

# Tefal®

## OptiGrill Elite

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



Instructions for use - Инструкция по эксплуатации -  
Instrukcja użytkowania - Інструкція з використання -  
Pokyny k použiti - Használati útmutató - Návod na použitie  
- Upute za uporabu - Instrucțiuni de utilizare - Инструкции  
за употреба - Uputstvo za upotrebu - Navodila za uporabo  
- Uputstvo za upotrebu -

# INSTRUKCJE ORAZ 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 powinny używać 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 odnośnie 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 łopatk.
- 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 ścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyni.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naściennne.
- 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 zwiisać 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 napelni 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 nieprzylegającej, 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 śwąd.
- 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.
- Panel urządzenia jest delikatny: czyścić, wycierać i suszyć tylko za pomocą suchej i miękkiej szmatki. Nie czyścić wilgotną gąbką, gdyż można uszkodzić funkcje urządzenia.

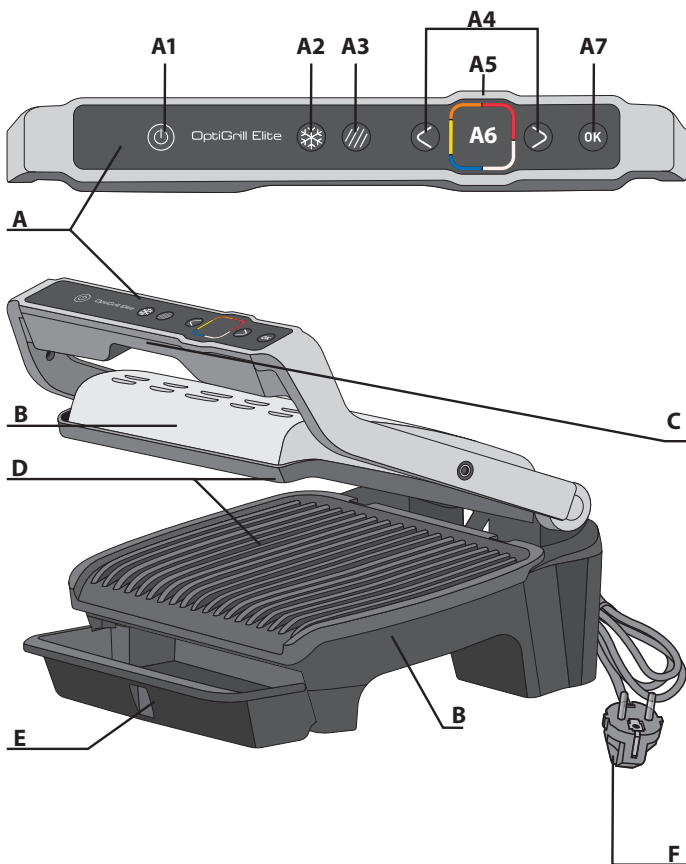
## Środowisko



### Przed wszystkim 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

**A1** Przełącznik włączone/  
wyłączone

**A2** Tryb do mrożonek

**A3** Tryb intensywnego  
smażenia:

**A4** Przyciski regulacji i  
nawigacji

**A5** Wskaźnik nagrzewania  
wstępnego i poziomu  
pieczenia

**A6** Wyświetlacz

**A7** Przycisk OK

**B** Korpus urządzenia

**C** Uchwyt

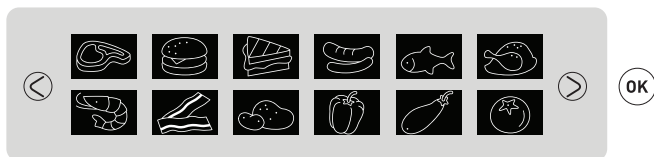
**D** Płyty do pieczenia

**E** Tacka ociekowa

**F** Przewód zasilający

# 12 automatycznych programów pieczenia

PL



## Dwie możliwe opcje pieczenia w trybie automatycznym

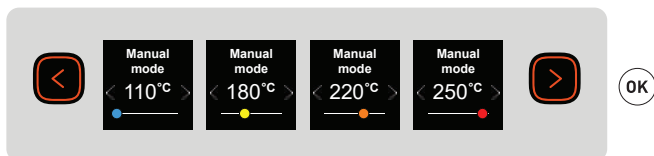


Tryb do mrożonek

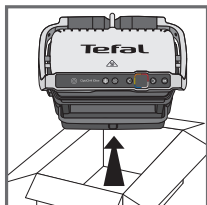
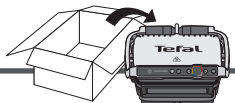


