

SENCOR®

SBG 8900SS



GRILL NA GORĄCE POWIETRZE
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

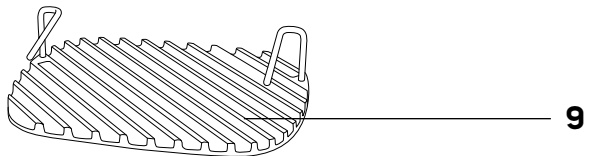
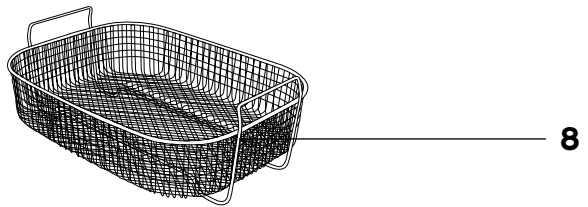
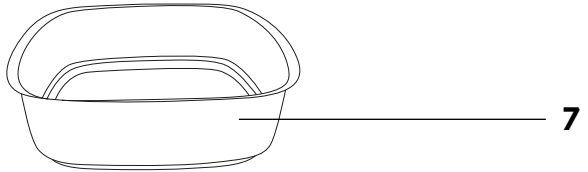
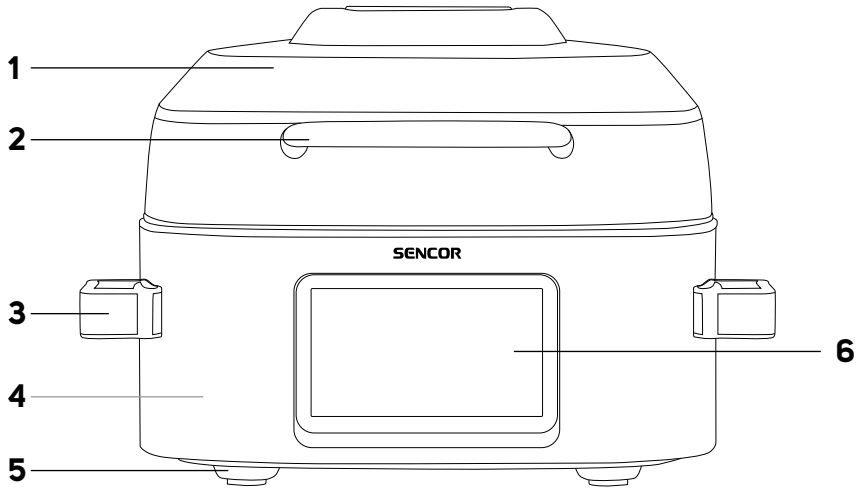


SENCOR®

SBG 8900SS



A



B

1

13

2

12

3

11

4

10

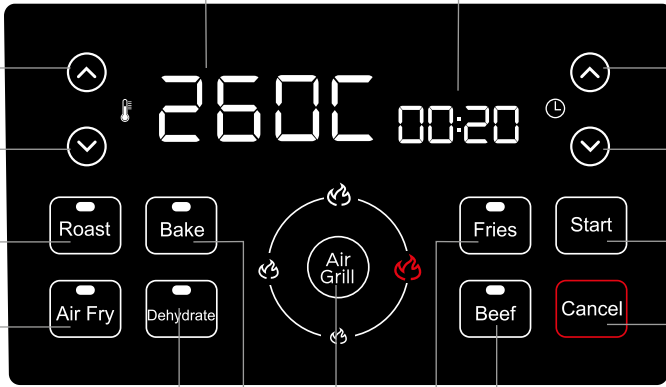
5

6

7

8

9



PL Grill na gorące powietrze

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PROSIMY UWAŻNIE 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Przetrzyj płyty grilla miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Postępuj zgodnie z instrukcją w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Nie dotykaj rozgrzanej płyty grilla ani górnej pokrywy.

Urządzenie może być gorące jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Nie dotykaj kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie jest również przeznaczone do użytku osobistego w takich miejscach, jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania żywności. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Umieść go na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchenke elektrycznej ani gazowej lub w pobliżu kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, basenu lub innego źródła wody.
- Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj żadnej części tego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastony, ścierki do wycierania naczyń itp.
- Podczas grillowania tłustych potraw należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się pryskającym tłuszczem.
- Nieprzywierającej powłoki płyty grillującej nie wolno dotykać ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jej uszkodzenia.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed wyjęciem płyt grilla, czyszczeniem lub przenoszeniem urządzenia.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub składowaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Podczas przenoszenia urządzenia należy skorzystać z rękawicy termooizolacyjnej.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Przewód sieciowy odłączaj od gniazdka sieciowego ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie wisiał poza krawędź stołu oraz by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, zabrania się naprawiania urządzenia we własnym zakresie i dokonywania jakichkolwiek modyfikacji. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękojmi i gwarancji.

