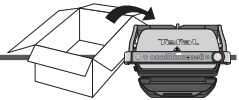
Owoce morza

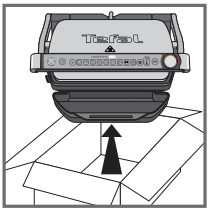
Wieprzowina

Bekon

Tryb ręczny:
Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 4 różnymi ustawieniami temperatury (od 110°C do 285°C)

1 Przygotowanie





1

2

1 Usunąć wszystkie elementy opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia. Kolorowa naklejka na wskaźniku poziomu przypieczenia może się zmieniać, w zależności od języka. Można ją zastąpić naklejką znajdującą się w środku opakowania.

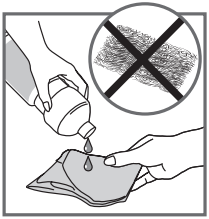
3

4

2 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

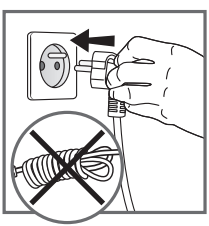
3-4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

2 Nagrzewanie wstępne

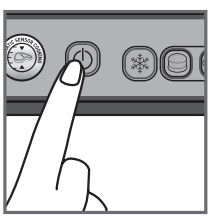


5

6



7



8

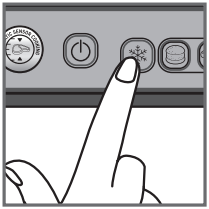
5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płyty można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

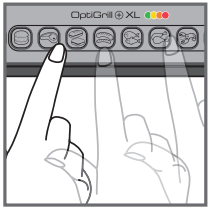
7 Przed rozpoczęciem nagrzewania wstępnego upewnić się, że górna i dolna płytka do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu. Podłączyć urządzenie do kontaktu (uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/Wyłączone.

Ostrożnie: Należy upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.



9



10

9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki".

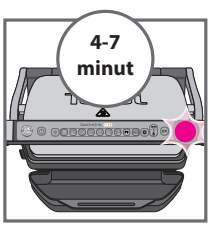
10 Wybrać odpowiedni program pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

PL

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości.
Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie należy piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „przewodnikiem pieczenia" na stronie 54.

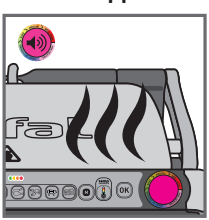
11



12

11 Nacisnąć przycisk **„OK"**: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, a wskaźnik poziomu przypieczenia będzie migał na fioletowo.
UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

12 Odczekać 4-7 minut.



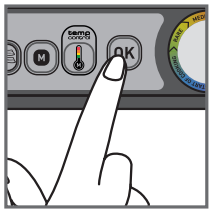
13

13 Gdy praca w trybie nagrzewania wstępnego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu przypieczenia przestanie migać na fioletowo.
Uwagi: Na końcu nagrzewania wstępnego, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

14

15

16



17

18

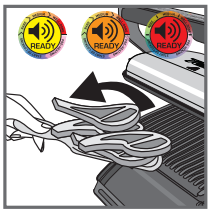
14-15 Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia.
Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płycie do pieczenia.
Uwagi: Jeżeli urządzenie zbyt długo pozostanie otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

16-17 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. **Uwaga dotycząca bardzo cienkich kawałków produktów spożywczych:** należy zamknąć urządzenie, przycisk **„OK"** będzie migał, a wskaźnik będzie świecił światłem „fioletowym ciągłym"; nacisnąć przycisk **„OK"**, aby urządzenie rozpoznało produkty spożywcze i aby rozpoczął się cykl pieczenia. Wskaźnik poziomu przypieczenia zacznie świecić na niebiesko, a potem na zielono, co oznacza, że trwa pieczenie (aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy otwierać ani przestawiać urządzenia w czasie procesu pieczenia).
W czasie pieczenia na każdym etapie pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy (bip) ostrzegający użytkownika o osiągnięciu danego poziomu przypieczenia (np. lekkie przypieczenie/żółty).

