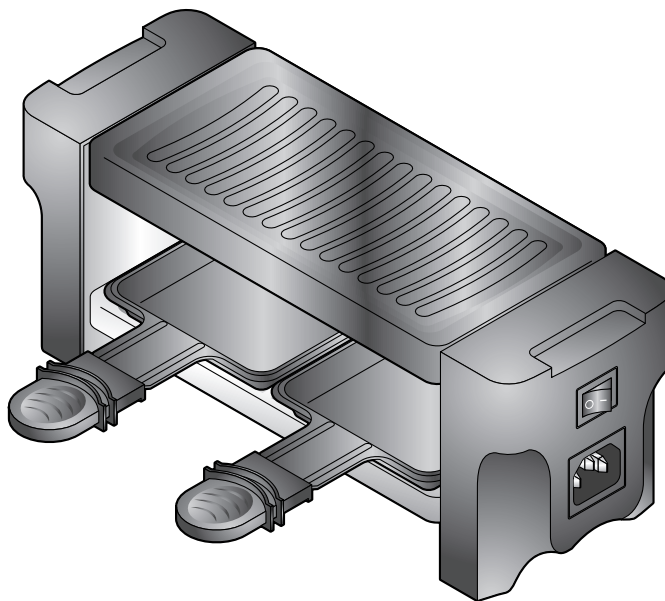




Raclette dla dwojga



Drodzy Klienci!

Ten kompaktowy zestaw do raclette jest idealny dla dwóch osób.

W dwóch patelkach z powłoką nieprzywierającą można zapiekać smaczne potrawy z wybranych składników, a na górnej płycie grilla przyrządzać w tym samym czasie mięso, rybę lub warzywa.

W celu łatwiejszego czyszczenia płytę grilla można zdjąć.

A jeśli przyjdą goście, zestaw do raclette można powiększyć o nawet trzy podobne urządzenia korzystając z dostarczonego w komplecie kabla połączeniowego!

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

- 3 Na temat tej instrukcji**
- 3 Wskazówki bezpieczeństwa**
- 6 Widok całego zestawu (zakres dostawy)**
- 7 Co warto wiedzieć o raclette**
 - 7 Porady:
 - 7 Przepisy
- 8 Przed pierwszym użyciem**
- 9 Obsługa**
 - 9 Włączanie i nagrzewanie
 - 9 Przyrządzanie raclette
 - 10 Grillowanie
 - 10 Wyłączanie po użyciu
- 10 Łączenie większej liczby urządzeń**
- 10 Czyszczenie i przechowywanie**
- 11 Problemy i sposoby ich rozwiązywania**
- 11 Dane techniczne**
- 11 Usuwanie odpadów**
- 12 Gwarancja**

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania odpowiednich produktów spożywczych. Urządzenie zaprojektowano do ilości jedzenia typowych dla prywatnych gospodarstw domowych. Nie nadaje się ono do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają przynajmniej 8 lat i podczas tych prac znajdują się pod nadzorem. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie i kabel zasilający muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8 lat od momentu podłączenia

urządzenia aż do chwili wyciągnięcia wtyczki z gniazdka i całkowitego ostygnięcia.

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Dzieci pozostawiać pod nadzorem, aby w trakcie użytkowania i fazy schładzania nie dotykały gorących części urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego, kabla połączeniowego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ istnieje wtedy niebezpieczeństwo porażenia prądem. Wszystkie elementy należy również chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękami ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Nie używać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie umywalek lub zlewów.
- Jeżeli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pod żadnym pozorem nie dotykać wilgotnych miejsc, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.

- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny co najmniej z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, ...
... jeżeli urządzenie nie jest używane,
... jeżeli podczas pracy wystąpią zakłócenia,
... przed przystąpieniem do czyszczenia.
Przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć i aby przez jego pociągnięcie urządzenie nie mogło zostać zrzucone z miejsca, w którym stoi.
- Kabel zasilający i połączeniowy nie mogą być zagięte ani przygniecione. Kable te należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia lub innych źródeł ciepła.
- Za pomocą kabla połączeniowego łączyć nie więcej niż 4 urządzenia pojedyncze tego samego typu.

