



BEZDYMNY GRILLZ POWŁOKĄ MIEDZIANĄ **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Dziękujemy za zakup bezdymnego grilla z powłoką miedzianą Smokefree Copper Grill.
Grillowanie będzie teraz szybkie, łatwe i przyjemne oraz zdrowe.

Przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Zachowaj instrukcję, aby w razie potrzeby móc do niej wrócić.

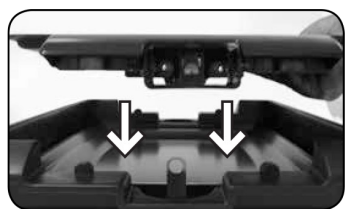




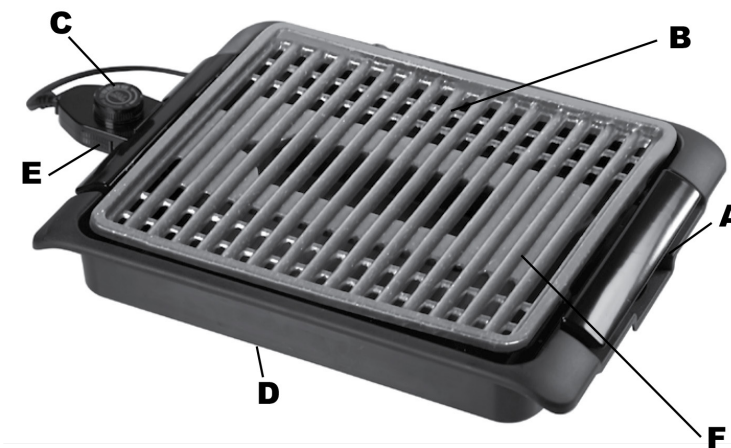
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z ostrzeżeniami i zasadami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, nie przemysłowego.
- Nie pozostawiaj nieużywanego urządzenia podłączonego do prądu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia, chyba że używają go pod nadzorem osoby za nie odpowiedzialnej lub według instrukcji tej osoby.
- Uwaga na poparzenia - podczas użytkowania temperatura powierzchni grilla wzrasta.
- Usuń całe opakowanie, naklejki oraz akcesoria znajdujące się na wewnętrznej lub zewnętrznej powierzchni grilla.
- Rozłóż cały kabel.
- Podczas używania urządzenia na środku stołu, upewnij się, że znajduje się ono poza zasięgiem dzieci.
- Aby mieć pewność, że urządzenie się nie przegrzeje, nie stawiaj go w kącie lub bezpośrednio pod ścianą.
- Urządzeniem nie należy sterować przy użyciu zewnętrznego zegara lub systemu sterowania na odległość.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na delikatnych lub miękkich powierzchniach (szkło, obrus, lakierowane meble, cerata itp.).
- Podczas używania przedłużacza, upewnij się, że ma on odpowiednie parametry i uziemienie.
- Urządzenie powinno być podłączane wyłącznie do uziemionego gniazdka.
- Upewnij się, że kabel jest położony w sposób, który wykluczy możliwość

- przewrócenia się o niego.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub osobę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Upewnij się, że napięcie w gniazdku odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Nie używaj folii aluminiowej lub tacek - są one zbędne na płycie z nieprzewierającą powłoką miedzianą.
- Nigdy nie dotykaj tacki na tłuszcz, kiedy urządzenie jest gorące. Jeśli tacka zapełni się podczas gotowania, przed jej opróżnieniem poczekaj, aż urządzenie wystygnie.
- Nie zanurzaj termostatu ani kabla w wodzie.
- Wypinany kabel należy wyjąć przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, a złącze musi być całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające wystarczającej wiedzy, lub doświadczenia, jeśli rozumieją ryzyko wiążące się z jego użytkowaniem i używają go pod nadzorem. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny brać udziału w czyszczeniu lub konserwacji urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć zadrapań powierzchni urządzenia, podczas grillowania rekomendowane jest używanie bezpiecznych akcesoriów silikonowych lub drewnianych.
- Używaj grilla na suchej powierzchni.
- Nie dotykaj gorących powierzchni grilla, jeśli nie masz na sobie rękawic kuchennych.
- Jeśli grill nie jest używany lub chcesz go wyczyścić, odłącz go uprzednio od prądu. Wyłącz urządzenie przed odłączeniem od prądu.