18 Odpowiednio do stopnia przypieczenia, wskaźnik poziomu przypieczenia zmienia swój kolor. Gdy wskaźnik świeci na żółto (czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy), produkty spożywcze są lekko przypieczone, gdy świeci na pomarańczowo (sygnał dźwiękowy), produkty są średnio przypieczone, zaś gdy świeci na czerwono, produkty są mocno wypieczone.
Uwaga: Jeśli użytkownik lubi mięso bardzo słabo przypieczone (krwiste), należy je wyjąć aż do momentu, gdy wskaźnik poziomu przypieczenia zmieni się na zielony.
Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

3 Pieczenie

19



20

21

19-20 Gdy pojawi się kolor odpowiadający wybranemu poziomowi przypieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.

21 Zamknąć urządzenie. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu".
Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Pieczenie jedno po drugim

Jeśli użytkownik zamierza upiec drugą partię produktów, należy ponownie nastawić temperaturę urządzenia (patrz część 2. „Nagrzewanie wstępne", od punktu 9) nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu lub w tym samym programie.

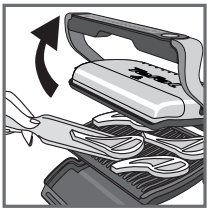
Jak upiec drugą partię produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

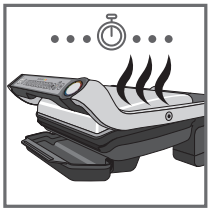
1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały upieczone w poprzedniej partii).
3. Nacisnąć przycisk „**OK**": urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne. Wskaźnik poziomu przypieczenia sygnalizuje nagrzewanie wstępne miganiem na fioletowo.
4. Gdy nagrzewanie wstępne dobiegnie końca, wskaźnik poziomu przypieczenia przestaje migać na fioletowo.
5. Po zakończeniu etapu nagrzewania wstępnego, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

Ważne:

- Nagrzewanie wstępne jest potrzebne dla każdego nowego cyklu pieczenia produktów.
  Przypomnienie: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego należy upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.
- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać aż zakończy się nagrzewanie wstępne.
  Uwaga: Jeśli nowy cykl nagrzewania zostaje włączony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, wówczas czas nagrzewania ulegnie skróceniu.



22



23

24

25

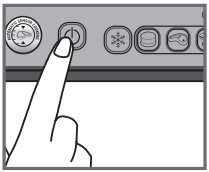
22-23-24

Jeżeli różne produkty mają zostać zapieczone w różny sposób (dostosowany do indywidualnych preferencji), należy otworzyć grill i wyjąć z niego część produktów, gdy osiągną wymagany stopień przypieczenia, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu „mocno wypieczone".

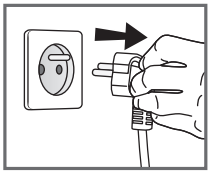
25 Funkcja utrzymywania temperatury

Gdy zostanie osiągnięty poziom „mocno wypieczone", pieczenie zostaje zakończone. Następnie urządzenie automatycznie włączy funkcję utrzymywania temperatury, wskaźnik świetlny automatycznie zapali się na czerwono, a co 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się one nadal dopiekały w czasie, gdy płyty do pieczenia będą stygły. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przez naciśnięcie przycisku „**OK**".

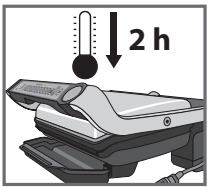
Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.



26



27



28

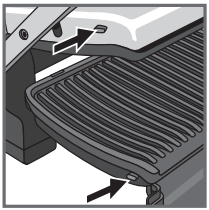
26 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

27 Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

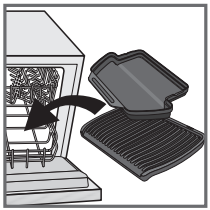
28 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.
Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.

PL

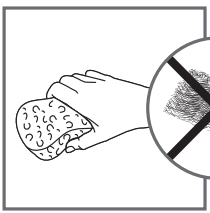
6 Czyszczenie



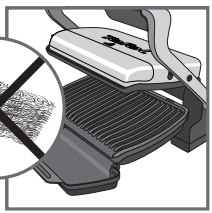
29



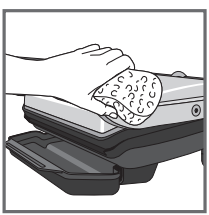
30



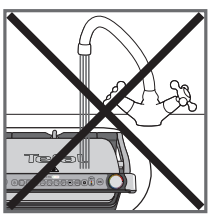
31



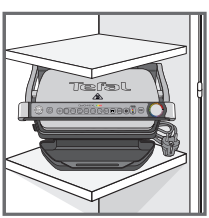
32



33



34



35

29 Przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia. Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

30 Urządzenia i jego przewodu nie wolno wkładać do zmywarki. Nie należy czyścić elementów grzewczych oraz części widocznych i dostępnych po wyjęciu płyt. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

31-32 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych.

