

Elektryczny grill stołowy

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SBG 108BK

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Przed użyciem urządzenia prosimy zapoznać się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli mają Państwo doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie tak, jak zostało to opisane w niniejszej instrukcji. Instrukcję należy zachować do wglądu.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym było dostarczone od producenta.

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS ELEKTRYCZNEGO GRILLA STOŁOWEGO.....	7
OBSŁUGA ELEKTRYCZNEGO GRILLA STOŁOWEGO	8
NIEPRZYWIERAJĄCA POWŁOKA PŁYTY GRILLUJĄCEJ.....	9
RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA	9
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	9
PRZECHOWYWANIE	10
DANE TECHNICZNE.....	10
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	10
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH.....	10

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHO- WAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Produkt mogą używać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się eksploatacji urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.

- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, jeżeli nie są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Płytę grillową wyczyść po każdym użyciu, patrz rozdział Konserwacja i czyszczenie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce fabrycznej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego urządzenie zostanie podłączone.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda elektrycznego, jeżeli nie zostało odpowiednio skompletowane.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji w:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwa rolnicze;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.

- Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz, lub do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiaj w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Aby zapobiec porażeniu prądem nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.
- Używaj urządzenia wyłącznie z gniazdkiem jednostki termostatu dostarczanym razem z urządzeniem.
- Zawsze najpierw podłącz jednostkę termostatu do urządzenia i dopiero potem podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego. Gniazdko jednostki termostatu utrzymuj suche.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że taca do skapywania tłuszczu umieszczona jest w swoim miejscu.
- Podczas pracy, nad urządzeniem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, np. firany, ścierki do naczyń itp.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Uważaj, byś nie dotknął się rozgrzanej płyty grillowej.
- Podczas grillowania tłustych surowców bądź nadzwyczaj ostrożny, byś nie poparzył się pryskającym tłuszczem.
- Nieprzywierającej powierzchni płyty grillowej nie dotykaj ostrymi albo metalowymi przedmiotami. W przeciwnym wypadku może dojść do jego uszkodzenia.
- Zanim odłączysz jednostkę termostatu od urządzenia, urządzenie najpierw wyłącz przekręceniem termostatu do pozycji OFF (wyłączone) i przewód zasilający odłącz od gniazdka.

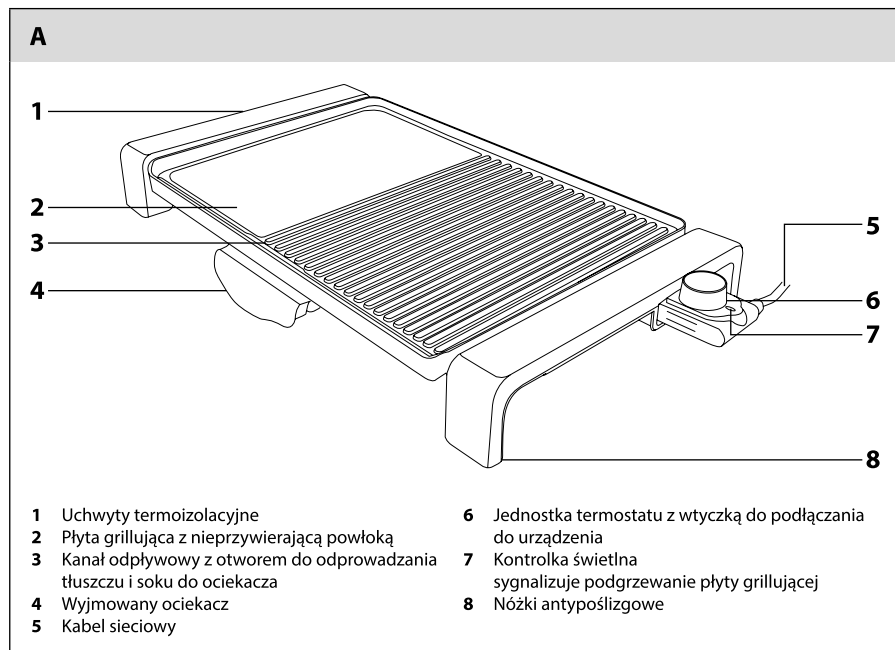
- Urządzenie trzeba zawsze wyłączyć i odłączyć z gniazda sieciowego, jeżeli jest pozostawiane bez nadzoru, po zakończeniu używania i przed wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przemieszczaniem.
- Przed przemieszczeniem, wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przechowaniem, urządzenie pozostawić schłodzić. Do przenoszenia urządzenia używaj rękojeści izolowanej termicznie.
- Płyty grillowej nie używaj do odkładania przedmiotów.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazodka elektrycznego wyciągając za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazodka.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu lub nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

