

# Opiekacz kanapek z wymiennymi płytami

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

SSM 9400SS

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 użytkowania. 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 .....	5
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	7
WKŁADANIE I WYMIANA PŁYT PODGRZEWAJĄCYCH.....	7
OBSŁUGA OPIEKACZA DO KANAPEK .....	7
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	8
PRZECHOWYWANIE.....	8
DANE TECHNICZNE.....	8
JAK PRZYGOTOWAĆ SMACZNE KANAPKI – RADY .....	9
RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA .....	9
PRZEPISY .....	10
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	11
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	11

## 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.

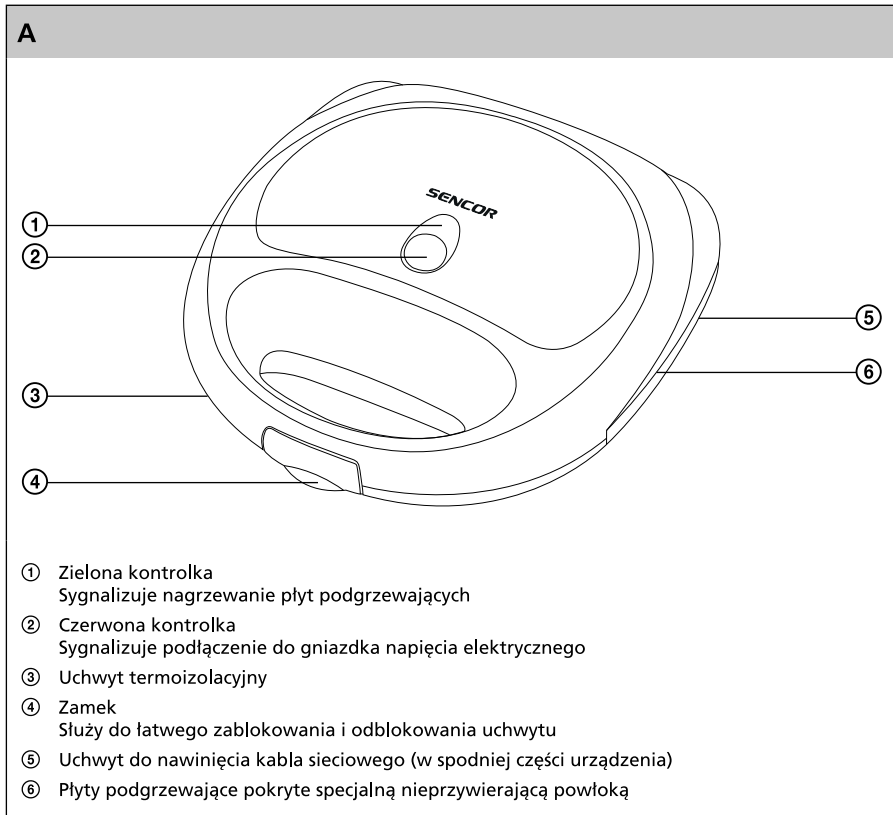
**Uwaga: Gorąca powierzchnia**

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 uchwytu. 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.
- To urządzenie jest dostarczane z trzema parami wymiennych płyt podgrzewających. Używaj jednocześnie wyłącznie pary jednakowych płyt podgrzewających. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że płyty podgrzewające są należycie włożone do opiekacza.
- Po podłączeniu urządzenia do gniazdka elektrycznego dochodzi do zagrzaną powierzchni. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Aby zamknąć i otworzyć górne płyty podgrzewające należy skorzystać z uchwytu termoizolacyjnego, a do wyjęcia gotowego pokarmu należy użyć drewnianej lub plastikowej żaroodpornej łyżki.
- Podczas pracy należy pozostawić wokół opiekacza dostateczną przestrzeń umożliwiającą obieg powietrza. Na rozgrzaną powierzchnię urządzenia nie należy odkładać żadnych przedmiotów.
- Podczas opiekania potraw może dojść do ich zapalenia, dlatego regularnie kontroluj opiekacz. Jeśli zauważysz dym, odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego i ugaś ogień.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od gniazdka sieciowego, jeśli będzie pozostawione bez nadzoru lub jeśli nie będzie używane, przed wymianą płyt podgrzewających oraz przed czyszczeniem.
- Przed wymianą płyt podgrzewających, 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

