

Opiekacz do kanapek

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SSM 4300SS / SSM 4304RD

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym było dostarczone od producenta.

PL-1

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS OPIEKACZA DO KANAPEK	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	7
OBSŁUGA OPIEKACZA DO KANAPEK	7
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	8
PRZECHOWYWANIE	8
DANE TECHNICZNE	8
JAK PRZYGOTOWAĆ SMACZNE KANAPEKI - RADY	9
PRZEPISY	9
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	10
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	10

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych 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 powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia mogą dokonywać dzieci powyżej 8 roku życia, nad którymi jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Uwaga:

Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.,



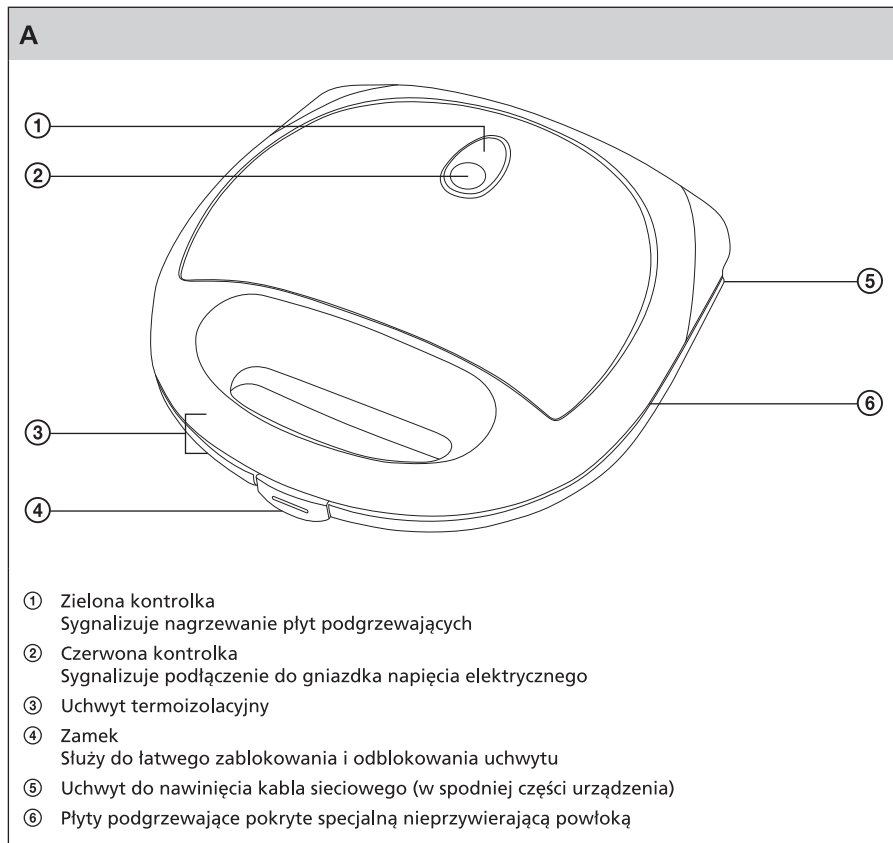
Uwaga: Gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni pracującego urządzenia może być podwyższona. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Może dojść do oparzenia skóry. W celu otwarcia i zamknięcia piekarnika skorzystaj z uchwyty. Podczas przenoszenia rozgrzanych naczyń lub akcesoriów (blacha do pieczenia, ruszt do grillowania lub rożen) należy korzystać z rękawicy kuchennej.

