

**SENCOR**

SBG 5030BK



## SK • Viacúčelový gril

### **ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.**

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Spotrebič a jeho sietový kábel udržujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred pripojením spotrebiča k sietovej zásuvke sa uistite, či sa nominálne napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napäťom zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

#### **⚠ Upozornenie:**

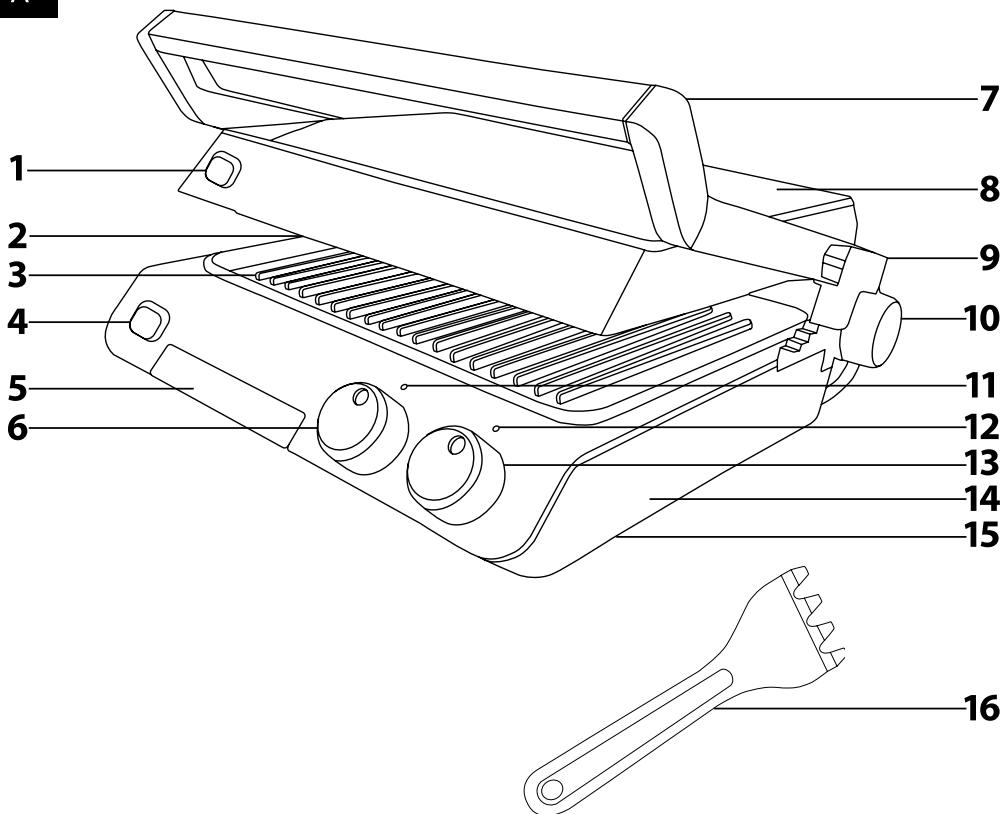
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
    - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriach a ostatných pracoviskách;
    - hotelové izby alebo izby v moteloch a iné obytné priestory;
    - poľnohospodárske farmy;
    - podniky zaistujúce nočiah s raňajkami.
  - Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo na iné účely, než na aké bol určený.
  - Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciu dosku drezu alebo na nestabilné povrhy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
  - Spotrebič nepokladajte na elektrický, ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho v blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
  - Aby ste zabránili prípadnému úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič do vody alebo inej tekutiny.
  - Spotrebič nepoužívajte bez riadne zastrčenej misky na odkvapkávanie tuku a šťavy a bez riadne nainštalovaných dosiek na grilovanie.

- Počas prevádzky musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a zo všetkých jeho strán. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad ap.

