

# Tefal®

## OPTIGRILL

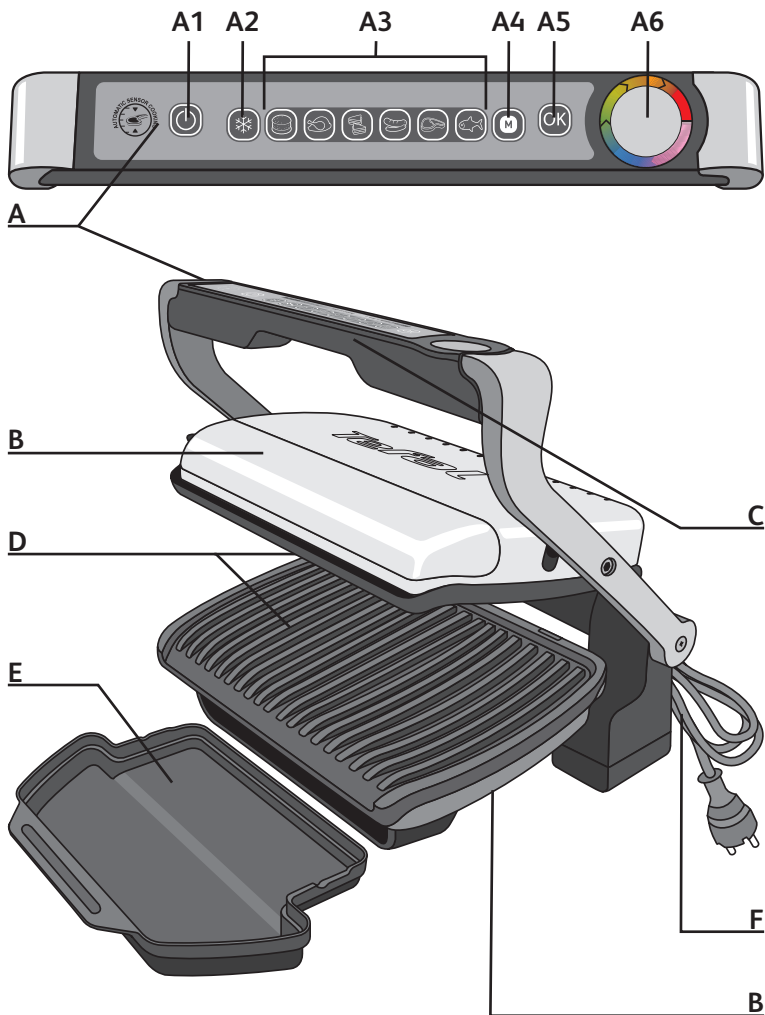


EN  
RU  
UK  
PL  
CS  
SK  
HU  
BG  
HR

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 - Uputstva za upotrebu - Kasutusjuhendit -  
Naudojimo instrukcijas - Lietošanas instrukcija


[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## **ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA**

### **WAŻNE WSKAZÓWKI**

- **Zalecenia dotyczące użytkowania, konserwacji i instalowania urządzenia: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.**
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
  - aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych zakładach pracy,
  - domki letniskowe/działki oraz gospodarstwa rolne / agroturystyczne,
  - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze usługowym,
  - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Zdjąć wszystkie opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia.
- Urządzenie to nie powinno być użytkowane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z użytkowaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- 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 nieposiadające doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

-  Temperatura dostępnych części działającego urządzenia może być wysoka. Nie dotykać gorących części urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający przed podłączeniem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Jeżeli używasz kabla przedłużającego, to musi on mieć co najmniej taki sam przekrój i gniazdo wtyczkowe z uziemieniem; należy przedsięwziąć niezbędne środki ostrożności, aby nikt się w niego nie zaplątał.
- Należy podłączać urządzenie jedynie do gniazda z wbudowanym uziemieniem.
- Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem wskazanym na spodzie urządzenia.
- Aby wyczyścić płyty grzejne, użyć gąbki, ciepłej wody i płynu do mycia naczyń.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnym płynie. Nigdy nie zanurzać urządzenia i kabla zasilającego w wodzie.

