

PROGRESS®

Est. 1931

Go Healthy

**Urządzenie
do robienia
omletów**

Instrukcja Obsługi

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje 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 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.

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.

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.

Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą się



nagrzewać podczas pracy.

Przestroga: Gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Należy uważać, aby nie połać elementu grzejnego wodą.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do piekarnika do omletów od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: obudowę urządzenia do robienia omletów należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: przypalone fragmenty jedzenia należy usunąć, polewając niewielką ilością ciepłej wody z łagodnym detergentem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wytrzeć je do czysta ręcznikiem papierowym. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Nie wolno zanurzać piekarnika w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia piekarnika i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Uwaga: urządzenie do robienia omletów należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



- | | |
|---|---|
| 1. Główna jednostka piekarnika do omletów | 5. Czerwony wskaźnik zasilania |
| 2. Obudowa górna | 6. Zielony wskaźnik gotowości |
| 3. Dolna obudowa | 7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu |
| 4. Nienagrzewający się uchwyt | 8. Nóżki antypoślizgowe |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

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

Nie wolno zanurzać piekarnika w wodzie ani innym płynie.

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

Korzystanie z urządzenia do omletów

KROK 1: przygotuj ciasto na omlet.

KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz go. Lampka zasilania zaświeci się na czerwono, a lampka kontrolna na zielono, sygnalizując włączenie piekarnika i jego nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzej piekarnik – zajmie to około 2–3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: wlej przygotowane ciasto na omlet, rozdzielając je równomiernie między dwie nieprzywierające płytki grzejne, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 6: piecz omlet przez około 5 minut lub do momentu, gdy ciasto stanie się puszyste i złocistobrzowe. Czas pieczenia zależy od rodzaju i ilości użytych składników.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij omlet, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką.

KROK 8: w przypadku przygotowywania większej liczby omletów zamknij pokrywę po wyjęciu każdej omelety, aby utrzymać ciepło, i przed dodaniem kolejnej porcji ciasta poczekaj, aż zapali się zielona lampka kontrolna.

KROK 9: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

Uwaga: przed użyciem urządzenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania optymalnej temperatury. Aby przedłużyć żywotność powłoki zapobiegającej przywieraniu, należy ostrożnie posmarować je cienką warstwą oleju.

Jeśli trzeba, niektóre składniki, takie jak pomidory i cebule, można częściowo ugotować na płytach grzejnych przed dodaniem ciasta na omlet. Zajrzyj do sekcji z przepisami, aby znaleźć pomysły na nadzienie.

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 pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza piekarnika będzie wydobywać się para. Nigdy nie należy używać piekarnika do omletu z otwartą pokrywą.

Przechowywanie

Przed odłożeniem piekarnika w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

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

Dane techniczne

Kod produktu: EK2716PHNTFOB

Wejście: 220–240 V ~50-60 Hz

Wyjście: 750 W

PROGRESS®

Est. 1931



ŚNIADANIA DANIA GŁÓWNE DESERY

Przepisy



Choć nieprzywierająca powłoka nie wymaga stosowania oleju, płytki grzejne można lekko spryskać niewielką ilością oleju, aby uzyskać smaczniejsze omlety. Zalecamy stosowanie oleju podczas pieczenia omletów z warzywami takimi jak grzyby czy cebula, aby je zmiękczyć.

Gładki omlet

Składniki

2–3 jajka	pokrojonego w kostkę	Sól i pieprz do smaku
10 g zimnego masła	Odrobina półtłustego mleka	

Przygotowanie

Rozgrzej urządzenie do omletów. W dzbanku lub misce ubij jajka i mleko do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj masło, a potem dopraw solą i pieprzem. Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet z chorizo, szpinakiem i kozim serem

Składniki

2 jajka	25 g sera koziego	Sól i pieprz do smaku
50 g chorizo pokrojonego w kostkę	Garść posiekanego szpinaku	
	¼ łyżki masła	

Przygotowanie

Rozgrzej urządzenie do omletów. W dzbanku lub misce ubij dwa jajka, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Wmieszaj masło, chorizo i szpinak. Dopraw solą i pieprzem. Po połączeniu się składników dodaj ser koziego. Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet śródziemnomorski

Składniki

2 jajka	1 zielona papryka	1 łyżka tymianku
25 g sera	pozbawiona nasion i pokrojona	1 łyżeczka rozmarynu
mozzarella poszatkowanego	½ rozgniecionego	1 łyżeczka bazylii
4 pokrojone	ząbku czosnku	1 łyżeczka oregano
pomidory koktajlowe	⅓ cebuli posiekanej	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej urządzenie do omletów. W dzbanku lub misce ubij dwa jajka i przypraw solą i pieprzem. Dodaj pomidory, cebulę, pieprz, czosnek i zioła. Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–5 minut, zanim dodasz mozzarellę. Piecz dalej, aż omlet stanie się złocistobrązowy i puszysty.

Omlet z pomidorem, cebulą i serem

Składniki

2 jajka	¼ czerwonej cebuli	Tarty cheddar do smaku
4 pokrojone pomidory	pokrojonej w kostkę	Sól i pieprz do smaku
koktajlowe	Odrobina półtłustego mleka	Olej w sprayu

Przygotowanie

Rozgrzej urządzenie do omletów. Gdy zielona kontrolka zgaśnie, lekko spryskaj olejem płytki grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Dodaj posiekane pomidory i cebulę i piecz, aż warzywa zmiękną. W dzbanku lub misce ubij jajka i dodaj odrobinę mleka. Dopraw solą i pieprzem. Wyjmij pomidory i cebulę i dodaj do ciasta na omlety. Wmieszaj starty ser. Rozprowadź ciasto na omlety równomiernie na płytach grzejnych. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet pomidorowy z pesto

Składniki

2 jajka	przekrojone na pół	zielonego pesto
4 pomidory koktajlowe	1 łyżka czerwonego lub	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej urządzenie do omletów. W dzbanku lub misce ubij dwa jajka i przypraw solą i pieprzem. Wymieszaj wszystkie składniki i dokładnie je połącz. Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
UK. Manchester OL9 0DD.
Germany. 51149 Köln.**

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 Giles and Posner 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 oznacza, 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

Producent:

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

Dystrybucja:

NETTO Sp. z o.o.
Motaniec 30, 73-108 Kobylanka, Polska.

WYPRODUKOWANO W CHINACH

CD260321/MD201021/V2

