

## PL GRILL ELEKTRYCZNY

### BROCK HCG 5000 SS



#### WAŻNE INFORMACJE

1. Używaj tylko na napięcie AC 220-240 V, używaj tylko do użytku domowego.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytu lub gałek.
3. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
4. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
5. Odłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
6. Nie używaj urządzenia, które jest uszkodzone, działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać opiekacza. Zanieś go do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy. Nieprawidłowy ponowny montaż może stwarzać ryzyko porażenia prądem podczas korzystania z grilla.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub ryzyko obrażeń osób.
8. Nie używaj na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
9. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego gazu lub palnika elektrycznego lub rozgrzanego piekarnika.
11. Odłącz urządzenie po zakończeniu użytkowania.
12. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
13. Nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
14. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
15. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i

wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

16. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

17. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

18. Uwaga gorąca powierzchnia.

19. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

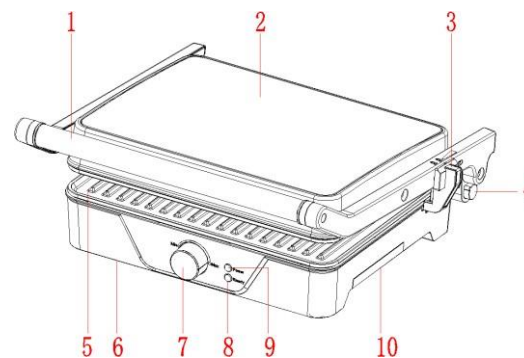
**OSTRZEŻENIE:** ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM, NAPRAWY POWINIEN WYKONYWAĆ TYLKO UPOWAŻNIIONY PERSONEL.

ZACHOWAJ TĄ INSTRUKCJĘ

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

WTYCZKA Z UZIEMIENIEM. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, urządzenie posiada wtyczkę z uziemieniem. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka elektrycznego, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie modyfikuj wtyczki w żaden sposób ani nie używaj adaptera.

#### IDENTYFIKACJA CZĘŚCI



1. Uchwyt
2. Górna obudowa
3. Przycisk stałej wysokości
4. Przycisk kąta 180°
5. Nieprzysierający talerz do grilowania
6. Dolna obudowa
7. Pokrętło termostatu
8. Kontrolka gotowości
9. Kontrolka zasilania
10. Taca na olej

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
  - Usuń całe opakowanie
  - Wyczyść płyty grzejne wycierając gąbką lub ściereczką zwilżoną ciepłą wodą.
  - **NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA I NIE NALEWAJ WODY BEZPOŚREDNIO NA POWIERZCHNIĘ GOTOWANIA.**
  - Osusz szmatką lub ręcznikiem papierowym.
  - Aby uzyskać najlepsze rezultaty, lekko pokryj płyty kuchenne niewielką ilością oleju kuchennego lub sprayu kuchennego.
- Uwaga:** Gdy grill jest podgrzewany po raz pierwszy, może wydzielać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie wpływa to na bezpieczeństwo urządzenia.

## JAK UŻYWAĆ

Przed pierwszym użyciem urządzenia zdejmij wszelkie materiały promocyjne i opakowania oraz sprawdź, czy płyty do gotowania są czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzyj wilgotną szmatką. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wlej łyżeczkę oleju roślinnego na nieprzyszwierające talerze. Rozprowadź chłonnym ręcznikiem kuchennym i zetrzyj nadmiar oleju.

## PRZYGOTOWANIE GRILLA

• Zamknij grilla i podłącz go do gniazdka ściennego. Zobaczysz czerwone kontrolki zasilania wskazujące, że grill rozpoczął wstępne nagrzewanie. Pokręć właściwym pokręteł termostatu, aby ustawić kontrolę temperatury na żądane ustawienie: „MIN” dla żywności o jasnych kolorach i „MAX” dla ciemniejszej żywności. Najpierw wypróbuj ustawienie pośrodku. Możesz później dostosować go niżej lub wyżej, zgodnie z własnymi preferencjami. Różne potrawy będą również różnie ugotowane.

• Grill nagrzewa się przez około 3~5 minut, aby osiągnąć temperaturę pieczenia, zapali się zielone światło gotowości,

Grill jest gotowy do użycia.

## PIECZENIE

### Do użycia jako grill kontaktowy

- Ustaw pokręteł termostatu na żadaną wartość. Najpierw wypróbuj ustawienie na MAX”. Później możesz je obniżyć lub zwiększyć zgodnie z własnymi preferencjami.
- Przygotuj hamburgery, kawałki mięsa bez kości i cienkie kawałki mięsa lub inne potrawy zgodnie z zaleceniami i umieść je na dolnej płycie grzejnej.
- Zamknij górną płytę grzejną z ruchomym zawiasem, który jest zaprojektowany tak, aby równomiernie dociskać potrawę. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
- Gdy potrawy są ugotowane, otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Usuń jedzenie za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczypiec ani noża, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzyszwierającą powłokę płyt grzewczych.
- Używaj jako grilla kontaktowego do gotowania burgerów, kawałków mięsa bez kości i cienkich kawałków mięsa i warzyw.
- Używaj jako grilla kontaktowego, gdy chcesz coś ugotować w krótkim czasie lub gdy szukasz zdrowego sposobu grillowania. Po ugotowaniu na grillu kontaktowym jedzenie gotuje się szybko, ponieważ grillujesz obie strony potrawy w tym samym czasie. Żeberka na płytach grillowych w połączeniu z dzióbkiem na tłuszcz w rogu płyty pozwalają tłuszczowi spływać z mięsa i spływać z płyt.

