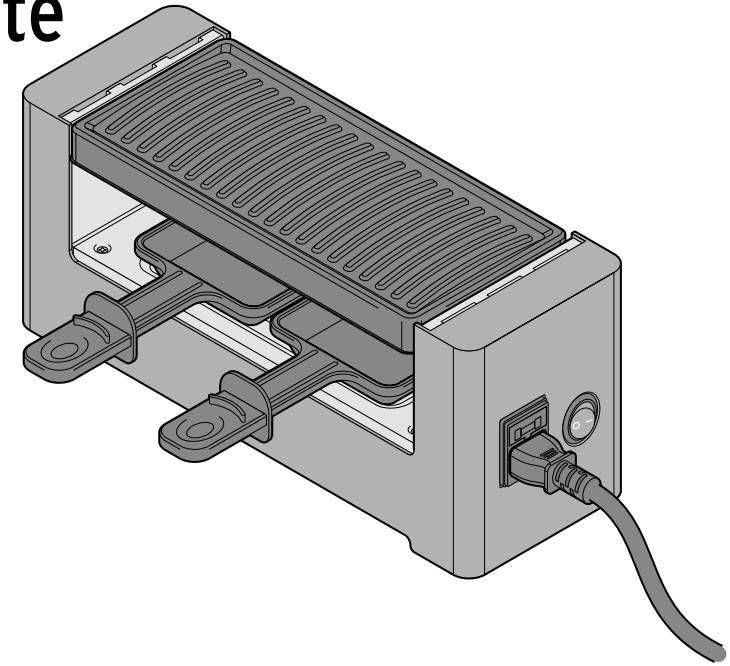
Urządzenie do raclette dla dwóch osób



pl **Instrukcja obsługi**

109114AS6X6X · 2020-07

Drodzy Klienci!

To kompaktowe urządzenie do raclette idealnie nadaje się do przygotowywania potraw dla dwóch osób.

Na dwóch małych patelniach z powłoką zapobiegającą przywieraniu można zapiekać pyszne dania z wybranych przez siebie składników, jednocześnie przygotowując mięso, ryby lub warzywa na płycie do grillowania.

Płyta do grillowania jest zdejmowana, co ułatwia jej czyszczenie.

Jeśli mają pojawić się goście, za pomocą kabla połączeniowego dostarczonego w komplecie można rozbudować swoje urządzenie do raclette nawet o trzy kolejne urządzenia do raclette o tej samej konstrukcji!

Życzymy smacznego.

Spis treści

2 Na temat tej instrukcji

3 Wskazówki bezpieczeństwa

6 Co warto wiedzieć o urządzeniu do raclette

7 Pomysły na przepisy

8 Widok całego zestawu (zakres dostawy)

9 Rozpakowanie

9 Przed pierwszym użyciem

10 Użytkowanie

11 Załączanie i nagrzewanie

11 Przyrządzanie raclette

11 Grillowanie

12 Wyłączanie po użyciu

12 Łączenie ze sobą kilku urządzeń

12 Czyszczenie i przechowywanie

13 Problemy i sposoby ich rozwiązywania

14 Dane techniczne

14 Usuwanie odpadów

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać urządzenia wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.
W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała spowodowanych działaniem elektryczności.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed potencjalnymi poważnymi obrażeniami ciała oraz zagrożeniem dla życia.

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

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

W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony do przyrządzania odpowiedniego, określonego rodzaju żywności. Został on zaprojektowany do przygotowywania potraw w ilości typowej dla gospodarstwa domowego.
Urządzenie to nie nadaje się do użytku komercyjnego lub do wykorzystania w celach podobnych jak w gospodarstwie domowym, np. podczas gotowania dla pracowników w sklepach, biurach, do użytku w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach lub podobnych placówkach bądź w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością do obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz niemające doświadczenia i/albo odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestiach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa związane z jego niewłaściwym użyciem.
  Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że ukończyły 8. rok życia i wykonują te czynności pod nadzorem. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
  Od momentu podłączenia urządzenia do chwili wyjęcia wtyczki i całkowitego ostygnięcia urządzenie i kabel zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Nadzorować dzieci, aby nie dotykały żadnych gorących części urządzenia w czasie, gdy jest ono w użyciu oraz wtedy, gdy stygnie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym nigdy nie wolno zanurzać w wodzie urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki. Wszystkie części urządzenia chronić także przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma i nie używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza. Nie używać również urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie zlewozmywaków lub umywalek.
- W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie dotykać zawilgoconych miejsc, gdy wtyczka znajduje się jeszcze w gniazdku.

