

User manual

Health grill and panini maker



Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

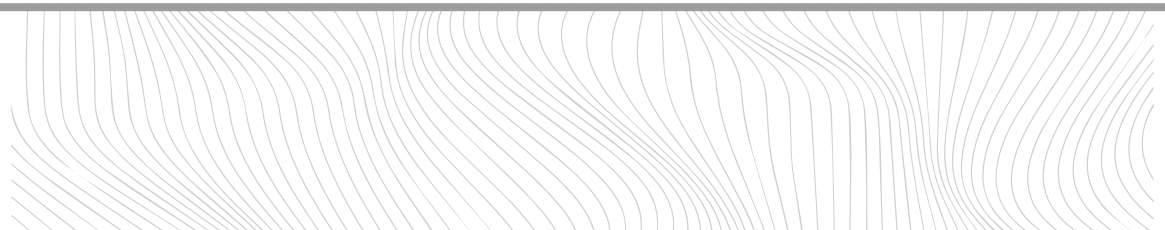
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE 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 przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 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 przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać 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.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

**EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

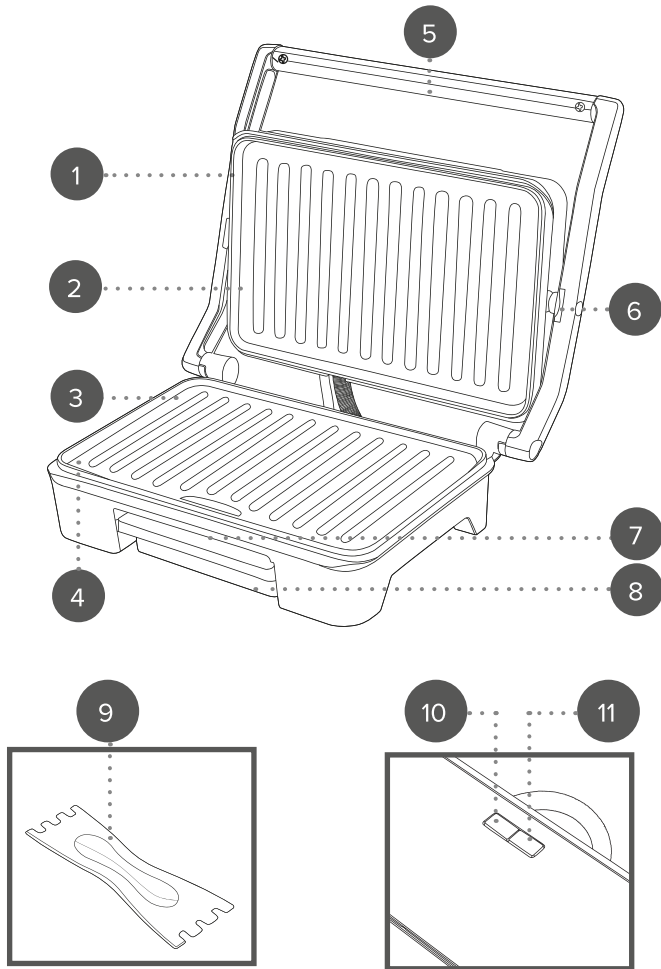


Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



- 1. Health grill & panini maker main unit
- 2. Upper housing
- 3. Lower housing
- 4. Non-stick coated cooking plates
- 5. Stainless steel handle
- 6. Floating hinge

- 7. Oil channel
- 8. Drip tray
- 9. Spatula
- 10. Red power indicator light
- 11. Green ready indicator light

Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.

- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the health grill and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the health grill from the mains power supply and allow to fully cool.

STEP 2: Wipe the health grill housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the health grill, as this could damage the surface.



NOTE: The health grill should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the health grill following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the health grill for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the health grill.

Using the health grill

STEP 1: Prepare the ingredients that are to be grilled.

STEP 2: Plug in and switch on the health grill at the mains power supply. The red power indicator light will illuminate, indicating that the health grill has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the health grill, until the green indicator light illuminates, signalling the required temperature has been reached.

STEP 4: Place the prepared ingredients onto the lower non-stick coated cooking plate and then close the lid.

STEP 5: Cook the food until piping hot all the way through.

STEP 6: Once cooking is complete, carefully open the lid and remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 7: Switch off and unplug the health grill from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

STEP 8: Use the spatula to channel any excess oil into the drip tray.