Tackę ociekową należy opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

33 W celu umycia pokrywy grilla należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i wysuszyć miękką, suchą ściereczką.

34 Nie należy zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

35 Przed schowaniem należy się zawsze upewnić, czy grill jest czysty i suchy.

Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przycisk **miga** + Wskaźnik świetny **zielony zapalony na stałe** + Przycisk **miga** + Przycisk zapalony na stałe	• Włączenie urządzenia lub rozpoczęcie automatycznego cyklu pieczenia z produktami spożywczymi i bez wstępnego nagrzewania płytek (zostaje automatycznie aktywowany tryb ręczny).	• 2 możliwe opcje: – Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku i naciśnięcie przycisku **OK**. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). – Wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, ponownie je zaprogramować i odczekać, aż się nagrzeje.
Urządzenie przerywa cykl nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	• Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. • Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.	• Odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić na 2-3 minuty, następnie ponownie rozpocząć procedurę. Aby uzyskać optymalne efekty, następnym razem podczas używania należy pilnować, aby szybko otwierać i zamykać pokrywę. Jeżeli problem powtórzy się, prosimy skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta Tefal.
Wskaźnik miga **na biało** + Przycisk / / / **miga** + Przerywany sygnał dźwiękowy Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.	• Usterka urządzenia. • Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodny pomieszczeniu.	• Odłączyć i podłączyć urządzenie do zasilania i natychmiast ponownie rozpocząć cykl nagrzewania wstępnego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Wskaźnik **miga na biało** + Przycisk **miga** + Ciągły sygnał dźwiękowy	• Usterka urządzenia.	• Odłączyć urządzenie od zasilania – wyjąć wtyczkę – i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
Po wstępnym nagrzaniu, do urządzenia włożono produkty spożywcze, urządzenie zostało zamknięte, ale wskaźnik świetlny pozostał fioletowy i nie rozpoczęło się pieczenie.	• W urządzeniu jest za dużo produktów – ponad 4 cm.	• Ilość produktów nie może przekraczać 4 cm.
	• Podczas wkładania produktów do środka grill nie został całkowicie otwarty.	• Całkowicie otworzyć grill i zamknąć go ponownie.
	• Urządzenie nie wykrywa w środku produktów spożywczych. **Zbyt mała ilość produktów, miga wskaźnik „OK".**	• Aby potwierdzić rozpoczęcie pieczenia, nacisnąć przycisk .
Urządzenie włączy się w trybie ręcznym. + Wskaźnik miga na czerwono. + Światło stałe przycisków , i	• Zbyt krótki czas nagrzewania wstępnego.	• Należy monitorować pieczenie (dotyczy trybu ręcznego). Lub • Wyłączyć grill, wyjąć produkty spożywcze, zamknąć grill, wybrać nowy program pieczenia, który ma być użyty i poczekać na zakończenie cyklu nagrzewania wstępnego.

PL

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

Program dedykowany	Kolorowy wskaźnik poziomu przypieczenia		
Czerwone mięso	Lekko przypieczone	Średnio przypieczone	Mocno przypieczone
Hamburger	Lekko przypieczony	Średnio przypieczony	Mocno przypieczony
Panini / Sandwicz	Lekko przypieczony	Przyrumieniony	Chrupiący
Ryba	Lekko przypieczona	Średnio przypieczona	Mocno przypieczona
Drób			Dogotowany
Parówka/jagnięcina			Dogotowana
Wieprzowina			Dogotowana
Bekon	Lekko przypieczony	Mocno przypieczony	
Owoce morza		Średnio przypieczone	Mocno przypieczone

Wskazówki: Jeśli mięso ma być bardzo słabo przypieczone, można użyć

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom przypieczenia lekko / średnio / mocno
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze		
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		
Mięso i drób	Jagnięcina (bez kości)		
	Plasterek szynki do zapieczenia		
	Mrożone nuggety z kurczaka		
	Marynowane piersi z kurczaka		
	Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		
	Piersi z kaczki		
Ryba	Pstrąg cały		
	Filet z tuńczyka		
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)		
	Krewetki w skorupach		
	Krewetki duże		
Tryb ręczny Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		4 różne ustawienia temperatury

W przypadku mrożonek, przed wybraniem programu, należy nacisnąć przycisk .

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

2100096801