

 **TurboTronic**  
Kitchen Electronics

**TurboGrill**  
*professional contact grill*

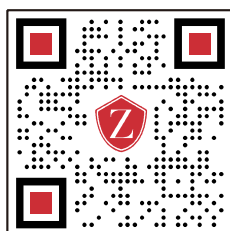
## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## CYFROWA KRATKA KONTAKTOWA

TT-CG900

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



Dziękujemy za zakup **TurboGrill** - Grill kontaktowy firmy **TurboTronic®**.  
Prasa do panini/opiekacz do kanapek, pełny grill, pełna patelnia lub połowa grilla/półpatelnia do różnych potrzeb kuchennych w jednym urządzeniu.  
Podwójnie tłumiąca konstrukcja zawiasu umożliwia obrót pokrywy o 180°, co jest lepsze dla różnych grubości żywności.

## **WAŻNI OCHRONIARZE**

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**





**Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:**

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i zachowaj ją w bezpiecznym miejscu na przyszłość.

### **⚠ OSTRZEŻENIA**

1. Wyjmij maszynę z opakowania i usuń cały materiał opakowaniowy.  
Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności.
2. Zdejmij płytę grillową, naciskając przycisk odblokowujący i wyjmij je.
3. Przed pierwszym użyciem wyczyść płytę grillową ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym. Następnie dokładnie wysusz komponenty.
4. Włóż płytę grillową, upewnij się, że płyta grillowa prawidłowo wkłada się w miejsce. Wybierz żądaną powierzchnię do gotowania po włożeniu płyty.
5. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo włożona z tyłu urządzenia.
6. Podłącz wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka, upewnij się, że voltage pasuje do domowego źródła zasilania.
7. Przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
8. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
9. Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia podczas lub po pracy.
10. Użyj pasującego uchwyty lub uchwyty, aby wyjąć jedzenie.

11. Gdy urządzenie nie jest używane, wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, aby uniknąć porażenia prądem i wycieku z powodu starzejącej się izolacji.
12. Maszynę należy umieścić w suchym środowisku i nie należy jej używać na zewnątrz.
13. Podczas użytkowania należy przechowywać maszynę w stabilnym miejscu. Nie zbliżaj się do przedmiotów łatwopalnych.
14. Podczas pracy urządzenia należy ostrożnie przesuwac żywność lub inne akcesoria, aby uniknąć poparzenia gorącym olejem lub płynem o wysokiej temperaturze.
15. Maszyna może być używana przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
16. Maszyna nie może być używana przez dzieci. Przechowuj maszynę i jej przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Pilnowanie dzieci, aby nie bawiły się maszyną.
17. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
18. Maszyna jest przeznaczona do użytku wyłącznie w pomieszczeniach i gospodarstwie domowym.

	Wskazuje, aby przeczytać i ponownie przeczytać instrukcje, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.
	Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