## **Upozornenie: Horúci povrch**

- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli krytu, ktorý je zohriaty alebo povrchu dosiek na grilovanie. Na odklopenie hornej dosky na grilovanie používajte držadlo.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, ak ho nebudete používať, a pred čistením alebo premiestnením.
- Pred premiestnením, čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Po každom použití vyčistite povrch grilovacích dosiek, pozrite kapitolu Údržba a čistenie.
- Sieťový kábel odpájajte od zásuvky ľahom za zástrčku, nie za sieťový kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kabla alebo zásuvky.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Ak je sieťový kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

A



# SK Viacúčelový gril

## Návod na použitie

- Pred zapnutím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámeni s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.
- Minimalné počas trvania zákonného práva z chybneho plenia, pripadne záruky za akosť odporúčame uschovať originálny prepárvny kartón, balaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabalíť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

### POPIIS KONTAKTNÉHO GRILU

- Tlačidlo na uvoľnenie hornej dosky na grilovanie
- Horná vytáhovacia plochá doska na grilovanie
- Dolná vytáhovacia rebrovaná doska na grilovanie
- Tlačidlo na uvoľnenie dolnej dosky na grilovanie
- Vytáhovacia miska na odkvapkávanie tuku a štavy
- 30minútový časovač
- Držadlo na prenášanie a odklopenie hornej dosky
- Kryt hornej dosky na grilovanie
- A9 Posuvný zámok na uzamknutie a odomknutie dosiek na grilovanie a nastavenie výšky hornej grilovacej dosky
- A10 Tlačidlo na uvoľnenie aretiacie závesu hornej dosky
- A11 Indikátor nastavenia časovača
- A12 Indikátor zahrilevania dosiek na grilovanie
- A13 Termostat na nastavenie teploty v rozsahu 80 – 240 °C
- A14 Základňa
- A15 Priesor na uskladnenie sieťového kabla
- A16 Čistiacia stierka

### VYTIAHNUTIE A PRIPEVNENIE GRILOVACÍCH DOSIEK

- Pred vytiahnutím alebo pripevnením dosiek na grilovanie sa uistite, či je gril vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a vychladnutý.
- Na pripevnenie alebo vloženie dosky na grilovanie je treba posunúť zámok **A9** do polohy „OPEN“ a za použitia držadla **A7** odklopíti hornú dosku **A2** do zvislej polohy.
- Na vytiahnutie hornej dosky **A2** jednou rukou stlačte a pridržte tlačidlo **A1** a druhou rukou vytiahnite dosku **A2**. Po jej vytiahnutí uvoľnite tlačidlo **A1**. Na vytiahnutie dolnej dosky na grilovanie **A3** jednou rukou stlačte a pridržte tlačidlo **A1** a druhou rukou vytiahnite dosku **A3**. Po jej vytiahnutí uvoľnite tlačidlo **A4**.
- Na pripevnenie vložte horúcu dosku **A2** do horného krytu **A8** tak, aby výrez v zadnej časti dosky **A2** zapadli do výrezov v zadnej časti krytu **A8**. Potom pritlačte dosku **A2** ku krytu **A8**, aby západka a kontakty ohrievajúcich spirály naspodku grilovacej dosky **A2** zapadli do otvoru v kryte **A8**. Spodnú dosku **A3** pripevnite k základni **A14** rovnakým spôsobom.

### UZAMKNUITE A ODOMKNUTIE DOSIEK NA GRILOVANIE A NASTAVENIE VÝŠKY HORNEJ DOSKY NA GRILOVANIE

- Ak hornú dosku **A2** priklopíte k spodnej doske **A3** a zámok **A9** nastavíte do polohy „LOCK“ (uzamknúť), dosky na grilovanie sa uzamknú k sebe. Toto nastavenie je určené na prenášanie dosky vo vzvislej polohе a na uloženie grilu do vzvislej polohy.
- Na odistenie dosky na grilovanie **A2** posuňte zámok **A9** do polohy „OPEN“ (odomknúť). Teraz môžete hornú dosku **A2** odklopíti až do vzvislej polohy.
- Nastavenním posuvného zámku **A9** do polohy 1 až 5 regulujete výšku hornej dosky **A2**, tzn. vzdialenosť hornej dosky **A2** od spodnej dosky **A3**. Nastavene výšky je vhodné pri grilovaní rýb, hamburgrov, zeleniny, pečených tostov a prípravu iných krehkých potravín, u ktorých nie je žiaduce, aby horúca doska **A2** spočívala na potravinách celou vahou. Pri nastavovaní výšky je treba zdvihnuť a pridržať horúcu dosku **A2** nad spodnou doskou **A3**. Na zdvihnutie a pridržanie dosky **A2** použite držadlo **A7**.
- Na odklopenie hornej dosky **A2** až do jednej roviny so spodnou doskou **A3** stlačte a pridržte tlačidlo **A10** a súčasne odklopte horúcu dosku **A2** tak, aby sa držadlo **A7** opieralo o pracovnú dosku stolu alebo kuchynské linky. Tá vznikne dvojnosobná plocha na grilovanie. Po odklopení dosky **A2** uvoľnite tlačidlo **A10**.

