

## WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup grilla elektrycznego firmy De'Longhi. Prosimy Państwa o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń lub uszkodzeń urządzenia.

### Symbole wykorzystane w niniejszej instrukcji

Ważne ostrzeżenia oznaczone są przedstawionymi poniżej symbolami. Ważne jest przestrzeganie ostrzeżeń. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem, poważnych obrażeń, oparzeń, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.



#### **Niebezpieczeństwo!**

Nieprzestrzeganie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.



#### **Uwaga!**

Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może być lub jest, przyczyną obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.



#### **Ryzyko oparzeń!!**

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.



#### **Zwróć uwagę:**

Symbol ten podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

## OSTRZEŻENIA

### Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



#### **Niebezpieczeństwo!**

- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka, należy sprawdzić czy:
  - napięcie wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu sieci elektrycznej;
  - gniazdko elektryczne wyposażone jest w uziemienie i ma minimalne natężenie 16A. Producent zrzeka się odpowiedzialności za brak przestrzegania tych ważnych instrukcji bezpieczeństwa.
- Nie korzystać nigdy z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za kabel zasilający.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego,

należy zwrócić się o jego wymianę do producenta, do jego Serwisu Technicznego, lub do wykwalifikowanego technika, aby zapobiec jakiegokolwiek ryzyku.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i z łącznika z urządzenia. Połączenia grilla muszą być dobrze osuszone przed kolejnym użytkowaniem.



#### **Uwaga!**

- Grill elektryczny przeznaczony jest do przygotowywania potraw. Nie należy go używać do innych celów ani też w jakikolwiek sposób modyfikować bądź naprawiać.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy odczekać, aż stanie się ono całkowicie zimne.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.
- Należy używać wyłącznie odpowiedniego łącznika firmy De'Longhi: PPH-BG500-818-2 dla urządzeń BG510/BG510C; PPH-BG400-817-2 dla urządzenia BG410.
- Urządzenie może być używane również przez dzieci powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych

lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, ale tylko, gdy są nadzorowane i zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku, które niesie ze sobą jego użytkowanie. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane.

- Trzymać urządzenie i kabel z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie musi być używane w poziomie, na suchej i odpornej na ciepło płaszczyźnie, na wysokości co najmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności z grillem, należy najpierw odczekać aż ostygnie (przynajmniej 30 minut).
- W celu wyłączenia urządzenia, nie pociągając nigdy za kabel zasilający, lecz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone, gdyż jest źródłem niebezpieczeństwa.
- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka.
- Nigdy nie zanurzać łącznika w wodzie. Jeśli to konieczne, wyczyścić łącznik wilgotną szmatką.

 **Ryzyko oparzeń!!**

- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka. Przy jego obsłudze należy zawsze używać uchwytu lub, gdy to konieczne, rękawicy kuchennej.
- Nie trzymać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie to nie może być używane z węglem lub podobnymi

paliwami.

- **UWAGA:** Podczas smażenia, zbiorniczki na tłuszcz muszą być zawsze prawidłowo włożone. Usunąć zawartość zbiorniczka na tłuszcz tylko po całkowitym ochłodzeniu urządzenia. Podczas wyciągania zbiorniczka na tłuszcz należy zwrócić uwagę, by nie wylać jego zawartości.



**Zwróć uwagę:**

- Aby uniknąć ryzyka pożaru, nie opiekać jedzenia zawiniętego w folie kuchenną, aluminiową lub woreczki plastikowe.



Ten produkt jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Utylizacja urządzenia**



Nie składować urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

**OPIS (STR. 3)**

1. Łącznik
2. Zbiorniczek na tłuszcz
3. Podstawa
4. Zabezpieczenie
- 5a. Płyta z nieprzywierającą powłoką (BG410)
- 5b. Płyta z nieprzywierającą powłoką (BG510) / Płyta z powłoką ceramiczną (BG510C)
6. Uchwyt płyty
7. Uchwyt urządzenia
8. Osłona przed pryskaniem (tylko w modelu BG510C)
9. Łopatką (tylko w modelu BG510C)

Urządzenie może zostać wyposażone w różne płyty, w zależności od modelu.

- Płyta z rowkowaną powierzchnią nadaje się do smażenia steków, żeberek i tym podobnych.
- Płyta z gładką powierzchnią używana jest do przygotowania skorupiaków, jaj, warzyw w plastrach i tym podobnych. (Tylko w modelach BG510/BG510C).