## SZCZEGÓŁY PRODUKTU



220 V -240 V ~ 50-60 Hz, 2000 W (1000 W + 1000 W)



# PANEL STEROWANIA



1. Wołowina 2. Ryba

3. Kurczak 4. Rozmrażać

5. Zwiększ temperaturę 6. Obniż temperaturę

7. Wyświetlacz temperatury 8. Wyświetlanie czasu

9. Zwiększ czas 10. Skróć czas

11. Obie płyty grillowe nagrzewają się razem 12. Tylko ogrzewanie dolnej płyty

13. Start/Pauza

14. Anuluj gotowanie i wróć do trybu czuwania

## OPERACJA:

1. Podłącz, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wszystkie lampki sygnalizacyjne zaświecą się, a następnie zgasną. Na wyświetlaczu pojawi się "OFF".
2. Wybierz żądaną funkcję gotowania (Wołowina \ Ryba \ Kurczak \ Rozmrażanie \ Obie płyty \ dolna płyta), lampka sygnalizacyjna odpowiedniej funkcji z dźwiękiem po naciśnięciu. Lampka nadal przed naciśnięciem przycisku "Start".  
Domyślny czas i temperatura pojawią się na wyświetlaczu przy pierwszym użyciu. Ostatnie ustawienie zostanie zapamiętane i wskazane na wyświetlaczu podczas następnego użycia.
3. Naciśnij "^" lub "v", aby dostosować temperaturę i czas za pomocą dźwięku BI. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko wyregulować.
4. Po zakończeniu ustawiania czasu/temperatury naciśnij przycisk "Start/Pauza", aby rozpocząć, zaświeci się odpowiedni wskaźnik funkcji, ustawienie temperatury, a na ekranie pojawi się "PRE". Po zakończeniu podgrzewania BI rozlegnie się pięciokrotnie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Dodaj", który przypomni użytkownikowi o włożeniu żywności do urządzenia.  
Jeśli nie naciskasz przycisku "Start/Pauza" po ustawieniu czasu/temperatury,  
Bieżące ustawienie jest zawsze wyświetlane.
5. Włóż żywność do urządzenia, a następnie naciśnij przycisk "Start/Pauza", rozpocznie się gotowanie i czas będzie odliczany.  
Jeśli w ciągu 30 minut nie naciśniesz przycisku "Start/Pauza", maszyna przejdzie w tryb czuwania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OFF".
6. Po zakończeniu odliczania urządzenie wyda pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "gotowe", wskaźnik funkcji

zgaśnie. Wszystkie funkcje nie będą działać z wyjątkiem przycisku "Anuluj". Naciśnij przycisk "Anuluj", na wyświetlaczu pojawi się "OFF". Maszyna automatycznie przejdzie w tryb czuwania po 30 minutach bez dalszej obsługi, na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF.

## **UWAGA:**

1. Podczas gotowania naciśnij przycisk "Anuluj" w dowolnym momencie, aby wyjść z bieżącej operacji i powrócić do trybu czuwania.
2. Podczas gotowania zresetuj czas lub temperaturę, naciskając przycisk "∧" lub "∨" w dowolnym momencie, po zakończeniu ustawiania czas/temperatura zamiga 3 razy, a następnie automatycznie przejdzie w tryb pracy bez dalszej operacji. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko dostosować dźwięk BI.
3. Podczas gotowania naciśnij przycisk "Start/Pauza", aby przełączyć start lub pauzę;  
Podgrzewania nie można wstrzymać, a jedynie anulować.
4. Wskazanie czasu: pierwsze dwie cyfry dla minuty, ostatnie dwie cyfry dla sekundy.  
Wskazanie temperatury: pierwsze trzy cyfry oznaczają stopień, ostatnie cyfrowe wskazują °C.
5. Naciśnij przycisk "∧" lub "∨", aby cyklicznie ustawić czas i temperaturę.
6. Naciśnij przycisk "Anuluj" przez 3 sekundy, aby usunąć wszystkie pamięci operacji, BI zabrzmie przez jedną sekundę.

## ZAKRES CZASU I TEMPERATURY

<b>Funkcja</b>	<b>Domyślny wyświetlacz</b>	<b>Zakres temperatur</b>	<b>Zakres czasowy</b>
Wołowina	230°C 05:00	200-230°C (5°C/krok)	3 MIN -8MIN (30 sekund / krok)
Ryba	210°C 05:00	200-230°C (5°C/krok)	3 MIN -8MIN (30 sekund / krok)
Kurczak	180°C 05:00	160-200°C (5°C/ krok)	3 MINUTY-12 MIN (30 sekund / krok)
Rozmrażać	80°C 15:00	80-120°C (5°C/ krok)	1 MIN-60 MIN (30 sekund / krok)
Obie płyty grillowe nagrzewają się razem	230°C 05:00	80-230°C (5°C/ krok)	30S-60MIN (30 sekund / krok)
Tylko ogrzewanie dolnej płyty	200°C 10:00	80-230°C (5°C/ krok)	30S-60MIN (30 sekund / krok)

## POMOCNE WSKAZÓWKI:

1. Aby uzyskać zadowalający efekt, dodaj do talerzy trochę oleju spożywczego lub sprayu do gotowania.
2. Zamknij płyty grillowe podczas podgrzewania.
3. Otwórz pokrywę, podnosząc tylko uchwyt. Wyjmij żywność za pomocą żaroodpornej plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj szczypiec ani noża, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki płyt kuchennych.