- Nie należy włączać urządzenia, jeśli urządzenie, kabel zasilający lub kabel połączeniowy wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię. Regularnie sprawdzać urządzenie i kable pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Stosować urządzenie wyłącznie z dostarczonym kablem zasilającym i połączeniowym. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym lub Centrum Serwisu. Jeśli kabel zasilający lub połączeniowy uległ uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, by zapobiec niebezpieczeństwom.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!
- Urządzenie nie może być użytkowane za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas użycia urządzenie musi być ustawione swobodnie na stole, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, w szafie, w pobliżu firanki itp. Łatwopalne materiały trzymać w bezpiecznej odległości i nie przykrywać urządzenia. Stawiać urządzenie na podkładce odpornej na wysokie temperatury i zwracać uwagę, aby wentylacja

urządzenia nie była zakłócona przez inne przedmioty. Kabel zasilający i ew. połączeniowy muszą być położone z dala od urządzenia i nie mogą dotykać gorących części.

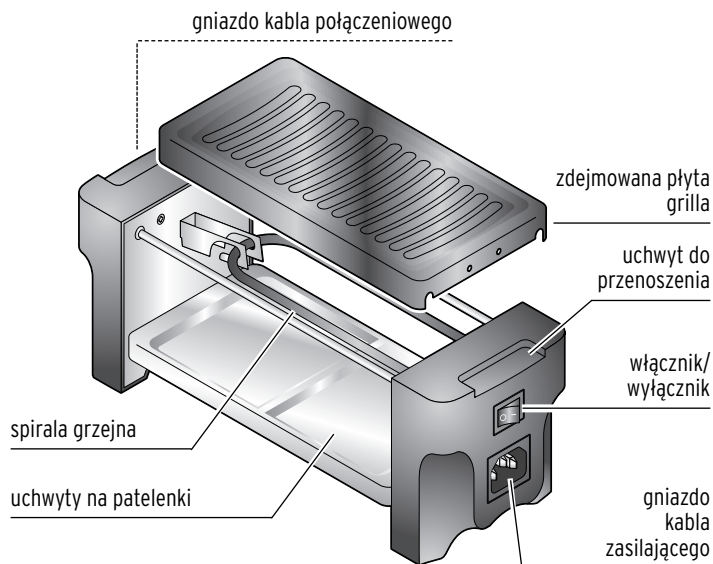
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Zapewnić, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyty grilla, w przeciwnym razie rozgrzana spirala będzie nieosłonięta.
- Pod żadnym pozorem nie podgrzewać urządzenia węglem ani innymi materiałami palnymi!
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

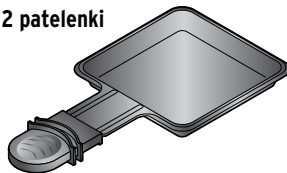
- Urządzenie należy ustawiać na płaskim, antypoślizgowym, żaroodpornym podłożu, odpornym na rozpryski tłuszczu i łatwym w czyszczeniu, ponieważ w trakcie użytkowania nie można uniknąć rozprysków.
- Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą ulec rozgrzaniu, np. na płytach kuchennych. Zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła.
- Używać grilla raclette wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami.

- Podczas rozgrzewania i użytkowania urządzenia nie pozostawiać w grillu pustych patelnek.
- Żywność do przyrządzenia należy zawsze kłaść bezpośrednio na płytę grilla. Nie używać garnków, patelni, naczyń do grillowania ani folii aluminiowej, ponieważ może to prowadzić do skumulowania ciepła, a przez to do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia (zabezpieczenie przed przegrzaniem).
- Nie kroić produktów na płycie grilla ani na patelkach. Używać tylko dostarczonych w komplecie łopatek z tworzywa sztucznego lub odpornych na wysokie temperatury sztuczów plastikowych lub drewnianych, aby nie zarysować powłoki nieprzywierającej płyty grilla lub patelnek.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, należy do czyszczenia nie używać środków czyszczących zawierających substancje ścierne, środków do czyszczenia piekarników ani rysujących powierzchnię przyborów.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli nie wejdą w agresywne reakcje z materiałem antypoślizgowych nóżek urządzenia i rozmiękczą je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy umieścić pod urządzeniem żaroodporną i niewrażliwą na rozpryski podkładkę antypoślizgową.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



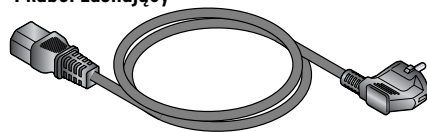
2 patelnie



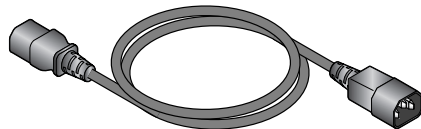
2 łopatki



1 kabel zasilający



1 kabel połączeniowy (do powiększenia zestawu)



Co warto wiedzieć o raclette

Raclette pochodzi ze Szwajcarii. Potrawa ta jest idealna do długiego wspólnego biesiadowania.

