SENCOR®

SBG 206BK

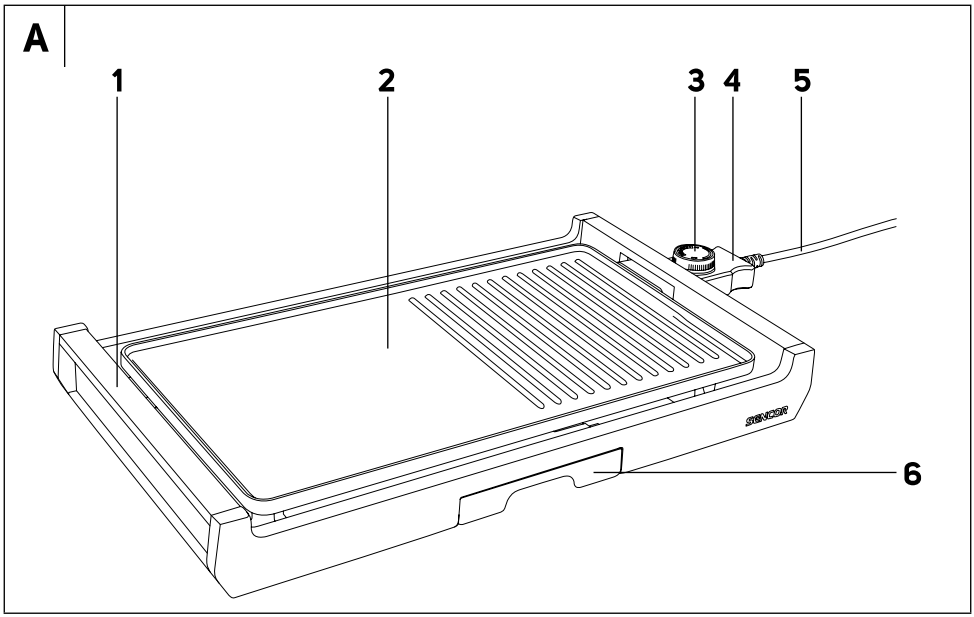
PL

ELEKTRYCZNY GRILL STOŁOWY

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

SENCOR®

SBG 206BK


A
1
2
3
4
5
6

PL Elektryczny grill stołowy

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- 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 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.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia oraz 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.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

- 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 przeznaczone 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.
- W pierwszej kolejności należy podłączyć wtyczkę termostatu do urządzenia, następnie podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego. 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 zagrzanej 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.
- Przed odłączeniem termostatu od urządzenia, wyłącz urządzenie przekręcając pokrętło regulatora termostatu do pozycji OFF (wyłączone), następnie 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 gniazdka elektrycznego wyciągając za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- 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.

PL Elektryczny grill stołowy
Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR. Wierzymy, że będą Państwo zadowoleni z używania urządzenia. Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do użycia w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i kartę gwarancji. W razie konieczności transportu urządzenie należy ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS ELEKTRYCZNEGO GRILL STOŁOWEGO

A1 Izolowane termicznie uchwyty
A2 Płyta grillowa z nieprzywierającą powierzchnią
A3 Termostat ze złączem do podłączenia do urządzenia
A4 Kontrolka świetlna sygnalizująca ogrzewanie płyty grillowej
A5 Przewód zasilający
A6 Wyjmowana tacka ociekowa

ZASTOSOWANIE ELEKTRYCZNEGO GRILLA STOŁOWEGO

1. Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania. Płytę grillową wytrzyj czystą, nawilżoną ściereczką i następnie wytrzyj do sucha.
2. Grill postaw na suchej, stabilnej i równej powierzchni. Sprawdź, czy wokół grill znajduje się dostateczna przestrzeń potrzebna do cyrkulacji powietrza.
3. Tackę ociekową wsuń do uchwytu umieszczonego pod płytą grillową.
4. Złącze z termostatem podłącz do grilla. Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazdka elektrycznego.
5. Termostat ustaw na wymaganą temperaturę według rodzaju przygotowywanej potrawy. Wartość 1 (najniższa temperatura) jest odpowiednia do rozmrażania, podgrzewania lub utrzymywania temperatury potraw. Natomiast wartość 5 (najwyższa temperatura) nadaje się do grillowania różnych rodzajów mięs. Rozświecenie kontrolki świetlnej sygnalizuje ogrzewanie płyty grillowej.

Notatka:
Po pierwszym włączeniu grilla może być widoczny słaby dym. Efekt ten jest spowodowany pierwszym ogrzewaniem urządzenia. Zjawisko to za chwilę ustanie.

6. Płytę grillową należy ogrzać wstępnie. Kontrolka świetlana zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Grill jest przygotowany do pracy.
7. Na płytę grillową rozłóż mięso, warzywa lub inne potrawy nadające się do grillowania. Potrawy, które chcesz wyłącznie rozmrozić lub utrzymać w cieple, włóż do saszetki w folii aluminiowej. Saszetkę zamknij, a zapakowane potrawy połóż na płaską część płyty grillowej. Regularnie kontroluj przygotowywanej potrawy i odwracaj według potrzeby.

Notatka:
Zielona kontrolka świetlna podczas procesu będzie naprzemiennie zapalać się i gasić. Oznacza to, że płyta grillowa ogrzewa się na ustawioną temperaturę. Jest to normalne zjawisko.

8. Gdy potrawa jest gotowa, zdejmij potrawę z płyty grillowej, używając żaroodpornej łopatki lub szczypiec kuchennych.

Ostrzeżenie:
Nie używaj metalowych szczypiec lub łopatki, noża lub ostrych przedmiotów kuchennych. Pojawia się ryzyko uszkodzenia powłoki nieprzywierającej płyt podgrzewających.

