

# Gril elektryczny

Podręcznik użytkownika

PL



**SENCOR®**

SBG 400

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 konieczności transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego opakowania pochodzącego od producenta.

PL-1

## SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS KONTAKTNIHO GRILA ELEKTRYCZNEGO .....	4
UŻYWANIE GRILA ELEKTRYCZNEGO.....	5
NIEPRZYCZEPNE WYKONANIE PŁYT GRILUJĄCYCH .....	5
RADY O GRILOWANIU MIĘSA .....	6
ZALECANY CZAS GRILOWANIA .....	6
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	7
PRZECHOWYWANIE.....	7
DANE TECHNICZNE.....	8
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	8
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH.....	8

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (łącznie z dziećmi) o obniżonych predyspozycjach fizycznych, psychicznych lub umysłowych lub dla osób o ograniczonych doświadczeniach i umiejętnościach, o ile nie jest nad nimi sprawowany specjalistyczny nadzór lub jeśli nie zostały im podane instrukcje dotyczące używania niniejszego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, który zapewni, że nie będą się bawić tym urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że parametry techniczne podane na etykiecie są zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z działającym uziemieniem.
- UWAGA: Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie należy go używać do celów przemysłowych lub na dworze!
- Nie odkładaj urządzenia na płytę elektryczną lub gazową ani nie kładź go w pobliżu nich.
- Nie umieszczaj urządzenia na skraju płyty roboczej ani na niestabilnym podłożu. Umieszczaj urządzenie zawsze na równej i suchej powierzchni.
- Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj urządzenia bez naczynia odciekowego.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń, powierzchnie drewniane itp.

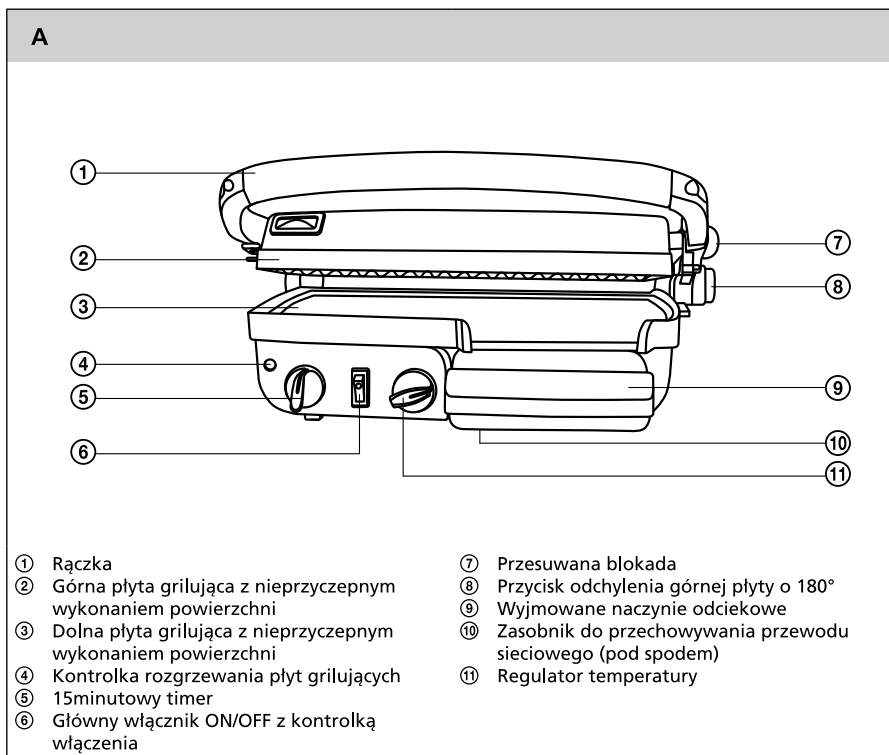


### **Uwaga: Gorąca powierzchnia**

Podczas używania urządzenia dochodzi do zagrzewania pokrywy. Nie dotykać gorącej powierzchni. Ryzyko oparzeń.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanej powłoki nierdzewnej płyt grilujących. Do odchylenia górnej płyty grilującej używać uchwytu.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli będzie pozostawione bez nadzoru, jeśli nie będzie używane oraz przed czyszczeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Po każdym użyciu wyczyść powierzchnię płyt grilujących, patrz rozdział Konserwacja i czyszczenie.
- Przechowuj urządzenie z dala od dzieci. Urządzenie w rękach dzieci bez nadzoru osób dorosłych może spowodować zagrożenie zranienia dziecka lub uszkodzenia urządzenia.
- Urządzenia nie wolno wyłączać z gniazdka sieciowego przez pociąganie za przewód zasilający – grozi to uszkodzeniem przewodu sieciowego / gniazdka zasilającego. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.
- Uważaj, aby przewód nie zwisał z brzegu stołu lub by nie dotykał do gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, powierz jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie. W żadnym przypadku nie można naprawiać urządzenia we własnym zakresie, w urządzeniu nie dokonuje się żadnych przeróbek – grozi porażenie prądem elektrycznym! Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.