- Urządzenie należy podłączać tylko do właściwie zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie sieciowe jest zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia.
- Jeżeli konieczne jest użycie przedłużacza, musi on być co najmniej zgodny ze specyfikacją techniczną urządzenia. W momencie zakupu przedłużacza należy zasięgnąć stosownych porad.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka...
  ... w przypadku niekorzystania z urządzenia,
  ... w przypadku wystąpienia usterek podczas użycia,
  ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia. Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć i aby niemożliwe było nieopatrzne zrzucenie urządzenia z miejsca, w którym zostało ono postawione.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel należy umieścić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia albo innych źródeł ciepła.
- Nie łączyć ze sobą więcej niż 4 pojedynczych urządzeń o tej samej konstrukcji.
- Nie używać produktu, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia albo gdy urządzenie spadło na ziemię. Regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń.
- Nie wprowadzać żadnych modyfikacji w produkcie. Urządzenia używać tylko z kablem zasilającym, dostarczonym w komplecie. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładowi specjalistycznemu. Jeśli kabel zasilający uległ uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub inną osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Tylko takie postępowanie pozwoli uniknąć zagrożeń.

OSTRZEŻENIE przed poparzeniem/pożarem

- Podczas pracy urządzenia nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru!
- Nie uruchamiać urządzenia z wykorzystaniem programatora czasowego ani innego odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed użyciem urządzenie ustawić na stole, z dala od innych przedmiotów; w żadnym razie nie może ono stać przy ścianie lub w rogu, w pobliżu firanki itp. Umieszczać urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych i nie przykrywać go. Postawić urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i upewnić się, że żadne przedmioty nie utrudniają dopływu powietrza do urządzenia. Kabel zasilający na całej długości musi leżeć z dala od urządzenia i nie może dotykać jego gorących części.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Należy upewnić się, że podczas użycia urządzenia i w fazie jego stygnięcia nikt nie dotknie gorących części urządzenia.

- Nigdy nie używać urządzenia bez założonej płyty do grillowania, gdyż skutkowałoby to odsłonięciem rozżarzonej spirali grzewczej.
- W żadnym wypadku nie dopuszczać do kontaktu urządzenia z węglem ani z innymi rodzajami paliwa!
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub odłożeniem urządzenia odczekać do momentu jego całkowitego ostygnięcia.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Umieścić urządzenie na płaskiej, antypoślizgowej powierzchni, która jest odporna na wysoką temperaturę, na rozpryski tłuszczu i łatwa do czyszczenia, ponieważ podczas użytkowania urządzenia nie da się uniknąć powstawania rozprysków.
- Nie stawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać, np. na płytach kuchennych, oraz zachować odpowiedni odstęp od źródeł ciepła.
- Urządzenia do raclette używać wyłącznie z akcesoriami dostarczonymi w komplecie.
- Podczas pracy urządzenia nie należy wsuwać patelni głębiej niż wyznacza to przewidziana na nie, obniżona powierzchnia. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie patelni.
- Podczas nagrzewania urządzenia i korzystania z niego nie zostawiać pustych patelni w urządzeniu.
- Przyrządzane produkty zawsze kłaść bezpośrednio na płytę do grillowania. Nie używać garnków, tradycyjnych patelni, naczyń do grillowania ani folii aluminiowej, ponieważ może to spowodować nadmierne nagromadzenie się ciepła i doprowadzić do awarii urządzenia (urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem). W takim przypadku należy się zwrócić do zakładu specjalistycznego.
- Nie kroić potraw na płycie do grillowania ani w patelniach. Używać wyłącznie skrobaków z tworzywa sztucznego, znajdujących się w komplecie, lub sztućców z tworzywa sztucznego bądź drewna, odpornych na wysoką temperaturę, aby nie porysować powłoki antyadhezyjnej na płycie do grillowania i na patelniach.
- Do czyszczenia nie należy używać żadnych środków do szorowania, środków do czyszczenia piekarników ani środków mogących powodować powstanie rys. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli wejdą w reakcję z materiałem, z którego wykonano antypoślizgowe nóżki urządzenia, i że mogą je rozmiękczyć. Aby zapobiec powstaniu niepożądanych śladów na powierzchni mebli, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę o właściwościach antypoślizgowych, odporną na działanie wysokiej temperatury i rozpryski.