Tryb intensywnego smażenia:

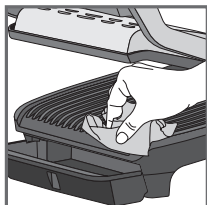
## Tryb ręczny



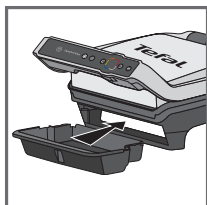
# 1 Przygotowanie



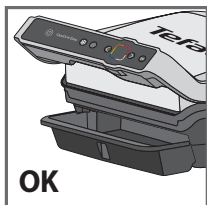
1



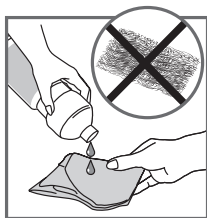
2



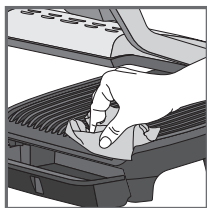
3



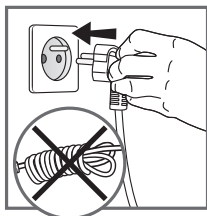
4



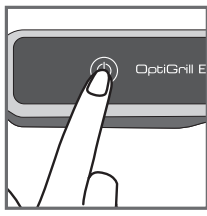
5



6



7



8

1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.

2 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić płytki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, delikatnie opłukać i wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

5 Jeśli chcesz uzyskać lepsze wyniki i polepszyć skuteczność powierzchni nieprzywierającej, możesz wytrzeć płytki do pieczenia ręcznikiem papierowym zamoczonym w małej ilości oleju.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym ręcznikiem papierowym.

7 Upewnić się, że górna i dolna płytka są poprawnie złożone w urządzeniu. Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego bez płytek. Podłączyć urządzenie do sieci. (przewód powinien być całkowicie rozwinęty).

8 Naciśnąć przycisk wł./wyl.

**Ostrożnie:** Upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.

PL

## 2 Pierwsze użycie

9 Wybierz swój język za pomocą strzałek a następnie wciśnij ok.

PL

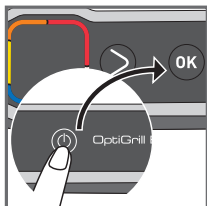


9

## 3 Przycisk wł./wył



10



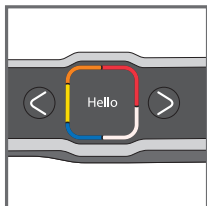
11

10 Włącz

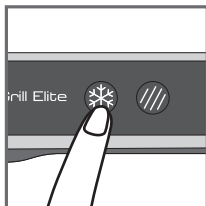
11 Aby wyłączyć grill, należy wcisnąć dwukrotnie przycisk Wł/Wył lub raz przycisk Wł/Wył i raz przycisk OK. aby wyłączyć urządzenie.



## 4 Funkcja mrożonek w trybie automatycznym



12

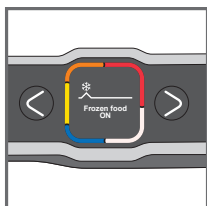


13

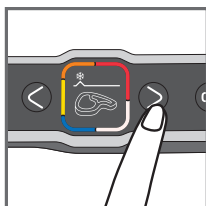
**13-15** Funkcja mrożonek powinna być włączona przed rozpoczęciem wstępnego nagrzewania przy wybieraniu trybu automatycznego, jeżeli produkt będzie pieczony jako produkt zamrożony.

Jeżeli zapomnisz włączyć tej opcji, wyłącz urządzenie i powtórz kroki.

Funkcja ta jest dostępna tylko w trybie automatycznym a nie w trybie ręcznym.

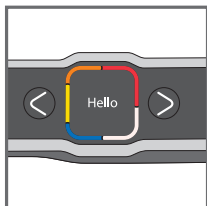


14



15

## 5 Funkcja intensywnego smażenia w trybie automatycznym



16

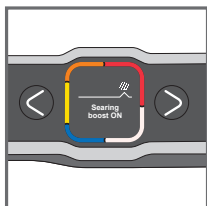


17

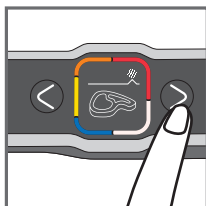
**17-19** Funkcja intensywnego smażenia powinna być włączona przed rozpoczęciem wstępnego nagrzewania przy wybieraniu trybu automatycznego, jeżeli chcesz mocno podsmażyć wybrany produkt.