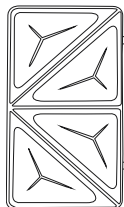


# Opiekacz kanapek z wymiennymi płytami

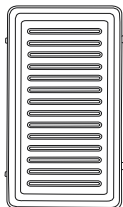
SSM 9400SS

PL

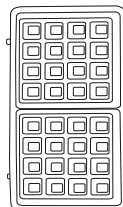
**B**



①



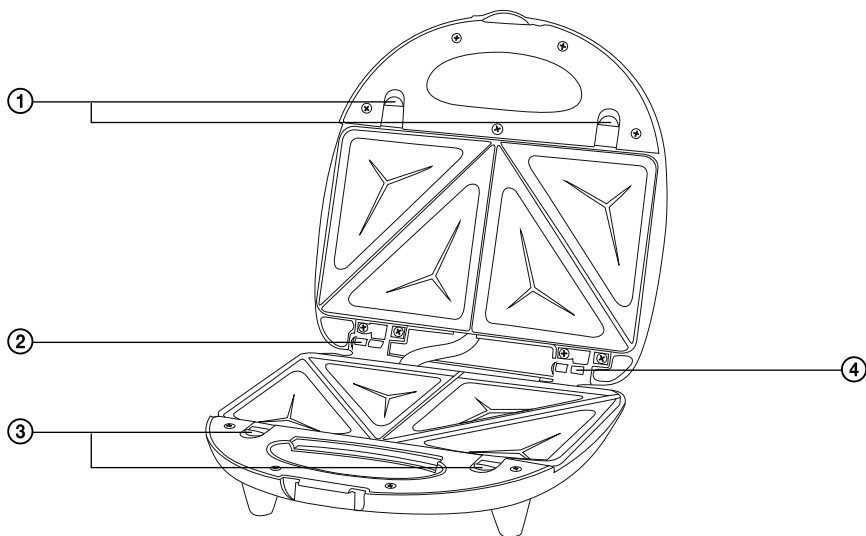
②



③

- ① Wymienne płyty do opiekania kanapek
- ② Wymienne płyty do grillowania
- ③ Wymienne płyty do pieczenia wafli

**C**



- ① Suwaki do zabezpieczenia górnej płyty
- ② Lewy zawias
- ③ Suwaki do zabezpieczenia dolnej płyty
- ④ Prawy zawias

PL-7

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1) Wyjmij opiekacz do kanapek z opakowania.
- 2) Wytrzyj powierzchnie płyt wymiennych B①, B②, B③ delikatnie zwilżoną ściereczką lub gąbką, a następnie wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem lub suchą ściereczką.
- 3) Przed pierwszym użyciem zalecamy uruchomienie opiekacza na co najmniej 5–7 minut bez kanapek z każdą parą płyt podgrzewających, aby pozbawić je ewentualnego nieprzyjemnego zapachu.



### Uwaga:

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

## WKŁADANIE I WYMIANA PŁYT PODGRZEWAJĄCYCH

- 1) Przed wymianą płyt podgrzewających należy odłączyć opiekacz od gniazdka napięcia elektrycznego i pozostawić go do wystygnięcia.
- 2) **WYJMOWANIE PŁYT PODGRZEWAJĄCYCH:**  
Poprzez przesunięcie suwaków C③ w kierunku uchwytu A③ zwolnij spodnią płytę podgrzewającą, a następnie wyjmij ją. W ten sam sposób zwolnij i wyjmij górną płytę.
- 3) **WKŁADANIE PŁYT PODGRZEWAJĄCYCH:**  
Wsuń krawędź płyty podgrzewającej pod lewy i prawy zawias C② i C④. Przymknij płytę i przyciskaj ją do obudowy opiekacza do momentu usłyszenia zatrzaśnięcia. Płyta jest teraz zabezpieczona za pomocą suwaków C③ we właściwej pozycji. W ten sam sposób przymocuj górną płytę. Używaj zawsze płyt tego samego typu.