PL Grill na gorące powietrze

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki zalecamy zapakować urządzenie do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A1 Pokrywa | A5 Nóżki antypoślizgowe |
| A2 Uchwyt pokrywy | A6 Panel sterowania |
| A3 Uchwyty (umieszczone po obu stronach) | A7 Naczynie do grillowania |
| A4 Korpus grilla | A8 Kosz do grillowania |
| | A9 Ruszt do grillowania |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|---|
| B1 Wyświetlacz numeryczny temperatury | spieczenia |
| B2 Przyciski do ustawienia temperatury | B8 Przycisk Fries |
| B3 Przycisk Roast | B9 Przycisk Beef |
| B4 Przycisk Air Fry | B10 Przycisk Cancel |
| B5 Przycisk Dehydrate | B11 Przycisk Start |
| B6 Przycisk Bake | B12 Przyciski ustawiania czasu przyrządzenia |
| B7 Przycisk regulacji stopnia | B13 Wyświetlacz numeryczny czasu przyrządzenia |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij grill na gorące powietrze z opakowania i usuń wszystkie materiały promocyjne, w tym etykiety.
- Powierzchnię zewnętrzną grilla wytrzyj delikatnie zwilżoną miękką ściereką, a następnie wytrzyj do sucha.



Ostrzeżenie:

Nie myj grilla ani jego kabla zasilającego pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.



Uwaga:

Przed pierwszym użyciem zaleca się włączenie grilla na maksymalną temperaturę i pozostawienie go na około 5 minut, aby doszło do wypalenia grilla i usunięcia ewentualnego nieprzyjemny zapach podczas pierwszego użycia. W tym czasie może pojawić się staby dym. Jest to normalne zjawisko.

PODSTAWOWE FUNKCJE GRILLA NA GORĄCE POWIETRZE

1. Umieść grill na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, w odpowiedniej odległości od gniazdka elektrycznego.
2. Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i na chwilę zaświeci się wyświetlacz. Pojawi się napis „OFF”.
3. Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta.

4. Wybierz program przyrządzenia, naciskając odpowiedni przycisk, lub dostosuj temperaturę i czas przyrządzenia zgodnie z osobistymi preferencjami.
5. Wciśnij przycisk **Start**, aby rozpocząć podgrzewanie grilla. Na wyświetlaczu pojawi się „PrE”.
6. Gdy grill będzie wystarczająco rozgrzany, „PrE” na wyświetlaczu zgaśnie i zapali się „Add”, co oznacza, że można włożyć składniki.
7. Otwórz pokrywę, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEn”. Wtóż do środka składniki, które chcesz opiec. Zamknij pokrywę, na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas przyrządzenia. Rozpocznie się przyrządzenie, a jednocześnie timer zacznie odliczać czas przyrządzenia.
8. W każdym momencie możesz zmienić czas przyrządzenia i temperaturę za pomocą przycisków ustawienia czasu przyrządzenia lub regulacji temperatury.
9. Jeśli chcesz sprawdzić potrawę, otwórz pokrywę, na wyświetlaczu pojawi się „OPEn”, a praca grilla i odliczanie czasu przyrządzenia zostanie przerwane. Zamknij pokrywę, aby ponownie włączyć grill. Odliczanie zostanie wznowione.
10. Minutę przed zakończeniem zabrzmi sygnał dźwiękowy.
11. Po upływie czasu przyrządzenia, na wyświetlaczu zacznie migać napis „donE” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
12. Wciśnij przycisk **Cancel**, aby przelączyć grill do trybu gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się „OFF”.
13. Otwórz pokrywę i wyjmij potrawę.



Ostrzeżenie:

Do otwarcia grilla należy używać rękojeści z termoizolacją.

14. Po zakończeniu użycia odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.
15. Proces przyrządzenia można przerwać w dowolnym momencie naciskając przycisk **Cancel**.
16. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami.



Ostrzeżenie:

Podczas użytkowania grill się nagrzewa i może osiągnąć wysoką temperaturę. Grill pozostaje gorący nawet po zakończeniu użytkowania. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi grilla. Zalecamy używanie rękawic kuchennych. Zawsze należy korzystać z dostępnych rękojeści z termoizolacją.



Uwaga:

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani noża, ponieważ może to zarysować nieprzystawiającą powierzchnię grilla.

Ustawienie temperatury

1. Wybierz program przyrządzenia potraw.
2. Wyświetlacz temperatury pokazuje domyślną temperaturę dla wybranego programu.
3. Za pomocą przycisków w górę/w dół dostosuj temperaturę według potrzeb.



Uwaga:

Każdy program przyrządzenia ma inny zakres ustawień temperatury. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów znajdują się w poniższej tabeli.

Ustawienie czasu przyrządzenia

1. Wybierz program przyrządzenia potraw.

- Wyświetlacz numeryczny czasu przyrządzenia pokazuje domyślny czas przyrządzenia dla wybranego programu.
- Za pomocą przycisków w górę/w dół dostosuj czas przyrządzenia według potrzeb.



