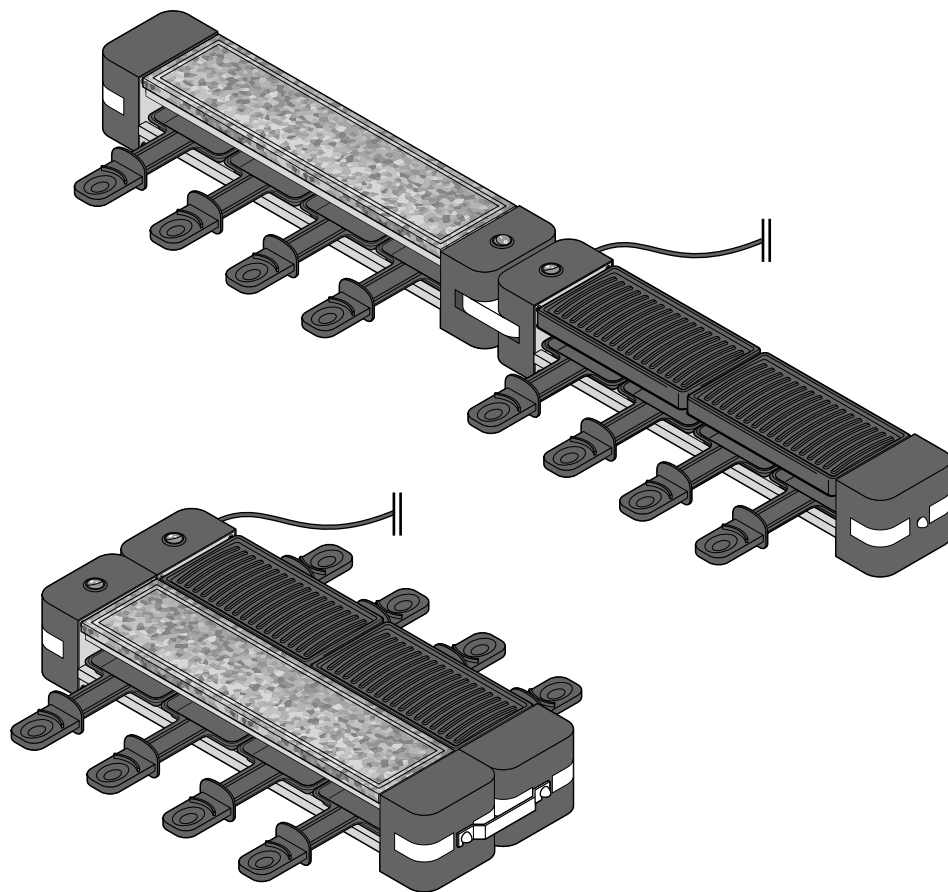


Składany grill do raclette



Spis treści

- 2 Na temat tej instrukcji
- 3 Wskazówki bezpieczeństwa
- 5 Zalety urządzenia
- 5 Widok całego zestawu (zakres dostawy)
- 6 Co warto wiedzieć o raclette
- 7 Przepisy
- 7 Przed pierwszym użyciem
- 9 Obsługa
 - 9 Włączanie i nagrzewanie urządzenia
 - 10 Przyrządzanie raclette
 - 10 Grillowanie
 - 10 Wyłączanie po użyciu
- 10 Czyszczenie i przechowywanie
- 11 Problemy i sposoby ich rozwiązywania
- 12 Dane techniczne
- 12 Usuwanie odpadów

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń 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.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi uszkodzeniami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.



Przeznaczenie

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania odpowiednich produktów spożywczych. Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego lub użytku np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur itp., w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach oferujących śniadania lub przez klientów w hotelach, motelach itp.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. 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 zrozumiąły 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. Zapewnić nadzór dzieciom, tak aby w trakcie użytkowania i 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 umywalk 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 usterki,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia.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 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.
- Nie należy włączać urządzeń, jeśli urządzenie, kabel zasilający lub połączeniowy wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię. Regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony kabel zasilający i połączeniowy musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach na odpowiedni kabel zasilający zgodnie z danymi technicznymi.

Niebezpieczeństwo oparzeń/pożaru

- 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 musi przebiegać w odpowiedniej odległości od urządzenia i nie może dotykać żadnych gorących części urządzenia.

