

N'OVEEN

**OPIEKACZE MODEL:
SM450 / SM451 / SM452**



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL/EN

POLSKI	STR. 2
ENGLISH	P. 7

PL

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, zawsze powinny zostać zachowane podstawy bezpieczeństwa, jak poniżej:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

TRZYMAJ Z DALA OD WODY.

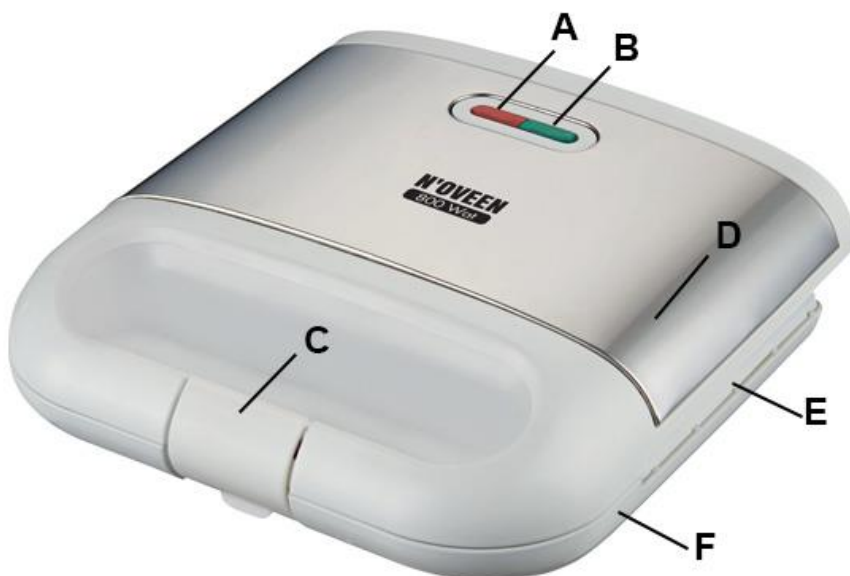
UWAGA: w przypadku większości urządzeń elektrycznych, wszystkie części elektryczne są w stanie pobudzenia nawet, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby zredukować ryzyko śmierci poprzez porażenie prądem:

1. Zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
2. Nie korzystaj z urządzenia podczas kąpieli. Przechowuj urządzenie w takim miejscu, by jego upadek do wanny, czy zlewu nie był możliwy.
3. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie i innych płynach.
4. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je natychmiast. **NIE SIĘGAJ PO NIE DO WODY!**

UWAGA: By zredukować ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru czy innego urazu:

1. Nie zostawiaj urządzenia, gdy pracuje, bądź jest włączone do gniazdka.
2. Nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci, bądź osoby niepełnosprawne.
3. Korzystaj z urządzenia tylko w celach, do których jest przeznaczone. Korzystanie z dodatków niezalecanych przez producenta może być niebezpieczne.
4. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód, bądź wtyczka są uszkodzone. Także gdy nie działa poprawnie, bądź zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Tym bardziej, gdy wpadło do wody. Zanieś urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeglądu, bądź naprawy.
5. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, bądź innego źródła ciepła.
6. Nigdy nie wrzucaj, ani nie wkładaj żadnych obiektów do urządzenia. Może to być niebezpieczne.
7. Elementy mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Pozwól im ostygnąć po skończonej pracy, nim schowasz urządzenie.



- A. Lampka gotowości
- B. Lampka zasilania
- C. Zaczep
- D. Korpus górny
- E. Płyta grzejna
- F. Korpus dolny

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- 2 płyty grzejne
- Nieprzywierającą powłoką ułatwiającą czyszczenie
- Przechowywanie w pionie - oszczędność miejsca
- Schowek na przewód
- INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA: W przypadku korzystania z urządzenia po raz pierwszy, po rozpakowaniu, otworzyć pokrywę, wyczyścić dokładnie powierzchnię płyt wilgotną gąbką i wysuszyć powierzchnię ręcznikiem papierowym. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, posmarować powierzchnię płyt za pomocą papierowego ręcznika cienką warstwą oleju.

UWAGA: zawsze używać rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.

Jak przygotować kanapki

1. Zawsze rozgrzej urządzenie przed użyciem. Podłącz kabel do gniazdka elektrycznego 220-240 V podczas przygotowania kanapek.
2. Lampka zaświeci się, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka; Lampka gotowości włączy się, gdy urządzenie jest nagrzane.

UWAGA: Zawsze rozgrzej urządzenie przed użyciem.