NOTE: Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. Carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating. During use the green ready indicator light will cycle on and off to indicate that the health grill is maintaining the temperature.



CAUTION: The non-stick coated cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.



WARNING: Exercise caution during cooking; the health grill will emit steam.

Storage

Check that the health grill is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never store the health grill whilst it is wet.

Never wrap the cord tightly around the health grill; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK2009

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 750 W



RECIPES

Rosemary shrimp skewers with rocket and white bean salad

Skewers are required for this recipe.

Ingredients

680 g large shrimps, shelled and cleaned with tails on

Skewers

For the marinade

3 garlic cloves, crushed

3 tbsp extra virgin olive oil

3 tbsp lemon juice

2 tsp fresh rosemary, finely chopped

Salt and pepper, to taste

For the salad

425 g cannellini beans, rinsed and drained

142 g baby rocket

1 garlic clove, minced

½ small red onion, thinly sliced

2 tsp lemon juice

1 tsp extra virgin olive oil

Pinch of sugar

Salt and pepper, to taste

Method

Combine the olive oil, lemon juice, crushed garlic cloves and rosemary in a large bowl or sealable container; season to taste with the salt and pepper.

Add the shrimps to the mixture and coat thoroughly in the marinade. Seal the bowl with shrink wrap or the lid of the container and refrigerate for approx. 15 minutes.

Preheat the health grill once the shrimps are marinated.

Thread the shrimps onto the skewers.

Place the loaded skewers onto the health grill, close the lid and cook for approx. 3 minutes, until the shrimps are pink.

Whilst the shrimps are cooking, create the salad by mixing the minced garlic, sugar, olive oil, lemon juice, salt and pepper in a large bowl. Add the arugula, cannellini beans, and onion; toss to combine.

Serve the salad on one side of a large platter and arrange the shrimp skewers alongside to serve.

Tikka-style fish

Ingredients

2 900 g whole sea bream, red snapper or 6 fish steaks, tuna or similar
4 garlic cloves, finely grated or crushed
6 tbsp plain yoghurt
2 tbsp fresh root ginger, finely grated
2 tbsp olive oil
3 tsp cumin seeds
2 tsp turmeric
2 tsp mild chilli powder
Salt, to taste

Method

Preheat the health grill.
If using whole fish, score the skin on each side. Combine the ginger and garlic, season with salt and then rub all over the fish.
Mix the yoghurt with the oil, spices and seasoning. Coat the fish inside and out with the mixture, then refrigerate until ready to cook.
Place the fish onto the health grill, close the lid and cook for approx. 4–5 minutes, until the fish is cooked (cooking times will be reduced to approx. 3–4 minutes for tuna or similar fish).
Serve with a fresh, crispy salad.

Grilled chicken with mozzarella

Ingredients

4 boneless chicken breasts
8 slices Mozzarella
4 tomatoes, sliced
3 tbsp olive oil
2 tsp fresh rosemary, chopped
½ tsp garlic powder
¼ tsp salt
¼ tsp black pepper
Basil to garnish

Method

Preheat the health grill.
Slit each of the chicken breasts horizontally to make a pocket and then fill with the sliced tomato and mozzarella.
Brush the chicken breasts with olive oil and season with salt, pepper, rosemary and garlic powder.
Place the chicken breasts onto the lightly oiled griddle plate and cook for approx. 9 minutes per side or until the juices run clear and the chicken is no longer pink.

Remove from the health grill and arrange on serving plates.

Garnish with basil.

Home-made beef burgers

Ingredients

350 g freshly ground beef
1 egg
1 tsp dried mixed herbs (thyme and oregano)
Salt and freshly ground black pepper

Method

Preheat the health grill.
Mix the beef and herbs together in a mixing bowl, add the egg and season well.
Divide into 2 portions and shape into burgers.
Place the burgers onto the health grill, close the lid and cook for approx. 7–9 minutes or until thoroughly cooked and browned.
Serve in burger buns with a green salad.

