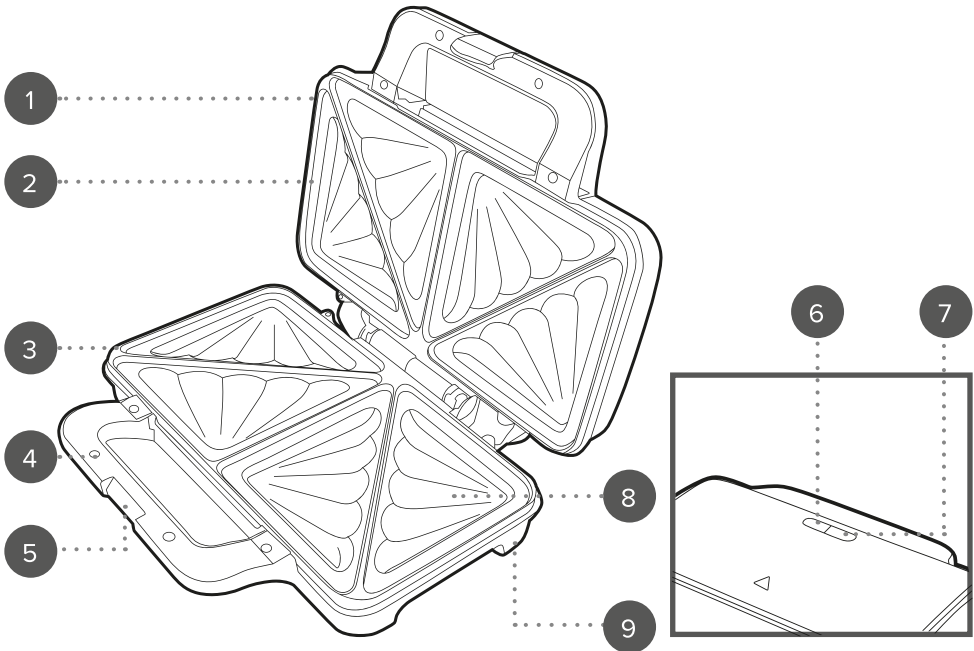


# Instrukcja obsługi

## Głęboki opiekacz do kanapek



1. Jednostka główna opiekacza do kanapek
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Blokada uchwytu

6. Czerwony wskaźnik zasilania
7. Zielony wskaźnik gotowości
8. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
9. Nóżki antypoślizgowe

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 zwiisał 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 gniazdka 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 przesuwać 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 opiekacz 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 opiekacz od zasilania sieciowego i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

**KROK 2:** obudowę opiekacza wytrzyj miękką, wilgotną szmatką 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 opiekacza nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



**UWAGA:** urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

## Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść opiekacz do kanapek zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



**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 opiekacz do źródła zasilania i włącz. Czerwony wskaźnik zapali się, sygnalizując włączenie urządzenia i rozpoczęcie nagrzewania.

**KROK 3:** rozgrzewaj opiekacz przez ok. 3 minuty. Zielony wskaźnik gotowości podświetli się w momencie osiągnięcia wymaganej temperatury.

**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.

**KROK 6:** opiekaj kanapki przez około 2–4 minuty, sprawdzając co jakiś czas, czy są gotowe poprzez ostrożne otwarcie pokrywy. W razie potrzeby 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 łyżki.

**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 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 opiekania należy zachować ostrożność. Opiekacz będzie emitować parę. Nie opiekaj wypieków z płynnym nadzieniem lub lukrem. Nie opiekaj przerwanych kromek chleba. Nie wolno dopuścić do spalenia chleba.

## Przechowywanie

Przed schowaniem opiekacza w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

Przewodu nigdy nie należy owijać ściśle wokół tostera. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

## Dane techniczne

Kod produktu: EK2017

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 900 W

# PRZEPISY



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

## 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 pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

## Kanapka z kurczakiem i sosem majonezowo-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

Połącz 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 pokrywę 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 pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

## Kanapka z tuńczykiem i serem

### Składniki

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

### Przygotowanie

W misce umieść 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 pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

## Kanapka z pesto, mozzarellą i pomidorami suszonymi na słońcu

### Składniki

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

### Przygotowanie

Równomiernie 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 pokrywę 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 pokrywę 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

### 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 pokrywę 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 łyżka brązowego cukru  
1 łyżka 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 pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

# 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.**

CD080116/MD020824/V7