Co warto wiedzieć o urządzeniu do raclette

Raclette pochodzi ze Szwajcarii i jest posiłkiem spożywanym w gronie przyjaciół, wymagającym poświęcenia pewnej ilości czasu.

W tradycyjnym raclette „Gschwellti" (ziemniaki w mundurkach) zapieka się z serem raclette, układając je na małych patelniach. Na osobę należy liczyć ok. 200 g półtwardego, łatwo topliwego sera. Do tej potrawy oprócz sera raclette nadaje się także ser appenzeller lub tristler. Jako dodatków można użyć np. korniszonów, pikli i ogórków konserwowych.
Napełnić patelnie ziemniakami ze skórką, pokrojonymi w plastry, oraz dodatkami i zakryć całość plastrami sera o grubości 3 - 5 mm. Doprawić ulubionymi przyprawami, np. pieprzem lub papryką.
Z tą potrawą doskonale komponuje się lekkie wino różowe lub białe.

Wybór składników i dodatków do raclette jest znacznie większy i można dodać tu wszystko, co nadaje się do zapiekania z serem, w zależności od upodobań i kreatywności. To samo dotyczy doboru przypraw.

Oto kilka sugestii dotyczących odpowiednich składników: cebula – pomidory – cukinia – cebula siedmiolatka – seler naciowy – papryka – koper włoski – pieczarki – ogórki zielone – szynka gotowana – grillowana pierś indyka – salami

Wskazówki:

- Czas zapiekania należy dobrać w zależności od grubości i rodzaju danych składników. Szczególnie nadają się tu produkty żywnościowe o krótkim czasie przyrządzania. Należy je uprzednio pokroić na porcje o grubości maks. 1-2 cm i wielkości nieprzekraczającej powierzchni patelni.
- Składniki pokrojone na drobno powinny być w kawałkach o podobnej wielkości, tak aby całość równomiernie się zapiekła.
- Ser i szynka zawierają już zawsze pewną ilość soli.
  Dlatego też trzeba je solić z wyczuciem.
- Ser należy kupować w kostce i kroić go na drobne kawałki dopiero wtedy, gdy jest to potrzebne. Dzięki temu ser dłużej zachowa świeżość.
- Warzywa i owoce, które mają być podgrzewane przy stole, należy myć, obierać i kroić dopiero tuż przed rozpoczęciem jedzenia.
- Urządzenie do raclette podczas pracy emituje dużo ciepła. Dlatego nie należy umieszczać świeżych składników zbyt blisko urządzenia.
- Jeśli składniki mają być najpierw grillowane lub smażone na płycie do grillowania, a następnie zapieczone na patelni do raclette, przed grillowaniem należy je pokroić na wygodne kęsy.
- Korzystając z płyty do grillowania, używać tylko niewielkiej ilości twardego tłuszczu lub oleju. Tłuste kiełbaski przed smażeniem należy nakłuć, aby uniknąć rozprysków tłuszczu.

Pomysły na przepisy

Raclette z szynką

- ▷ Cienko pokrojoną szynkę lekko podsmażyć i położyć na patelniach.
- ▷ Dodać na wierzch plaster sera i poczekać aż się roztopi.
  Dodać przyprawy wedle uznania.