3. Lekko posmaruj obie płyty grzewcze niewielką ilością oleju roślinnego i zamknij obudowę opiekacza.

4. Po około 3 minutach, czerwona lampka zgaśnie, wskazując, że toster jest gotowy do użycia.
5. Przygotuj kanapki smarując je masłem na powierzchni zewnętrznej i umieść pożądane składniki wewnątrz. Podnieś zaczep i otwórz opiekacz. Umieść kanapki na płytach grzewczych.
UWAGA: powierzchnia płyt jest gorąca.
6. Zamknij obudowę, upewniając się, że kanapki są umieszczone równomiernie. Zablokuj zaczep. Normalny czas opiekania trwa 3 ~ 6 minut dla każdej kanapki. Czerwona lampka włącza się i wyłącza, gdy termostat utrzymuje opiekacz w odpowiedniej temperaturze.
UWAGA: urządzenie nie przystosowane do pracy w otwartej pozycji.
7. Wyjmij kanapki używając łopatkę z tworzywa sztucznego lub drewna.
8. Odłącz przewód zasilający po użyciu i pozostaw opiekacz do ostygnięcia.

PRZEPISY

Możesz używać opiekacza podczas przygotowywania śniadania, obiadu, deseru i innych przekąsek. Zdaj się na własną kreatywność i wykorzystaj pozostałości z posiłków przygotowując smaczne przysmaki lub korzystaj z tradycyjnych składników na kanapki. Owoce i wypełnienia ciast tworzą pyszne smakołyki, opiekane w chlebie i posypane cukrem pudrem.

ŚNIADANIE

Sandwich (2 kanapki):

1. 2 jajka
2. 175 ml tartego sera (cheddar, Monterey jack lub Szwajcarski)
3. 65 ml gotowanego mięsa lub warzyw.
4. 4 kromki chleba (masło lub margaryna opcjonalnie)

Umieść dwie kromki chleba stroną posmarowaną masłem na dół, na płytkach grzewczych. Umieść ser w środku każdego plasterka. Delikatnie wlej ubite jajko na ser i gotowane mięso (szynka, boczek) lub warzywa. Zakryj pozostałymi kromkami chleba, masłem do góry. Zamknij zatrzask pokrywy. Opiekać przez 2 minuty.

Jajka sadzone (2 porcje)

1. 4 jajka
2. przyprawy (do smaku)
3. 2 ml masła / margaryny

Posmaruj górną i dolną kromkę masłem lub margaryną dla smaku. Wbić jedno jajko bezpośrednio do każdej studzienki płytek grzewczych (można przygotować 1 ~ 4 jajek w tym samym czasie) Zamknij pokrywę, ale nie na zatrzask. Opiekać przez 1 ~ 3 minut.

OBIAD / PRZEKĄSKI

Sandwich z grillowanym serem (1 kanapka):

1. 2 kromki chleba
2. 65 ml tartego sera lub dwa plastry
3. Umieść jedną kromkę chleba na jednej stronie płyt grzewczych. Dodaj ser. Zakryj drugą kromką. Zamknij pokrywę na zatrzask. Opiekać przez dwie minuty.

Monte Cristo (2 kanapki)

1. 2 cienkie plastry sera szwajcarskiego
2. 4 kromki białego chleba
3. 4 cienkie plastry szynki
4. 1 jajko
5. 65 ml mleka

Rozgrzej opiekacz do kanapek. Umieść jeden plaster szynki, plaster sera szwajcarskiego i kolejny plaster szynki (wszystkie plastry dopasowane do rozmiaru chleba) na każdej z dwóch kromek chleba. Zakryj pozostałymi kromkami chleba. Połącz mleko i jajka; Zanurz kanapki w mieszaninie jaj i mleka. Umieść na płytkach grzewczych. Zamknij pokrywę na zatrzask i opiekaj przez 2 ~ 3 minuty.

DESERY

Bananowy przysmak (2 kanapki)

1. 4 kromki chleba
2. 1 banan obrany
3. 5 ~ 10 ml cukru

Posmaruj kromki na zewnątrz masłem i umieść w opiekaczu dwie kromki chleba posmarowaną stroną do dołu. Pokrój banan i umieść pół banana na każdą kromkę chleba, posyp cukrem. Zakryj pozostałymi kromkami chleba i opiekaj 1 ~ 2 minuty.

Sandwich jabłkowy (4 kanapki)

1. 30ml jabłek lub 30ml szarlotki z puszki
2. 5ml cukru pudru
3. 2 ml cynamonu
4. Opcjonalnie: 15ml rodzynek

Umieść kromkę chleba (posmarowaną stroną w dół) w opiekaczu. Zrób otwór i dodaj jabłko. Posyp cukrem i cynamonem. Zakryj pozostałą kromką chleba (masłem do góry) i opiekaj przez 1 minutę, podawaj natychmiast.