Elektryczny grill stołowy

SBG 108BK

PL

OPIS ELEKTRYCZNEGO GRILLA STOŁOWEGO



OBSŁUGA ELEKTRYCZNEGO GRILLA STOŁOWEGO

1. Przed pierwszym użyciem wyjmij grill i jego wyposażenie z opakowania. Otrzyj płytę grillującą **A2** czystą zwilżoną ściereczką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
2. Umieść grill na suchej, stabilnej i równej powierzchni. Upewnij się, że wokół grilla jest dostatecznie dużo miejsca dla obiegu powietrza.
3. Wsuń ociekacz **A4** do uchwyty umieszczonego pod płytą grillującą. Podłącz wtyczkę jednostki termostatu **A6** do grilla. Podłącz wtyczkę kabla sieciowego **A5** do gniazdka elektrycznego.
4. Ustaw za pomocą termostatu **A6** odpowiednią temperaturę w zależności od rodzaju potrawy, którą chcesz opracować. Świecąca kontrolka **A7** sygnalizuje podgrzewanie płyty grillującej **A2**.

Ustawienia termostatu	Temperatura	Rodzaje potraw i sposoby ich opracowywania
OFF (wyłączone)	---	---
WARM	60 °C	Rozmrażanie potraw
●	100 °C	Utrzymywanie potraw w ciepłe
● ●	160 °C	Grillowanie warzyw, ryb, parówek lub kielbas itp.
● ● ●	220 °C	Grillowanie steaków

**Uwaga:**

Przy pierwszym włączeniu grilla może pojawić się słaby dym. Jest to spowodowane pierwszym zagrzaniem urządzenia. Zjawisko to zniknie po chwili.

5. Rozgrzej płytę grillującą **A2**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka **A7** zgaśnie. Grill jest przygotowany do użytku.
6. Połóż na płycie grillującej **A2** mięso, warzywa lub inne potrawy nadające się do grillowania. Potrawy, które chcesz tylko rozmrozić lub przechowywać w ciepłe należy najpierw umieścić w opakowaniu z folii aluminiowej. Zamknij kieszeń i połóż potrawy opakowane w folię na płaską część płyty grillującej **A2**. Sprawdzaj regularnie stan potraw i w razie potrzeby obracaj je.

**Uwaga:**

Kontrolka podgrzewania płyty grillującej **A7** na zmianę świeci i gaśnie. Sygnalizuje to na utrzymywanie nastawionej temperatury.

7. Jeśli potrawa jest gotowa, zdejmij ją z płyty grillującej za pomocą łopatkę lub szpicpców z materiału żaroodpornego **A2**.

**Uwaga:**

Nie używaj metalowych szpicpców lub łopatek, noża lub innych ostrych akcesoriów kuchennych. Mogłoby dojść do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki płyty grillującej **A2**.

8. Jeśli chcesz kontynuować następne potrawy, oczyść najpierw płytę grillującą **A2** drewnianą lub plastikową żaroodporną łopatką od resztek potraw. Opróżnij ociekacz **A4** i umieść go z powrotem na miejscu.

**Uwaga:**

Tłuszcz i sok z ociekacza **A4** nie nadaje się do konsumpcji. Materiał, z którego wyprodukowano ociekacz **A4**, nie nadaje się do bezpośredniego kontaktu z artykułami spożywczymi.

**Uwaga:**

Podczas czyszczenia płyty grillującej **A2** zachowaj szczególną ostrożność, aby nie oparzyć się o jej rozgrzaną powierzchnię.

Elektryczny grill stołowy

SBG 108BK

PL

9. Po zakończeniu grillowania wyłącz grill poprzez ustawienie termostatu **A6** na pozycję OFF (wyłączone). Wyciągnij wtyczkę kabla sieciowego **A5** z gniazdka elektrycznego. Odłącz wtyczkę termostatu **A6** od grilla.
10. Przed przeniesieniem grilla pozostaw go do ostygnięcia.