9. Przed przystąpieniem do grillowanie następnych potraw, należy płytę grillową w pierwszej kolejności wyczyścić powierzchnię od resztek potraw za pomocą drewnianej lub żaroodpornej łopatki. Opróżnij tackę ociekową i włóż ponownie na poprawne miejsce.

Ostrzeżenie:
Tłuszcz i sok z tacki ociekowej nie nadaje się do konsumpcji. Taca jest wyprodukowana z materiału, który nie nadaje się do kontaktu z artykułami spożywczymi.

Ostrzeżenie:
Podczas czyszczenie płyty grillowej zachowaj szczególną ostrożność - ryzyko popalenia od rozgrzanej powierzchni.
Zachowaj szczególną ostrożność przy wyjmowaniu tacki ociekowej z rozgrzanym tłuszczem i sok. Niewłaściwa manipulacja stwarza ryzyko popalenie i poważnego zranienia.

10. Po zakończeniu używania, wyłącz grill przekręcając pokrętło regulatora termostatu do pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego wyciągnij z gniazdka elektrycznego. Złącze z termostatem odłącz od grilla.
11. Przed następnym użyciem pozostaw grill do schłodzenia.

WARSTWA ZAPOBIEGAJĄCA PRZYWIERANIU POTRAW DO PŁYT GRILLOWEJ

- Płyty grillowe Państwa grilla stołowego mają specjalną warstwę zapobiegającą przywieraniu potraw do płyt. Powłoka ta zapobiega przywieraniu potraw i umożliwia przygotować potrawy w sposób bardziej zdrowy, z wykorzystaniem minimalnej ilości tłuszczu lub oleju.
- Nie stosować ostrych, jak też metalowych sztućców kuchennych, nie dokonywać też krojenia bezpośrednio na płycie do grillowania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie warstwy nieprzywierającej płyt, w wyniku eksploatacji grilla niezgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcja obsługi.
- Zmiana koloru powierzchni płyt do grillowania nie ma wpływu na funkcjonalność urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘS

- Do grillowania używaj świeżego mięsa. Rozmrożone mięso wypuszcza sok po rozmrożeniu, w wyniku czego po grillowaniu może być wysuszone.
- Nie grilluj dużych kawałków mięsa. Grilluj plastry mięsa o grubości od 1 do 2 cm.
- Nie zaleca się używać do grillowania mięsa zawierającego duże kości, jak np. schabowego z kością.
- Nie sól mięsa przed grillowaniem. W odwrotnym przypadku mięso twarde i wysuszone.
- Przed rozpoczęciem grillowania mięsa z marynat, usuń nadmiar marynaty.przy pomocy ścierki papierowej Niektóre marynaty zawierają dużą ilość cukru, który przypałałby się do płyty grillowej.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2021

- Jeżeli życzysz sobie, aby grill utworzył wzór kratki na powierzchni mięsa, grilluj na części płyty wyposażonej w żebra.
- Nie przekłuwaj mięsa podczas grillowania. W odwrotnym przypadku wycieknie sok, a mięso będzie twarde i wysuszone.
- Nie susz mięsa zbyt długim czasem grillowania.
- Mięso z kurczaka trzeba zawsze dobrze wypiec.
- Po grillowaniu mięsa, może go osolić lub dodać innych przypraw według własnego smaku.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla, zawsze wyłącz urządzenie, przełączając termostat do pozycji OFF (wyłączono). Wtyczkę przewodu zasilającego wyciągnij z gniazdka elektrycznego a złącze z termostatem odłącz od grilla. Grill Pozostaw do wychłodnięcia.

Czyszczenie płyty grillowej i tacki ociekowej

- Powierzchnię płyty grillowej należy wyczyścić po każdym użyciu, aby nie dochodziło do powstawania kolejnych warstw przypieczonych resztek potrawy.
- Do czyszczenia użyj lekko zwilżonej, miękkiej szmatki. Jeśli na powierzchni płyty pozostały przypieczone resztki potraw, np. z marynaty, pokap to miejsce roztworem wody i delikatnego płynu do mycia naczyń. Po użyciu płynu do mycia naczyń wytrzyj płyty czystą, zwilżoną tkaniną.

Rada:
Czyszczenie płyty grillowej będzie łatwiejsze, jeżeli będzie jeszcze lekko ciepła.

- Wyjmij tackę i usuń resztki soku i tłuszczu. Następnie umyj ją w ciepłej wodzie z dodatkiem małej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń, po czym opłukaj w czystej wodzie, wysusz i włóż ponownie do grilla.

Czyszczenie uchwytów i termostatu

- Do czyszczenia uchwytów użyj zwilżonej tkaniny i następnie wytrzyj do sucha. Termostat wytrzyj suchą ściereczką.
- Nie używaj druciaka, środków ściernych, żrących środków chemicznych, benzyny, rozcieńczalników do czyszczenia jakichkolwiek części grilla. Nie zanurzaj grilla ani przewodu zasilającego do wody i innych cieczy.

PRZECHOWYWANIE

Przed przechowywaniem upewnij się, że płyta grillowa ostygła i że grill został wyczyszczony zgodnie z powyższymi instrukcjami.
Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym miejscu poza dostępem dzieci.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....220–240 V ~
Częstotliwość znamionowa.....50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....1 800 W

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY 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, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbiórki. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.

CE Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.eu