Jeżeli zapomnisz włączyć tej opcji, wyłącz urządzenie i powtórz kroki.

Funkcja ta jest dostępna tylko w trybie automatycznym a nie w trybie ręcznym.

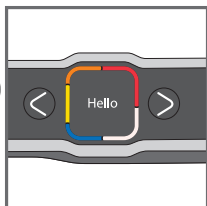


18

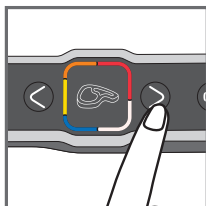


19

## 6 Pieczenie w trybie automatycznym



20



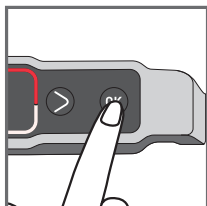
21

- 21 Wybrać odpowiedni tryb pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

**Wskazówka 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 razie wątpliwości odnośnie do tego, którego trybu pieczenia użyć, należy zapoznać się z przewodnikiem pieczenia na stronie 62.



22

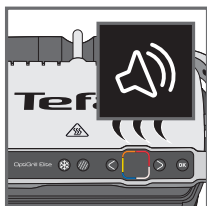


23

- 22 Nacisnąć przycisk **OK**: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne.

**Uwaga:** Jeśli wybierzesz niewłaściwy program, wyłącz grill i przejdź do kroku 8.

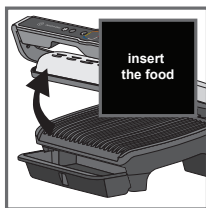
- 23 Odczekać do 7 minut.



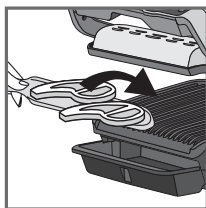
24

- 24 Sygnał dźwiękowy rozlegnie się po zakończeniu wstępnego nagrzewania.

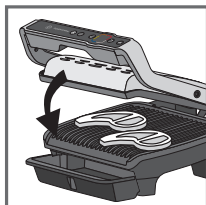
**Komentarz:** Na końcu etapu nagrzewania wstępnego, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte zbyt długo, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.



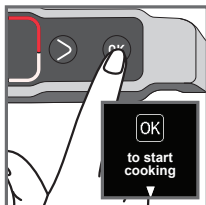
25



26



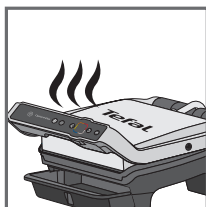
27



28



29



30

## 25-26

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania możesz włożyć składniki. Należy otworzyć przykrywkę grilla i umieścić produkty spożywcze na grillu.

**Komentarz:** Jeżeli urządzenie będzie zbyt długo otwarte, system zabezpieczający wyłączy je.

## 27-29

Urządzenie automatycznie obliczy cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do ilości i grubości produktów.

Zamknąć urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia.

## W przypadku bardzo cienkich produktów, takich jak bekon:

Przycisk OK jest włączony. Następnie należy nacisnąć przycisk OK, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie produktów i rozpoczęcie cyklu pieczenia.

Strzałka przesuwana wzdłuż wskaźnika poziomu pieczenia a gdy osiągnie poziom pieczenia, poziom ten jest wyświetlony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: poziomy pieczenia są predefiniowane dla każdego trybu automatycznego.

Podczas pieczenia sygnał dźwiękowy ostrzeże użytkownika za każdym razem, gdy poziom pieczenia jest osiągnięty (np. lekko / żółty).

W zależności od stopnia pieczenia wskaźnik zmieni kolor a strzałka przebiegu pieczenia przesunie się po ekranie.

Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty mogą zależeć od rodzaju, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

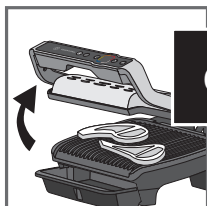


31

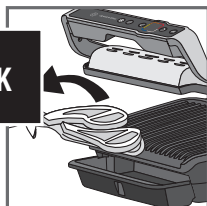


32

**31-32:** W dowolnej chwili możesz znaleźć czas pozostały do osiągnięcia różnych poziomów pieczenia. Nacisnąć prawą strzałkę, jeśli chcesz zobaczyć czas pozostały przed osiągnięciem następnego poziomu pieczenia. Grill kontynuuje pieczenie do ostatniego poziomu pieczenia a sygnał dźwiękowy rozlegnie się na każdym poziomie.



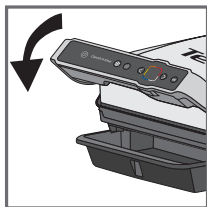
33



34

### 33-34

Gdy zostanie osiągnięty wybrany poziom pieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.



35



36

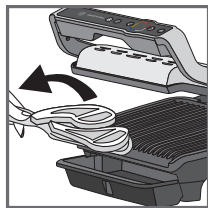
**35-36** Zamknij pokrywę. Ekran poprosi o potwierdzenie, czy chcesz wyłączyć pieczenie. Potwierdź za pomocą OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte, w przeciwnym razie należy kontynuować pieczenie.

Aby zapiec więcej produktów spożywczych, należy postępować zgodnie z punktem 8.

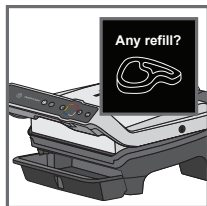
**Uwaga:** Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie, jeżeli żaden program nie został wybrany.

## 7 Pieczenie drugiej partii.

Druga partia tego samego typu produktów



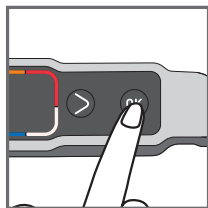
37



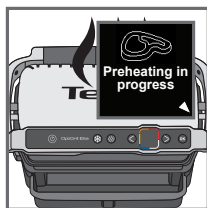
38

**37-38** Na zakończenie pierwszego pieczenia na ekranie wyświetli się Dodatkowa porcja.. Jeżeli chcesz grillować ten sam rodzaj produktu, naciśnij OK.

PL



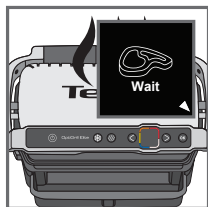
39



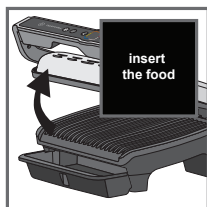
40

**39** Urządzenie zacznie wstępne nagrzewanie.

**40** Oczekaj, aż nagrzewanie się zakończy.



41



42

**41** Włóż produkty na grill.

**42** Następnie postępuj według kroków 27 do 37.

### Kolejne pieczenie z innym składnikiem

Po zakończeniu pieczenia pierwszego składnika:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybierz odpowiedni program lub tryb do pieczenia.
3. Aby rozpocząć nagrzewanie, naciśnąć przycisk **OK**. W trakcie nagrzewania wskaźnik nagrzewania wyświetlony jest na ekranie.
4. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na ekranie wyświetli się informacja o nagrzewaniu.
5. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w środku urządzenia. Następnie postępuj według kroków 27 do 37.

### Ważne:

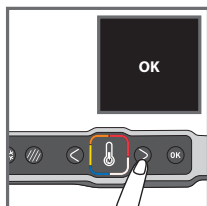
– Nagrzewanie wstępne jest niezbędne do pieczenia.

Przypomnienie: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego należy upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.

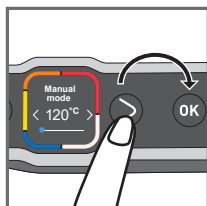
– Przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać aż zakończy się nagrzewanie wstępne.

**Uwaga:** Jeśli nowy cykl nagrzewania zostaje uruchomiony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, wówczas czas nagrzewania ulegnie skróceniu.

## 8 Pieczenie w trybie ręcznym



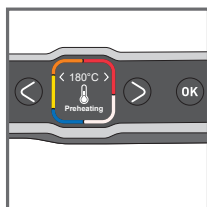
43



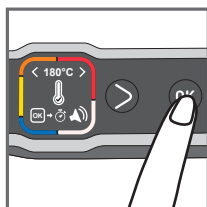
44

43 Wybrać tryb ręczny i nacisnąć OK, by potwierdzić.

44 Wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisków regulacji.  
Nacisnąć OK, by potwierdzić wybraną temperaturę.