### NEPRIĽNÁVÄCA POVRCHOVÁ ÚPRAVA GRILOVACÍCH DOSIEK

- Grilovacie dosky kontaktného grilu sú vybavené špeciálnou neprilnavou povrchovou úpravou. Táto povrchová úprava umožňuje prípravovať pokrmy zdovo s použitím minimálneho množstva tuku alebo oleja.
- Na vloženie alebo vytiahnutie potravín z drílu používajte iba drevené, plastové alebo silikónové kuchynské náradie, ktoré je odolné voči teplu.
- Nepoužívajte ostré alebo kovové kuchynské náčinie ani nekrájajte pokrmy priamo na grilovacej doske. Výrobca nezodpovedá za poškodenie povrchovej úpravy spôsobené používaním ostrého alebo kovového kuchynského náčinia.
- Akákoľvek zmena farebnosti povrchu grilovacích dosiek má vplyv iba na vzhľad, nie na funkčnosť.

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vytiahnite kontaktný gril z obalového materiálu a odstráňte z neho všetky propagáne materiály vrátane etikety, ktorá je umiestnená na doske na grilovanie. Dosky na grilovanie **A2 a A3** postúpajte čistou, vlhkou hadričkou a potom ich použrite dosucha. Vytahiaciu misku **A5** vyberte a umyte ju v teplej vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opáchnite pod čistou tečúcou vodou, osušte a vložte späť na svoje miesto.
- Čistiaciu stierku **A16** umyte v teplej vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opáchnite pod čistou tečúcou vodou a vytire dosucha.
- Dosky na grilovanie **A2 a A3** môžete tiež nechať umýť v umývačke na riad (v hornom koši). Gril ani jeho sieťový kábel neoplachujte pod vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred prvým použitím pustite gril naprázdno na 10 minút s nastavením termostatu **A13** na maximálnu teplotu grilovania. Potom gril vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť.



#### Poznámka:

Pri prvom spustení sa môže objaviť slabý dym. To je úplne normálny jav.

### POUŽITIE KONTAKTNÉHO GRILU

- Pred každým použitím odporúčame naniestis na dosky na grilovanie **A2 a A3** tenkú vrstvu jedleho oleja, ktorý je vhodný pre tepelnú úpravu.
- Skontrolujte, či je vytáhovacia miska **A5** riadne zastrčená v základni **A14** až na doraz a či obe dosky na grilovanie **A2 a A3** sú nainštalované na svojom mieste. Uistite sa, či je časovač aj termostat nastavený do polohy vypnutie a gril prípojte k sieťovej zásuvke.
- Ak sú dosky na grilovanie uzamknuté k sebe, odomknite ich nastavením zámku **A9** do polohy „OPEN“ (odomknúť). Gril nechajte zohriatie dopredu nastavením časovača **A6** na 5 minút a nastavením termostatu **A13** do polohy 4 – „SUPER HIGH“ (maximálna teplota). Pre rýchlosť zohriatia dosky na grilovanie **A2** priklopíte. Po nastavení časovača **A6** sa rozsvieti indikátor **A11**. Zahrilevanie dosiek na grilovanie na nastavenú teplotu je signalizované indikátorom **A12**. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signálizácia a gril sa vypne. Svetelný indikátor **A11** pohasne a indikátor **A12** úplne zhasne.
- Potom ako dosky na grilovanie budú zahriate, nastavte časovačom **A6** požadovanú dobu prípravy potravín a nastavenie termostatu **A13** upravte podľa druhu potraviny, ktorú budete grilovať. Časovač **A6** môžete nastaviť na Šminčových intervaloch v rozsahu 0 až 30 min. Termostat **A13** umožňuje nastaviť štyri rôzne úrovne teploty.

NASTAVENIE TERMOSTATU	TEPLOTA
0	vypnutie
1 – „LOW“ (nízka teplota)	80 – 120 °C
2 – „MED“ (stredná teplota)	120 – 160 °C
3 – „HIGH“ (vysoká teplota)	160 – 200 °C
4 – „SUPER HIGH“ (maximálna teplota)	200 – 240 °C

- Časovač **A6** odpočítava nastavený čas a termostat **A13** zobrazuje zvolenú úroveň teploty. Počas grilovania môžete teplotu lubovoľne meniť.