- Nie odłączaj urządzenia mokrymi rękoma.

OSTRZEŻENIE: Trzymaj urządzenie wyłącznie za uchwyty i używaj rękawic kuchennych lub podobnych akcesoriów, chroniących przed gorącem. Zanim dotkniesz powierzchni grilla, pozostaw go do całkowitego wystygnięcia.

Zestaw zawiera:

- Bezdymny grill z powłoką miedzianą Smokefree Copper Grill
- Instrukcję obsługi

Opis

- A. Uchwyt
- B. Płyta grilla
- C. Pokrętko termostatu
- D. Podstawa
- E. Złącze
- F. Element grzewczy
- G. Tacka na tłuszcz

Instrukcja użytkowania

- Przed pierwszym użyciem umyj płytę grilla oraz tackę na tłuszcz (według instrukcji zawartych w sekcji dotyczącej czyszczenia).
- Na tackę wlej wodę, aby zmniejszyć wydzielanie dymu.
- Złóż urządzenie według rysunku 2.

Montaż

- Podczas wkładania płyty grilla, upewnij się, że metalowy wspornik w podstawie pasuje do otworu pod płytą (rys. 3).
- Podłącz złącze (E) do urządzenia, jak na rysunku 1 i podłącz kabel do prądu. Ustaw termostat (C) na wybraną temperaturę. Lampka kontrolna zaświeci się, sygnalizując, że grill się nagrzewa.
- Nagrzewaj grill przez około 5 minut z termostatem ustawionym na 5.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia przez kilka pierwszych minut z grilla może unosić się nieprzyjemny zapach lub nawet odrobina dymu.

- Połóż jedzenie na grillu.
- Po zakończeniu gotowania zdejmij jedzenie przy użyciu bezpiecznych akcesoriów odpornych na ciepło.
- Ustaw termostat na 0.
- Odłącz złącze z termostatem od urządzenia, a następnie od prądu.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostaw urządzenie do wystygnięcia.

Czyszczenie i konserwacja

- Zalecamy regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości jedzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od prądu i pozostaw do wystygnięcia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij złącze.
- Podnieś i opróżnij tackę.
- Czyść urządzenie, używając wilgotnej ściereki, nasączonej odrobiną płynu do naczyń. Następnie dokładnie wysusz.
- Do czyszczenia nie używaj szorstkich gąbek, szczotek ani rozpuszczalników lub produktów na bazie kwasów takich jak wybielacz.

NIE ZANURZAJ ZŁĄCZA W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH ANI NIE WKŁADAJ GO POD BIEŻĄCĄ WODĘ.

Następujące części można myć w zmywarce:

- Tacka (G)
- Płyta grillowa (B)
- Podstawa (D)

Po każdym czyszczeniu i zanim użyjesz go ponownie, upewnij się, że Smokefree Copper Grill jest całkowicie suchy.

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW



Ten znak oznacza, że zanim zdecydujesz się na utylizację produktu, powinieneś się zapoznać z obowiązującymi lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu produktów tego typu. Nie wyrzucaj produktu z normalnymi odpadami komunalnymi. Zutilizuj produkt zgodnie z obowiązującymi przepisami. Produkty elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, które mogą mieć szkodliwy wpływ na środowisko i życie ludzkie, dlatego powinny być odpowiednio utylizowane.



Ten symbol oznacza, że powierzchnia urządzenia nagrzewa się podczas użytkowania.