## OPIS KONTAKTNÍHO GRILA ELEKTRYCZNEGO



## UŻYWANIE GRILA ELEKTRYCZNEGO

1. Przed pierwszym użyciem wyjmij gril z opakowania. Przetrzyj płyty grillujące czystą nawilżoną szmatką i wytrzyj do sucha.
2. Sprawdź, czy naczynie odcikowe jest ⑨ umieszczone w dolnej części grila. Jeśli płyty grillujące są zablokowane blokadą ⑦, połuzuj górną płytę przez przesunięcie blokady do tyłu.
3. Podłącz gril do gniazdka sieciowego. Przesuń przełącznik główny ⑥ na pozycję ON (Włączone). Kontrolka na głównym przełączniku ⑥ i kontrolka podgrzewania płyt grillujących ④ zaczną świecić.  
Uwaga. Podczas pierwszego użycia grila możliwe jest zaobserwowanie słabego dymu. Jest to spowodowane pierwszym nagraniem niektórych części. Nie trzeba się niepokoić.
4. Rozgrzej wstępnie płyty grillujące. Dla szybszego rozgrzania pozostaw górną płytę przymkniętą i ustaw regulator temperatury ⑩ w pozycji MAX (maksymalna temperatura). Kiedy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, kontrolka ogrzewania płyt grillujących zgaśnie, gril jest przygotowany do użycia.
5. Ustaw temperaturę w zależności od rodzaju produktu, którą chcesz grillować. Do przygotowania steków zaleca się pozostawić regulator temperatury w pozycji MAX (maksymalna temperatura). Do zapiekania sendwicz odpowiednio jest ustawienie temperatury MIN (minimalna temperatura).
- 6a. **GRILOWANIE Z PRZYMKNIĘTĄ PŁYTĄ GÓRNĄ**  
Płytę górną otwórz do pozycji pionowej. Do odchylenia płyty użyj uchwyty. Na dolnej płycie połóż mięso, warzywa, sendwicz lub inne produkty, które chcesz grillować lub zapiec. Przymknij górną płytę za pomocą uchwyty. Podczas grillowania kontroluj stan produktu.  
Uwaga: Kontrolka podgrzewania płyt grillujących na przemian włącza się i gaśnie. Sygnalizowane jest w ten sposób utrzymywanie ustawionej temperatury.
- 6b. **GRILOWANIE NA OTWARTYM GRILU**  
Unikatowa konstrukcja grila elektrycznego umożliwia używanie obu płaszczyzn grillujących jednocześnie. Sprawdź, czy górna płyta jest przymknięta. Chwyć za uchwyt i równocześnie naciskając przycisk ⑧ na prawej stronie rozłóż całkowicie górną płytę w kierunku do tyłu, aby grill został otwarty całkowicie do 180 ° a płyta górna znajdowała się w położeniu poziomym na blacie stołu roboczego lub zestawu kuchennego. Jeśli grill jest już otwarty pod kątem prostym, do pełnego otwarcia potrzeba lekko przymknąć górną płytę w kierunku do siebie i dopiero potem równocześnie naciskając przycisk ⑧ otworzyć górną płytę aż do zupełnego rozwarcia.



### ostrzeżenie:

Ponownie zamykając górną płytę do płyty dolnej, w przegubie będzie aktywowany bezpiecznik grilla i już nie będzie możliwe otwarcie do całkowicie rozwartej pozycji bez ponownego zwolnienia przyciskiem ⑧.

Na płyty grillujące połóż mięso, warzywa, lub inne produkty do grillowania. Podczas grillowania przekraczaj w zależności od zapotrzebowania.

Uwaga: Kontrolka podgrzewania płyt grillujących na przemian włącza się i gaśnie. Sygnalizowane jest w ten sposób utrzymywanie ustawionej temperatury.