Chicken quesadillas

Ingredients

2 flour tortillas
80 g cooked chicken, shredded (or turkey can be used if preferred)
10 g butter, melted
4 spring onions, finely chopped
1 small finely chopped red chilli pepper
2 tbsp grated cheddar
1 tbsp pitted black olives, finely chopped
Salt and pepper

Method

Preheat the health grill.
Coat one side of each tortilla with a little melted butter.
Place all of the other ingredients into a bowl and mix well.
Season with salt and pepper, to taste and divide the mixture equally between the 2 tortillas.
Fold each tortilla in half and lightly brush with the remaining butter.
Place the tortillas onto the health grill, close the lid and cook for approx. 6 minutes or until the chicken is hot, the cheddar has melted and the tortillas are lightly golden brown and crispy.
Serve warm with salsa or salad.



Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment



This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

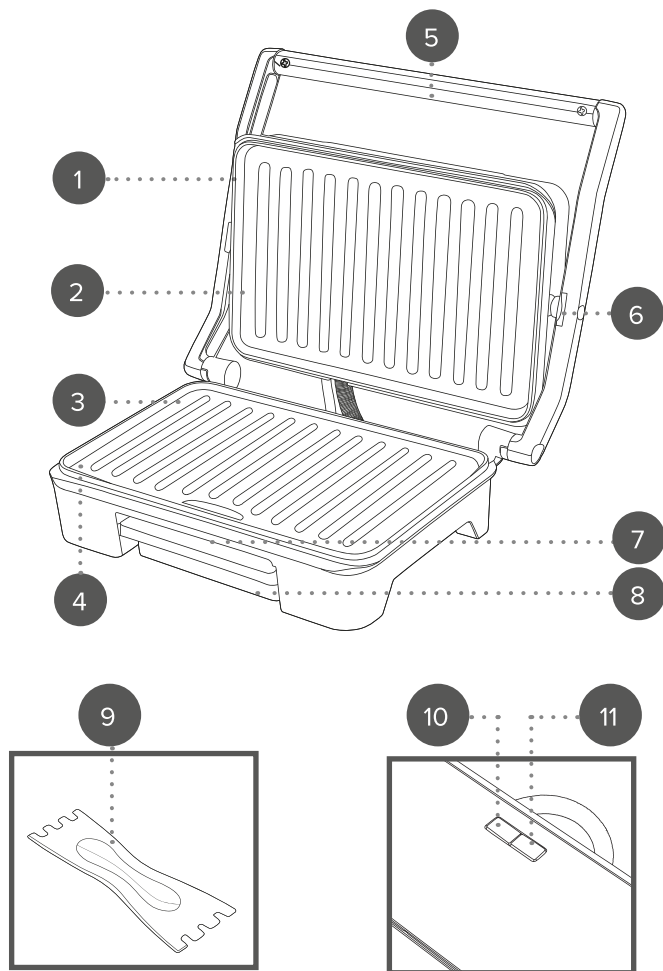
CD080223/MD080224/V2

Manuel d'utilisation

Gril sain et appareil à panini



Description des pièces



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Unité principale du gril sain et appareil à panini | 6. Charnière flottante |
| 2. Coque supérieure | 7. Récupérateur d'huile |
| 3. Coque inférieure | 8. Plateau de récupération |
| 4. Plaques de cuisson antiadhésives | 9. Spatule |
| 5. Poignée en acier inoxydable | 10. Voyant d'alimentation rouge |
| | 11. Voyant « Prêt » vert |

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

éteignez le gril sain et le débrancher de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

n'utilisez pas les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril sain de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la surface extérieure du gril sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gril sain, car cela pourrait endommager sa surface.



REMARQUE : le gril sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le gril sain sur l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du gril sain, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du gril sain.

Utilisation du gril sain

ÉTAPE 1 : préparez les ingrédients à cuire.

ÉTAPE 2 : branchez le gril sain sur l'alimentation secteur et allumez-le. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril sain est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gril sain jusqu'à ce que le témoin lumineux vert s'allume, signalant que la température requise est atteinte.

ÉTAPE 4 : placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 5 : faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez et débranchez le gril sain de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 8 : à l'aide d'une spatule, dirigez l'excédent d'huile vers le plateau de récupération.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant « **Prêt** » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril sain se maintient à la température sélectionnée.



ATTENTION : les plaques de cuisson antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson. Le gril sain peut émettre de la vapeur.