Tradycyjne raclette polega na zapiekaniu gotowanych w skórce ziemniaków (gswchwellti) z serem raclette na małych patelnkach. Na osobę potrzeba ok. 200 g miękkiego sera. Oprócz sera raclette można użyć również sera appenzeller lub tyrolskiego. Jako dodatki można podać np. korniszony lub warzywa marynowane. Położyć na patelniczki pokrojone w plastry ziemniaki oraz dodatki, następnie przykryć wszystkim plastrami sera o grubości od 3 do 5 mm. Dodać przyprawy według upodobań, np. pieprz lub paprykę. Do potrawy pasuje lekkie różowe lub białe wino.

Dobór składników zależy tylko i wyłącznie od Państwa pomysłowości i upodobań - w zasadzie można użyć wszystkiego, co można zapiekać z serem. To samo dotyczy wyboru przypraw.

Oto kilka przykładów odpowiednich składników: cebula - pomidory - cukinia - cebula dymka - seler naciowy - papryka - koper włoski - pieczarki - ogórki sałatkowe - szynka gotowana - grillowana pierś z indyka - salami

Porady:

- Czas opiekania zależy od grubości i rodzaju grillowanych składników. Najlepiej nadają się produkty spożywcze o krótkim czasie przyrządzania. Produkty pokroić w porcje o grubości 1-2 cm, o wielkości nie przekraczającej rozmiarów patelniczki.
- Składniki powinny być drobno pokrojone na równe kawałki, aby wszystkie upiekły się w tym samym czasie.
- Należy pamiętać, że ser i szynka są produktami słonymi. Dlatego do przyrządzania potraw z ich udziałem należy używać małych ilości soli.
- Najlepiej kupować ser w kawałku i kroić go bezpośrednio przed przygotowaniem. Dzięki temu jest on dłużej świeży.
- Warzywa i owoce, które będą grillowane, powinny być myte, czyszczone i krojone bezpośrednio przed przyrządzeniem dania.

- Grill raclette wydziela podczas pracy dużą ilość ciepła. Z tego powodu nie należy umieszczać świeżych składników zbyt blisko urządzenia.
- Jeśli składniki grillowane lub pieczone na płycie grilla mają być następnie zapiekane na patelnkach, należy je jeszcze przed grillowaniem pokroić na małe kawałki.
- Na płycie grilla stosować tylko niewielką ilość tłuszczu lub oleju. Przed pieczeniem tłustych kawałków kiełbasy należy je wcześniej nakłuć, aby zmniejszyć ilość przyskającego tłuszczu.

Przepisy

Raclette z szynką

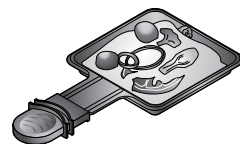
- Lekko podsmażyć cienko pokrojoną szynkę i włożyć do patelniczek.
- Położyć na nią plaster sera, aby się stopił. Przyprawić do smaku.

Pizza serowa

- Włożyć do każdej patelniczki po plasterze sera o grubości 2-3 mm.
- Pokroić w kostkę pomidory oraz pepperoni i włożyć je do patelniczek.
- Zaczekać, aż ser się stopi.
- Na koniec położyć na wierzchu plaster salami.

Raclette grzybowe

- Cienko pokrojone świeże grzyby lekko poddusić w patelnkach z małą ilością masła.
- Wyjąć patelniczki, ewentualnie lekko posolić grzyby i położyć na wierzchu plaster sera.
- Odstawić patelniczki z powrotem do urządzenia i poczekać, aż ser się stopi.
- Dodać trochę pieprzu. Podawać z bagietką.



Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użytkowania urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp.
- Zapewnić, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia - zwłaszcza patelenek i płyty grilla - nie stosować szorujących środków czyszczących, preparatów do czyszczenia piekarnika ani żadnych środków powodujących zarysowania, by w ten sposób nie uszkodzić powłoki nieprzyswierającej.

Aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne, przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie i rozgrzać je raz bez żywności.