Produkt jest zgodny z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/ w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia, dyrektywą 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/EC ustanawiającą ogólne zasady ustalania wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

220-240 V, 50/60 Hz, 1250 W

Wyprodukowano w Chinach

PRZEPISY KULINARNE

Nagrzewaj urządzenie przez 5 minut z termostatem ustawionym na 5.

1. Burrito z grillowanym kurczakiem (2 porcje)

2 średniej wielkości piersi z kurczaka
1 zielona papryka

1 czerwona papryka
1 cebula
4 wrapy/placki tortilli
Sól, pieprz i oliwa z oliwek.

Przygotowanie:

1. Ustaw termostat na 4 i dodaj odrobinę oliwy.
2. Pokrój warzywa i podsmażaj z oliwą przez 15 minut.
3. Pokrój kurczaka i smaż razem z warzywami na płycie przez 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.
4. Zdejmij potrawę z grilla.
5. Zwilż wrapy wodą i podsmażaj na grillu do momentu zarumienienia.
6. Wypełnij wrapy nadzieniem z kurczaka i warzyw.
7. Podawaj.

2. Łosoś ze szparagami (2 porcje)

2 filety z łososia
1 pęczek zielonych szparagów
1 cebula
Nasiona sezamu
Sok z cytryny
Sól i oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Ustaw termostat na 4 i dodaj odrobinę oliwy.
2. Smaż szparagi przez 5 minut.
3. W tym samym czasie podsmażaj cebulę przez 10 minut.
4. Dopraw łososia odrobiną soku z cytryny i połóż na płycie.
5. Gotowego łososia obsyp sezamem.
6. Połóż łososia na talerzu z cebulą na górze i szparagami obok.

3. Naleśniki z szynką i serem (4 porcje)

120 g mąki
1 szklanka mleka
1 łyżka masła

Szynka w plastrach lub kostce
Ser w plastrach lub starty
2 jajka
Sól

Przygotowanie:

1. Ustaw termostat na 3.
2. Wymieszaj jajka, mąkę, masło i mleko do momentu uzyskania gładkiej i jednolitej masy. Dodaj szczyptę soli.
3. Rozprowadź ciasto na całej płycie. Jeśli krawędzie się zarumienią, przewróć naleśnik na drugą stronę.
4. Połóż na połowie naleśnika ulubioną szynkę i ser.
5. Złóż naleśnik i, jeśli wolisz, obróć ponownie, aby go zarumienić.

4. Grillowane warzywa z sosem winegret

½ cukinii
½ bakłażana
1 pomidor
4 cebule dymki
4 szparagi
4 pieczarki
25 g prażonych orzechów laskowych
25 g prażonych migdałów
Sól, pietruszka, pieprz i oliwa z oliwek.

Przygotowanie:

1. Ustaw termostat na 4 i dodaj oliwy.
2. Zetrzyj orzechy i migdały w moździerzu. Wrzuć je do miski, dodaj oliwę, ocet i sól, a następnie dokładnie wymieszaj.
3. Pokrój warzywa, dopraw i połóż na grillu. Kiedy będą gotowe, zdejmij je z płyty i przenieś je na talerz.
4. Polej sosem winegret.

5. Grillowane sardele w sosie pomidorowym (2 porcje)

10 świeżych sardeli
3 pomidory
½ ząbka czosnku

Sól, pieprz, ocet i oliwa z oliwek.

Przygotowanie:

1. Pokrój pomidory w kostkę i włóż do blendera. Dodaj 3 łyżki oliwy, ½ łyżki octu, szczyptę soli i pół ząbka czosnku. Zblenduj i odcedź.
2. Oczyść sardele. Oddziel filety i dopraw.
3. Ustaw termostat na 4 i dodaj odrobinę oliwy.
4. Połóż sardele na grillu, skórą do góry.
5. Wylej sos pomidorowy na duży talerz i połóż sardele na boku.



www.tvokazje.pl

BEZDYMNY GRILLZ POWŁOKĄ MIEDZIANĄ
INSTRUKCJA OBSŁUGI