Uwaga:

Każdy program ma inny zakres ustawień czasu przyrządzenia. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów znajdują się w poniższej tabeli.

Ikony programów przyrządzenia

Pro-gram	Tem-pera-tura wyj-ściowa	Usta-wienie tem-pera-tury	Do-myślny czas przy-rządza-nia	Usta-wienie czasu przy-rządza-nia	Uwaga
Roast	200 °C	150–250 °C	00:30	00:01 - 01:00	Ten program przyrządzenia jest przeznaczony do opiekania mięsa, ryb, kielbas itp.
Bake	175 °C	120–220 °C	00:30	00:10 - 02:00	Ten program jest przeznaczony do zapiekania kanapek, panini itp.
Air Fry	200 °C	150–230 °C	00:20	00:01 - 00:30	Ten program jest przeznaczony do przyrządzenia potraw na zasadzie frytkownicy na gorące powietrze.
Dehyd-ратор	40 °C	--	02:00	00:15 - 24:00	Ten program przyrządzenia nadaje się do suszenia żywności w stałej temperaturze.
Fries	200 °C	--	00:18	00:01 - 00:30	W tym programie przyrządzenia potraw zastosowano zasadę garnka do smażenia. Zaleca się, aby w trakcie przygotowywania otworzyć pokrywę i dobrze wymieszać składniki, aby równomiernie się splekły.
Beef	230 °C	--	00:12	00:01 - 00:30	Ten program jest przeznaczony do przyrządzenia steków z mięsa wołowego.

Program przyrządzenia Air Grill

- Ten program jest przeznaczony do grillowania mięsa za pomocą funkcji gorącego powietrza.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Air Grill** i wybierz żądany stopień pieczenia. Po każdym naciśnięciu przycisku zapala się odpowiednia ikona. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura oraz domyślny czas przyrządzenia.
- Zalecamy korzystanie z ruszta do grillowania.

Program Air grill	Temper-atura wyj-ściowa	Domyśl-ny czas przyrządzenia	Ustawienia czasu przyrządzenia
Niska temper-atura	200 °C	00:15	00:01 - 00:30
Średnia temper-atura	220 °C	00:15	00:01 - 00:30
Średnio wysoka temperatura	240 °C	00:15	00:01 - 00:30
Wysoka tem- peratura	265 °C	00:10	00:01 - 00:30

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA I WĘDLIN

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, pokrój mięso na plastry o równej grubości.

- Aby upewnić się, że mięso nie jest sztywne i suche, zaleca się nie solić go przed grillowaniem. Zaleca się solenie i przyprawienie dopiero po obróbcie cieplej.
- Przed rozpoczęciem grillowania marynowanego mięsa należy z niego najpierw zetrzeć ręcznikiem kuchennym nadmiar marynaty. Niektóre marynaty mogą zawierać duże ilości cukru, który następnie może się przypalić.
- Podczas grillowania nie przekuwaj mięsa, aby nie wypłynął z niego sok i nie stało się sztywne i suche.
- Nie wysuszaj mięsa przez zbyt długie grillowanie.
- Mięso kurczaka należy dokładnie upiec.
- Obgotowanych parówek nie trzeba przed grillowaniem przekuwać.
- Nie zaleca się grillowania mięsa z grubymi kośćmi, np. kotletów z kością.
- Żywność należy całkowicie rozmrozić przed opiekaniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu wyczyść grill. Przed czyszczeniem grill musi być wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego, a urządzenia i jego akcesoria muszą wcześniej całkowicie wystygnąć.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Płyta grilla i kosz do grillowania

- Płyte grilla i kosz do grillowania umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki. Optucz i wytrzyj do sucha.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj czystej, lekko zwilżonej szmatki. Następnie wszystko dobrze wytrzyj do sucha.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia nie wolno używać drucianych ściereczek, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawiać urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić według powyższych instrukcji.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „Add”.	Grill jest rozgrzany i można włożyć potrawę.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E2.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
W jaki sposób można przerwać proces przyrządzania?	Otwórz pokrywę, na wyświetlaczu pojawi się napis „Open”. Proces przyrządzania i odliczania zostanie przerwany. Zamknij pokrywę, a proces przyrządzania zostanie wznowiony.
Czy można postawić kosz/płytę do grillowania na blacie kuchennym?	Zalecamy umieszczenie kosza/płyty do grillowania na podkładce żaroodpornej, ponieważ urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych.
Przyrządzone jedzenie nie jest wystarczająco chrupiące.	Upewnij się, że potrawa w koszu do grillowania jest równomiernie rozłożona w jednej warstwie. Potrząśnij lekko koszem podczas przyrządzania lub przekręć potrawę szczypcami kuchennymi.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....220–240 V-
Częstotliwość nominalna 50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....1660 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu

sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