45

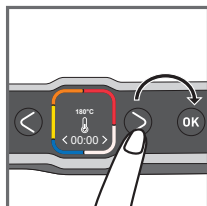


46

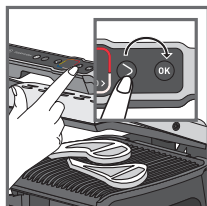
45 Odczekać, aż nagrzewanie się zakończy.

46 Po zakończeniu nagrzewania, nacisnąć OK, by uruchomić zegar.

**Uwaga:** czas pieczenia można również ustawić od momentu nagrzewania.



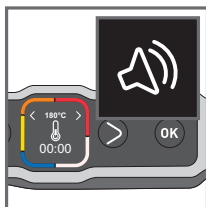
47



48

47 Przyciskami regulacji wybrać żądany czas pieczenia.

48 Włożyć produkty i nacisnąć OK, by rozpocząć pieczenie.



49



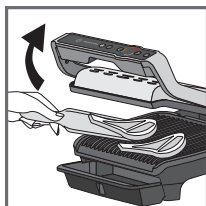
50

**49-50** Sygnał dźwiękowy rozlegnie się, by oznaczyć, że czas pieczenia zakończył się. Wyjąć produkty.

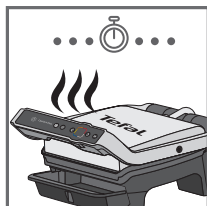
Naciśnięć OK, by zatrzymać pieczenie i wyjąć produkty

PL

## 9 Uwagi



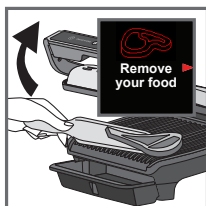
51



52

**51-53**

W zależności od osobistych preferencji otwórz grill i wyjmij produkty, których są upieczone zgodnie z żądanym poziomem a następnie zamknij grill, by kontynuować pieczenie pozostałych produktów. program kontynuuje cykl pieczenia aż do ostatniego poziomu pieczenia wybranego trybu.



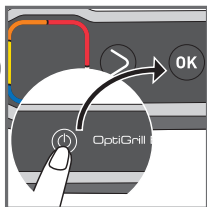
53



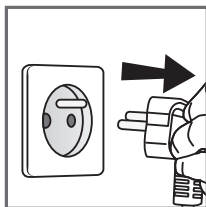
54

**54 Uwaga:** Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

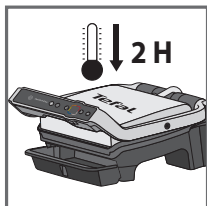
## 10 Koniec używania



55



56



57

**55** Nacisnąć dwukrotnie przycisk Wł/Wył, by wyłączyć urządzenie lub przycisk Wł/Wył i potwierdzić wciskając przycisk OK.

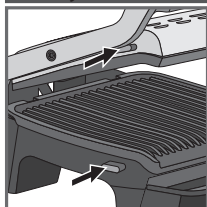
**56** Odłączyć urządzenie od zasilania.

**57** Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

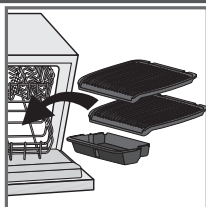
Aby uniknąć przypadkowych oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.



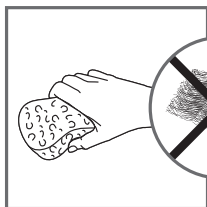
## 11 Czyszczenie



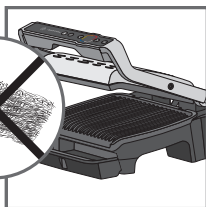
58



59



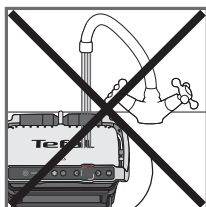
60



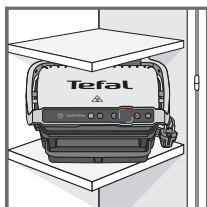
61



62



63



64

**58** Przed czyszczeniem, odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia.

**59** Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce. Urządzenia i jego przewodu zasilającego nie wolno wkładać do zmywarki. Elementów grzewczych (rezystorów) nie należy nigdy czyścić po wyjęciu płytek. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką.

