

Grill kontaktowy

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SBG 3701SL

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcje przechowaj do przyszłego wykorzystania.

Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS GRILLA KONTAKTOWEGO.....	6
OBSŁUGA GRILLA KONTAKTOWEGO.....	7
POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA PŁYT GRILLOWYCH	7
RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA.....	7
ZALECANY CZAS GRILLOWANIA	8
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	8
MAGAZYNOWANIE.....	9
DANE TECHNICZNE.....	9
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	10
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	10

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego kabel sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że parametry techniczne podane na etykiecie są zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.



Ostrzeżenie:

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



Uwaga: gorąca powierzchnia

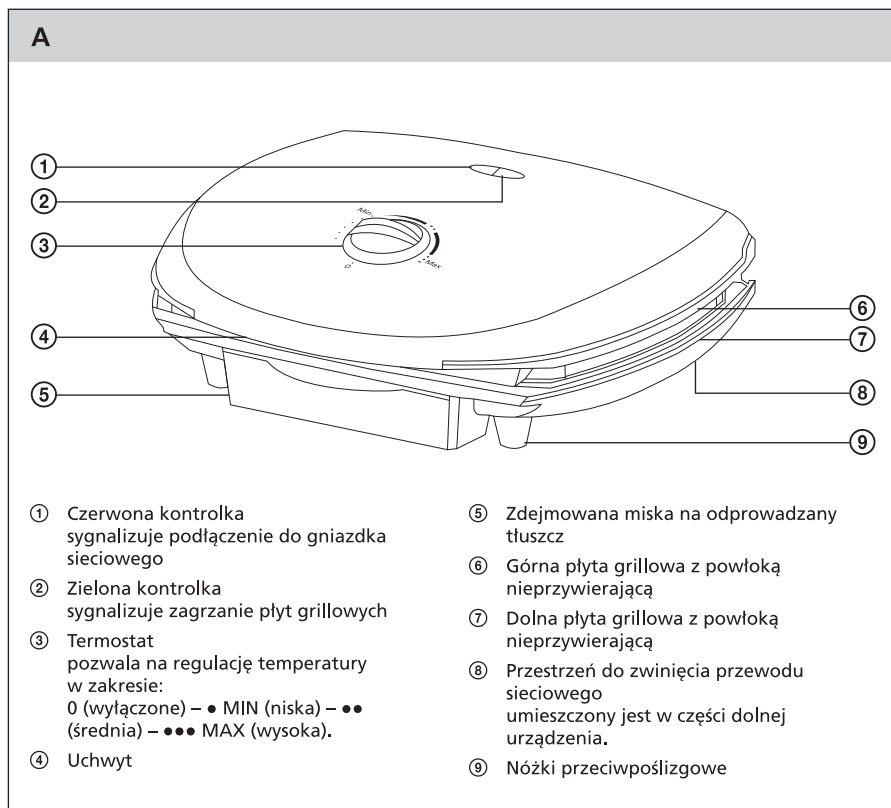
Podczas pracy urządzenia jest wieko rozgrzane. Nie dotykaj gorących powierzchni. Może dojść do poparzenia naskórka.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz!

- Urządzenia nie umieszczaj na kuchence elektrycznej lub gazowej lub w ich pobliżu.
- Urządzenia nie umieszczaj na krawędzi powierzchni roboczej lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze umieszczaj na równej i suchej powierzchni.
- Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj tego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia bez miski na odprowadzany tłuszcz.
- Bądź nadzwyczaj ostrożnym podczas manipulacji z miską do odciekania, która zawiera gorący płyn.
- Podczas używania urządzenia zapewnij dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń, powierzchnie drewniane itp.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanego płaszcza albo powierzchni płyt grillowych. Do odchylenia górnej płyty grillowej używaj uchwytu. W celu ochrony skóry ręki zalecamy zastosować rękawicę kuchenną.
- Urządzenie zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli pozostawisz go bez nadzoru, przed przemieszczaniem oraz czyszczeniem.
- Po każdym zastosowaniu wyczyść powierzchnię płyt grillowych, patrz rozdział Konserwacja i czyszczenie.
- Przed przemieszczeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie całkowicie ostygając.
- Urządzenia nie wolno wyłączać z gniazdka sieciowego przez pociąganie za przewód zasilający, grozi to uszkodzeniem przewodu albo gniazdka sieciowego. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwiślał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powierz autoryzowanemu serwisowi.

- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie. Nie wykonuj sam napraw urządzenia ani żadnych innych ingerencji. W odwrotnym wypadku grozi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z gwarancji jakości.

OPIS GRILLA KONTAKTOWEGO



OBSŁUGA GRILLA KONTAKTOWEGO

1. Przed pierwszym użyciem wyjmij grill z opakowania. Płyty grillowe A⑥ i A⑦ oczyść czystą zwilżoną szmatką i wytrzyj je do sucha. Miskę na odprowadzany tłuszcz A⑤ wyjmij z części dolnej grilla i umyj w ciepłej wodzie z środkiem do mycia naczyń. Następnie opłucz ją pod czystą ciekącą wodą, wysusz i umieść z powrotem w swoim miejscu.
2. Sprawdź, czy miska na odprowadzany tłuszcz A⑤ znajduje się w dolnej części grilla.
3. Podłącz grill do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka sieciowego zapali się kontrolka świetlna A①. Termostatem A③ ustaw wymaganą temperaturę. Zapali się kontrolka A②.

Zalecane ustawienie termostatu A③:

- temperatura ●●● MAX (wysoka) nadaje się do grillowania mięsa, warzyw itp.;
- temperatura ●● (średnia) nadaje się do kanapek oraz grillowanych ryb;
- temperatura ● MIN (niska) nadaje się do utrzymywania jedzenia w ciepłym stanie.



Uwaga:

Po pierwszym uruchomieniu grilla może pojawić się lekki dym. Jest to spowodowane pierwszym nagraniem niektórych części. Nie trzeba się niepokoić.

4. Płyty grillowe A⑥ i A⑦ pozostaw zagrzać wstępnie. Do szybszego zagrzania wstępnego pozostaw górną płytę grillową A⑥ przymkniętą do dolnej A⑦. Kiedy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, zielona kontrolka A② zgaśnie (not. zagrzanie grilla trwa ok. 3 minut).
5. Płytę górną A⑥ otwórz do pozycji pionowej. Na dolnej płycie A⑦ połóż mięso, warzywa, sandwich lub inne produkty, które chcesz grillować lub zapiec. Teraz przymknij płytę górną A⑥. Podczas grillowania sprawdzaj stan jedzenia.



Uwaga:

Kontrolka podgrzewania płyt grillowych A② na przemian włącza się i gaśnie. Wskazuje to na utrzymanie ustawionej temperatury.

6. Kiedy jedzenie jest gotowe, zdejmij go z płyty grillowej A⑦ plastikową rączką. Nie używaj metalowych szpiciec, uchwyłów ani innych ostrych narzędzi kuchennych. Mogłoby dojść do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej płyt grillowych.
7. Po zakończeniu eksploatacji ustaw termostat A③ w pozycji 0 (wyłączone) i odłącz przewód sieciowy od gniazdka napięcia el. Przed jakąkolwiek manipulacją pozostaw grill ostygnąć.

POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA PŁYT GRILLOWYCH

1. Płyty grillowe grilla kontaktowego są wyposażone w specjalną nieprzywierającą warstwę powierzchniową. Umożliwia ona przygotowania potraw zdrowo przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu lub oleju.
2. Nie używaj ostrych, metalowych narzędzi kuchennych ani nie krój potraw bezpośrednio na płycie grillowej. Producent nie odpowiada za uszkodzenia warstwy nieprzywierającej powstałe w wyniku używania ostrych lub metalowych narzędzi kuchennych.
3. Jakakolwiek zmiana kolorystyki powierzchni płyty grillowych ma wpływ wyłącznie na wygląd, nie na funkcjonowanie

RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA

- Aby osiągnąć optymalnych wyników pokrój mięso w plasterki o grubości od 1 do 2 cm.
- Nie zaleca się używania grilla kontaktowego do grillowania mięsa z grubymi kośćmi, jak na przykład schab z kością.
- Nie należy solić mięsa przed grillowaniem. W przeciwnym razie będzie twarde i wysuszone.
- Zanim zaczniesz grillować marynowane mięso, najpierw wysusz nadmiar marynaty papierem kuchennym. Niektóre marynaty zawierają dużą ilość cukru, który przypaliłby się podczas grillowania do płyty grillowej.