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Nie należy go używać do celów przemysłowych lub na dworze!
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie odkładaj urządzenia na płytę elektryczną lub gazową oraz inne źródła ciepła ani nie kładź go w pobliżu nich.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi powierzchni roboczej lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie musi być umieszczone na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Po podłączeniu urządzenia do gniazdka elektrycznego dochodzi do zagrzania płyt podgrzewających i zewnętrznej obudowy urządzenia. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Aby zamknąć lub otworzyć górne płyty podgrzewające należy skorzystać z uchwytu termoizolacyjnego, a do wyjęcia kanapki należy użyć drewnianej lub plastikowej żaroodpornej łopatk.
- Podczas pracy należy pozostawić wokół opiekacza dostateczną przestrzeń umożliwiającą obieg powietrza. Na rozgrzaną powierzchnię urządzenia nie należy odkładać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od gniazdka sieciowego, jeśli będzie pozostawione bez nadzoru, jeśli nie będzie używane oraz przed czyszczeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić płyty podgrzewające, por. rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Aby nie dopuścić do ewentualnego porażenia prądem elektrycznym, nie myj urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go do wody lub innej cieczy.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią albo rozgrzaną powierzchnią.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, powierz jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.

OPIS OPIEKACZA DO KANAPEK



Opiekacz do kanapek

SSM 4300SS / SSM 4304RD

PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1) Wyjmij opiekacz do kanapek z opakowania.
- 2) Wytrzyj płyty podgrzewające delikatnie zwilżoną ściereczką lub gąbką, a następnie wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem lub suchą ściereczką.
- 3) Podłącz opiekacz do gniazdka napięcia elektrycznego i pozostaw go włączony przez co najmniej 5–7 minut bez jedzenia, aby pozbawić go ewentualnego nieprzyjemnego zapachu.



Uwaga:

Przy pierwszym uruchomieniu opiekacza może pojawić się słaby dym. Jest to zjawisko spowodowane rozgrzaniem wewnętrznych części, które po chwili zniknie.

OBSŁUGA OPIEKACZA DO KANAPEK

- 1) Płyty podgrzewające ⑥ potrzyj niewielką ilością masła lub oleju jadalnego.
- 2) Podłącz opiekacz do gniazdka napięcia elektrycznego. Obie kontrolki na górnym panelu zaczną świecić. Czerwona kontrolka ② sygnalizuje podłączenie do źródła energii elektrycznej. Zielona kontrolka ① sygnalizuje zagrzewanie płyt podgrzewających.
- 3) Zamknij opiekacz, aby płyty podgrzewające zagrzały się szybciej.
- 4) Zanim płyty się zagrzeją, przygotuj kanapki. Do jednej kanapki potrzebne są dwie kromki chleba tostowego i nadzienie. Włóż nadzienie dokładnie pomiędzy kromki chleba tostowego. Zbyt duża ilość nadzienia może spowodować, że opiekacza nie będzie można zamknąć. W takim przypadku należy wyjąć część nadzienia. Nie próbuj zamykać opiekacza na siłę, w przeciwnym wypadku może dojść do jego uszkodzenia.



Rada:

Wypróbuj jeden z poniższych przepisów.

- 5) Po rozgrzaniu płyt podgrzewających do temperatury roboczej zielona kontrolka ① zgaśnie.



Uwaga:

Kontrolka płyt podgrzewających na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje to utrzymywanie temperatury roboczej płyt podgrzewających.

Otwórz opiekacz i połóż na spodniej płycie podgrzewającej jedną lub dwie kanapki. Za pomocą uchwytu ③ zamknij i dociśnij górną płytę podgrzewającą do spodniej płyty. Zabezpiecz uchwyt ③ zamkiem ④.

- 6) Mniej więcej po 2–3 minutach odblokuj zamek ④, odchyl górną płytę i wyjmij kanapki lub w razie potrzeby przedłuż opiekanie. Do wyjęcia kanapek użyj drewnianej lub plastikowej żaroodpornej łyżki. Nie używaj noża lub widelca ani innych metalowych przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.



Uwaga:

Czas opiekania jest zależny od rodzaju chleba, nadzienia i własnych upodobań.