## Należy


- Należy uważnie przeczytać i przechowywać w podręcznym miejscu instrukcje, wspólne dla poszczególnych wersji urządzenia, sprzedawanych z różnym wyposażeniem dodatkowym.
- W razie oparzenia, natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, umyć płytę lub płyty (patrz sekcja 5), nałać odrobinę oleju na płytę lub płyty i wytrzeć je miękką szmatką.
- Zwrócić uwagę na ułożenie kabla, bez względu na to czy korzystamy z przedłużacza czy nie. Zachować wszelkie środki ostrożności tak, aby żadna osoba nie zaplątała się w kabel.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.
- Urządzenie ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Upewnić się przed użyciem, że obie strony płyty są czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, używać ich tylko z tym urządzeniem, do którego są przeznaczone (np. nie wkładać ich do piekarnika, nie ustawiać na palniku gazowym lub na elektrycznej płycie grzejnej itd.).
- Upewnić się, że płyty są stabilne, dobrze ustawione i zamocowane na urządzeniu. Używać wyłącznie płyt dostarczonych wraz z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym serwisie.
- Aby nie uszkodzić powłoki garnka, należy zawsze używać plastikowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych.

- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dołączonych do urządzenia lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

## Nie należy

- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie należy włączać urządzenia, które nie jest używane.
- Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie ustawiać go w rogu ani przy ścianie.
- Nigdy nie używać urządzenia ustawionego bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane...). Unikać stosowania elastycznych podkładek (gumowych, plastikowych).
- Nigdy nie umieszczać urządzenia na meblu zamocowanym do ściany ani na półce, bądź też w pobliżu materiałów palnych, takich jak żaluzje, zasłony, tkaniny obiciowe.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu; nigdy nie dopuszczać do zwisania przewodu nad nagrzaną powierzchnią (płyta kuchenna, kuchenka gazowa...).
- Nie kłaść przyborów kuchennych na płytach grzejnych urządzenia.
- Nie kroić produktów bezpośrednio na płytach.
- Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni grzewczych (powłoki zapobiegającej przywieraniu...).
- Nie przenosić urządzenia w trakcie użytkowania.
- Nie podnosić urządzenia za rączkę ani za metalowe kable.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia.
- Podczas grillowania, na urządzeniu nie należy kłaść aluminium ani żadnych innych materiałów.
- Nie wysuwać szufladki na tłuszcz w czasie pieczenia. Jeśli szufladka na tłuszcz napelni się podczas pieczenia, przed opróżnieniem jej należy odczekać aż tłuszcz wystygnie.
- Nie zanurzać rozgrzanej płyty w wodzie, ani nie ustawiać jej na delikatnej powierzchni.
- Aby zachować właściwości antyadhezyjne powłoki, nie dopuszczać do zbyt długiego nagrzewania się pustego urządzenia.
- Nigdy nie dotykać gorących płyt.
- Nie kroić produktów bezpośrednio na płytach.
- W celu uniknięcia jakiegokolwiek uszkodzenia produktu, nie wolno przygotowywać na nim dań płonących.
- Nie umieszczać folii aluminiowej ani żadnych przedmiotów między płytami a elementem grzejnym.
- Nigdy nie podgrzewać ani grillować potraw, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie nagrzewać urządzenia bez płyty do grillowania.

## Informacje

- Dziękujemy za zakup urządzenia. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektywy dotyczących ochrony środowiska...).
- Przy pierwszym użyciu, w ciągu pierwszych minut użytkowania z urządzenia może wydzielać się delikatny zapach i dym.
- Nasza firma zastrzega sobie prawo do modyfikowania w każdej chwili, z myślą o użytkowniku, parametrów lub komponentów swoich urządzeń.
- Produkty spożywcze, płynne lub stałe, mające kontakt z częściami oznaczonymi znakiem  nie nadają się do spożycia.
- Jeżeli potrawy są zbyt grube, system bezpieczeństwa uniemożliwi uruchomienie urządzenia.