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

1. Pamiętaj, aby odłączyć urządzenie i pozwolić mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
2. Ważne jest, aby czyścić całą maszynę po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
3. Nie zanurzaj pralki w wodzie ani nie myj jej pod dziobkiem wody.
4. Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię maszyny za pomocą adamp płótno.
5. Wyjmowaną płytę grillową można myć, jak zwykle przybory kuchenne. Naciśnij przyciski odblokowania, aby wyjąć talerze z grilla. Po wyjęciu płyt grillowych umyj je w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
6. Wyjmij tackę ociekową z tyłu urządzenia w rękawiczkach, wlej tackę ociekową do żaroodpornej patelni, splucz ciepłą wodą z mydłem i dokładnie wysusz.
7. Przed uruchomieniem maszyny poczekaj, aż wszystkie elementy i powierzchnie dokładnie wyschną.
8. **Uwaga:** Przed wyjęciem tacki ociekowej upewnij się, że temperatura oleju lub pozostałości oleju jest niższa niż 40°C, w przeciwnym razie nadmierna temperatura może spowodować oparzenia.

## KOD BŁĘDU:

1. E1: otwarty obwód górnego NTC
2. E2: zwarcie górnego NTC
3. E3: otwarty obwód dolnego NTC
4. E4: zwarcie dolnego NTC

## UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane do zwykłego niesortowanego strumienia odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Symbol przekreślonego "kosza na śmieci" na produkcie przypomina o obowiązku, że w przypadku utylizacji urządzenia należy je zbierać oddzielnie.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących prawidłowej utylizacji starego urządzenia.

## OGRANICZONA GWARANCJA

**TYLKO DOSTAWCA / SKLEP INTERNETOWY, W KTÓRYM ZAKUPIONO PRZEDMIOT, MOŻE ZAPEWNIĆ GWARANCJĘ I OBSŁUGĘ KLIENTA.**

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonanych u autoryzowanych sprzedawców **TurboTronic®**.

**Gwarancja TurboTronic®** dotyczy tylko pierwotnego właściciela i oryginalnego produktu i nie podlega przeniesieniu.

**TurboTronic®** gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Ograniczona gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy jest używany w normalnych warunkach domowych i konserwowany zgodnie z wymaganiami określonymi w Instrukcji obsługi, z zastrzeżeniem

następujących warunków

Warunki i wyłączenia:

**WSZELKIE USŁUGI GWARANCYJNE LUB POSPRZEDAŻOWE POWINNY BYĆ ŚWIADCZONE PRZEZ FIRMĘ ZEWNĘTRZNA, OD KTÓREJ ZAKUPIONO PRODUKT. FIRMA TURBOTRONIC® UDZIELA GWARANCJI WYŁĄCZNIE NASZYM DOSTAWCOM ZEWNĘTRZNYM. PONIEWAŻ TEN PRODUKT NIE JEST KUPOWANY BEZPOŚREDNIO OD TURBOTRONIC®, ALE ZA POŚREDNICTWEM JEDNEGO Z NASZYCH DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, WSZELKIE PROBLEMY PO ZAKUPIE, OBSŁUDZE KLIENTA LUB OTRZYMANIU GWARANCJI POWINNY BYĆ ROZSTRZYGANIE TYLKO / BEZPOŚREDNIO PRZEZ DOSTAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, OD KTÓRYCH ZAKUPIONO PRODUKT.**

### **Co obejmuje ta gwarancja?**

1. Oryginalne urządzenie i/lub części nienadające się do noszenia uznane za wadliwe, według **wyłączonego uznania TurboTronic®**, zostaną naprawione lub wymienione
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na urządzenie o takiej samej lub większej wartości.

### **Czego nie obejmuje ta gwarancja?**

1. Normalne zużycie części podlegających zużyciu (takich jak naczynia do miksowania, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy blendera, wyjmowane garnki, ruszty, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Każda jednostka, która została naruszona lub używana do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji (np. nieutrzymaniem studni podstawy silnika z dala od rozlanej żywności i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą podczas transportu.
4. Szkody wtórne i przypadkowe.
5. Usterki spowodowane przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub którejkolwiek z jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę zajmującą się naprawą nieautoryzowaną przez **TurboTronic®**.
6. Produkty zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

**TurboTronic®** i **Z-Line®** są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy **Z-GLOBAL B.V.B.A®**

WYDRUKOWANO W CHRL