Stockage

Vérifiez que le gril sain est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne rangez jamais le gril sain lorsque celui-ci est humide.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril sain. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK2009

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 750 W

RECIPES

Brochettes de crevettes au romarin avec salade de roquette et haricots blancs

Brochettes requises pour cette recette.

Ingrédients

680 g de grosses crevettes, décortiquées et nettoyées, avec la queue

Brochettes

Pour la marinade

3 gousses d'ail, écrasées

3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

3 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à café de romarin frais, finement haché

Sel et poivre, à votre goût

Pour la salade

425 g de haricots cannellini, rincés et égouttés

142 g de pousses de roquette

1 gousse d'ail, émincée

½ petit oignon rouge, en tranches fines

2 cuillères à café de jus de citron

1 cuillère à café d'huile d'olive extra vierge

Une pincée de sucre

Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail écrasées et le romarin dans un grand saladier ou un récipient refermable. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Ajoutez les crevettes au mélange et enrobez-les bien de marinade. Refermez le saladier avec un film plastique ou le couvercle du récipient et placez au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

Préchauffez le gril sain une fois les crevettes marinées.

Enfilez les crevettes sur les brochettes.

Placez les brochettes garnies sur le grill sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient roses.

Pendant la cuisson des crevettes, faites la salade en mélangeant l'ail haché, le sucre, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajoutez les jeunes pousses de roquette, les haricots cannellini et l'oignon. Remuez pour mélanger.

Servez la salade sur le côté d'une grande assiette et disposez les brochettes de crevettes à côté.

Poisson façon Tikka

Ingrédients

2 900 g de dorade entière, de vivaneau rouge ou 6 steaks de poisson, thon ou équivalent

4 gousses d'ail, finement râpées ou écrasées

6 cuillères à soupe de yaourt nature

2 cuillères à soupe de gingembre frais finement râpé

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à café de graines de cumin
2 cuillères à café de curcuma
2 cuillères à café de poudre de piment doux
Sel, à votre goût

Préparation

Préchauffez le grill sain.

Si vous utilisez un poisson entier, entaillez la peau de chaque côté.

Mélangez le gingembre et l'ail, assaisonnez avec du sel, puis frottez sur tout le poisson.

Mélangez le yaourt avec l'huile, les épices et l'assaisonnement. Enduisez de mélange l'intérieur et l'extérieur du poisson, puis réservez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire. Placez le poisson sur le grill sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (les temps de cuisson seront réduits à environ 3 à 4 minutes pour le thon ou poisson équivalent).

Servez avec une salade fraîche et croquante.

Poulet grillé à la mozzarella

Ingrédients

4 blancs de poulet désossés
8 tranches de mozzarella
4 tomates, tranchées
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de romarin frais, haché
½ cuillère à café d'ail en poudre
¼ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de poivre noir
Basilic en garniture

Préparation

Préchauffez le grill sain.

Découpez horizontalement chaque blanc de poulet pour faire une ouverture, que vous remplirez ensuite de tranches de tomate et de mozzarella.

Badigeonnez les blancs de poulet d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre, du romarin et de l'ail en poudre.

Placez les blancs de poulet sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire environ 9 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que le poulet ne soit plus rose.

Retirez-les du grill sain et disposez-les dans des assiettes de service.

Garnissez de basilic.

Hamburgers au bœuf maison

Ingrédients

350 g de bœuf fraîchement haché
1 œuf
1 cuillère à café d'un mélange d'herbes séchées (thym et origan)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Préchauffez le grill sain.

Mélangez le bœuf et les herbes dans un saladier, ajoutez l'œuf et assaisonnez bien.

Divisez en 2 portions et formez des steaks hachés. Placez les steaks hachés sur le grill sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et colorés.

Servez dans des petits pains à hamburgers avec une salade verte.

Quesadillas au poulet

Ingrédients

2 tortillas au blé
80 g de poulet cuit, râpé (ou de dinde selon votre préférence)
10 g de beurre, fondu
4 oignons verts, finement hachés
1 petit poivron rouge finement émincé
2 cuillères à soupe de cheddar râpé
1 cuillère à soupe d'olives noires dénoyautées, finement émincées
Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le grill sain.

Enduisez un côté de chaque tortilla d'un peu de beurre fondu.

Placez tous les autres ingrédients dans un saladier et mélangez bien.

