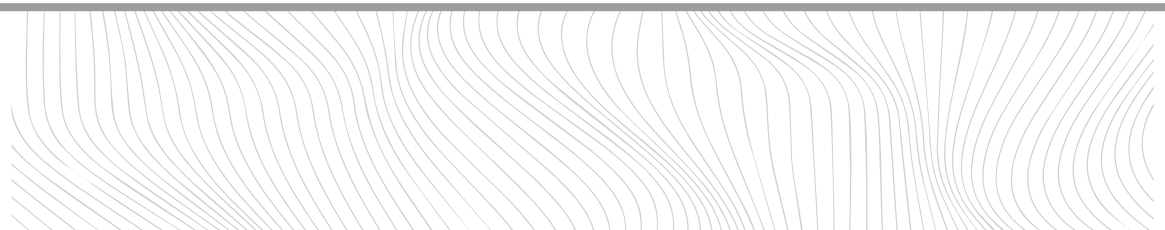
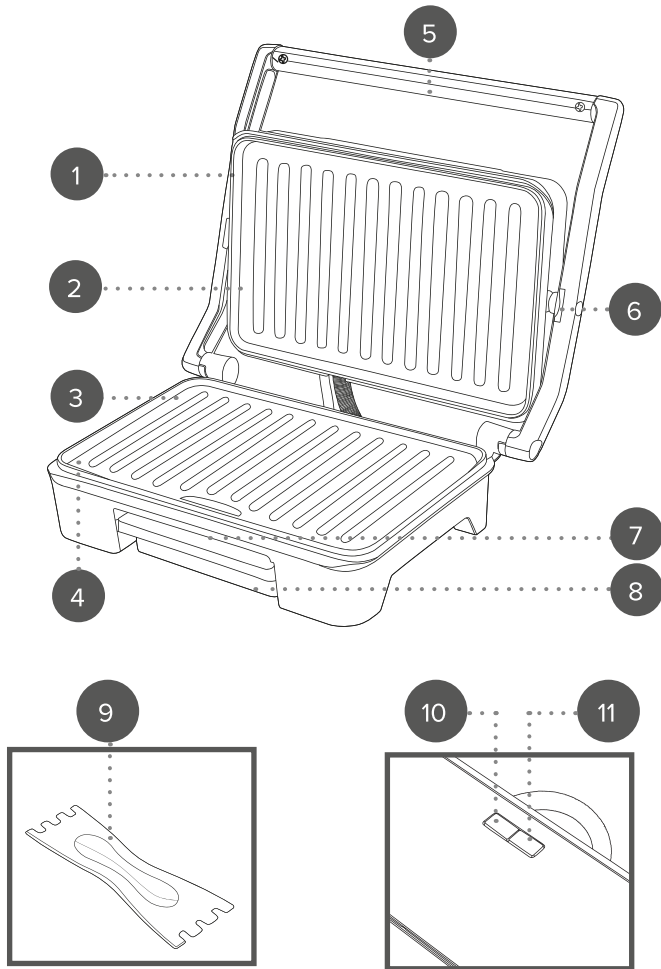


Instrukcja obsługi

Grill elektryczny i opiekacz do panini



Opis części



1. Jednostka główna grilla elektrycznego i opiekacza do panini
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Uchwyt ze stali nierdzewnej

6. Ruchomy zawias
7. Kanał olejowy
8. Tacka ociekowa
9. Łopatką
10. Czerwony wskaźnik zasilania
11. Zielony wskaźnik gotowości

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy

- wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
 - Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
 - Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
 - Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
 - Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
 - Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
 - Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawić je do ostygnięcia.
 - Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
 - Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
 - Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
 - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć grill elektryczny i odłączyć go od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz grill od zasilania sieciowego i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: przetrzyj grill miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

Do czyszczenia grilla elektrycznego nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: grill należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić grill elektryczny zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu grilla może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół grilla należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Corzystanie z grilla

KROK 1: przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując włączenie grilla i jego nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzej grill, aż zaświeci się zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie wymaganej temperatury.

KROK 4: umieść przygotowane składniki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 5: gotuj potrawę, aż będzie gorąca.

KROK 6: po zakończeniu grillowania ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej szpatułki.

KROK 7: wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

KROK 8: za pomocą szpatułki zgarnij nadmiar oleju do tacki ociekowej.



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu. Podczas pieczenia zielona kontrolka gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.



PRZESTROGA: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.



OSTRZEŻENIE: podczas grillowania należy zachować ostrożność; urządzenie będzie emitować parę.

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest chłodny, czysty i suchy.

Nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest mokre.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Trzeba owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2009

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 750 W

PRZEPISY



Szaszłyki z krewetkami, rozmarynem i sałatką z rukoli i białej fasoli

Do przygotowania tego przepisu potrzebne są szpikulce do szaszłyków.