**DANE TECHNICZNE**

**BG410**

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Pobierana moc: 1800 W

Wymiary LxHxP: 480 x 90 x 345

Waga: 3,920Kg

### BG510

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Pobierana moc: 2000 W

Wymiary LxHxP: 570 x 90 x 345

Waga: 4,250Kg

### BG510C

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Pobierana moc: 2000 W

Wymiary LxHxP: 570 x 130 x 345

Waga: 4,640Kg

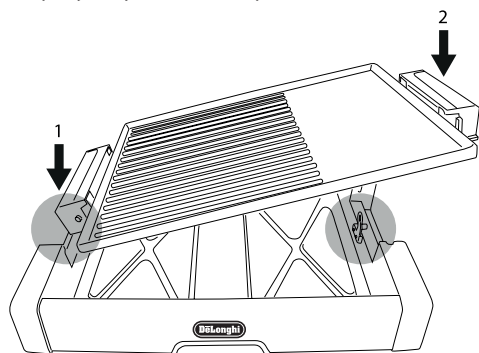
## INSTALACJA I KONSERWACJA

### Pierwsze użycie urządzenia

- Usunąć cały materiał opakowania i etykiety promocyjne, znajdujące się na płycie i na zbiorniczku.
- Odłączyć łącznik i wyczyścić płytę, myjąc ją wodą z płynem do naczyń. Dokładnie wypłukać i osuszyć. Upewnić się, że połączenia płyty są całkowicie suche.
- Posmarować powierzchnię płyty cienką warstwą oleju roślinnego lub spryskać sprayem kuchennym, zapobiegającym przylepaniu produktów. Usunąć nadmiar oleju.

### Przygotowanie urządzenia

- Ustawić podstawę na płaskiej powierzchni. Włożyć zbiorniczek na tłuszcz. Założyć płytę na podstawę, jak pokazano na rysunku. Połączenia płyty muszą znaleźć się po tej samej stronie, co zabezpieczenie.



- Nie używać urządzenia, jeśli nie zostało zamontowane zgodnie z procedurą opisaną na stronie 3.

## Włączanie

- Włożyć łącznik do połączeń płyty. Łącznik nie może być włożony całkowicie, jeśli płyta nie opiera się prawidłowo na podstawie.
- Włożyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić przełącznik temperatury na maksymalną wartość. Zapali się lampka kontrolna. Nagrzewać wstępnie przez 4-6 minut. Podczas wstępnego nagrzewania, lampka kontrolna zapali się i zgaśnie kilka razy. Jest to zupełnie normalne zjawisko.
- Dla uzyskania idealnego koloru i dla pozostawienia śladów grillowania na hamburgerach, stekach, hot dogach, kiełbaskach, kawałkach ryb, piersiach kurczaka i innych mięsach, należy upewnić się, że przełącznik temperatury znajduje się w pozycji MAX. Należy go natomiast ustawić na MIN lub MED w celu podgrzania wcześniej przygotowanych produktów, utrzymania jedzenia w ciepłe lub w celu gotowania delikatnych produktów, które wymagają niższych temperatur.

## Wyłączanie

- Po zakończeniu smażenia należy ustawić przełącznik temperatury na ●.
- Odłączyć z gniazdka kabel zasilający i pozostawić do ochłodzenia urządzenie przed jego wyczyszczeniem lub ściągnięciem jego części.
- W celu przenoszenia urządzenia, użyć uchwytów.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest jeszcze gorące. Aby przenieść płytę, użyć odpowiednich uchwytów (6). Aby przenieść całe urządzenie, użyć odpowiednich uchwytów (7).

## Czas smażenia

- Należy użyć poniższej tabeli, jako odniesienia do ilości i czasów smażenia. Podane czasy smażenia są orientacyjne. Czas smażenia może się zmieniać w zależności od temperatury płyty, otoczenia i samego jedzenia. Produkty spożywcze do smażenia powinny mieć zawsze temperaturę pokojową. Nie kłaść na płytę zamrożonych produktów. Kontrolować smażenie i regulować czas smażenia w zależności od potrzeb. Przewracać często jedzenie dla równomiernego wysmażenia.

