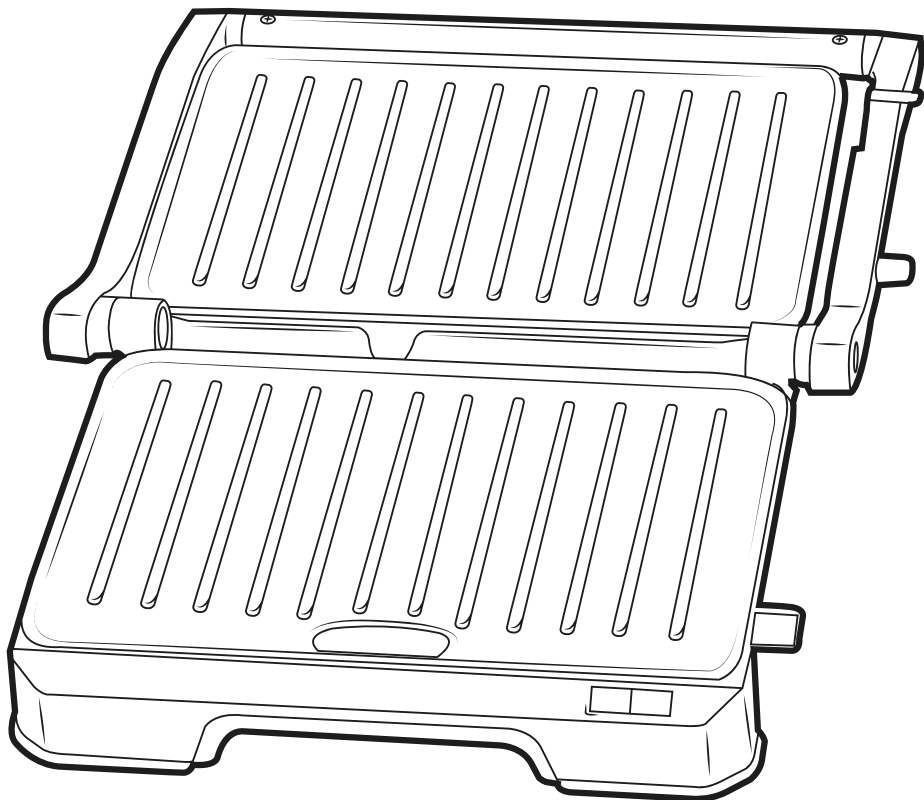
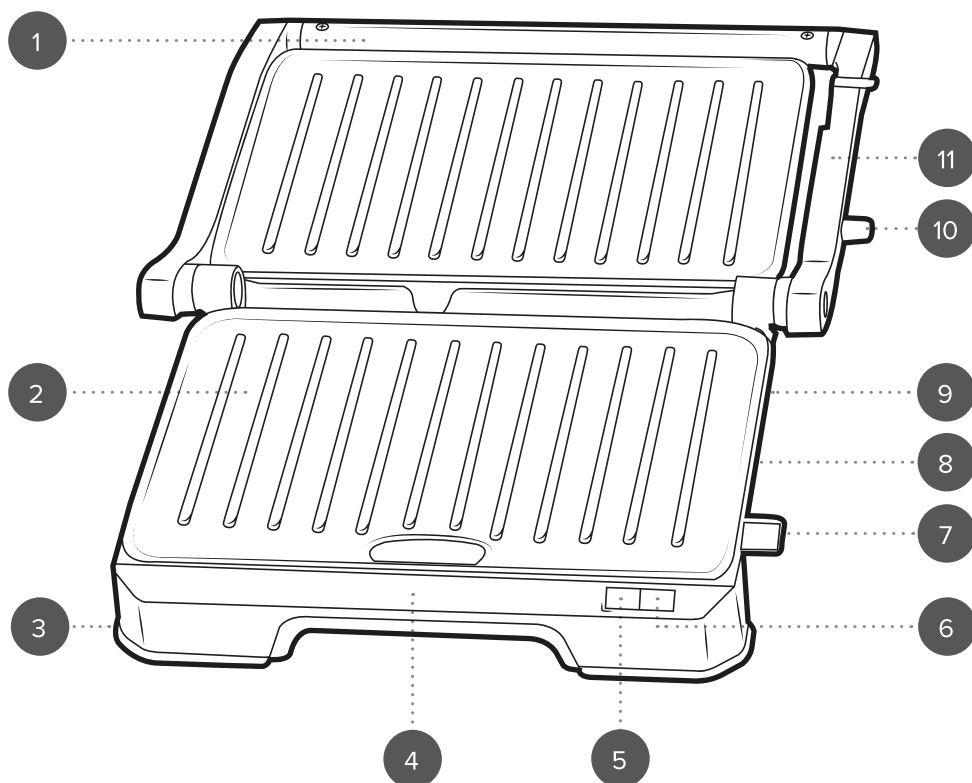