- Podczas grillowania nie nakłuwaj mięsa widelcem ani nożem, aby nie doszło do wyciekania soku. W przeciwnym razie będzie mięso twarde i wysuszone.
- Nie wysuszaj mięsa przez zbyt długie grillowanie.
- Mięso z kurczaka zawsze dobrze przypiecz.
- Kiedy mięso jest gotowe, dopraw je solą lub innymi przyprawami.
- Gotowanych parówek nie trzeba przed grillowaniem nakłuwac.

ZALECANY CZAS GRILLOWANIA

RODZAJ ŻYWNOCICI	USTAWIENIA TERMOSTATU	CZAS GRILLOWANIA (Z PRZYMKNIĘTĄ PŁYTĄ GÓRNĄ)
Wołowina • hamburgery	●●● MAX (wysoka)	9 minut
Wieprzowina • steki z połówicy • plasterki (na kotlety) • plasterki karkówki	●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka)	5 minut 7 minut 9 minut
Mięso z kurczaka • kotlety z piersi • kotlety z udka	●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka)	5 minut lub więcej, aż będą dobrze wypieczone 6 minut lub więcej, aż będą dobrze wypieczone
Kielbasy/parówki • cienkie • grubsze	●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka)	9 minut 16 minut
Owoce morza • filety rybne • plasterki ryby ze skórą	●● (średnia) ●● (średnia)	7 minut 9 minut
Sandwicz	●● (średnia)	8 minut
Warzywa pokrojone w plasterki o grubości 1 cm • bakłażan • cukinia • ziemniaki	●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka) ●●● MAX (wysoka)	12 minut 12 minut 20 minut



Uwaga:

Powyżej podane czasy grillowania są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od grubości plastrów mięsa lub rozmiaru produktów.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze ustaw termostat A③ w pozycji 0 (wyłączone), odłącz przewód sieciowy od gniazdka el. i pozostaw grill ostygnąć.

Czyszczenie płyt grillowych

- Powierzchnię płyt grillowych A⑥ i A⑦ wyczyść po każdym użyciu, aby uniknąć nawarstwiania się przypieczonych resztek jedzenia.
- Do czyszczenia użyj zwilżonej miękkiej szmatki. Jeśli na powierzchni płyt A⑥ i A⑦ pozostały przypieczone resztki jedzenia, np. marynowanego mięsa, skrop te miejsca roztworem neutralnego kuchennego środka czyszczącego. Po użyciu środka czyszczącego wytrzyj płyty czystą, zwilżoną szmatką.

Grill kontaktowy

SBG 3701SL

PL



Rada

Płyty grillowe A⑥ i A⑦ będzie się łatwiej czyścić, kiedy są jeszcze letnie.

Czyszczenie miski na odprowadzany tłuszcz

- Po każdym użyciu wyjmij miskę A⑤ opróżnij ją i umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnego, kuchennego środka czyszczącego. Następnie wypłucz je w czystej wodzie, wysusz i umieść z powrotem w dolnej części grilla.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych użyj a następnie wytrzyj powierzchnię grilla do sucha.
- Do czyszczenia grilla lub jego części nie używaj druczianych czyścików, szorujących środków czyszczących, benzyny ani rozpuszczalników. Grilla ani jego przewodu sieciowego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.

MAGAZYNOWANIE

- jeśli płyty grilla są wychłodzone, przymknij górną płytę A⑥ na płytę dolną A⑦.
- Przewód sieciowy zwiń do zasobnika A⑦ pod spodem grilla.
- Postaw grill w suchym, czystym miejscu poza zasięgiem dzieci

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe 220–240 V
Częstotliwość nominalna 50/60 Hz
Nominalny pobór mocy 1750 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.