**60-61**

Jeśli użytkownik nie zamierza myć płytek w zmywarce, należy użyć gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać i usunąć wszystkie osady. Należy je delikatnie wytrzeć papierowym ręcznikiem.

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

Opróżnić tackę ociekową na soki i umyć ją w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

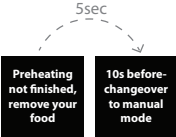
**62** W celu wyczyszczenia pokrywy grilla wystarczy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie, a następnie wytrzeć do sucha miękką, suchą ściereczką. Aby wyczyścić panel kontrolny, użyć miękkiej, suchej szmatki.

**63** Grilla nie można zanurzać w wodzie ani w innym płynie.

**64** Zawsze upewnij się, że grill jest czysty i suchy przed przechowywaniem. Wszystkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany punkt serwisowy.

# Rozwiązywanie problemów – przewodnik

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ELITE – PRZEWODNIK

| Problem                                                                          | Przyczyna                                                                                                                                          | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zmiana języka                                                                    |                                                                                                                                                    | Włączyć grill, nacisnąć ON, a następnie natychmiast przycisk Mrożonki (gdy ekran wyświetla „Hello”)                                                                                                                                                                        |
|  | <p>Etap nagrzewania nie został całkowicie ukończony. Grill został otworzony i włożono produkty na płytkę przed zakończeniem etapu nagrzewania.</p> | <p>Można przypiekać produkty ale należy sprawdzić przebieg pieczenia, gdyż grill działa w trybie ręcznym. Należy uregulować temperaturę regulować.</p> <p>Lub</p> <p>Otworzyć grill, wyjąć produkty, zamknąć poprawnie grill i doczekać zakończenia etapu nagrzewania.</p> |
| Moje urządzenie nie wyłącza się.                                                 | Brakuje drugiego wciśnięcia lub zbyt długi okres czasu między 2 wciśnięciami.                                                                      | <p>Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wyt.</p> <p>Lub</p> <p>Nacisnąć przycisk Wł./Wyt., a następnie nacisnąć OK.</p>                                                                                                                                                        |
| Err 1 do Err 8                                                                   | <p>Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu.</p> <p>Przegrzanie urządzenia</p>                                           | <p>Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut.</p> <p>Ponownie podłączyć grill do zasilania i włączyć go.</p> <p>Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.</p>                                                                |
| Err 9 do Err 13                                                                  | Usterka urządzenia.                                                                                                                                | Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z serwisem obsługi klienta.                                                                                                                                                                                            |

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ELITE – PRZEWODNIK

| Problem                                                                          | Przyczyna                                                                                                                                         | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie przerywa w czasie cyklu nagrzewania wstępnego lub pieczenia.          | Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Urządzenie działało bez produktów zbyt długo po nagrzewaniu lub nagrzewanie skończyło się. | Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut. Podłączyć następnie urządzenie i włączyć je.                                                                                              |
|  | Zakończenie próby o potwierdzenie pieczenia                                                                                                       | 2 rozwiązania:<br>Nacisnąć OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte.<br>Lub<br>Nie naciskać OK i pozostawić produkty trochę dłużej do pieczenia.                                               |
|  | Nie wykryto produktów gdyż są zbyt cienkie.                                                                                                       | Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk OK.                                                                                                                                                     |
|  | Zbyt cienkie produkty                                                                                                                             | 2 rozwiązania:<br>Nacisnąć OK, by kontynuować pieczenie w trybie ręcznym.<br>Lub<br>Wyjąć produkty, by zmniejszyć grubość i rozpocząć pieczenie w trybie automatycznym.                            |
| Nie mogę ustawić czasu w trybie ręcznym.                                         | Ekran jest zablokowany na ustawianiu temperatury.                                                                                                 | Nacisnąć OK, by przejść do ustawiania czasu i ustawić go za pomocą strzałek.<br>Nacisnąć OK, by potwierdzić.<br> |