KONSERWACJA

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera części obsługiwanych przez użytkownika. Nie próbuj naprawiać go samodzielnie. Skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem, jeśli serwisowanie urządzenia będzie konieczne.

CZYSZCZENIE

- odłącz opiekacz od źródła zasilania i poczekać aż ostygnie przed czyszczeniem.
- wytrzyj płyty ręcznikiem papierowym, aby wchłonąć nadmiar oleju. Usuń okruchy z rowków i przetrzyj wilgotną ściereczką z płynem.
- nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie. Należy unikać stosowania rysujących lub ostrych przedmiotów.
- nie należy używać środków czyszczących ani środków do czyszczenia piekarników na płytach grzewczych.
- do czyszczenia uchwytów i innych części, należy użyć wilgotnej szmatki z łagodnym płynem.
- jeżeli pozostałości po opiekaniu są trudne do usunięcia, nalać trochę oleju na płytę i wytrzeć po 5 minutach.

UWAGA: NIE WOLNO zanurzać urządzenia w wodzie

Dane techniczne

Napięcie: 230V ~

Częstotliwość: 50Hz

Moc: 750 W

EN

SAFETY MEASURES

When using electrical equipment, the safety principles should always be followed:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

KEEP AWAY FROM WATER.

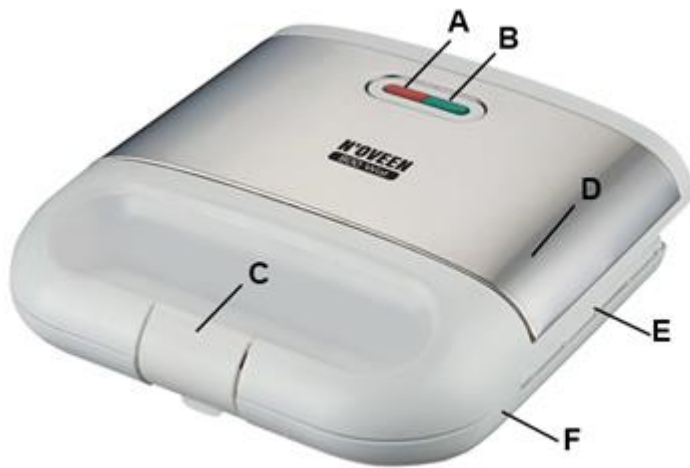
NOTE: for most electrical devices, all electrical parts are able to energize even when the device is turned off.

To reduce the risk of death by electrocution:

1. Always turn off the appliance from the socket when it is not in use.
2. Do not use the device while bathing. Store the device in a place that prevents its fall into the bathtub or sink.
3. Do not place the device in water or other liquids.
4. If the device falls into the water, disconnect it immediately. **DO NOT REACH FOR IT TO THE WATER!**

NOTE: To reduce the risk of burns, electric shocks, fire or other injuries:

1. Do not leave the device when it is working or plugged into the outlet.
2. Supervision is necessary when the device is used by children or people with disabilities.
3. Use the device only for the purposes for which it is intended. The use of additives not recommended by the manufacturer can be dangerous.
4. Never use the device if its cord or plug are damaged. Also when it is not working properly, it has been dropped or otherwise damaged. Even more so when it fell into the water. Take the device to your nearest service center for inspection or repair.
5. Keep the power cord away from hot surfaces or other heat source.
6. Never throw or put any objects into the device. It can be dangerous.
7. The elements may heat up during use. Let them cool down after finishing work, before you put the device away.



- A. Ready lamp
- B. Power lamp
- C. Handle clip
- D. Top housing
- E. cooking plate
- F. Bottom housing

FEATURES

- 2 hotplates
- Non-stick coating for easy cleaning
- Vertical storage - saving space
- Cable storage
- USER MANUAL

NOTE: If you use the device for the first time, after unpacking, open the lid, clean the surface of the plates thoroughly with a damp sponge and dry the surface with a paper towel. For best results, apply a thin layer of oil to the surface of the plates using a paper towel.

WARNING: always use oven gloves to avoid burns.

How to prepare sandwiches

1. Always warm up the device before use. Plug the cable into an electrical outlet 220-240 V during the preparation of sandwiches.
2. The indicator light will turn on when the plug is plugged into the socket; ready light will turn on when the 2. appliance has preheated.

NOTE: Always warm up the device before use.