Assaisonnez avec du sel et du poivre à votre goût, puis répartissez le mélange de façon égale entre les 2 tortillas.

Pliez chaque tortilla en deux et badigeonnez légèrement avec le beurre restant.

Placez les tortillas sur le grill sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit chaud, que le cheddar soit fondu et que les tortillas soient légèrement dorées et croustillantes.

Servez chaud avec de la sauce ou de la salade.



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

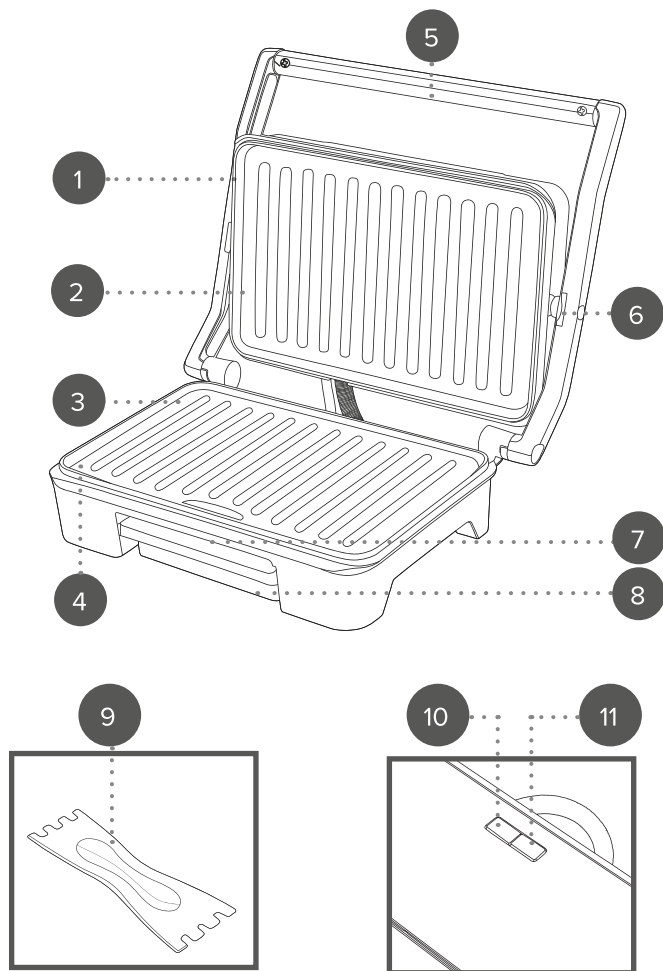
Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.
FABRIQUÉ EN CHINE.

Gebruiksaanwijzing

Gezondheidsgrill en paninimaker



Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdeunit van de gezondheidsgrill en paninimaker
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Bakplaten met antiaanbaklaag
5. Roestvrijstalen handgreep

6. Zwevend scharnier
7. Oliekanaal
8. Lekbak
9. Spatel
10. Rood voedingslampje
11. Groen lampje voor gebruiksklaarheid

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 2: Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de gezondheidsgrill schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Maak de gezondheidsgrill schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de gezondheidsgrill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de gezondheidsgrill.

De gezondheidsgrill gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten voor die u wilt grillen.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Het rode voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Verwarm de gezondheidsgrill voor tot het groene indicatielampje brandt om aan te geven dat de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel.

STAP 5: Kook het voedsel totdat het volledig verhit is.

STAP 6: Als het voedsel klaar is voor consumptie, opent u voorzichtig het deksel en verwijdt u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 7: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 8: Gebruik de spatel om overtollige olie naar de lekbak te leiden.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de temperatuur in stand houdt.



LET OP: De bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de gezondheidsgrill zal stoom afgeven.

Opbergen

Controleer of de gezondheidsgrill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Berg de gezondheidsgrill nooit op als deze nog nat is.

Wikkel het snoer nooit strak om de gezondheidsgrill, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK2009

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 750 W

RECEPTEN



Garnalenspiesjes met rozemarijn en een salade van rucola en witte bonen

Voor dit recept hebt u spiesjes nodig.