## Środowisko



### Bierzmy udział w ochronie środowiska !

- ① Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego punktu serwisowego, w celu jego przetworzenia.

# Opis

A Panel kontrolny

A1 Włącznik/Wyłącznik

A2 Tryb do mrożonych produktów

A3 Programy grillowania

A4 Tryb ręczny

A5 Przycisk OK

A6 Wskaźnik poziomu grillowania

B Korpus

C Uchwyty

D Płyty do grillowania

E Tacka na soki i tłuszcz

F Przewód zasilający

PL

## Przewodnik po kolorach wskaźnika poziomu grillowania (LED)

### Nagrzewanie wstępne



**MIGAJĄCY FIOLETOWY**  
Nagrzewanie wstępne.



**STAŁY FIOLETOWY**  
Koniec nagrzewania. Oczekiwanie na potrawę.

### Rozpoczęcie grillowania



**NIEBIESKI**  
Rozpoczęcie grillowania.



**ZIELONY**  
Grillowanie „bardzo delikatne”.  
W czasie grillowania sygnał dźwiękowy wskaże użytkownikowi, że poziom grillowania „delikatny” został osiągnięty.

### Grillowanie - gotowe do jedzenia



**ŻÓŁTY**  
Grillowanie „delikatne”.



**POMARAŃCZOWY**  
Grillowanie „średnie”



**CZERWONY**  
Grillowanie „mocne”

### Utrzymywanie ciepła (około 30 min.)



**MIGAJĄCY CZERWONY**  
Zakończenie grillowania „mocnego”



**STAŁY CZERWONY**  
Wybrano „Funkcję ręczną” lub nieprawidłowy uchwyt, zob. „Przewodnik po usuwaniu usterek”



**MIGAJĄCY BIAŁY**  
Zob. „Przewodnik po usuwaniu usterek” (zadzwoń do Działu Obsługi Klienta itp.)

## Przewodnik po programach grillowania



Burgery



Kanapki



Tryb ręczny: tradycyjny grill obsługiwany ręcznie



Drób



Ryby

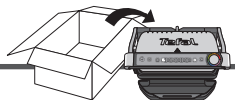


Czerwone mięso

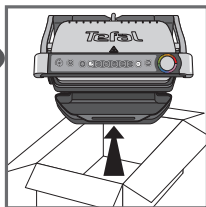


Wieprzowina/kielbasy/jagnięcina

# 1 Przygotowanie urządzenia



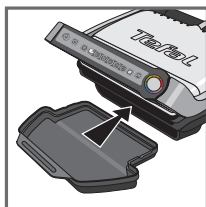
PL



1



2



3



4

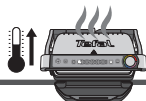
1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria z wnętrza oraz obudowy urządzenia.

Kolorowe naklejki na wskaźniku poziomu grillowania można zmienić w zależności od języka. Można użyć jednego z zestawów dołączonych do opakowania.

2 Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyć płyty ciepłą wodą z niewielką ilością środka do mycia, opłukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Umieścić tacę na soki i tłuszcz z przodu urządzenia.

# 2 Nagrzewanie wstępne



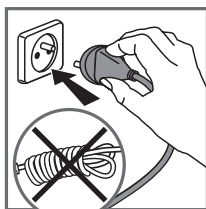
5



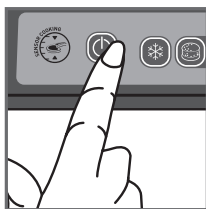
6

5 W celu uzyskania lepszych wyników można przetrzeć płyty do grillowania papierowym ręcznikiem nasączonym niewielką ilością oleju jadalnego, co pozwoli uniknąć przywierania potraw.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym ręcznikiem papierowym.



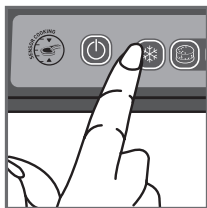
7



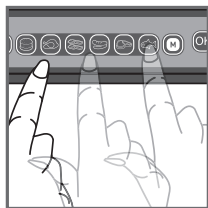
8

7 Podłączyć urządzenie do zasilania. (przewód zasilający powinien być całkowicie rozwinięty). Zamknąć grill.

8 Nacisnąć Włącznik/Wyłącznik.



9



10







9 Jeżeli produkt do grillowania jest zamrożony, nacisnąć przycisk „produkty mrożone”.

W pozostałych przypadkach przejść bezpośrednio do pkt 10.