3. Lightly lubricate both plates with a small amount of vegetable oil and close the casing.
4. After about 3 minutes, the red light will turn off, indicating that the toaster is ready for use.

5. Prepare sandwiches by buttering bread on outer surface and place the desired ingredients inside. Lift safety catch and open the sandwich maker. Place the sandwiches on the heating plates.

CAUTION: cooking surface is hot; handle with care.

6. Close the casing ensuring that the sandwiches are placed evenly. Lock the safety catch. The normal cooking time takes 3 ~ 6 minutes for each sandwich. Red lamp turns on and off when the thermostat keeps the toaster at the right temperature.

CAUTION: The appliance is not to be operated in the open position.

7. Remove the sandwiches using a plastic or wood spatula.

8. Unplug the power cord after use and leave the toaster to cool down.

SANDWICH RECIPES

You can use your sandwich maker around the clock-breakfast, lunch, dinner, dessert and snacks. Try your own creativity and transform leftovers into tasty delights or use traditional sandwich ingredients and fillings. Fruits and pie fillings make delicious treats when toasted between slices of bread and sprinkled with powdered sugar.

BREAKFAST

BREAKFAST SANDWICH (Makes 2 sandwiches):

1. 2 eggs
2. 175ml grated cheese (cheddar, Monterey jack or Swiss)
3. 65ml cooked meat or vegetables.
4. 4 slices of bread of choice (butter or margarine optional)

Place two slices of bread, buttered side down, onto heating plates. Place cheese in centre of each slice. Gently pour the beaten egg over cheese and cooked meat (ham, bacon) or vegetables. Top with remaining bread slices, buttered side up. Close a latch cover. Cook for 2 minutes.

FRIED EGGS (Makes 2 servings)

1. 4 eggs
2. Spices (to taste)
3. 2ml butter/margarine

Brush top and bottom well with butter or margarine for flavor. Crack one egg directly into each well of heating plates (1~4 eggs can be cooked at same time) close cover but do no

latch. Cook for 1~3 minutes for desired results.

LUNCH OR SNACKS

BASIC GRILLED CHEESE SANDWICH (Makes 1 sandwich):

1. 2 slices bread, any kind
2. 65ml grated cheese or two slices
3. Place one slice bread onto one side of heating plates. Add cheese. Top with other slice. Close cover and latch. Cook for two minutes.

MONTE CRISTO (Makes 2 sandwiches)

1. 2 thin slices Swiss cheese
2. 4 slices white bread
3. 4 thin slices cooked ham
4. 1 egg
5. 65 ml milk

Preheat sandwich maker. Place one slice of ham, a slice of Swiss cheese and another of ham (all cut to fit the bread size) on each of two slices of bread. Top with remaining bread slices. Combine milk and egg; dip sandwiches on side at a time in egg mixture. Place onto heating plates. Close cover catching latch and cook for 2~3 minutes.

DESSERTS:

BANANA TREATS (Makes 2)

1. 4 slices of bread
2. 1 banana peeled
3. 5~10ml sugar

Butter outsides of bread and place two slices of bread, buttered side down, into sandwich maker. Slice banana, and place half of the banana onto each slice of bread, sprinkle with sugar. Top with remaining slices bread, and toast for 1~2 minutes.

APPLE TURNOVERS (Makes 4)

1. 30ml apple or 30ml canned apple-pie filling
2. 5ml castor (icing) sugar
3. 2ml cinnamon
4. optional: 15ml sultanas raisins, raisin bread

Place a slice of bread (buttered side down) onto the sandwich maker. Form a hollow and add apple. Sprinkle with (icing) sugar and cinnamon. Top with a slice bread (buttered side

up) lower lid and toast for 1 minute, serve immediately.

MAINTENANCE

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing needed.

CLEANING

- Always unplug this sandwich maker from power source and wait until it cool down before cleaning.
- There is no need to take your sandwich maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oil. Brush crumbs from the grooves, and wipe with damp cloth and mild soap.
- Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.
- To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

Technical data

Voltage: 230V ~

Frequency: 50Hz

Power: 750 W

KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

Nazwa i model

Data sprzedaży	Podpis i pieczęćka sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęćka/podpis
1			
2			
3			

"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką N'OVEEN zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejsce zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 30 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
 - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
 - dokładny opis uszkodzenia, wady.
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 - używania urządzeń w celach komercyjnych,
 - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
 - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
 - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
 - kable, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie urządzeń grzejnych w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniami kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
 - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
 - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna, że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku, gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt Serwis Comtel Group sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże, że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT:

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,
TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl, serwis@comtelgroup.pl