Przy pierwszym nagrzewaniu może dojść do wydzielania lekkiego zapachu, który jest jednak nieszkodliwy. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe i od razu wyrzucić do śmieci (zachować pudełko).
2. Patelenki i łopatkę z tworzywa sztucznego wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie wszystkie części starannie osuszyć.
3. Zdjąć płytę grilla z urządzenia i oczyścić ją w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć płytę

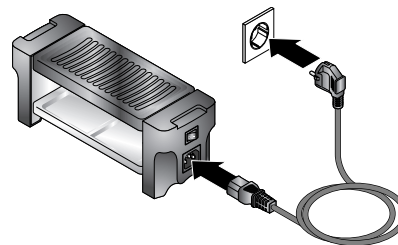
przed jej ponownym zamocowaniem na urządzeniu. Płyta grilla musi prawidłowo przylegać do przeznaczonych do tego celu podpórek.



Płyta grilla, patelenki i łopatkę nadają się do mycia w zmywarce.

4. Miejsca na patelni przetrzeć miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Następnie miejsca te dokładnie osuszyć.
5. Postawić urządzenie **bez patelenek** na równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od innych przedmiotów.

6.



Do gniazda zasilającego poniżej włącznika/wyłącznika podłączyć kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.

7. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **I**, aby włączyć urządzenie. Wbudowana we włącznik/wyłącznik lampka kontrolna pracy zaświeci na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa.
8. Pozostawić urządzenie włączone przez ok. 10 minut.
9. Następnie wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik w pozycji **O**. Wbudowana lampka kontrolna pracy gaśnie.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Dopilnować, aby w tym czasie nikt przez nieuwagę nie dotknął gorących części urządzenia.
11. Ponownie przetrzeć powierzchnię urządzenia oraz płyty grilla lekko zwilżoną ściereczką, a następnie osuszyć.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy!

Obsługa

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa podane w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użytkowania urządzenie i patelni nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Zwłaszcza dzieci muszą podczas przyrządzania raclette przebywać pod nadzorem.
- Gorące patelnie chwycić tylko za uchwyty.
- Nie stosować urządzenia bez zamocowanej płyty grilla.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Nie przepelniać patelnek. Zawartość wsuniętych w urządzenie patelnek nie może dotykać spirali grzewczej.
- Pustych patelnek nie odkładać do gorącego urządzenia. W przeciwnym razie resztki jedzenia mogą się przypalić, co utrudni ich usunięcie.
- Nie kroić produktów bezpośrednio na płycie grilla ani na patelniach. Stosować do patelnek i płyty grilla wyłącznie dostarczone łypatki albo drewniane lub plastikowe sztućce, by nie uszkodzić powłoki nieprzyswierającej.

Włączanie i nagrzewanie

1. Postawić urządzenie **bez patelnek** na równej, stabilnej powierzchni, z dala od innych przedmiotów. W razie potrzeby podłożyć odporną na wysokie temperatury, łatwą w czyszczeniu podkładkę, ponieważ z reguły nie można uniknąć rozprysków tłuszczu.

2. Do gniazda poniżej włącznika/wyłącznika podłączyć kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazodka elektrycznego. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.
3. Przełączyć włącznik/wyłącznik do pozycji I, aby włączyć urządzenie. Wbudowana we włączniku/wyłączniku lampka kontrolna pracy zaświeci na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa. Urządzenie nie jest wyposażone w regulator temperatury.
4. Pozostawić urządzenie do nagrzania na ok. 20 minut, aż osiągnie wymaganą temperaturę pracy. Teraz można rozpocząć przyrządzanie raclette.

Przyrządzanie raclette

5. Napełnić patelnie przygotowanymi składnikami i wsunąć je w odpowiednie miejsca pod płytą grilla.
Aby uniknąć przypalenia: można lekko posmarować patelnie tłuszczem. Zwracać uwagę, aby patelnie nie były wypełnione zbyt wysoko, by składniki nie dotykały spirali grzewczej! Nieustannie kontrolować wsunięte patelnie.
6. Wysunąć patelnie, gdy tylko osiągnięty zostanie żądany poziom zapiekania, a ich zawartość zsunąć na talerz za pomocą dostarczonych łypek z tworzywa sztucznego.
7. Jeśli patelnie nie są ponownie napełniane od razu, należy je odłożyć na odpowiedniej podkładce odpornej na wysokie temperatury. Pod żadnym pozorem nie wsuwać pustych patelnek z powrotem do rozgrzanego urządzenia!