- 7) Przed opieczaniem kolejnych kanapek zamknij opiekacz i poczekaj, aż zgaśnie zielona kontrolka ①.
- 8) Po zakończeniu używania opiekacza odłącz go od gniazdka napięcia elektrycznego.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć opiekacz od gniazdka napięcia elektrycznego i pozostawić go do wystygnięcia.
- Nieprzyswierającą powierzchnię płyt podgrzewających należy po każdym użyciu wyczyścić. Dzięki temu nie dojdzie do nawarstwiania się przypieczonych resztek jedzenia. Do czyszczenia użyj delikatnie zwilżoną, miękką ściereczkę. Jeśli na płytach pozostały przypieczone resztki jedzenia, pokap je roztworem wody i neutralnego środka do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka do mycia naczyń wytrzyj płyty czystą zwilżoną ściereczką.



Rada:

Czyszczenie płyt podgrzewających będzie łatwiejsze, jeśli będą wilgotne.

- Zewnętrzną obudowę opiekacza wytrzyj delikatnie zwilżoną, miękką ściereczką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Nie myj opiekacza pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.
- Do czyszczenia nie używaj środków czystości zawierających elementy ścierne, benzynę i rozpuszczalniki.

PRZECHOWYWANIE

- Jeśli płyty podgrzewające są chłodne, przymknij górną płytę i zablokuj zamkiem uchwyt. Owiń kabel sieciowy wokół uchwytu znajdującego się w spodniej części opiekacza.
- Umieść opiekacz w czystym, suchym miejscu z dala od dzieci.



Rada:

Poprzez postawienie opiekacza w pozycji pionowej oszczędzasz miejsce w kuchni.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia..... 220–240 V
 Częstotliwość nominalna 50/60 Hz
 Pobór mocy..... 700 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

JAK PRZYGOTOWAĆ SMACZNE KANAPKI – RADY

- Jako podstawę do nadzienia kanapek można wykorzystać mięso, ryby, sery, wędlinę, plasterki gotowanych jajek lub owoce i warzywa, jak na przykład banany, jabłka, ananas, pomidory, ogórki, cebulę lub grzyby. Nie używaj zbyt dużej ilości nadzienia, aby nie wyciekło na płyty podgrzewające.
- Nadzienie można doprawić przyprawami, ziołami, musztardą lub przecierem pomidorowym.
- Aby kanapki uzyskały złocisty kolor, przed opiekaniem potrzyj lekko chleb tostowy masłem.

PRZEPISY

Kanapka z szynką, serem i ananasem (2 szt.)

4 kromki chleba tostowego

2 plasterki sera

4 plasterki szynki

2 plasterki ananasa

Rozgrzej płyty podgrzewające. Pomiedzy dwie kromki chleba tostowego włóż plasterki sera, plasterki ananasa i dwa plasterki szynki. W ten sam sposób przygotuj drugą kanapkę. Opiekanie trwa 2 do 3 minut.

Kanapka z pomidorami i serem (2 szt.)

4 kromki chleba tostowego

1 średniej wielkości pomidor pokrojony na plastry

2 łyżki tartego sera

mielona słodka papryka do smaku

Rozgrzej płyty podgrzewające. Pomiedzy dwie kromki chleba tostowego włóż kilka plasterków pomidora i posyp je tartym serem. Dopraw nadzienie mieloną papryką i w ten sam sposób przygotuj drugą kanapkę. Opiekanie trwa 2 do 3 minut.

Kanapka z kremem czekoladowym i bananami (2 szt.)

4 kromki chleba tostowego

1/2 banana pokrojonego na cienkie plasterki

krem czekoladowy (nugat z orzeszków ziemnych)

Rozgrzej płyty podgrzewające. Dwie kromki chleba tostowego potrzyj lekko kremem czekoladowym, połóż kilka cienkich plasterków banana i połącz ze sobą. W ten sam sposób przygotuj drugą kanapkę. Opiekanie trwa 2 do 3 minut.

Smacznego!

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 udziela 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.