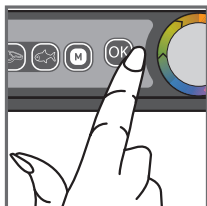
10 Wybrać odpowiedni tryb grillowania w zależności od rodzaju produktu do grillowania.

PL

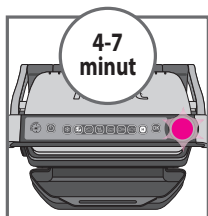
## 6 programów grillowania i tryb ręczny

	Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić burgery.		Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić czerwone mięso.
	Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić drób.		Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić ryby lub steki z tososia.
	Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić kanapki.		
	Wybierz ten program grillowania, jeżeli chcesz przyrządzić wieprzowinę, kiełbasę lub jagnięcinę.		Jeżeli wybierzesz Tryb Ręczny, wskaźnik będzie świecił na biało w sposób ciągły. Musisz wówczas kontrolować czas grillowania ręcznie.

Jeżeli nie wiesz, który tryb grillowania wybrać do innych produktów, które nie zostały wymienione powyżej, zobacz „Tabele grillowania produktów niewymienionych w programach” na str. 54.



11



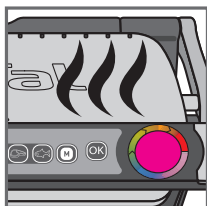
12

11 Nacisnąć przycisk „OK”: urządzenie zacznie się nagrzewać, a wskaźnik poziomu grillowania będzie migać na fioletowo.

12 Odczekaj 4-7 minut.

13 Po sygnale dźwiękowym wskaźnik poziomu grillowania przestaje migać i świeci na fioletowo w sposób ciągły, aby poinformować o zakończeniu trybu nagrzewania.

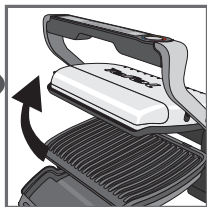
Uwagi: Jeżeli po zakończeniu nagrzewania urządzenie pozostaje zamknięte, system bezpieczeństwa wyłączy urządzenie.



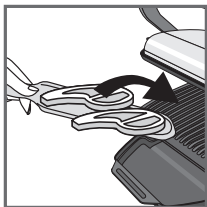
13



### 3 Grillowanie



14



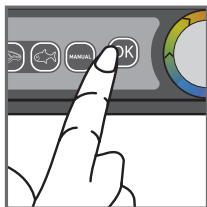
15



16



17



18

**14-15** Po nagraniu urządzenie jest gotowe do użycia. Otworzyć grill tylko raz za pomocą uchwyty w części środkowej i umieścić produkty na płycie do grillowania.

Uwagi: jeżeli urządzenie pozostanie otwarte zbyt długo, system bezpieczeństwa automatycznie je wyłączy.

**16-17** Urządzenie automatycznie dostosowuje cykl gotowania (czas i temperaturę) do grubości i ilości produktów.

Zamknąć urządzenie, aby rozpocząć cykl grillowania. Kolor wskaźnika poziomu grillowania zmienia się na niebieski, a następnie zielony, aby poinformować, że grillowanie jest w toku (aby uzyskać najlepsze wyniki, nie otwierać urządzenia ani nie zmieniać pozycji produktów w czasie grillowania).

W czasie grillowania podczas danego etapu procesu sygnał dźwiękowy informuje użytkownika na każdym etapie, że poziom grillowania (np. delikatny/żółty) **został osiągnięty**.

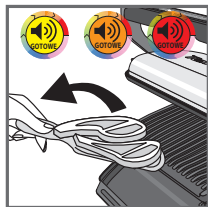
W przypadku bardzo cienkich porcji produktu: zamknąć urządzenie, przycisk OK zacznie migać, a wskaźnik będzie świecić na fioletowo w sposób ciągły. Nacisnąć przycisk „OK”, aby upewnić się, że urządzenie rozpoznaje produkt i rozpoczyna się cykl grillowania.

