

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

odcinek a HB	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części	Data zgłoszenia
	podpis technika pieczęć serwisu	Data naprawy
odcinek b HB	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części	Data zgłoszenia
	podpis technika pieczęć serwisu	Data naprawy
odcinek c HB	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części	Data zgłoszenia
	podpis technika pieczęć serwisu	Data naprawy
odcinek d HB	Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części	Data zgłoszenia
	podpis technika pieczęć serwisu	Data naprawy

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OPIEKACZ DO KANAPEK O MOCY 700 W

SILVER
Line



HB Polska Sp. z o.o.
Solec 29K
05-532 Baniocha
tel.: + 48 22 736 48 00
fax: + 48 22 736 48 10
e-mail: bok@hbpolska.com.pl

www.hbpolska.com.pl



Dane techniczne:

- Moc 700 W - krótki czas nagrzewania opiekacza
- Termostat
- 3 zestawy płytek grzejnych - tosty, gofry i grill
- Powierzchnia grzejna pokryta nie przywierającą powłoką teflonową
- Możliwość jednoczesnego przygotowania 4 trójkątnych kanapek albo 2 gofrów
- Możliwość grillowania z podniesioną pokrywą
- Wygodny wyłącznik na pokrywie, umożliwia stałe podłączenie kabla zasilającego do gniazdka
- Specjalna podstawa do przechowywania w pozycji pionowej
- Świetlna kontrolka zasilania i gotowości do opiekania
- Napięcie: 230 V, ~ 50 Hz
- Waga produktu: 2,20 kg

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej urządzenia.

Produkt spełnia wymagania następujących Dyrektyw Europejskich: 2002/95/EC, 2004/108/EC, 2006/95/EC.

**Ochrona środowiska:**

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. Nr 180/2005, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący punkty zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

KARTA GWARANCYJNA

MODEL PRODUKTU

NR SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

Na produkt udziela się gwarancji na okres 24 miesięcy, która obejmuje wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia ewentualnej niesprawności urządzenia, pod warunkiem wykorzystywania go zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami Instrukcji Obsługi oraz przedstawienia prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej wraz oryginalnym dowodem zakupu.

Naprawa gwarancyjna urządzenia zostanie wykonana w możliwie najkrótszym terminie, nie przekraczającym 14 dni roboczych od daty zgłoszenia usterki. Termin ten może w wyjątkowych przypadkach ulec wydłużeniu do 21 dni roboczych, jeżeli naprawa będzie wymagać sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.

Zakres niniejszej Gwarancji nie obejmuje żadnych uszkodzeń mechanicznych.

Gwarancja niniejsza nie znajduje zastosowania w sytuacji, jeżeli:

- urządzenie lub dowód jego zakupu będą niezgodne ze sobą lub niemożliwe będzie odczytanie znajdujących się na nich danych,
- numer seryjny urządzenia będzie zniszczony lub nieczytelny,
- stwierdzona zostanie ingerencja nieupoważnionych osób lub nieautoryzowanych zakładów serwisowych,
- uszkodzenie powstanie z przyczyn natury zewnętrznej tj.: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne itp.

Gwarant może uchylić się do dotrzymania terminu wykonania naprawy gwarancyjnej, jeżeli zaistnieją zakłócenia w działalności jego przedsiębiorstwa, spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami, w szczególności takimi jak: niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp.

Podstawę do rozstrzygania ewentualnych sporów powstałych w trakcie realizacji uprawnień wynikających z niniejszej Gwarancji, stanowią będą przepisy prawa obowiązujące na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

W przypadku produktu zakupionego przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, okres gwarancji zostaje skrócony do 12 miesięcy

Lista punktów serwisowych znajduje się na stronie www.hbpolska.com.pl



HB Polska Sp. z o.o.
Solec 29K
05-532 Baniocha
tel.: + 48 22 736 48 00
fax.: + 48 22 736 48 10
e-mail: serwis@hbpolska.com.pl

pieczęćka sklepu

pieczęćka sklepu

pieczęćka sklepu

pieczęćka sklepu

11. W trakcie pracy opiekacza zielona kontrolka (3) będzie zapalała się i gasła, jest to normalne. Po osiągnięciu maksymalnej temperatury funkcja nagrzewania zostanie wyłączona, a zielona kontrolka (3) zgaśnie. Cykl ten będzie się powtarzał. Zapalenie się lub zgaśnięcie kontrolki (3) NIE OZNACZA, że opiekanie zostało zakończone.
12. Po zakończeniu użytkowania opiekacza należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (2) i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Uwaga! W trakcie użytkowania pokrywa opiekacza staje się gorąca, w związku z czym należy zachować szczególną ostrożność.