### Grilovanie s priklopenu hornou doskou

- Hornú dosku **A2** otvorte do vzvislej polohy. Na odklopenie dosky použite držadlo **A7**. Na spodnú dosku **A3** položte mäso, zeleniny, sendvič alebo iné potraviny, ktoré chcete grilovať alebo zapekati. Pomocou držadla **A7** priklopíte hornú dosku **A2**. V priebehu grilovania priebežne kontrolujte stav pokrmu. Ak nechcete, aby horná doska **A2** spočívala na potravínach, nastavte jej výšku tak, ako je uvedené v kapitole Uzamknutie a odomknutie grilovacích dosiek a nastavenie hornej dosky na grilovanie.

### Grilovanie na otvorenom grile

- Unikátna konštrukcia kontaktného grilu umožňuje využívať obe plochy na grilovanie súčasne. Hornú dosku na grilovanie **A2** odklopíte tak, aby bola v jednej rovine so spodnou doskou **A3** tak, ako je uvedené v kapitole Uzamknutie a odomknutie dosiek na grilovanie a nastavenie polohy hornej dosky na grilovanie.
- Na dosky na grilovanie položte mäso, zeleniny alebo iné potraviny vhodné na grilovanie. Počas grilovania potraviny podľa potreby otáčajte.



#### Poznámka:

Indikátor zahrilevania dosiek na grilovanie **A12** sa v priebehu prevádzky striedavo rozsevca a zásinha. Tým sa signalizuje udržiavanie nastavenej teploty.

- Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signálizácia a gril sa vypne. Svetelný indikátor **A11** pohasne a indikátor **A12** úplne zhasne. Termostat **A13** nastavte do polohy 0 (vypnuté).
- Hotový pokrm odoberte z dosky na grilovanie. Na to použite drevené, silikónové alebo plastové kuchynské náčinie, ktoré je odolné voči teplu. Nepoužívajte kovové kliešte alebo obraciačky, nož alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie. Mohlo by dojst k poškodeniu neprilnavej povrchovej úpravy dosiek na grilovanie.
- Po ukončení používania sa uistite, či je časovač a termostat nastavený do polohy 0 (vypnuté) a sieťový kábel odpojte od zásuvky. Pred každou ďalšou manipuláciou nechajte gril vychladnúť.

## TIPY NA GRILOVANIE MÄŠA

- Na to, aby ste dosiahli optimálne výsledky, nakrújajte mäso na tak hrubé plátky, aby na nich spôsobila horná doska, keď je priklopená.
- Neodporúčame používať kontaktný gril na grilovanie mäsa, ktoré má hrubé kosti, akú napr. kotlety s košuľou.
- Pred grilovaním mäso nesolte. Inak bude tuhé a vysušené.
- Skôr než začnete grilovať marinované mäso, kuchynským papierom najskôr vysušte prebytočný marinádou. Niektoré marinády obsahujú veľké množstvo cukru, ktorý by sa pri grilovaní prípaľoval k doskám na grilovanie.
- Počas grilovania nepreplňujte mäso vidličkou alebo nožom, aby nezačala vytokať šťava. Inak bude mäso tuhé a vysušené.
- Nesušte mäso príliš dlhým grilovaním.
- Kuracie mäso vždy dobre prepečte.
- Keď je mäso ugrilované, ochutte ho soľou alebo iným korením.
- Predvarené páry nemusíte pred grilovaním prepichovať.