Instrukcja obsługi

Grill elektryczny



Opis części



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Uchwyt | 6. Zielony wskaźnik gotowości |
| 2. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu | 7. Zatrząsek zabezpieczający |
| 3. Nóżki antypoślizgowe | 8. Dolna obudowa |
| 4. Taca ociekowa | 9. Jednostka główna grilla |
| 5. Czerwony wskaźnik zasilania | 10. Blokada zawiasów |
| | 11. Obudowa górna |

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 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 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.
- 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 łąpatki 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.



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

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od źródła zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: przetrzyj grill miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

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 grilla w wodzie ani innym płynie.

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



UWAGA: grill należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE: tacka ociekowa zbiera olej i tłuszcz, które mogą być nadal gorące po użyciu. Poczekać, aż tacka ostygnie, a dopiero potem ostrożnie ją wyjmij, żeby ją wyczyścić.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem grilla do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną

szmatką i dokładnie wysuszyć.

Nie wolno zanurzać grilla w wodzie ani innym płynie.



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

Korzystanie z grilla

KROK 1: przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

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

KROK 3: rozgrzej grilla – zajmie to około 1–3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

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

KROK 5: przypiekaj jedzenie przez około 3–10 min, w zależności od rodzaju składników.

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

KROK 7: wyłącz grilla i odłącz go 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 zielona kontrolka gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury. Aby przedłużyć żywotność powłoki zapobiegającej przywieraniu, przed użyciem należy ostrożnie posmarować ją cienką warstwą oleju za pomocą papierowego ręcznika.



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 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.

Ten produkt jest wyposażony w zatrzask zabezpieczający, który idealnie sprawdzi się podczas przechowywania urządzenia. Aby zablokować ten zatrzask, przed obróceniem zatrzasku zgodnie z ruchem wskazówek zegara sprawdź, czy grill elektryczny jest zamknięty.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5854

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 850 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 krewetek, dużych, obranych i oczyszczonych z ogonami

Do marynaty

3 ząbki czosnku, rozniecione

3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin

3 łyżki soku z cytryny

2 łyżeczki świeżego rozmarynu, posiekanego

Sól i pieprz do smaku

Do sałatki

425 g fasoli cannellini, optukanej i odsączonej

142 g młodej rukoli

1 ząbek czosnku, roznieciony

½ małej czerwonej cebuli, cienko pokrojonej w plasterki

2 łyżeczki soku z cytryny

1 łyżeczka oliwy z oliwek extra virgin

Szczypta cukru

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Połącz oliwę z oliwek, sok z cytryny, zmiażdżone 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 pokrywką i włóż pojemnik do lodówki na około 15 minut.

Po zamarynowaniu krewetek rozgrzej grill.

Nałóż krewetki na szpikulce.

Umieść szpikulce z krewetkami na grillu, zamknij pokrywkę 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 ryby po 900 g (morlesz lub lucjan czerwony) lub 6 filetów rybnych (np. z tuńczyka)

4 ząbki czosnku, drobno starte lub rozniecione
6 łyżek jogurtu naturalnego
2 łyżki drobno startego 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 pokrywkę i grilluj przez około 4–5 minut, aż się upieką (czas pieczenia dla turczyka lub podobnych ryb zostanie skrócony do około 3–4 minut).

Podawaj ze świeżą, chrupiącą sałatą.

Grillowany kurczak z serem mozzarella

Składniki

4 filety z piersi kurczaka bez kości
8 plastrów sera Mozzarella
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.

Położ piersi z kurczaka na lekko naoliwionej płycie grillowej i piecz przez około 9 minut z każdej strony lub do momentu, gdy soki puszczane 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 pokrywkę 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, poszatowanego 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.

Umieścić tortille na grillu, zamknij pokrywkę i piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie gorący, ser się stopi, a tortille będą złocistobrązowe i chrupiące.

Podawaj na ciepło z salsą lub sałatką.



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.

CD100823/MD100823/V1