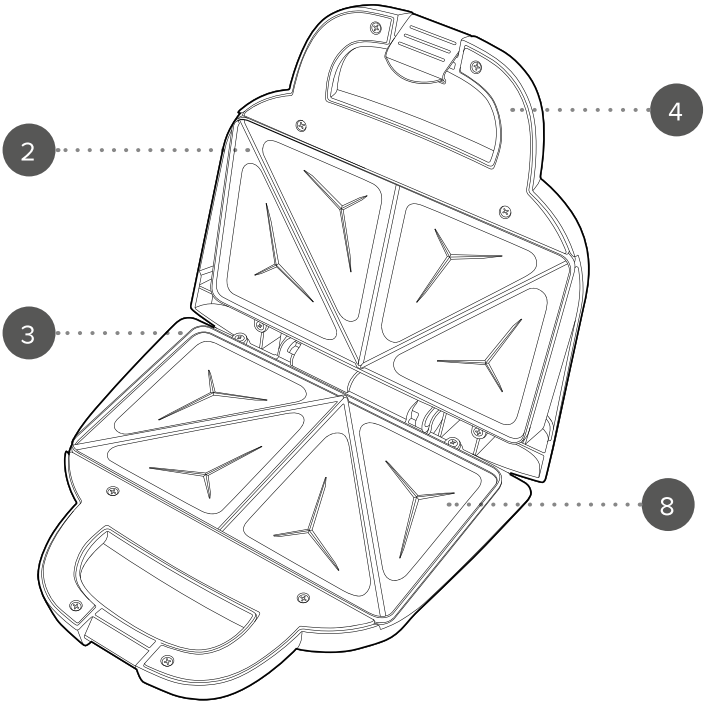
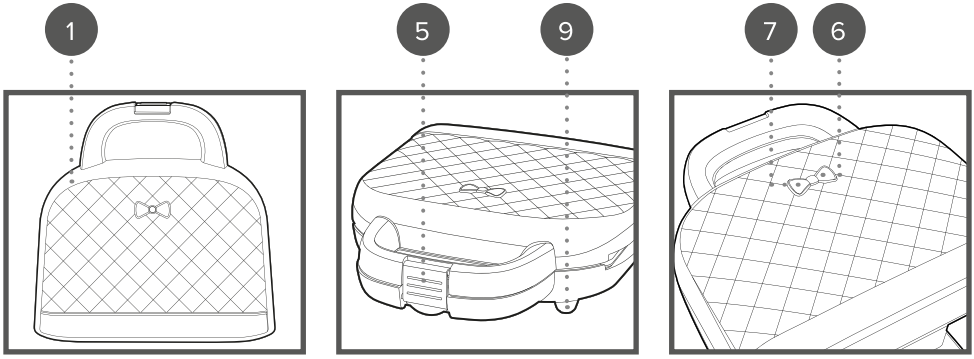
Instrukcja obsługi

Opiekacz

Opis części





1. Jednostka główna opiekacza do kanapek
2. Obudowa górna
3. Dolna obudowa
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Blokada uchwytu
6. Pomarańczowy wskaźnik zasilania
7. Zielony wskaźnik gotowości
8. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
9. Nóżki antypoślizgowe

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 używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one 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 zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- 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 urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.

UWAGA: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć opiekacz od zasilania sieciowego i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 2: obudowę opiekacza należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
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 opiekacza nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

UWAGA: urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
KROK 2: obudowę opiekacza należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
Nie wolno zanurzać opiekacza w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia opiekacza nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: przy pierwszym użyciu opiekacza może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół opiekacza.

Korzystanie z opiekacza do kanapek

KROK 1: przygotuj kanapkę, która ma być opiekana, uważając, aby nie nałożyć zbyt dużo składników, ponieważ mogą wypaść z kanapki.
KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je. Zaświeci się pomarańczowy wskaźnik zasilania, sygnalizując, że opiekacz do kanapek został włączony. Zielony wskaźnik gotowości zaświeci się, sygnalizując nagrzewanie

opiekacza do kanapek.
KROK 3: rozgrzewaj opiekacz przez ok. 3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.
KROK 4: ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przylepianiu się kanapek.
KROK 5: umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę. Nie przepełniaj płytek opiekających, ponieważ uniemożliwi to równomierne opiekanie i grozi uszkodzeniem urządzenia.
KROK 6: opiekaj kanapkę przez około 2–4 minuty, aż zgaśnie zielony wskaźnik gotowości; sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę. W razie potrzebny kanapkę można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.
KROK 7: po zakończeniu opiekania ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej łopatki.
KROK 8: wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania sieciowego i poczekaj, aż ostygnie, pozostawiając otwartą pokrywę.