**18** w zależności od stopnia grillowania wskaźnik zmienia kolor. Kiedy wskaźnik ma kolor żółty i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, produkt jest delikatnie wypieczony, kiedy wskaźnik ma kolor pomarańczowy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, produkt jest średnio wypieczony, a kiedy wskaźnik ma kolor czerwony, produkt jest dobrze wypieczony.

UWAGA: jeżeli chcesz, aby mięso było bardzo delikatnie wypieczone, wyjmij je, gdy wskaźnik poziomu grillowania zmieni kolor na zielony. Należy pamiętać, zwłaszcza w przypadku mięsa, że wynik grillowania może różnić się w zależności od rodzaju, jakości i pochodzenia żywności.

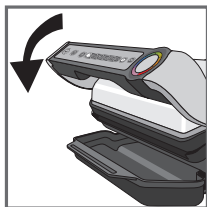


19



20

19-20 Kiedy kolor wskaźnika poziomu grillowania odpowiada pożądanemu poziomowi, otworzyć urządzenie i wyjąć potrawę.



21

21 Zamknąć urządzenie. Panel kontroli podświetli się i przestawi na tryb wyboru programu.

Uwaga: system bezpieczeństwa automatycznie wyłączy się, jeżeli żaden program nie zostanie wybrany.

### Grillowanie większej ilości produktów

Jeżeli chcesz grillować drugą partię produktów, musisz ponownie nagrzać urządzenie (zob. sekcja 2 pkt 9 Nagrzewanie wstępne), nawet jeżeli grillujesz ten sam rodzaj żywności.

### Jak grillować drugą porcję produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte bez produktów w środku.
2. Wybrać odpowiedni tryb/program grillowania (ten krok jest konieczny, nawet jeżeli masz zamiar wybrać ten sam tryb gotowania co przy pierwszej partii).
3. Nacisnąć przycisk „OK”: urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Podczas nagrzewania wskaźnik poziomu grillowania miga na fioletowo.
4. Nagrzewanie zostało zakończone, jeżeli rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik poziomu grillowania przestanie migać na fioletowo.
5. Po nagraniu urządzenie jest gotowe do użycia. Otworzyć urządzenie i umieścić produkty.

### Ważne:

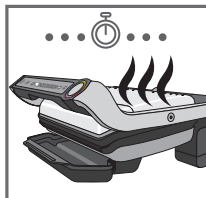
- **Należy pamiętać, że każda nowa partia produktów wymaga nagrzania urządzenia.** Grill zawsze powinien być zamknięty bez produktów w środku, aby funkcja nagrzewania działała skutecznie.

- Poczekać na zakończenie nagrzewania, a następnie otworzyć grill i umieścić produkty w środku.

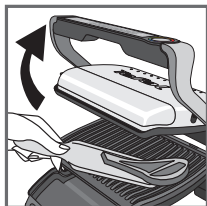
Uwaga: jeżeli nowy cykl nagrzewania następuje bezpośrednio po zakończeniu poprzedniego cyklu, czas nagrzewania będzie krótszy.



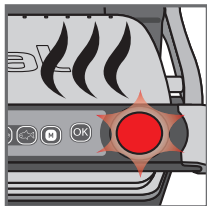
22



23



24



25

## 22-23-24

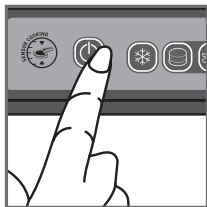
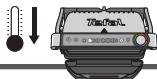
Grillować produkty według uznania (z wyjątkiem gotowania produktów o grubości mniejszej niż 4 mm, kiedy cykl grillowania rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku „OK”).