- 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 płyt grilla i płyty z kamienia naturalnego, w przeciwnym razie rozgrzane spirale będą nieosłonięte.
- Pod żadnym pozorem nie podgrzewać urządzenia węglem ani innymi materiałami palnymi!
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Szkody materialne

- 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 do raclette wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami.
- Podczas przenoszenia chwycić zawsze za obie części urządzenia. Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając je tylko za jedną część, a drugą pozostawiając wiszącą.
- W celu przyrządzenia potraw patelni należy umieszczać wyłącznie w przeznaczonych do tego zagłębieniach.
- Podczas rozgrzewania i użytkowania urządzenia nie pozostawiać w grillu pustych patelni.
- Żywność do przyrządzenia należy zawsze kłaść bezpośrednio na płyty grilla i płytę z kamienia naturalnego. Nie używać garnków, patelni, naczyń do grillowania ani folii aluminiowej, ponieważ może to prowadzić do skumulowania ciepła, a przez to do uszkodzenia urządzenia (zabez-

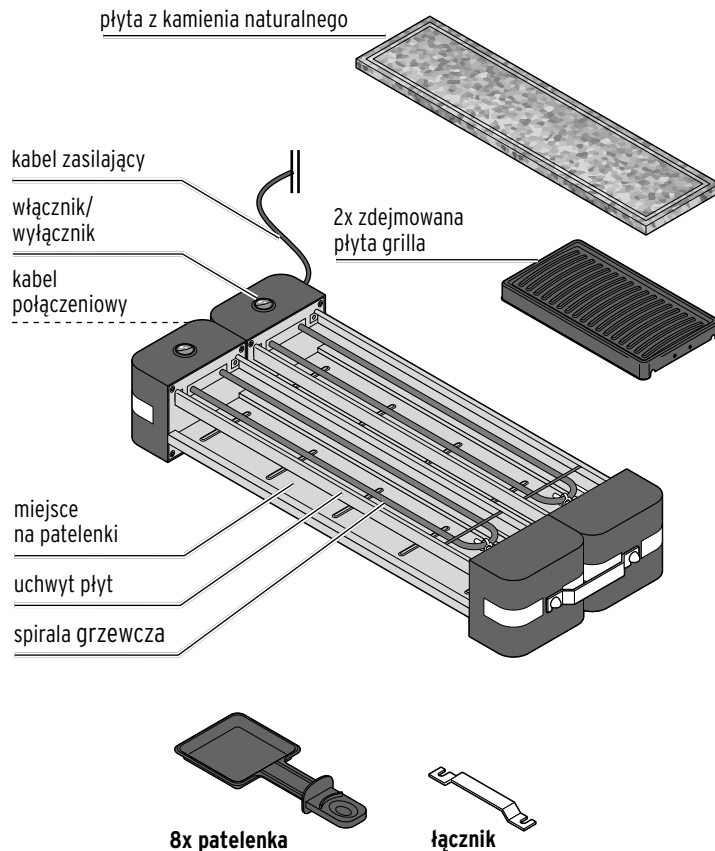
pieczenie przed przegrzaniem). W takim wypadku należy zgłosić się do zakładu specjalistycznego.

- Nie kroić produktów na płytach grilla, na płycie z kamienia naturalnego ani na patelkach. Używać tylko odpornych na wysokie temperatury sztućców z tworzywa sztucznego lub drewnianych, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej płyt grilla lub patelnek.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, nie należy do czyszczenia używać środków czyszczących zawierających substancje ściernie, 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 nóg urządzenia i rozmiękczą je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy umieścić pod urządzeniem żaroodporną i niewrażliwą na rozpryski podkładkę antypoślizgową.

Zalety urządzenia

- z przegubem zapewniającym elastyczność użytkowania: urządzenie może być używane w wersji złożonej, rozłożonej na całą długość lub rozłożonej pod kątem prostym
- obie części urządzenia można oddzielnie włączyć i wyłączyć
- jednoczesne przyrządzanie potraw na patelkach raclette oraz mięsa, ryb lub warzyw na płytach grilla lub płycie z kamienia naturalnego
- zdejmowane płyty ułatwiające czyszczenie

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



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 (gschwellti) z serem raclette na małych patelkach.

Na osobę potrzeba ok. 200 g miękkiego sera. Oprócz sera raclette można użyć również sera appenzeller lub tyłzycznego. Jako dodatki można podać np. korniszony lub warzywa marynowane.