Uwaga! Należy pamiętać, że wszystkie dodatki do kanapek powinny znajdować się pomiędzy dwoma kromkami pieczywa.

Uwaga! Jeśli w kanapkach znajduje się zbyt dużo dodatków, nie będzie możliwe zamknięcie pokrywy. W takim wypadku należy zdjąć część produktów. NIE WOLNO używać siły do zamknięcia pokrywy opiekacza, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie.

Czyszczenie opiekacza:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia opiekacz powinien całkowicie ostygnąć.
- Płyty grzejne po wyjęciu z opiekacza można myć w zmywarce lub pod bieżącą wodą.
- Obudowę należy myć zwilżoną ściereczką lub gąbką z dodatkiem środka do mycia naczyń. Urządzenia NIE WOLNO zanurzać w wodzie.
- Do mycia należy używać wyłącznie miękkich, nie rysujących gąbek. NIE WOLNO używać metalowych czyścików.
- Po umyciu urządzenie należy dokładnie wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia wszelkich niedostępnych miejsc.
- Przewód zasilający należy przetrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem środka czyszczącego, a następnie wytrzeć do sucha.

Przechowywanie:

- Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym i suchym miejscu. Opiekacz posiada specjalną podstawę umożliwiającą ustawienie opiekacza w pozycji pionowej.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego urządzenia i zapraszamy do zapoznania się z pozostałą ofertą naszej firmy na stronie internetowej www.hbpolska.com.pl.

GRATULUJEMY!

Kupując opiekacz do kanapek marki HB, wybrali Państwo jedno z najlepszych tego typu urządzeń dostępnych obecnie na rynku. Prawidłowo używany i konserwowany opiekacz zapewni Państwu wiele lat satysfakcjonującego działania.

Przepisy bezpieczeństwa:

Przed rozpoczęciem użytkowania opiekacza należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać. Instrukcję obsługi wraz z kartą gwarancyjną oraz dowodem zakupu należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

- Należy upewnić się, że napięcie w sieci jest takie samo jak wskazane na urządzeniu.
- W celu uniknięcia pożaru, względnie wstrząsu elektrycznego należy podłączyć urządzenie bezpośrednio do gniazdka elektrycznego całkowicie wsuwając do niego wtyczkę. Nie należy używać kabla przedłużającego.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie ze źródła prądu, jeżeli w danej chwili nie jest używane bądź następuje czyszczenie urządzenia. Aby wyłączyć urządzenie z sieci, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. W ŻADNYM WYPADKU nie należy ciągnąć za przewód.
- Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE do użytku domowego przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci
- Nie wolno zostawiać urządzenia podłączonego do źródła zasilania bez nadzoru ze względu na możliwość powstania pożaru.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone, należy zwrócić szczególną uwagę na przewód zasilający. Jeżeli jakkolwiek część jest uszkodzona nie należy korzystać z urządzenia.
- W celu zapewnienia właściwego działania urządzenia należy upewnić się, czy zostało ono umieszczone na twardej, wyrównanej oraz suchej powierzchni.
- W trakcie użytkowania pokrywa opiekacza staje się gorąca, w związku z czym należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie włączać urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się wybuchowe i/lub łatwopalne opary.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie promieni słonecznych, gorących powierzchni, wilgoci, ostrych krawędzi i tym podobnych.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu nieosłoniętego płomienia, urządzeń kuchennych lub grzewczych, zasłon, firanek itp.
- W trakcie użytkowania opiekacz powinien znajdować się min. 50 cm od ścian, mebli itp.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu, blatu lub tp., ani dotykać żadnych gorących powierzchni.
- Urządzenia NIE WOLNO zanurzać w wodzie lub jakimkolwiek innym roztworze.
- W trakcie użytkowania opiekacza niektóre jego elementy mogą być gorące.
- Zawsze przed podniesieniem opiekacza należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka.
- Podczas pierwszego użycia z opiekacza może wydobywać się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia urządzenia. Zjawisko to po krótkim czasie minie.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia albo któregośkolwiek z jego elementów, należy dostarczyć je Sprzedawcy albo Autoryzowanemu Punktowi Serwisowemu w celu przeprowadzenia naprawy albo wymiany.