Jeżeli chcesz dostosować grillowane produkty do różnych indywidualnych preferencji, po umieszczeniu ich na grillu otwórz pokrywę i wyjmij produkt, który osiągnął pożądaną poziom wysmażenia, a następnie zamknij pokrywę i kontynuuj grillowanie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl grillowania do czasu osiągnięcia poziomu „mocnego grillowania”.

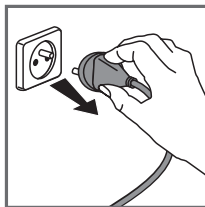
## 25 Funkcja utrzymywania ciepła

Po zakończeniu procesu grillowania urządzenie włączy funkcję utrzymywania ciepła; wskaźnik zmieni kolor na migający czerwony, a sygnał dźwiękowy będzie rozlegał się co 20 sekund. Jeżeli produkty pozostaną na grillu, grillowanie będzie kontynuowane do czasu ostygnięcia płyt oraz w czasie trwania funkcji utrzymywania ciepła. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk „OK”.

Uwaga: system bezpieczeństwa wyłączy urządzenie automatycznie po upływie pewnego czasu.



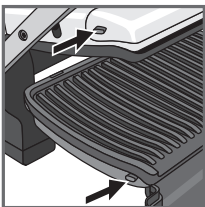
26



27



28



29



30

26 Nacisnąć WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK.

27 Odłączyć grill od zasilania.

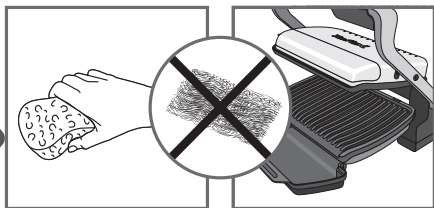
28 Pozostawić do ostygnięcia przez co najmniej 2 godziny z zamkniętą pokrywą. Aby uniknąć przypadkowego poparzenia, pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia przed myciem.

29 Przed myciem odblokować i wyjąć płyty, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni grillowania.

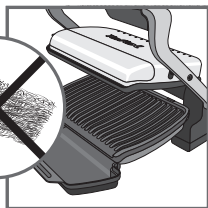
30 Tacę na soki i płyty do grillowania można myć w zmywarce. Urządzenia i przewodu zasilającego nie można umieszczać w zmywarce.

Po wyjęciu płyt nie należy myć elementów grzejnych ani widocznych i dostępnych części. W razie silnego zabrudzenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia, a następnie przetrzeć je suchą ściereczką.

PL



31



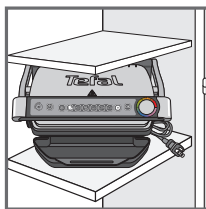
32



33



34



35

**31-32** Jeżeli nie używasz zmywarki, płyty do grillowania można umyć ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć. Osuszyć delikatnie ręcznikiem papierowym lub suchą i miękką ściereczką. Nie używać metalowych zmywaków, druciaków ani szorstkich myjek do mycia grilla, używać wyłącznie nylonowych lub niemetalowych gąbek do mycia.

Opróżnić tacę na soki i tłuszcz i umyć ją ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, następnie osuszyć delikatnie ręcznikiem papierowym lub suchą i miękką ściereczką.