W przypadku dłuższych przerw w przyrządzaniu raclette zaleca się - w przypadku niekorzystania również z płyty grilla - wyłączać urządzenie w międzyczasie i w miarę potrzeby ponownie je załączać, aby uniknąć nadmiernego grzania, a tym samym niepotrzebnego zużycia energii.

Grillowanie

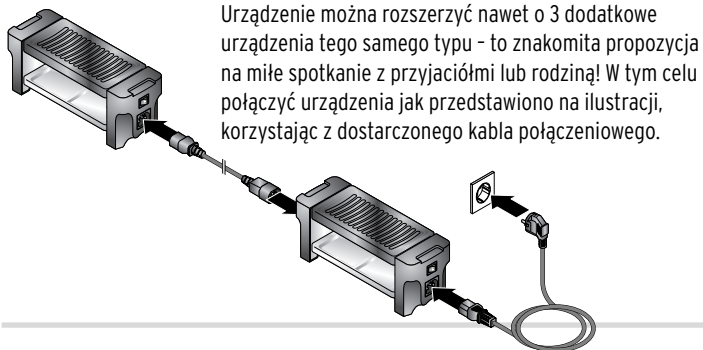
Oprócz raclette na płycie grilla można również przyrządzać takie produkty jak mięso, ryba czy warzywa. Należy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

- ▷ Produkty mrożone zawsze najpierw rozmrozić przed przystąpieniem do grillowania!
- ▷ W miarę potrzeby pokroić produkty w równomierne, małe kawałki.
- ▷ Ewentualnie po rozgrzaniu lekko posmarować płytę grilla niewielką ilością odpowiedniego oleju spożywczego.

Wyłączanie po użyciu

1. Po użyciu przełączyć włącznik/wyłącznik do pozycji **O**, aby wyłączyć urządzenie. Wbudowana lampka kontrolna pracy gaśnie.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Łączenie większej liczby urządzeń



Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego, kabla połączeniowego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ istnieje wtedy niebezpieczeństwo porażenia prądem. Wszystkie elementy należy również chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia – zwłaszcza patelenek i płyty grilla – nie stosować szorujących środków czyszczących, preparatów do czyszczenia piekarnika ani żadnych środków powodujących zarysowania, by w ten sposób nie uszkodzić powłoki nieprzystawnej.

1. Przed zdjęciem płyty grilla do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ulegnie całkowitemu schłodzeniu.
2. W razie potrzeby przypalone resztki jedzenia namoczyć.
3. Płytę grilla, patelenki i łopatkę czyścić ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć wszystkie części przed ponownym złożeniem całego urządzenia. Płyta grilla, patelenki i łopatkę nadają się do mycia w zmywarce.
4. Przetrzeć miejsca na patelence i obudowę miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Dokładnie osuszyć suchą ściereczką.
5. W miarę możliwości przechowywać urządzenie (wraz z akcesoriami) w oryginalnym opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami.
6. Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, zabezpieczonym przed wilgocią i wysokimi temperaturami.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.

- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego i do gniazda zasilającego w urządzeniu?
- Czy wyłącznik/wyłłącznik jest ustawiony w pozycji I?
- Czy doszło do przegrzania urządzenia? Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu zadziałało i wyłączyło urządzenie. W żadnym razie nie wolno podejmować próby ponownego uruchomienia urządzenia! Skontaktować się z Linią Obsługi Klienta.

Produkty przywierają/przypalają się do płyty grilla.

- W razie potrzeby lekko posmarować płytę grilla niewielką ilością oleju spożywczego.

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oznaczonego tym symbolem oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Dane techniczne

Model:	372 080
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	350 W
Klasa ochrony:	I 
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl



W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo. Gwarancja obowiązuje na terenie Unii Europejskiej, Szwajcarii oraz Turcji.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko

Ulica, numer

Kod pocztowy, miejscowość

Kraj

Tel. (w ciągu dnia)

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:

(prosimy zakreślić)

- ☐ Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.
- ☐ Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 65 zł.



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: 372 080

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

Numer artykułu: 372 080



Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(z telefonów stacjonarnych
opłata jak za połączenia lokalne,
z telefonów komórkowych
wg taryfy danego operatora)

od poniedziałku do niedzieli
w godz. 08.00 - 22.00
e-mail: service@tchibo.pl