Opis urządzenia:

1. Pokrywa opiekacza
2. Włącznik/wyłącznik ON/OFF
3. Świetlna kontrolka gotowości do opiekania
4. Świetlna kontrolka zasilania
5. Rączki opiekacza
6. Zatrask
7. Płyty grzejne - górna i dolna
8. Przyciski zwalnające płyty grzejne

Płyty grzejne:

1. Płyta do opiekania kanapek
2. Płyta do przygotowywania gofrów
3. Płyta do grillowania

Uwaga! Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić czy żaden z elementów urządzenia nie jest uszkodzony. Uszkodzone urządzenie może zagrażać bezpieczeństwu.

Zasady użytkowania opiekacza:

- Przed pierwszym użyciem płyty grzejne (7) powinny zostać umyte zwilżoną ściereczką lub gąbką, a następnie wytarte do sucha papierowym ręcznikiem. Urządzenia NIE WOLNO zanurzać w wodzie.
- Płyty grzejne opiekacza zostały pokryte nie przywierającą powłoką teflonową, w związku z czym należy używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych akcesoriów. Płyty mogą być myte w zmywarce.

Montaż (wymiana) płyt grzejnych:

1. Wybrać odpowiednią płytę, przeznaczoną do funkcji opiekacza jaką mamy zamiar używać.
2. Umieścić, znajdujące się na jednym z długich boków płyty, wypustki w otworach w podstawie opiekacza (albo w pokrywie) i przycisnąć. Płyta zostanie zablokowana i nie będzie możliwe jej wyjęcie.
3. W celu demontażu lub wymiany płyty przycisnąć przyciski zwalnające (8) i wyjąć płytę.

Uwaga! Wymiany lub demontażu płyt grzejnych wolno dokonywać tylko po ich całkowitym ostygnięciu.

Użytkowanie opiekacza:

1. Opiekacz należy umieścić na twardej, wyrównanej oraz suchej powierzchni.
2. Zamontować odpowiednie płyty grzejne.
3. Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego i włączyć opiekacz za pomocą przycisku ON/OFF (2). Obydwie kontrolki (3 i 4) zapalą się, a urządzenie zacznie się nagrzewać (zajmuje to ok. 4 min.). Kiedy zielona kontrolka gotowości do opiekania (3) zgaśnie, oznaczać to będzie, że opiekacz jest odpowiednio nagrany.
4. PRZYGOTOWYWANIE KANAPEK - Umieścić przygotowane wcześniej kanapki na dolnej płycie grzejnej (7) i zamknąć pokrywę (1) złączając rączki opiekacza (5), a następnie zablokować zatrask (6).
5. Przygotowanie kanapek zajmuje od 2 do 5 min. - w zależności od osobistych preferencji.
6. PRZYGOTOWYWANIE GOFRÓW - Włączyć odpowiednią ilość przygotowanego wcześniej ciasta na dolną płytę grzejną opiekacza (7) i zamknąć pokrywę (1) złączając rączki opiekacza (5), a następnie zablokować zatrask (6).
7. Przygotowanie gofrów zajmuje od 5 do 7 min. - w zależności od osobistych preferencji.
8. FUNKCJA GRILLA - funkcja ta może być używana przy otwartym lub zamkniętym opiekaczu. Zamknięcie pokrywy opiekacza (1), spowoduje, iż przygotowanie potrawy zajmie mniej czasu i nie będzie konieczne obracanie produktów na drugą stronę.
9. Ułożyć przygotowane wcześniej produkty na dolnej płycie grzejnej opiekacza (7) i w zależności od potrzeb i upodobań zostawić opiekacz otwarty lub zamknąć pokrywę (1).
10. Czas przygotowania potraw jest uzależniony od użytych produktów i od osobistych preferencji.