**33** Zewnętrzną część grilla przecierać ciepłą, wilgotną gąbką, a następnie osuszać suchą i miękką ściereczką.

**34** Nie zanurzać korpusu grilla w wodzie ani żadnym innym płynie.

**35** Przed schowaniem grilla należy zawsze upewnić się, że jest czysty i suchy.

**36** Wszelkie naprawy musi przeprowadzać pracownik autoryzowanego punktu serwisowego.

# Przewodnik po usuwaniu usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Po rozpoczęciu cyklu pieczenia urządzenie przełącza się w tryb ręczny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozpoczęcie cyklu grillowania bez nagrzewania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 możliwe opcje:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>można grillować, lecz należy kontrolować grillowanie (biała kontrolka LED = tryb ręczny)</li> <li>wyłączyć urządzenie, wyjąć produkty, zamknąć urządzenie i poczekać na zakończenie nagrzewania.</li> </ul> </li> </ul>
Po rozpoczęciu cyklu pieczenia urządzenie przełącza się w tryb ręczny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usterka urządzenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Urządzenie wyłącza się w czasie cyklu nagrzewania i grillowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie było zbyt długo otwarte podczas nagrzewania lub grillowania.</li> <li>Urządzenie było nieużywane zbyt długo po zakończeniu nagrzewania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić na 2-3 min., następnie rozpocząć proces od nowa. Podczas następnego używania urządzenia otworzyć je na krótko i zamknąć w celu uzyskania lepszych wyników grillowania. Jeżeli problem będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Wskaźnik  miga po umieszczeniu produktów na płytach do grillowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie wyczuwa produktów. Zbyt cienkie kawałki mięsa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy potwierdzić rozpoczęcie grillowania przez naciśnięcie przycisku .</li> </ul>
 Wskaźnik miga na biało. + miga przycisk  lub miga przycisk 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Awaria urządzenia.</li> <li>Urządzenie jest przechowywane lub używane w pomieszczeniu, w którym jest za zimno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odłączyć urządzenie od zasilania i ponownie podłączyć, a następnie bezzwłocznie rozpocząć cykl nagrzewania. Jeżeli problem będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Urządzenie nie wydaje sygnałów dźwiękowych.		
Umieściłem/-am produkty w urządzeniu i zamknąłem/-am pokrywę, lecz grillowanie nie uruchomiło się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkty mają grubość większą niż 4 cm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkty nie mogą być grubsze niż 4cm.</li> </ul>
Produkty zostały umieszczone w urządzeniu, lecz wskaźnik nadal świeci na FIOLETOWO  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grill nie został całkowicie otwarty podczas wkładania produktów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworzyć całkowicie, a następnie zamknąć grill.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie wyczuwa produktów. Zbyt cienkie kawałki mięsa. Miga przycisk „OK”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potwierdzić rozpoczęcie grillowania przez naciśnięcie przycisku .</li> </ul>
Urządzenie w trybie ręcznym samo wyłącza się podczas grillowania.	Czas grillowania przekroczył 30 minut.	Nacisnąć włącznik/wyłącznik i ponownie włączyć tryb ręczny.

Wskazówka dotycząca w szczególności mięsa: wyniki gotowania przy korzystaniu z programów mogą zależeć od pochodzenia, sposobu krojenia i jakości grillowanej żywności. Do testowania programów używano żywności dobrej jakości.

Należy również uwzględnić grubość mięsa podczas grillowania; nie należy grillować produktów, które są grubsze niż 4 cm.

Dedykowany program	Kolor wskaźnika poziomu grillowania		
<b>Czerwone mięso</b>	Delikatne	Średnie	Mocne
<b>Burgery</b>	Delikatne	Średnie	Mocne
<b>Knapki</b>	Delikatnie wypieczone	Dobrze wypieczone	Chrupiące
<b>Ryby</b>		Średnie grillowanie	Mocne grillowanie
<b>Drób</b>			Całkowicie upieczone
<b>Wieprzowina/kielbasy/jagnięcina</b>			Całkowicie upieczone

Wskazówka: jeżeli lubisz mięso bardzo krwiste, możesz użyć poziomu

## Tabela grillowania produktów niewymienionych w programach

Produkt		Program grillowania	Poziom grillowania		
			delikatne	średnie	mocne
<b>Chleb</b>	Kromki chleba, tosty				
	Burgery: (po przygotowaniu mięsa)				
<b>Mięso i drób</b>	Kotlet wieprzowy (bez kości), boczek wieprzowy				
	Jagnięcina (bez kości)				
	Mrożone nuggetsy z kurczaka				
	Boczek wieprzowy				
	Plastry szynki do grillowania				
	Marynowana pierś kurczaka				
	Pierś kaczki				
<b>Ryby</b>	Cały pstrąg				
	Krewetki bez skorup				
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)				
	Stek z tuńczyka				
<b>Tryb ręczny</b>	Grillowane warzywa... (cienkie kawałki o jednolitej grubości)		Stała temperatura		

W przypadku produktów mrożonych nacisnąć przed wyborem programu.

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