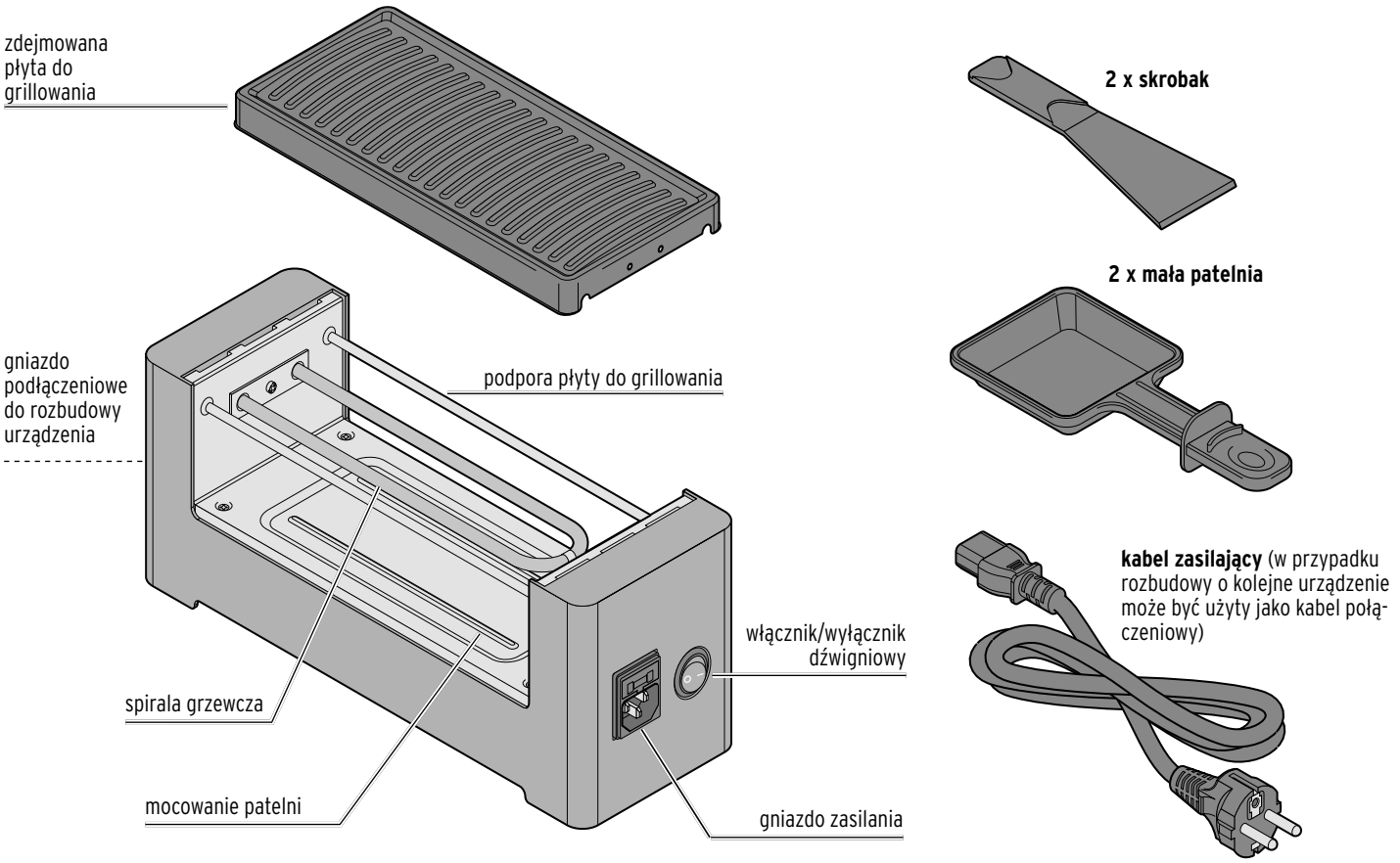
Pizza serowa

- ▷ Na każdej patelni położyć po plasterku sera o grubości 2 - 3 mm.
- ▷ Cienko pokrojoną szynkę lekko podsmażyć i położyć na patelniach.
- ▷ Poczekać aż ser się roztopi.
- ▷ Na koniec położyć na wierzch plaster salami.

Raclette z grzybami

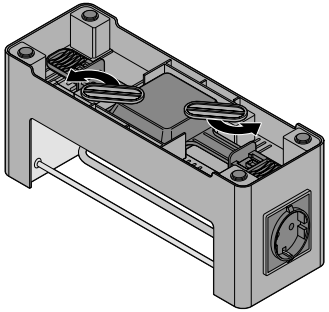
- ▷ Świeże grzyby, pokrojone w cienkie plastry, poddusić do miękkości na patelniach z odrobiną masła.
- ▷ Wyjąć patelnie, ewentualnie lekko posolić grzyby i położyć na nich plaster sera.
- ▷ Włożyć patelnie do urządzenia i poczekać, aż ser się roztopi.
- ▷ Na koniec dodać odrobinę pieprzu.
  Podawać z bagietką.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



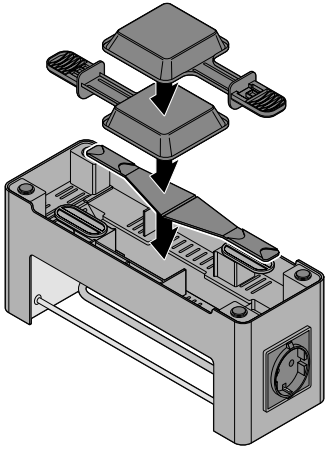
Rozpakowanie

▷ Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe i od razu przekazać do utylizacji (zostawiając tylko karton).



