

PROGRESS®

Est. 1931

3 W 1

OPIEKACZ DO PRZEKĄSEK

Instrukcja obsługi

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją 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 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.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, 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.

Produkt 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 łopatkę 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.



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

Należy uważać, aby nie polać elementu grzejjego wodą.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć opiekacz do przekąsek i odłączyć go od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: obudowę opiekacza należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć. 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.

Nie wolno zanurzać opiekacza w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia opiekacza do przekąsek nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

Uwaga: opiekacz do przekąsek należy czyścić po każdym użyciu.

Opis części



- | | |
|---|--|
| 1. Obudowa opiekacza do przekąsek 3 w 1 | 7. Płyty do grillowania pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 2. Zielony wskaźnik gotowości | 8. Płyty do tostów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 3. Czerwony wskaźnik zasilania | 9. Płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 4. Zatrzask blokujący | |
| 5. Nienagrzewające się uchwyty | |
| 6. Przycisk zwalniający płytki | |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem opiekacza do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.

Nie wolno zanurzać opiekacza w wodzie ani innym płynie.

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

wentylację wokół opiekacza.

Montaż lub wymiana płyt pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu

Przed przystąpieniem do montażu lub wymiany płytek z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło.

KROK 1: otwórz opiekacz do przekąsek, odpinając zatrzask blokujący.

KROK 2: wybierz potrzebne płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, sprawdzając, czy pasują one do siebie, i umieść je w urządzeniu.

KROK 3: wyrównaj dolną płytę z elementem grzejnym i delikatnie naciśnij, aż zatrzaski zablokują ją na swoim miejscu. Powtórz to samo w przypadku górnej płytki.

Przestroga: w opiekaczu należy używać wyłącznie pasujących do siebie płyt pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Przed wyjęciem płytek z urządzenia należy zawsze odczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

Przed użyciem zawsze należy upewnić się, że górna i dolna płyta grzejna zostały prawidłowo wymienione.

Ostrzeżenie: podczas obsługi przycisków zwalniających płyty należy zachować ostrożność, ponieważ obszar wokół przycisków może się nagrzewać.

Używanie opiekacza do przekąsek 3 w 1

KROK 1: zamontuj wymagane płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Montaż i wymiana płyt grzejnych”.

KROK 2: Przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 3: ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem.

KROK 4: podłącz opiekacz do przekąsek do źródła zasilania, włącz go i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się, aby zasygnalizować, że urządzenie się nagrzewa. Wskaźnik gotowości zaświeci się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 5: używając rękawic termoodpornych, ostrożnie zwolnij zatrzask blokujący i otwórz pokrywę. Dodaj przygotowane składniki na środku każdej dolnej płytki, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę. Piecz przekąski przez wymagany czas lub do uzyskania złocistobrazowego koloru; co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę. W razie potrzeby przekąski można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 6: po zakończeniu pieczenia ostrożnie zwolnij zatrzask blokujący i otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych. Potem zdejmij jedzenie za pomocą odpornej na

temperaturę plastikowej lub drewnianej łopatką.

KROK 7: wyłącz opiekacz i odłącz go od źródła zasilania.

KROK 8: Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

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.

Nie należy przepelniać płyt grzejnych z powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia.

Piekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.

Przestroga: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza opiekacza będzie wydobywać się para.

Ostrzeżenie: podczas pracy opiekacz do przekąsek i płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych.

Korzystanie z płytek do tostów

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 2: piecz kanapkę zgodnie z preferencjami; regularnie sprawdzaj poziom opieczienia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia wyłącz opiekacz do przekąsek i odłącz go od zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

KROK 4: ostrożnie wyjmij kanapkę za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką.

KROK 5: płyty do tostów można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

Ostrzeżenie: podczas korzystania z opiekacza do przekąsek należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się temperaturą i parą.

Korzystanie z płyt do grillowania

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości umieść przygotowaną kanapkę lub mięsa na dolnej płycie grzejnej, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 2: opiekacz jedzenie zgodnie z preferencjami; regularnie sprawdzaj poziom opieczona, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia wyłącz opiekacz do przekąsek i odłącz go od zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

KROK 4: ostrożnie wyjmij jedzenie za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk.

KROK 5: płyty do tostów można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

Ostrzeżenie: podczas korzystania z opiekacza do przekąsek należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się temperaturą i parą.