### Do użycia jako grill prasowany

- Ustaw pokręteł termostatu na żądane ustawienie. Najpierw wypróbuj ustawienie „MAX”. Możesz później dostosować je niżej lub wyżej, zgodnie z własnymi preferencjami.
- Przygotuj kanapki zgodnie z zaleceniami i umieść je na dolnej płycie do gotowania. Kanapki należy zawsze umieszczać w tylnej części dolnej płyty do gotowania.
- Zamknij górną płytę do gotowania, która ma ruchomy zawias, który jest zaprojektowany tak, aby równomiernie dociskać kanapkę. Górna płyta musi być całkowicie opuszczona, aby przygotować kanapki.
- Gotuj przez około 3 do 6 minut lub do uzyskania złotego koloru, dostosowując czas do własnego gustu.
- Gdy kanapka jest upieczona, otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Usuń kanapkę za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczypiec ani noża, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzyszwierającą powłokę płyt grzewczych.
- Używaj grilla prasowanego do grillowania kanapek, chleba i quesadillas.
- Grill został zaprojektowany z unikalnym uchwytem i zawiasem, który umożliwia dostosowanie pokrywy do grubości żywności. Z łatwością możesz grillować wszystko, od cieńko pokrojonego ziemniaka po gruby stek z polędwicy wołowej, z równymi rezultatami.
- Podczas pieczenia więcej niż jednego artykułu spożywczego na grillu kontaktowym, ważne jest, aby grubość artykułów spożywczych była taka sama, aby pokrywa zamykała się równomiernie na potrawie.

### Do użycia jako otwarty grill

- Umieść grill na czystej, płaskiej powierzchni, na której zamierzasz gotować. Grill można ustawić w pozycji płaskiej.
- Górna płyta/pokrywa jest wypoziomowana z dolną płytą/podstawą. Górna i dolna płyta zbiegają się, tworząc jedną dużą powierzchnię do gotowania.
- Przytrzymaj przycisk kąta 180°. Popchnij uchwyt z powrotem, aż pokrywa będzie przylegać płasko do blatu. Płyta

pozostanie w tej pozycji, dopóki nie podniesiesz uchwytu i pokrywy, aby przywrócić ją do pozycji zamkniętej.

• Używaj opiekacza grillowego jako otwartego grilla do gotowania hamburgerów, steków, drobiu (nie zalecamy gotowania kurczaka z kością, ponieważ nie gotuje się on równomiernie na otwartym grillu), ryb i warzyw.

• Gotowanie na otwartym grillu to najbardziej wszechstronna metoda korzystania z grilla. W pozycji otwartej masz podwojoną powierzchnię na grill.

• Istnieje możliwość gotowania różnych rodzajów żywności na oddzielnych elementach bez łączenia ich smaków lub gotowania dużych ilości tego samego rodzaju żywności. Otwarta pozycja umożliwia również przyrządzanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, co pozwala na upieczenie każdego kawałka według własnych upodobań.

## CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

• Zawsze odłączaj grilla i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Urządzenie jest łatwiejsze do czyszczenia, gdy jest lekko ciepłe. Nie ma potrzeby demontowania grilla do czyszczenia. Nigdy nie zanurzaj opiekacza w wodzie ani nie umieszczaj go w zmywarce.

• Płyty do gotowania można myć w wodzie lub zmywarce.

• Wytrzyj płyty grzejne miękką szmatką, aby usunąć resztki jedzenia. W przypadku przypieczenia resztek jedzenia nalej trochę ciepłej wody z detergentem na resztki jedzenia, a następnie wyczyść nieścierną plastikową szmatką do szorowania lub umieść wilgotny papier kuchenny na grillu, aby zwiłżyć resztki jedzenia.

• Nie używaj żadnych materiałów ściernych, które mogą zarysować lub uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

• Nie używaj metalowych przyborów do wyjmowania żywności, mogą one uszkodzić nieprzyszwierającą powierzchnię.

• Zewnętrzną część opiekacza należy wycierać wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie czyścić z zewnątrz żadnymi ścierniawami ani wełną stalową, ponieważ może to uszkodzić wykończenie. Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.

• Urządzenia nie należy wkładać do zmywarki.

• Wyjmij i opróżnij tackę ociekową po każdym użyciu i umyj tackę w ciepłej wodzie z mydłem. Unikaj używania gąbek do szorowania lub ostrych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię. Dokładnie spłucz i osusz czystą, miękką ściereczką i wymień.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie.....220-240 V~50/60 Hz

Moc.....1500 W

## INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydziałnymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczony do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegne potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE z nim związanych.

## Znaki towarowe BROCK Electronics należą do właściciela GTCL BALTIC

[www.brock-polska.pl](http://www.brock-polska.pl)

**Sprzedaż w Polsce:**  
**"Lider Hurt" Bogdan Maciąg Spółka Komandytowa**  
ul. Ostrowiecka 128  
27-200 Starachowice  
tel. +48 41 273 19 63  
[www.lider.starachowice.pl](http://www.lider.starachowice.pl)