Patelnie i skrobaki są schowane na spodzie urządzenia, co pozwala zaoszczędzić miejsce. Są one utrzymywane na pozycji przez 2 języczki zabezpieczające.

▷ Aby wyjąć patelnie i skrobaki, należy przesunąć na bok oba języczki zabezpieczające.



Chowając patelnie i skrobaki pod spód urządzenia po jego użyciu, pamiętać o wykonywaniu czynności we właściwej kolejności! Tylko przy zachowaniu kolejności wszystkie części będą pasować do odpowiednich miejsc i będzie je można zablokować przy użyciu języczków zabezpieczających.

Przed pierwszym użyciem

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci – zagrożenie dla życia w wyniku uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

OSTRZEŻENIE – przed poparzeniem/pożarem

- Podczas użycia urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, w pobliżu firanki itp.
- Należy upewnić się, że podczas użycia urządzenia i w fazie jego stygnięcia nikt nie dotknie gorących części urządzenia.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia – w szczególności do czyszczenia patelni i płyty do grillowania – nie należy używać żadnych środków do szorowania, środków do czyszczenia piekarników ani środków mogących powodować powstanie rys. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej.

W celu usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych umyć urządzenie przed pierwszym użyciem i jednorazowo nagrzać, bez układania na nim żywności.

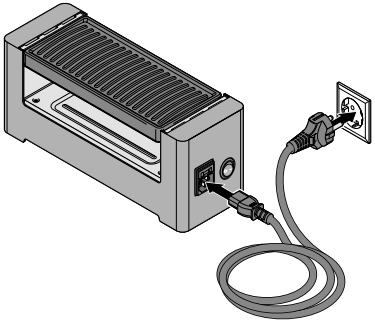
Podczas nagrzewania urządzenia po raz pierwszy może pojawić się delikatny zapach, ale jest on nieszkodliwy. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Umyć patelnie i skrobaki z tworzywa sztucznego w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń, a następnie starannie osuszyć wszystkie części.

2. Zdejmowaną płytę do grillowania umyć ciepłą wodą z odrobiną płynu do naczyń. Na koniec starannie osuszyć płytę do grillowania przed ponownym włożeniem jej do urządzenia. Płyta do grillowania musi dokładnie przylegać do swoich podpór.

Patelnie, skrobaki oraz płytę do grillowania można także myć w zmywarce.

3. Miejsce na patelnie przetrzeć miękką, lekko nawilżoną ściereczką. Na koniec dokładnie wytrzeć do sucha.



4. Postawić urządzenie **bez patelni** na równym podłożu, odpornym na działanie wysokiej temperatury, z dala od innych przedmiotów.
5. Podłączyć kabel zasilający do gniazda zasilania z boku urządzenia i włożyć wtyczkę do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał on urządzenia.
6. Aby załączyć urządzenie, ustawić włącznik/wyłącznik dźwigniowy w położenie **I**. Kontrolka sygnalizująca tryb pracy, znajdująca się we włączniku/wyłączniku zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie się nagrzewa.
7. Pozostawić urządzenie włączone na ok. 10 minut.
8. Na koniec ponownie wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik dźwigniowy w położenie **O**. Wówczas zgaśnie wbudowana kontrolka sygnalizująca tryb pracy.
9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Upewnić się, że do momentu ostygnięcia nikt nieopatrznie nie dotknie gorących części urządzenia.
10. Jeszcze raz wytrzeć powierzchnie urządzenia oraz płytę do grillowania lekko zwilżoną ściereczką, a następnie ponownie osuszyć.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy!

Użytkowanie

▷ Przed użyciem zastosować się do wszystkich zasad bezpieczeństwa przedstawionych w rozdziale „Przed pierwszym użyciem".