Położyć na patelki pokrojone w plastry ziemniaki oraz dodatki, następnie przykryć wszystko 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 patelki.
- 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 płytach grilla mają być następnie zapiekane na patelkach, należy je jeszcze przed grillowaniem pokroić na małe kawałki.
- Na płytach grilla stosować tylko niewielką ilość tłuszczu lub oleju. Przed pieczeniem tłustych kawałków kiełbasy należy je wcześniej nakłuć, aby zmniejszyć ilość przyskającego tłuszczu.
- Płyty z kamienia naturalnego nie trzeba dodatkowo natłuszczać.

Przepisy

Raclette z szynką

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

Pizza serowa

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

Raclette grzybowe

- ▷ Cienko pokrojone świeże grzyby lekko poddusić w patelkach z małą ilością masła.
- ▷ Wyjąć patelenki, ewentualnie lekko posolić grzyby i położyć na wierzch plaster sera.
- ▷ Odstawić patelenki 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. Najlepiej od razu je usunąć.



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.
- Dopilnować, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

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

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.

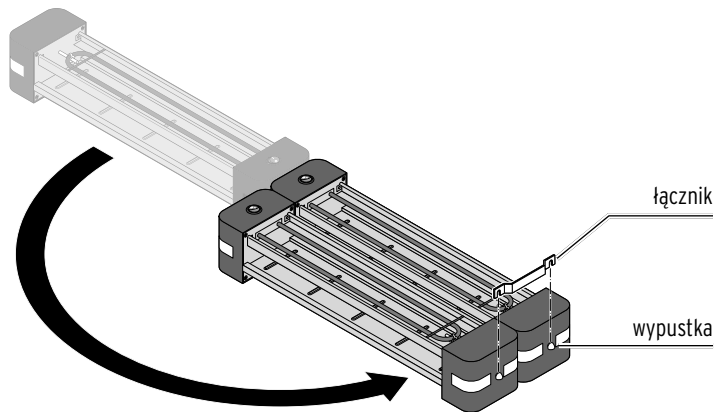
1. Patelenki umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie je starannie osuszyć.

2. Zdejmowane płyty grilla oraz płytę z kamienia naturalnego należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć płyty przed ich ponownym zamocowaniem na urządzeniu. Płyty muszą prawidłowo przylegać do przeznaczonych do tego celu podpórek.

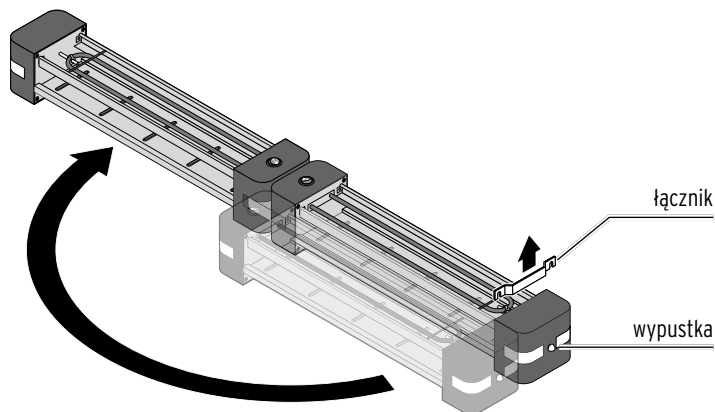


Patelniki i płyty nadają się również do mycia w zmywarce.

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



- ▷ Chcąc ustawić urządzenie w wersji złożonej, należy je złożyć i zabezpieczyć, nasuwając łącznik na obydwie wypustki.



- ▷ Chcąc ustawić urządzenie w wersji rozłożonej, należy zsunąć łącznik z wypustek i rozłożyć urządzenie.
5. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.
 6. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **I**, aby włączyć urządzenie. Wbudowane we włącznikach/wyłącznikach lampki kontrolne pracy zaświecą na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa.
 7. Pozostawić urządzenie włączone przez ok. 10 minut.
 8. Następnie wyłączyć urządzenie, ustawiając włączniki/wyłączniki w pozycji **O**. Wbudowane lampki kontrolne pracy gasną.
 9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Dopilnować, aby w tym czasie nikt przez nieuwagę nie dotknął gorących części urządzenia.

10. Ponownie przetrzeć powierzchnię urządzenia oraz płyty grilla i płyty z kamienia naturalnego 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 patelenki nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Zwłaszcza dzieci muszą podczas przyrządzania raclette przebywać pod nadzorem.
- Gorące patelenki chwytać tylko za uchwyt.
- Nie stosować urządzenia bez zamocowanych płyt grilla ani płyty z kamienia naturalnego.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Nie przepełniać patelenek. Zawartość wsuniętych w urządzenie patelenek nie może dotykać spirali grzewczej.
- Pustych patelenek nie odkładać do gorącego urządzenia. W przeciwnym razie resztki jedzenia mogą się przypalić, co utrudni ich usunięcie.
- Nie kroić produktów na płytach grilla, na płycie z kamienia naturalnego ani na patelencek. Używać tylko odpornych na wysokie temperatury sztućców z tworzywa sztucznego lub drewnianych, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej płyt grilla lub patelenek.