## ODPORUČENÉ NASTAVENIE TERMOSTATU A DOBA GRILOVÁNIA

DRUH POTRAVINY	NASTAVENIE TERMOSTATU	DOBA GRILOVANIA (S PRÍKLOPENOU HORNOU DOSKOU)
<b>Hovädzie</b>		
• roštenka	3 – HIGH (vysoká teplota)	4 minúty (stredne prepečená)
• steak ako minútka	3 – HIGH (vysoká teplota)	5 – 6 minút (dobре prepečená)
• hamburgery	3 – HIGH (vysoká teplota)	5 – 8 minút
		8 – 10 minút
<b>Bravčové</b>		
• medailonky z panenky	3 – HIGH (vysoká teplota)	4 – 6 minút
• plátky (na rezne)	3 – HIGH (vysoká teplota)	7 – 8 minút
• plátky krkovičky	3 – HIGH (vysoká teplota)	9 – 10 minút
<b>Jahňacie</b>		
• panenka	3 – HIGH (vysoká teplota)	6 minút
• plátky	3 – HIGH (vysoká teplota)	8 minút
• steaky z hovädzieho zadného	3 – HIGH (vysoká teplota)	8 minút
<b>Kuracie</b>		
• prsné rezne	3 – HIGH (vysoká teplota)	6 minút alebo viac, až budú dobre prepečené
• stehenné rezne	3 – HIGH (vysoká teplota)	4 – 5 minút alebo viac, až budú dobre prepečené
<b>Klobásy/párky</b>		
• tenké	2 – MED (stredná teplota)	5 – 6 minút
• hrubšie	2 – MED (stredná teplota)	7 – 8 minút
<b>Plody mora</b>		
• rybie file bez kože	4 – SUPER HIGH (maximálna teplota)	8 – 10 minút
• rybie file s kožou	4 – SUPER HIGH (maximálna teplota)	10 – 12 minút
• chobotnice (vyčistené)	3 – HIGH (vysoká teplota)	8 minút
• krevety	3 – HIGH (vysoká teplota)	5 minút
<b>Sendvič alebo focaccia</b>	2 – MED (stredná teplota)	5 – 6 minút
<b>Zelenina krájaná na plátky s hrubkou 2 cm</b>		
• fulok	2 – MED (stredná teplota)	8 – 10 minút
• cuketa	2 – MED (stredná teplota)	8 – 10 minút
• batát	2 – MED (stredná teplota)	8 – 10 minút

### Poznámka:

Výšie uvedené nastavenia termostatu **A13** a doby grilovania sú iba orientačné a môžu sa lísiť v závislosti od hrubky plátkov mäsa alebo veľkosti potravín.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Pred čistením sa uistite, že je gril vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a vychladnutý.
- Povrch dosiek na grilovanie vycistite po každom použití, aby sa nezačali vrstviť prípalené zvyšky jedla.
- Čistiaci stierkou **A16** sa najskôr čistí rebrovaná doska **A3** od zvyškov potravín. Potom očistite dosky na grilovanie **A2** a **A3** vlhkou, mäkkou handričkou. Ak na povrchu dosiek zostali prípalené zvyšky potravín, napr. z mäsa v marináde, pokvapkajte tieto miesta roztokom vody a neutrálneho kuchynského saponátu. Po aplikácii saponátu touto rukou dosky čistou, vlhkou handričkou.

### Poznámka:

Dosky na grilovanie **A2** a **A3** sa vám budú lepšie čistiť, keď budú ešte mierne vlážné.

- Misku **A5** po každom použití vytiahnite a umyte v tepelj vode s príďavkom neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opláchnite čistou vodou, osušte a umiestnite späť do spodnej časti grilu.
- Čistiaci stierku **A16** umyte v tepelj vode s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opláchnite pod čistou tečúcou vodou a vytíre dosuša.
- Dosky na grilovanie **A2** a **A3** môžete tiež nechať umýť v umývácke na riad (v hornom koši).
- Na čistenie vonkajšej povrchu použijte suchú alebo mierne vlhkú handričku a potom vytíre povrch grilu do sucha.
- Na čistenie kontaktného grilu a jeho súčasti nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, benzín ap. Gril ani jeho sieťový kábel neoplaňujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

## SKLADOVANIE

- Ak sú dosky kontaktného grilu vychladnuté, priklopte hornú dosku **A2** k spodnej doske **A3** a uzamknite ich keď sú posunutím zámku **A9** do polohy „LOCK“ (uzamknutý). Sieťový kábel zmontujte do priestoru **A15** v spodnej časti grilu. Gril uložte na suché, čisté miesto mimo dosahu detí.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

- Menovité napätie ..... 220 – 240 V  
Menovitý kmitočet ..... 50 – 60 Hz  
Menovitý príkon ..... 2 000 W

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

## POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

## LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

 Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odvodytajte tieto výrobky na určené zberne miesta. Alternatívne v niektorých krajinach Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencií potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyzývame od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

### Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

### Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej úni. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok splňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.