UWAGA: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.

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

OSTRZEŻENIE: podczas opiekania należy zachować ostrożność; opiekacz będzie emitować parę.

Przechowywanie

Przed odłożeniem opiekacza w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche. Nie wolno owijać przewodu ściśle wokół urządzenia. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK3677
Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 750 W

Aby uzyskać bardzo chrupiące kanapki i zapobiec przywieraniu, przed użyciem należy posmarować płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju słonecznikowego.

W każdym z przepisów można podwoić ilość składników, aby przygotować dwie kanapki zamiast jednej.

Kanapka z pesto, mozzarellą i pomidorami suszonymi na słońcu

Składniki

2 kromki grubo krojonego białego chleba
4 pomidory pokrojone w plasterki
50 g mozzarelli w plasterkach
1 łyżka zielonego pesto

Przygotowanie

Równomierne rozsmaruj pesto na kromce białego chleba, a następnie ułóż na niej suszone pomidory i ser mozzarella.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z awokado, pomidorem i fetą

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
30 g pokruszonego sera feta
½ pomidora pokrojonego w plasterki
¼ dojrzałego awokado

Przygotowanie

Rozłóż równomiernie awokado, pomidora i ser feta na jednej kromce chleba.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z serem camembert i żurawiną

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
50 g sera camembert w plasterkach
1 łyżka sosu żurawinowego
Mała garść rukoli

Przygotowanie

Połącz ser camembert i sos żurawinowy w misce. Dobrze wymieszaj.
Równomiernie rozprowadź mieszankę na jednej kromce chleba pełnoziarnistego, a następnie posyp ją rukolą.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z tuńczykiem i serem

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
50 g odsączonego steka z tuńczyka z puszki
25 g dojrzałego, startego sera cheddar
½ drobno posiekanej cebuli czerwonej
1 łyżka majonezu

Przygotowanie

W misce umieść stek z tuńczyka, ser cheddar, czerwoną cebulę i majonez. Dobrze wymieszaj.
Równomiernie rozprowadź mieszankę na jednej kromce chleba pełnoziarnistego.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z serem i chorizo

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
50 g sera cheddar w plasterkach
50 g chorizo

Przygotowanie

Równomiernie rozłóż cheddar i chorizo na jednej kromce chleba.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z kurczakiem i sosemmajonezowo-musztardowym

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
50 g gotowanej piersi z kurczaka pokrojonej w cienkie plasterki
1 łyżka majonezu
1 łyżka francuskiej musztardy
Garść rukoli

Przygotowanie

Wymieszaj musztardę i majonez w misce.
Dodaj kurczaka i dobrze wymieszaj.
Równomiernie rozprowadź mieszankę na jednej kromce chleba pełnoziarnistego, a następnie posyp ją rukolą.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z kremem czekoladowo-orzechowym, truskawkami i bananami

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
4 truskawki pokrojone w plasterki
½ pokrojonego banana
1 łyżka kremu czekoladowo-orzechowego
Garść malin do podania

Przygotowanie

Równomiernie rozsmaruj krem czekoladowo-orzechowy na jednej kromce chleba razowego, a następnie ułóż truskawki i banana na wierzchu.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z karmelizowanym bananem

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
1 banan pokrojony w plasterki
1 łyżki brązowego cukru
1 łyżki roztopionego masła
Szczypta mielonego cynamonu

Przygotowanie

Na patelni rozpuść masło i podsmaż na nim banana przez ok. 30 sekund.
Dodaj cukier i cynamon i podgrzewaj, aż cukier się rozpuści.
Równomiernie rozprowadź mieszankę na jednej kromce chleba razowego.
Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę.
Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Zamknij pokrywkę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

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.

CD281019/MD020823/V4