Korzystanie z płytek do gofrów

KROK 1: po zapaleniu się wskaźnika gotowości wlej przygotowane ciasto na gofry (patrz sekcja Przepisy) na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie do gofrów. Rozprowadź ciasto za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk i zamknij pokrywę.

KROK 2: Piecz przez ok. 8–10 minut lub do momentu, gdy gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie od zasilania, aby je wyłączyć. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

KROK 4: ostrożnie zdejmij gofry, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk.

KROK 5: płyty do gofrów można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.

Uwaga: nie należy przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto na gofry zwiększa objętość podczas pieczenia. Napełnij każde zagłębienie do poziomu około $\frac{2}{3}$ objętości.

Ostrzeżenie: podczas korzystania z opiekacza do przekąsek należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się temperaturą i parą.

Wskazówki i porady

1. Zawsze dodawaj składniki na środek każdej płyty pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, aby uniknąć rozlania.
2. W przypadku korzystania z ciasta wlewaj je powoli na płytę pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu i poczekaj, aż ciasto równomiernie rozleje się po całej powierzchni płyty. Pozwoli Ci to uniknąć przepelnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.

4. Podczas przygotowywania ciasta na gofry należy uważać, aby nie mieszać go zbyt długo, ponieważ może to spowodować, że gofry staną się twarde.
5. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania opiekacza, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
6. Gdy para przestanie wydostawać się z urządzenia, gofry powinny być gotowe.
7. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Pomoże to chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu i ułatwi usunięcie gotowych wypieków.
8. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
9. Jeśli masz mało czasu, przygotuj wszystkie składniki z wyprzedzeniem, aby później zająć się tylko pieczeniem.

Przechowywanie

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

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Działanie naprawcze
Płytki z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie pasują do opiekacza do przekąsek.	Płytki nie zostały prawidłowo wyrównane.	Upewnij się, że płytki są wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu. Sprawdź, czy płytki są wystarczająco chłodne, ponieważ ciepło może spowodować rozciągnięcie się niektórych materiałów.

Dane techniczne

Kod produktu: EK3774PVDEEU7

Wejście: 220–240 V ~50–60 Hz

Wyjście: 850 W

PROGRESS®

Est. 1931



GOFRY PANINI TOSTY

Przykładowe przepisy



Przepisy na gofry

Gofry ziemniaczane

Składniki

100 g startego sera	2 łyżki posiekanego	¼ łyżeczki pieprzu
2 duże ziemniaki russet, obrane i poszatkowane	szczypiorku	
	½ łyżeczki soli	

Przygotowanie

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Używając 2–3 warstw ręcznika papierowego, mocno wyciśnij nadmiar płynu z ziemniaków. W dużej misce wymieszaj ziemniaki, ser, szczypiorek, sól i pieprz.

Lekko natłuść płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Na każdą płytę do gofrów pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu wyłóż około 1,5-centymetrową warstwę mieszanki.

Zamknij pokrywę i piecz przez około 15 minut, aż placki staną się chrupiące i brązowe. Podaj je z jajkami w koszulce i gotowanymi kielbaskami.

Quesadilla gofrowa

Składniki

150 g startego sera	1 papryka jalapeño	2 łyżeczki mieszanki
4 średnie tortille	bez pestek,	przypraw do taco
1 zielona papryka poblano, cienko pokrojona	pokrojona w kostkę	
	1 łyżka oliwy z oliwek	

Przygotowanie

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Podgrzej oliwę z oliwek na patelni.

Dodaj papryki poblano oraz jalapeño i smaż przez ok. 2 minuty, aż zmiękną.

Umieść tortillę na każdej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. W razie potrzeby przytnij tortille do odpowiedniego rozmiaru.

Na tortillę wyłóż niewielką ilość startego sera, mieszankę papryk i posyp mieszanką przypraw do taco. Na wierzchu posyp garścią startego sera, a następnie na górze umieść drugą tortillę.

Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 15 minut, aż ser się roztopi, a tortilla lekko się przyrumieni.

Podaj z kwaśną śmietaną, salsą i guacamole.