Włączanie i nagrzewanie urządzenia

1. Postawić urządzenie **bez patelenek** na równej, odpornej na wysokie temperatury 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.



Informacje na temat składania i rozkładania urządzenia znajdują się w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

2. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.
3. Ustawić włączniki/wyłączniki w pozycji I, aby włączyć urządzenie. Wbudowane we włączniki/wyłączniki lampki kontrolne pracy zaświecą na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa. Urządzenie nie jest wyposażone w regulator temperatury.



Obydwie części urządzenia można również włączać i wyłączać niezależnie od siebie.

4. Pozostawić urządzenie do nagrzania na ok. 20 minut, aż osiągnie wymaganą temperaturę pracy. Teraz można rozpocząć przyrządzanie raclette.

Przyrządzanie raclette

1. Napełnić patelniki przygotowanymi składnikami i wsunąć je w odpowiednie miejsca pod płytami.

Aby uniknąć przypalenia: można lekko posmarować patelniki tłuszczem. Zwracać uwagę, aby patelniki nie były wypełnione zbyt wysoko, by składniki nie dotykały spirali grzewczej! Nieustannie kontrolować wsunięte patelniki.

2. Wysunąć patelniki, gdy tylko osiągnięty zostanie żądany poziom zapiekania, a ich zawartość zsunąć na talerz za pomocą łopatek z tworzywa sztucznego lub drewna (nie wchodzi w zakres dostawy).
3. Jeśli patelniki nie są ponownie napełniane od razu, należy je odłożyć na odpowiedniej podkładce odpornej na wysokie temperatury. Pod żadnym pozorem nie wsuwać pustych patelek z powrotem do rozgrzanego urządzenia!



W przypadku dłuższych przerw w przyrządzaniu raclette zaleca się - w przypadku niekorzystania również z płyt grilla oraz płyty z kamienia naturalnego - 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 płytach grilla oraz płycie z kamienia naturalnego 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 płyty grilla niewielką ilością odpowiedniego oleju spożywczego. Płyta z kamienia naturalnego nie wymaga natłuszczenia.

Wyłączanie po użyciu

1. Po użyciu ustawić włączniki/wyłączniki w 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”.

Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

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

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia - zwłaszcza patelek, płyt grilla i płyty z kamienia naturalnego - nie stosować szorujących środków czyszczących, preparatów do czyszczenia piekarnika ani żadnych środków powodujących zarysowania, by w ten sposób nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej.

1. Przed zdjęciem płyt grilla i płyty z kamienia naturalnego do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ulegnie całkowitemu schłodzeniu.
2. W razie potrzeby przypalone resztki jedzenia namoczyć.

3. Płyty grilla i patelenki czyścić ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Po umyciu wszystkie części należy starannie osuszyć.

Płyta grilla i patelenki nadają się również do mycia w zmywarce.

4. Przetrzeć miejsca na patelenki i obudowę miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Dokładnie osuszyć suchą ściereczką.
5. Umieścić wszystkie płyty z powrotem na podpórkach.
6. W miarę możliwości przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami.
7. Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, zabezpieczonym przed wilgocią i wysokimi temperaturami.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie
nie działa.

- Czy kabel zasilający jest prawidłowo włożony do gniazdka elektrycznego?
- Czy włącznik/wyłącznik 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 zakładem specjalistycznym.

Produkty
przywierają/
przypalają się
do płyt grilla
lub płyty z ka-
mienia natural-
nego.

- W razie potrzeby lekko posmarować płyty niewielką ilością oleju spożywczego.
-

Dane techniczne

Model: KG2421
Numer artykułu: 689 393
Napięcie sieciowe: 230 V~, 50-60 Hz
Moc: 1200 W
Klasa ochronności: I Ⓛ
Temperatura otoczenia: od +10°C do +40°C

Producent: GREND S GmbH, Stahlwiete 23,
22761 Hamburg, Germany (Niemcy)

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



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! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne.

W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Numer artykułu: 689 393

Producent: GREND S GmbH, Stahlwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Niemcy)