Składniki

680 g dużych obranych i oczyszczonych krewetek z ogonami

Szpikulce do szaszłyków

Do marynaty

3 ząbki czosnku, rozgniecione

3 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

3 łyżki soku z cytryny

2 łyżeczki świeżego rozmarynu, drobno posiekanego

Sól i pieprz do smaku

Do sałatki

425 g fasoli cannellini, opłukanej i odsączonej

142 g młodej rukoli

1 ząbek czosnku, rozgnieciony

½ małej czerwonej cebuli, cienko pokrojonej w plasterki

2 łyżeczki soku z cytryny

1 łyżeczka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Szczypta cukru

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Połącz oliwę z oliwek, sok z cytryny, zmiążdżone ząbki czosnku i rozmaryn w dużej misce lub zamykanym pojemniku; przypraw do smaku solą i pieprzem.

Dodaj krewetki do mieszanki i dokładnie pokryj je marynatą. Szczelnie zamknij miskę folią termokurczliwą lub pojemnik pokrywką i włóż do lodówki na około 15 minut.

Po zamarynowaniu krewetek rozgrzej grill.

Nałóż krewetki na szpikulce.

Umieść szpikulce z krewetkami na grillu, zamknij pokrywę i piecz przez około 3 minuty, aż krewetki nabiorą różowego koloru.

Podczas grillowania krewetek przygotuj sałatkę, mieszając w dużej misce zmielony czosnek, cukier, oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz. Dodaj rukolę, fasolkę cannellini i cebulę. Wymieszaj.

Podaj sałatkę po jednej stronie dużego półmiska, a po drugiej stronie ułóż szaszłyki.

Ryba w stylu Tikka

Składniki

2 900 g całej dorady, lucjany czerwonej lub 6 steków z ryby (tuńczyka lub innych ryb)
4 ząbki czosnku, drobno starte lub rozgniecione
6 łyżek jogurtu naturalnego
2 łyżki drobno startego świeżego imbiru
2 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżeczki nasion kminku
2 łyżeczki kurkumy
2 łyżeczki łagodnego chili w proszku
Sól, do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej elektryczny grill.
W przypadku całych ryb zdejmij skórę po każdej stronie.
Połącz imbir i czosnek, przypraw solą, a następnie natrzyj mieszanką wszystkie ryby.
Wymieszaj jogurt z olejem i przyprawami. Natrzyj rybę mieszanką od środka i na zewnątrz, a następnie włóż do lodówki, aż będzie gotowa do grillowania.
Umieść ryby na grillu, zamknij pokrywę i grilluj przez około 4–5 minut, aż się upieką (czas pieczenia tuńczyka lub podobnych ryb zostanie skrócony do około 3–4 minut).
Podawaj ze świeżą, chrupiącą sałatą.

Grillowany kurczak z mozzarellą

Składniki

4 filety z piersi kurczaka bez kości
8 plasterków mozzarelli
4 pomidory pokrojone w plasterki
3 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżeczki świeżego rozmarynu, posiekanego
½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
¼ łyżeczki soli
¼ łyżeczki czarnego pieprzu
Bazylią do przybrania

Przygotowanie

Rozgrzej elektryczny grill.
Rozetnij każdą pierś z kurczaka poziomo, aby stworzyć kieszeń, a następnie napełnij ją plasterkami pomidora i mozzarelli.
Posmaruj piersi z kurczaka oliwą z oliwek, a potem przypraw solą, pieprzem, rozmarynem i czosnkiem w proszku.
Połóż piersi z kurczaka na lekko naoliwionej płycie grillowej i piecz przez około 9 minut z każdej strony lub do momentu, gdy soki puszczone przez mięso będą czyste, a kurczak straci różowy kolor.
Zdejmij z grilla i ułóż na talerzach.
Udekoruj bazylią.

Domowe burgery wołowe

Składniki

350 g świeżo zmielonej wołowiny
1 jajko
1 łyżeczka suszonych ziół (tymianek i oregano)
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
Przygotowanie
Rozgrzej elektryczny grill.
Wymieszaj wołowinę i zioła w misce, dodaj jajko i dobrze przypraw.
Podziel na 2 porcje i uformuj burgery.
Umieść burgery na grillu, zamknij pokrywę i piecz przez około 7–9 minut lub do momentu, gdy mięso dokładnie się upiecze i nabierze brązowego koloru.
Podawaj w bułkach do burgerów z zieloną sałatą.

Quesadilla z kurczakiem

Składniki

2 tortille pszenne
80 g ugotowanego, poszatkowanego kurczaka (lub indyka, w zależności od preferencji)
10 g masła, roztopionego
4 drobno posiekane dymki
1 mała drobno posiekana czerwona papryczka chili
2 łyżki startego sera cheddar
1 łyżka drobno posiekanych czarnych oliwek bez pestek
Sól i pieprz

Przygotowanie

Rozgrzej elektryczny grill.
Posmaruj jedną stronę tortilli niewielką ilością roztopionego masła.
Umieść wszystkie pozostałe składniki w misce i dobrze wymieszaj.
Przypraw solą i pieprzem do smaku. Podziel mieszankę równo pomiędzy 2 tortille.
Złóż każdą tortillę na pół i lekko posmaruj pozostałym masłem.
Umieść tortille na grillu, zamknij pokrywę i piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie gorący, ser cheddar się stopi, a tortille będą złocistobrązowe i chrupiące.
Podawaj na ciepło z salsą lub sałatką.

CE

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD080223/MD080224/V2