## OBŚŁUGA OPIEKACZA DO KANAPEK

- 1) W zależności od rodzaju potraw, które chcesz opiekąć wybierz typ wymiennych płyt i włóż je do opiekacza, por. rozdział Wymiana płyt podgrzewających. Potrzyj płyty podgrzewające niewielką ilością masła lub oleju jadalnego.
- 2) Podłącz opiekacz do gniazdka napięcia elektrycznego. Obie kontrolki na górnym panelu zaczną świecić. Czerwona kontrolka A② sygnalizuje podłączenie do źródła energii elektrycznej. Zielona kontrolka A① sygnalizuje zagrzewanie płyt podgrzewających.
- 3) Zamknij opiekacz, aby płyty podgrzewające zagrzały się szybciej.
- 4) Zanim płyty podgrzewające się rozgrzeją, przygotuj potrawy, które chcesz opiekąć.
- 5) Po rozgrzaniu płyt podgrzewających do temperatury roboczej zielona kontrolka A① 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 przygotowane potrawy. Za pomocą uchwytu A③ zamknij i dociśnij górną płytę podgrzewającą do spodniej płyty. Zabezpiecz uchwyt A③ zamkiem A④.



### Uwaga:

Jeśli włożyłeś do opiekacza zbyt duże ilości lub kawałki potraw, nie będzie można go zamknąć. W takim wypadku należy wyjąć część potraw lub pokroić je na mniejsze kawałki. Nie próbuj zamykać opiekacza na siłę, w przeciwnym wypadku może dojść do jego uszkodzenia.



# Opiekacz kanapek z wymiennymi płytami

SSM 9400SS

PL

- 6) Mniej więcej po 2–3 minutach odblokuj zamek A④, odchyl górną płytę i wyjmij gotową potrawę lub w razie potrzeby przedłuż czas opiekania. Do wyjęcia potrawy użyj drewnianej lub plastikowej żaroodpornej łopatkii. Nie używaj noża lub widelca ani innych metalowych przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- 7) Po opieczieniu kolejnych potraw zamknij opiekacz i poczekaj, aż zgaśnie zielona kontrolka A①.
- 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.
- Nieprzywierającą 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. Owir kabel sieciowy wokół uchwytu znajdującego się w spodniej części opiekacza.
- Umieść opiekacz w czystym, suchym miejscu z dala od dzieci.



### Rada:

Przez postawienie opiekacza w pozycji pionowej oszczędzasz miejsce w kuchni.

## DANE TECHNICZNE

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

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

## JAK PRZYGOTOWAĆ SMACZNE KANAPKI – RADY

- Do jednej kanapki potrzebne są dwie kromki chleba tostowego i nadzienie. Włóż nadzienie dokładnie pomiędzy kromki chleba tostowego.
- 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.



### Uwaga:

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

## RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

- Grillować można różne potrawy, np. mięso, ryby, niektóre rodzaje wędlin, warzywa i owoce.
- Do grillowania używaj świeżych lub chłodzonych potraw. Mrożonki należy przed grillowaniem rozmrozić.
- Przed grillowaniem pokrój potrawy na mniejsze cienkie plastry i usuń z marynowanego mięsa nadmiar marynaty. Niektóre marynaty zawierają cukier, który może się przypalać na płytach do grillowania.
- Aby mięso pozostało soczyste, nie przekuwaj go podczas grillowania widelcem.
- Nie grilluj mięsa zbyt długo. W przeciwnym wypadku będzie ono wysuszone i twarde.

## PRZEPISY NA KANAPKI

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

*4 kromki chleba tostowego  
2 plasterki sera  
4 plasterki szynki  
2 plasterki ananasa*

Rozgrzej płyty podgrzewające. Pomiędzy 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. Pomiędzy dwie kromki chleba tostowego włóż kilka plasterków pomidora i posyp je tartym serem. Doprav 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.

## PRZEPISY NA WAFLE

### **Wafle**

*125 g miękkiego masła  
90 g cukru  
1 opakowanie cukru wanilinowego  
3 jajka  
250 g mąki tortowej  
1/2 opakowania proszku do pieczenia  
szczypta soli  
0,5 l mleka  
1 łyżka rumu*

Utrzyj na gładko masło z cukrem. Stopniowo dodawaj jajka, mąkę zmieszaną ze szczyptą soli i proszkiem do pieczenia, mleko i rum. Potrzyj płyty podgrzewające niewielką ilością oleju i rozgrzej je. Nalewaj porcje powstałego ciasta na spodnią płytę podgrzewającą. Piecz ciasto przez 3–5 minut lub na kolor złoty. Upieczone wafle potrzyj dżemem, ozdób do smaku bitą śmietaną i posyp kakaem lub wiórkami czekoladowymi.

*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 zakupie 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.