# Poziomy przypieczenia do każdego programu automatycznego

PL

| 12 PROGRAMÓW AUTMATYCZNYCH                                                         |             |                                                                                        |                                                                                        |                                                                                          |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUTMATYCZNE PROGRAMY                                                               |             | WSKAŹNIK POZIOMU PIECZENIA                                                             |                                                                                        |                                                                                          |                                                                                             |
| MENU                                                                               |             |  Blue |  Rare |  Medium |  Well-done |
|    | Wołowina    | Krwisty                                                                                | Lekko                                                                                  | Średnio                                                                                  | Mocno                                                                                       |
|    | Kurczak     | -                                                                                      | -                                                                                      | -                                                                                        | Mocno                                                                                       |
|    | Kielbasa    | -                                                                                      | -                                                                                      | -                                                                                        | Mocno                                                                                       |
|    | Bekon       | -                                                                                      | -                                                                                      | Średnio                                                                                  | Chrupiący                                                                                   |
|    | Hamburger   | -                                                                                      | Lekko                                                                                  | Średnio                                                                                  | Mocno                                                                                       |
|    | Panini      | -                                                                                      | Lekko pieczony                                                                         | Przypieczony                                                                             | Chrupiący                                                                                   |
|    | Ryba        | -                                                                                      | Średnio                                                                                | Średnio do mocno                                                                         | Mocno                                                                                       |
|    | Owoce morza | -                                                                                      | Średnio                                                                                | Średnio do mocno                                                                         | Mocno                                                                                       |
|    | Ziemniak    | -                                                                                      | -                                                                                      | -                                                                                        | Lekko                                                                                       |
|   | Pieprz      | -                                                                                      | -                                                                                      | Chrupiący                                                                                | Lekko                                                                                       |
|  | Bakłażan    | -                                                                                      | -                                                                                      | -                                                                                        | Grillowany                                                                                  |
|  | Pomidor     | -                                                                                      | -                                                                                      | Chrupiący                                                                                | Lekko                                                                                       |

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

| PRODUKTY                                               | PIECZENIE PROGRAM                                                                 | PIECZENIE WSKAZÓWKA |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Półdzwiczka wieprzowa (bez kości),<br>boczek wieprzowy |  | Mocno*              |
| Kiełbasa (podgotowana wieprzowina)                     |  | 220°C / 8 min 30    |
| Kiełbasa (podgotowana wołowina)                        |                                                                                   | 220°C / 8 min 30    |
| Kiełbasa Norymberska (podgotowana wieprzowina)         |                                                                                   | 220°C / 4 min 30    |

## SPECJALNY TRYB RĘCZNY

### OWOCE LUB WARZYWA

| From 180°C<br>to 195°C            | From 220°C<br>to 235°C | From 225°C<br>to 270°C |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------|
| -                                 | -                      | Cukinia (w plastrach)  |
| -                                 | -                      | Szparagi               |
| -                                 | -                      | Grzyby                 |
| -                                 | Cebula                 | -                      |
| Brokuły                           | -                      | -                      |
| Mała marchew                      | -                      | -                      |
| -                                 | Koper włoski           | -                      |
| Słodkie ziemniak<br>(w plastrach) | -                      | -                      |
| -                                 | Jabłko (w plastrach)   | -                      |
| -                                 | Banan                  | -                      |
| -                                 | Brzoskwinia            | -                      |

## PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

Dla intensywniejszego pieczenia zaleca się przekręcenie grillowanych produktów przed podaniem gościom.

| PRODUKTY    | PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZIEMNIAK    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potnij wzdłuż</li> <li>• Dodaj olej do składników dla lepszego pieczenia</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
| PIEPRZ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potnij wzdłuż na połowę</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |
| BAKŁAŻAN    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potnij wzdłuż</li> <li>• Dodaj olej do składników dla lepszego pieczenia</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
| POMIDOR     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Użyj okrągłych pomidorów</li> <li>• Użyj pomidorów, które nie są zbyt dojrzałe</li> <li>• Przetnij wszerek na połowę</li> <li>• Dla optymalnego gotowania włóż zaokrągloną stronę przekrojonego na pół pomidora na spodzie płyty grillującej</li> </ul> |
| WIEPRZOWINA | <p>* Używać funkcji intensywnego smażenia jeżeli grubość przekracza 20 mm.</p>                                                                                                                                                                                                                   |

|    |         |
|----|---------|
| EN | 2-22    |
| RU | 23-43   |
| PL | 44-64   |
| UK | 65-86   |
| CS | 87-107  |
| HU | 108-128 |
| SK | 129-149 |
| HR | 150-170 |
| RO | 171-192 |
| BG | 193-213 |
| BS | 214-234 |
| SL | 235-255 |
| SR | 256-276 |