OSTRZEŻENIE przed poparzeniem/pożarem

- Podczas użytkowania urządzenie i patelnie nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Należy upewnić się, że nikt nie dotknie gorących części urządzenia. Podczas przygotowywania raclette szczególnie należy nadzorować dzieci.
- Gorące patelnie chwytać tylko za uchwyt.
- Nie korzystać z urządzenia bez założonej płyty do grillowania.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Nie przepełniać patelni. Zawartość patelni wsuniętych do urządzenia nie może mieć kontaktu ze spiralą grzewczą.
- Nie wsuwać pustych patelni ponownie do urządzenia, które jest jeszcze gorące. W przeciwnym razie resztki potraw mogą przywrzeć przez co trudno będzie je usunąć.
- Nie kroić potraw bezpośrednio w patelniach ani na płycie do grillowania. Do patelni i płyty do grillowania używać tylko skrobaków dostarczonych w komplecie lub sztućców z drewna bądź tworzywa sztucznego, co zapobiegnie uszkodzeniu powłoki antyadhezyjnej.

Załączanie i nagrzewanie

1. Postawić urządzenie **bez patelni** na równym podłożu, odpornym na działanie wysokiej temperatury, z dala od innych przedmiotów. Pod urządzenie ewentualnie można podłożyć podkładkę odporną na działanie wysokiej temperatury, łatwą do czyszczenia, gdyż uniknięcie rozprysków tłuszczu podczas przygotowywania potraw jest z reguły niemożliwe.
2. Podłączyć kabel zasilający do gniazda zasilania z boku urządzenia i włożyć wtyczkę do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał on urządzenia.
3. Aby załączyć urządzenie, ustawić włącznik/wyłącznik dźwigniowy w położenie **I**. Kontrolka sygnalizująca tryb pracy, znajdująca się we włączniku/wyłączniku zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie się nagrzewa. Urządzenie jest wyposażone w regulator temperatury.
4. Pozostawić urządzenie włączone na ok. 20 minut, aby się nagrzało i osiągnęło odpowiednią temperaturę pracy. Teraz można zacząć przygotowywać raclette.

Przyrządzanie raclette

1. Napełnić patelnie przygotowanymi składnikami, a następnie wsunąć w przewidziane na nie miejsce pod płytą do grillowania.

   Aby zapobiec przypaleniu produktów, w razie potrzeby lekko natłuścić patelnie.
   Umieszczać na patelniach składniki w taki sposób, aby nie sięgały wysoko i nie miały styczności ze spiralą grzewczą! Patelnie wsunięte do urządzenia zawsze muszą się znajdować w zasięgu wzroku.
2. Po uzyskaniu żądanego stopnia zapieczenia potrawy wyciągnąć patelnie z urządzenia i zsunąć ich zawartość na talerz, używając skrobaków z tworzywa sztucznego, dostarczonych w komplecie.
3. Jeśli patelnie nie mają zostać ponownie napełnione, umieścić je na odpowiedniej powierzchni, odpornej na działanie wysokiej temperatury. Pod żadnym pozorem nie wsuwać pustej patelni z powrotem do gorącego urządzenia!

W przypadku wystąpienia dłuższych przerw podczas przygotowywania raclette, jeśli równocześnie nie jest używana także płyta do grillowania, zaleca się wyłączenie urządzenia i ponowne załączenie go w razie potrzeby, gdyż powoli to uniknąć nadmiernego wytwarzania ciepła, a tym samym niepotrzebnego zużycia energii.

Grillowanie

Na płycie do grillowania można przyrządzać także takie składniki jak mięso, ryby czy warzywa, które będą stanowić dodatki do raclette. Należy przy tym stosować się następujących wskazówek:

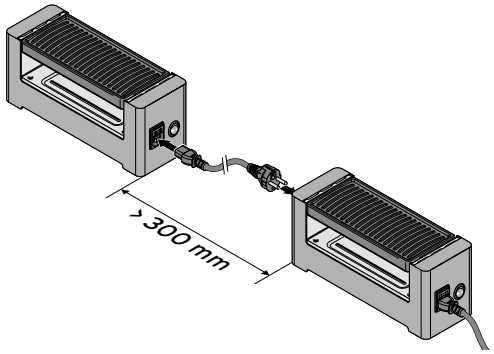
- ▷ Składniki głęboko mrożone przed rozpoczęciem grillowania należy najpierw rozmrozić!
- ▷ W razie potrzeby pokroić składniki na kęsy o jednakowej wielkości.