7. Wbudowany timer umożliwia obserwowanie czasu wstępnego podgrzewania lub grillowania. Timer ustaw przez przekręcenie wskaźnika ⑤ w kierunku ruchu wskazówek zegara na pozycję maksymalną a następnie z powrotem w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara na wybrany czas. Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnalizacja dźwiękowa (dzwonek). Uwaga. Timer ma charakter wyłącznie informacyjny i nie służy do wyłączania grila.
8. Kiedy potrawa jest gotowa, zdejmij ją z płyty grillującej plastikową rączką. Nie używać metalowych szczyptic, uchwyty ani innych ostrych narzędzi kuchennych. Mogłoby dojść do uszkodzenia nieprzyczepnego wykonania płyt grillujących.
9. Po zakończeniu używania wyłącz gril przelączając główny włącznik ⑥ na pozycję (wyłączone) i odłącz przewód sieciowy z gniazdka. Przed jakąkolwiek manipulacją pozostaw urządzenie do wychłodzenia.

## NIEPRZYPNE WYKONANIE PŁYT GRILUJĄCYCH

- Płyty grillujące grila elektrycznego są wyposażone w specjalną nieprzyczepną warstwę powierzchniową. Umożliwia ona przygotowanie potraw zdrowo przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu lub oleju.
- Nie używać ostrych, metalowych narzędzi kuchennych ani nie kroić potraw bezpośrednio na płycie grillującej. Producent nie odpowiada za uszkodzenia warstwy nieprzyczepnej powstałe w wyniku używania ostrych lub metalowych narzędzi kuchennych.
- Jakkolwiek zmiana kolorystyki powierzchni płyt grillujących ma wpływ wyłącznie na wygląd, nie na funkcjonowanie.

## RADY O GRILOWANIU MIĘSA

- Aby osiągnąć optymalne wyniki pokrój mięso w plasterki tak grube, aby na nich leżała górna płyta, kiedy jest przymknięta.
- Nie zaleca się używania grila elektrycznego 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 grillującej.
- Podczas grillowania nie nakłuwaj mięsa widelcem ani nożem, aby nie doszło do wyciekania soku. W przeciwnym razie mięso będzie 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 nakławać.

## ZALECANY CZAS GRILOWANIA

Rodzaj produktu	CZAS GRILOWANIA (Z PRZYMKNIĘTĄ PŁYTĄ GÓRNĄ)
<b>Wołowina</b> • rostbef  • stek • hamburgery	3 minuty (średnio wysmażony) 5–6 minut (dobrze wysmażony) 2–3 minuty 4–6 minut
<b>Wieprzowina</b> • steki z polędwiczki • plasterki (na kotlety) • plasterki karkówki	4–6 minut 4–6 minut 8–9 minut
<b>Jagnięcina</b> • polędwiczka • plasterki • steki z udźca	3 minuty 4 minuty 4 minuty
<b>Mięso z kurczaka</b> • kotlety z piersi • kotlety z łopatki	6 minut lub więcej, aż będą dobrze wypieczone 4–5 minut lub więcej, aż będą dobrze wypieczone
<b>Kiełbasy/parówki</b> • cienkie • grubsze	3–4 minuty 6–7 minut
<b>Owoce morza</b> • filety rybne • plasterki ryby ze skórą • ośmiornice (oczyszczone) • krewetki	2–4 minuty 3–5 minut 3 minuty 2 minuty
<b>Sendwicz lub focaccia</b>	3–5 minut
<b>Warzywa krojone w plasterki o grubości 1 cm</b> • bakłażan • cukinia • słodkie ziemniaki	3–5 minut 3–5 minut 3–5 minut

Czasy grillowania podane w tabeli są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od grubości plasterów mięsa lub rozmiaru produktów.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze wyłączaj gril głównym wyłącznikiem na pozycję OFF (wyłączone), odłącz z gniazdka sieciowego i pozostaw do wychłodzenia.

### Czyszczenie płyt grilujących

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



#### Rada

Płytygrilujące będzie się łatwiej czyścić, kiedy są jeszcze letnie.

### Czyszczenie naczynia odciekowego

- Po każdym użyciu wyjmij naczynie 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 grila.

### Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych użyj suchej lub delikatnie zwilżonej szmatki a następnie wytrzyj powierzchnię grila do sucha.
- Do czyszczenia grila lub jego części nie używaj drucianych czyścików, szorujących środków czyszczących, benzyny ani rozpuszczalników. Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj grila w wodzie ani innych płynach.

## PRZECHOWYWANIE

- jeśli płyty grila są wychłodzone, przymknij górną płytę na dolną.
- Płyty zablokuj przesuwając blokadę do przodu (w kierunku do uchwytu).
- Przewód sieciowy zwiń do zasobnika pod spodem grila.
- Postaw gril w suchym, czystym miejscu poza zasięgiem dzieci.

**DANE TECHNICZNE**

Napięcie nominalne .....	230 V
Częstotliwość nominalna .....	50 Hz
Nominalna moc .....	2000 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

### UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udzielą Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

#### Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

#### Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.