POTRAWY	Ilość	Czas opiekania (minuty)	Uwagi
Stek wołowy	4 kawałki	6 - 8	Zamarynować mięso i przewrócić w połowie pieczenia
Parówki	6 kawałków	8 - 10	Przewrócić 2-3 razy podczas opiekania
Stek wieprzowy	4 kawałki	13 - 15	Zamarynować mięso i przewrócić 2-3 razy podczas opiekania
Pierś z kurczaka	6 kawałków	6 - 8	Zamarynować mięso i przewrócić w połowie pieczenia
Hamburger	6 kawałków	18 - 20	Przewrócić hamburgery po około 10-12 minutach
Kiełbaski	6 kawałków	15- 18	Nakłuć kiełbaski widelcem i przewrócić 2-3 razy podczas opiekania
Cukinie	8-10 plasterków	10 - 12	Posmarować warzywa olejem i przewrócić w połowie pieczenia
Bakłażany	8 plasterków	10 - 12	Posmarować warzywa olejem i przewrócić w połowie pieczenia
Dzwonko ryby	4 kawałków	15 - 20	Zamarynować mięso i przewrócić w połowie pieczenia

### RADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- W celu uzyskania lepszego rezultatu, należy najpierw rozgrzać płytę.
- Przeważnie, do smażenia na płycie, bardziej nadają się plastry miękkiego mięsa. Mięso twarde można zmiękczyć, pozostawiając je w marynacie na całą noc.
- Aby uniknąć zadrapań powierzchni smażenia, należy używać do obracania produktów, plastikowych lub drewnianych łopatek. Nigdy nie należy kroić jedzenia na płycie.
- Przed smażeniem warzyw, ryby lub chudego mięsa, należy natłuścić płytę sprayem kuchennym lub cienką warstwą oleju roślinnego. Przy smażeniu mięsa z kawałkami tłuszczu lub produktów marynowanych, nie jest konieczne natłuszczenie płyty.
- Nie smażyć nigdy za długo mięsa.
- Jeśli jedzenie przywiera do płyty, czyścić co jakiś czas płytę, przecierając ją papierowym ręcznikiem nasączonym w oleju.

### **Zwróć uwagę:**

- Przy pierwszym użyciu grilla elektrycznego, może być wyczuwalny lekki zapach i może pojawić się trochę dymu. Jest to normalne zjawisko przy urządzeniach z powierzchniami nieprzylegającymi.
- Po zakończeniu smażenia i kiedy urządzenie będzie całkowicie zimne (należy odczekać przynajmniej 30 minut), należy wyczyścić płytę plastikową łopatką. Jeśli narzędzie to jest za długo używane na gorącej powierzchni, plastik może zacząć się topić.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać,

aż urządzenie ostygnie. Nie przenosić urządzenia, kiedy jest jeszcze gorące.

- Wyciągnąć łącznik. Jeśli konieczne jest wyczyszczenie urządzenia, należy użyć wilgotnej szmatki. **NIE ZANURZAĆ NIGDY ŁĄCZNIKA W WODZIE LUB W INNYCH CIECZACH.**
- Podnieść płytę z podstawy i usunąć tłuszcz zebrany w zbiorniczku. Płyta i zbiorniczek na tłuszcz mogą być myte w zmywarce. Struktura metalowa musi być myta ręcznie.
- Aby wyczyścić powierzchnię smażenia nie należy używać stalowych gąbek lub agresywnych lub ściernych detergentów, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Nie używać produktów korozyjnych do czyszczenia piekarników, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię smażenia.
- Aby usunąć przywarte jedzenie, należy użyć plastikowej łopatki. Po każdym użyciu należy wyczyścić uchwyty. Osuszyć dokładnie przy pomocy miękkiej szmatki lub papierowego ręcznika.
- Kabel zasilający nie może być zanurzany w wodzie lub wkładany do zmywarki. Połączenia grilla muszą być dobrze osuszone przed kolejnym użytkowaniem.

### ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

Komponenty urządzenia są okresowo aktualizowane.

Dlatego też, niektóre instrukcje, specyfikacje lub rysunki, obecne w niniejszej dokumentacji, mogą różnić się nieznacznie od Waszej konkretnej sytuacji.

Opisy produktu zawarte w niniejszej instrukcji mają tylko cel ilustracyjny i nie odnoszą się do konkretnych sytuacji.

Nie mają one żadnej wartości z prawnego punktu widzenia.