▷ Po nagrzaniu płyty do grillowania lekko nasmarować ją odpowiednim olejem jadalnym.

Wyłączanie po użyciu

1. Aby wyłączyć urządzenie, po jego użyciu należy ustawić włącznik/wyłącznik dźwigniowy w położenie **O**. Wówczas zgaśnie wbudowana kontrolka sygnalizująca tryb pracy.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zgodnie z opisem z rozdziału „Czyszczenie i przechowywanie" odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Łączenie ze sobą kilku urządzeń



Można rozbudować urządzenie o 3 kolejne urządzenia o tej samej konstrukcji, co będzie optymalnym rozwiązaniem na spotkanie towarzyskie z przyjaciółmi lub rodziną!

1. Połączyć ze sobą urządzenia tak jak to przedstawiono na rysunku, używając kabli zasilających dostarczonych w komplecie.
2. Połączone urządzenia umieścić obok siebie, zachowując odpowiedni odstęp (min. 30 cm).

Czyszczenie i przechowywanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym

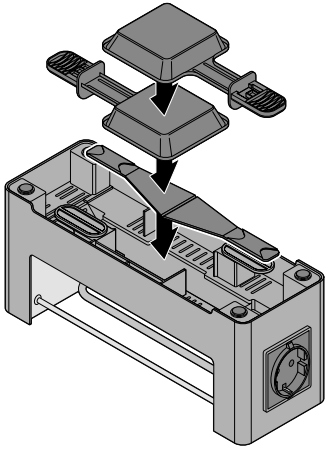
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym nigdy nie wolno zanurzać w wodzie urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki. Wszystkie części urządzenia chronić także przed wodą kapiącą i rozpryskową.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia – w szczególności do czyszczenia patelni i płyty do grillowania – nie należy używać żadnych środków do szorowania, środków do czyszczenia piekarników ani środków mogących powodować powstanie rys. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty do grillowania zdjąć tę płytę z urządzenia.
2. W razie potrzeby lekko namoczyć resztki potraw, które przywarły do płyty.

3. Płytę do grillowania, patelnie i skrobaki umyć ciepłą wodą z odrobiną płynu do naczyń. Na koniec starannie osuszyć wszystkie części. Płyta do grillowania, patelnie i skrobaki nadają się również do mycia w zmywarce.
4. Mocowanie patelni i obudowę dokładnie przetrzeć miękką, lekko nawilżoną ściereczką. Następnie dokładnie wytrzeć te elementy suchą ściereczką.



5. Skrobaki i patelnie schować pod spód urządzenia, wykonując po kolei czynności przedstawione na rysunku obok.
   Na koniec zablokować oba języczki zabezpieczające, co pozwoli utrzymać wszystkie części na pozycji, gdy urządzenie zostanie ponownie odwrócone.
6. Ponownie założyć płytę do grillowania.
7. W miarę możliwości przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, co pozwoli uniknąć uszkodzeń sprzętu.
8. Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, chronić je przed wilgocią i działaniem wysokich temperatur.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	• Czy kabel zasilający jest poprawnie włożony do gniazdka i do gniazda zasilania? • Czy włącznik/wyłącznik dźwigniowy jest ustawiony na **I**? • Czy wystąpiło przegrzanie urządzenia? Bezpiecznik termiczny zareagował i spowodował wyłączenie urządzenia. Pod żadnym pozorem nie próbować ponownie uruchamiać urządzenia! Zwrócić się do zakładu specjalistycznego i zlecić wymianę bezpiecznika.
Składniki przylegają się do płyty do grillowania lub przywierają do niej.	• W razie potrzeby lekko posmarować płytę do grillowania odrobiną oleju jadalnego.

Dane techniczne

Model:	BC-02GA0400
Numer artykułu:	601 396
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50/60 Hz
Moc:	400 W
Klasa ochronności:	I ⏚
Temperatura otoczenia:	od +10 do +40°C
Producent:	DS Direct GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Germany (Niemcy)

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

CE

Usuwanie odpadów

Urządzenie i jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które można wykorzystać ponownie. Ogranicza to ilość odpadów i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

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

Urządzeń, które zostały oznaczone tym symbolem, nie wolno usuwać razem z odpadami komunalnymi! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do utylizacji zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów komunalnych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Numer artykułu: 601 396

Producent: DS Direct GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Germany (Niemcy)