Gofry z kielbaskami i purée ziemniaczanym

Składniki

600 g purée ziemniaczanego	4 łyżki niesolonego	½ łyżeczki proszku
125 g startego sera	masła, roztopionego	do pieczenia
65 g mąki pszennej	3 łyżki	¼ łyżeczki
2 duże jajka	posiekanego szczypiorku	sody oczyszczonej
60 ml maślanek	½ łyżeczki soli	¼ łyżeczki czosnku
	½ łyżeczki pieprzu	granulowanego

Przygotowanie

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

W dużej misce wymieszaj masło, maślanek i jajka.

Dodaj purée ziemniaczane i szczypiorek, delikatnie mieszając do połączenia.

W osobnej misce wymieszaj mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, pieprz i czosnek granulowany.

Wsymp suche składniki do miski z mokrymi składnikami i połącz je.

Lekko natłuść płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty do gofrów pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około $\frac{3}{4}$ pojemności.

Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5 minut, do uzyskania złotobrzązowego koloru.

Podaj z gotowanymi kielbaskami.

Przepisy na kanapki

Kanapka z serem, pomidorem i chorizo

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego	50 g sera cheddar pokrojonego w plasterki	50 g chorizo
-------------------------------------	--	--------------

Przygotowanie

Zamontuj płyty z powłoką nieprzywierającą, a następnie rozgrzej opiekacz do przekąsek.

Lekko posmaruj płytki opiekające olejem.

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 pesto, mozzarellą i pomidorami suszonymi

na słońcu

Składniki

50 g sera mozzarella, pokrojonego	2 grube kromki białego chleba	4 pomidory suszone, pokrojone 1 łyżka zielonego pesto
--------------------------------------	----------------------------------	---

Przygotowanie

Zamontuj płyty do tostów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Równomiernie rozsmaruj pesto na kromce białego chleba, a następnie ułóż na niej suszone pomidory i ser mozzarella.

Przykryj wszystko drugą kromką białego chleba.

Lekko natłuść płyty do tostów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Umieść kanapkę na dolnej płycie do tostów pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Zamknij pokrywkę i opiekaj 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 ½ banana, pokrojonego	1 łyżka kremu czekoladowo-orzechowego
-------------------------------------	---	--

Przygotowanie

Zamontuj płyty do tostów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

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.

Lekko natłuść płyty do tostów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Umieść kanapkę na dolnej płycie do tostów pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Zamknij pokrywkę i opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Przepisy do przygotowywania na płycie do grillowania

Panini z indykiem i pesto

Składniki

1 bochenek panini	ugotowanego indyka	½ awokado, pokrojonego
2 łyżeczki pesto	2 plasterki sera mozzarella	
3 plasterki	pokrojony pomidor	

Przygotowanie

Zamontuj płyty do grillowania pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Równomiernie rozsmaruj pesto na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej kawałki sera mozzarella, indyka, pomidorów i awokado.

Potem przykryj wszystko drugą połową bochenka panini.

Lekko natłuść płytę do grillowania pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Zamknij pokrywkę i opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Panini z pieczonym kurczakiem i ze szpinakiem

Składniki

1 bochenek panini	grube plastry	garstka liści
½ pomidora, pokrojonego	pieczonego kurczaka	szpinaku baby
½ cebuli, pokrojonej	2 plastry sera mozzarella	
	2 łyżki bazyliowego pesto	

Przygotowanie

Zamontuj płyty do grillowania pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Równomiernie rozsmaruj bazyliowe pesto na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej ser mozzarella, kurczaka, pomidora, cebulę i szpinak.

Potem przykryj wszystko drugą połową bochenka panini.

Lekko natłuść płytę do grillowania pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Zamknij pokrywkę i opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Panini ze stekiem i z serem

Składniki

1 bochenek panini	20 g upieczonej i pokrojonej	2 łyżki chrzanu
75 g usmażonego	czerwonej papryki	
i pokrojonego	15 g karmelizowanej cebuli	
w plasterki steku wołowego		
50 g tartego sera		

Przygotowanie

Zamontuj płyty do grillowania pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz.

Równomiernie rozprowadź chrzan na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej stek, ser, karmelizowaną cebulę oraz paski upieczonej papryki.

Potem przykryj wszystko drugą połową bochenka panini.

Lekko natłuść płytę do grillowania pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Zamknij pokrywkę i opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.progresscookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Progress oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznaczają, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



PROGRESS®

Est. 1931



Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Made in China.
CD170920/MD000000/V1