NIEPRZYWIERAJĄCA POWŁOKA PŁYTY GRILLUJĄCEJ

- Płyta grillująca **A2** Twojego grilla stołowego jest wyposażona w specjalną powłokę nieprzywierającą. Powłoka ta umożliwia zdrowe przygotowywanie potraw przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu lub oleju.
- Nie używaj ostrych lub metalowych akcesoriów kuchennych ani nie krój potraw bezpośrednio na płycie grillującej **A2**. Producent nie odpowiada za uszkodzenia powłoki spowodowane na skutek używania strych lub metalowych akcesoriów kuchennych.
- Zmiana koloru powierzchni płyty grillującej **A2** nie ma wpływu na jej funkcjonalność.

RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA

- Do grillowania należy używać świeżego mięsa. Z rozmrożonego mięsa wypływa po rozmrożeniu sok i po grillowaniu będzie ono wysuszone.
- Nie grilluj zbyt dużych kawałków mięsa. Przed grillowaniem pokrój mięso na plastry o grubości 1 do 2 cm.
- Nie zalecamy grillowania mięsa z grubymi kośćmi, np. kotletów z kośćmi.
- Przed grillowaniem mięsa nie należy solić. W przeciwnym wypadku będzie ono wysuszone i twarde.
- Przed rozpoczęciem grillowania marynowanego mięsa należy z niego najpierw wytrzeć nadmiar marynaty za pomocą papierowego ręcznika. Niektóre marynaty zawierają duże ilości cukru, który podczas grillowania może się przypalać na płycie grillującej.
- Jeśli chcesz, aby w trakcie grillowania doszło do utworzenia wzoru kratki na powierzchni potraw, grilluj je na falistej części płyty grillującej.
- Podczas grillowania nie przekłuwaj mięsa. W przeciwnym wypadku wypłynie z niego sok, a mięso będzie twarde i wysuszone.
- Nie wysuszaj mięsa na skutek zbyt długiego grillowania.
- Mięso kurczaka należy dokładnie upiec.
- Po zakończeniu grillowania dopraw mięso do smaku solą i przyprawami.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz grill poprzez ustawienie termostatu **A6** na pozycję OFF (wyłączone). Wyciągnij wtyczkę kabla sieciowego **A5** z gniazdka elektrycznego i odłącz wtyczkę termostatu **A6** od grilla. Pozostaw grill do wystygnięcia.

Czyszczenie płyty grillującej i ociekacza

- Wyczyść powierzchnię płyty grillującej **A2** po każdym użyciu, aby zapobiec nawarstwianiu się przypieczonych resztek jedzenia.
- Do czyszczenia użyj zwilżonej, miękkiej ściereczki. Jeśli na powierzchni płyty **A2** zostały przypieczone resztki potraw, np. z marynowanego mięsa, pokrop te miejsca roztworem wody i neutralnego środka do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka do mycia naczyń wytrzyj płytę **A2** czystą zwilżoną ściereczką.



Rada:

Czyszczenie płyty grillującej **A2** będzie prostsze, jeśli będzie ona letnia.

- Wymij ociekacz **A4** i usuń z niego sok i tłuszcz. Następnie umyj go ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń, a następnie wypłucz go czystą wodą, osusz i włóż z powrotem do spodniej części grilla.

Czyszczenie rękojeści i jednostki termostatu

- Do czyszczenia rękojeści **A1** użyj zwilżonej ściereczki, a następnie wytrzyj ją do sucha. Wytrzyj jednostkę termostatu **A6** suchą ściereczką.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie należy używać druciaków, ściernych środków czyszczących, żrących chemikaliów, benzyny, rozpuszczalników itp. Grilla ani jego kabla sieciowego nie należy zanurzać w wodzie ani w innej cieczy.

PRZECHOWYWANIE

- Po wystygnięciu płyty grillującej **A2** umieść grill i jego kabel sieciowy w suchym, czystym miejscu z dala od dzieci.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50 Hz
Nominalny pobór mocy	2000–2300 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany.

Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem niepoprawnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.