Ingrediënten

680 g grote garnalen, gepeld en schoongemaakt, met staart

Spiesjes

Voor de marinade

3 teentjes knoflook, geplet

3 eetlepels extra vergine olijfolie

3 eetlepels citroensap

2 theelepels verse rozemarijn, fijngehakt

Zout en peper naar smaak

Voor de salade

425 g cannellini-bonen, afgespoeld en uitgelekt

142 g babyrucola

1 teentje knoflook, fijngehakt

½ kleine rode ui, in dunne plakjes

2 theelepels citroensap

1 theelepel extra vergine olijfolie

Snufje suiker

Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de olijfolie, het citroensap, de geperste teentjes knoflook en de rozemarijn in een grote kom of afsluitbare bak. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de garnalen toe aan het mengsel en zorg dat ze goed bedekt zijn met de marinade. Sluit de kom af met vershoudfolie of doe het deksel op de bak. Plaats ongeveer 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de gezondheidsgill voor als de garnalen eenmaal gemarineerd zijn.

Rijg de garnalen aan de spiesjes.

Plaats de spiesjes met garnalen op de gezondheidsgill, sluit het deksel en laat ongeveer 3 minuten bakken, totdat de garnalen roze zijn.

Maak de salade terwijl de garnalen bakken. Meng de fijngehakte knoflook, de suiker, de olijfolie, het citroensap, het zout en de peper in een grote kom. Voeg de rucola, cannellini-bonen en ui toe en meng de salade.

Serveer de salade aan één zijde van een groot bord en plaats de garnalenspiesjes ernaast.

Vis in tikka-stijl

Ingrediënten

2 hele zeebrasems, rode snapper of 6 vissteaks,
tonijn of iets dergelijks van 900 g
4 teentjes knoflook, fijngehakt of geplet
6 eetlepels naturelyoghurt
2 eetlepels verse gemberwortel, fijngeraspt
2 eetlepels olijfolie
3 theelepels komijnzaad
2 theelepels kurkuma
2 theelepels milde chilipoeder
Zout naar smaak

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Als u een hele vis gebruikt, maakt u aan beide zijden inkepingen in de huid.
Meng de gember en knoflook, breng op smaak met zout en wrijf het mengsel over de vis.
Meng de yoghurt met olijfolie, kruiden en specerijen. Bedek de vis aan de binnen- en buitenzijde met het mengsel. Plaats in de koelkast totdat u klaar bent om te gaan bakken.
Plaats de vis op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 4–5 minuten, totdat de vis doorbakken is (de bereidingstijd is slechts 3–4 minuten bij tonijn of vergelijkbare vis).
Serveer met een frisse en knapperige salade.

Gegrilde kip met mozzarella

Ingrediënten

4 kipfilets zonder botjes
8 plakjes mozzarella
4 tomaten, in plakjes
3 eetlepels olijfolie
2 theelepels verse rozemarijn, gehakt
½ theelepel knoflookpoeder
¼ theelepel zout
¼ theelepel zwarte peper
Basilicum voor de garnering

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Snijd alle kipfilets in de lengte open zodat er een holte ontstaat. Vul deze met de plakjes tomaat en mozzarella.
Bestrijk de kipfilets met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper, rozemarijn en knoflookpoeder.
Plaats de kipfilets op de grillplaat met een beetje olie.
Bak ongeveer 9 minuten per kant of totdat de sappen helder zijn en de kip niet meer roze is.

Haal de kip van de gezondheidsgrill en leg deze op serveerborden.

Garneer met basilicum.

Huisgemaakte rundvleesburgers

Ingrediënten

350 g versgemalen rundvlees
1 ei
1 theelepel gedroogde gemengde kruiden (tijm en oregano)
Zout en versgemalen zwarte peper

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Meng het rundvlees en de kruiden in een mengkom, voeg het ei toe en breng goed op smaak.
Verdeel in 2 porties en maak er burgers van.
Plaats de burgers op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en laat ongeveer 7–9 minuten bakken of totdat de burgers goed doorbakken en bruin zijn.
Serveer op burgerbroodjes met een groene salade.

Kipquesadilla's

Ingrediënten

2 bloemtortilla's
80 g gebakken kip, in stukjes (kalkoen kan ook)
10 g boter, gesmolten
4 lente-uitjes, fijngehakt
1 kleine fijngehakte chilipeper
2 eetlepels geraspte cheddar
1 eetlepel ontpitte zwarte olijven, fijngehakt
Zout en peper

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Bedek één zijde van elke tortilla met een beetje gesmolten boter.
Doe alle overige ingrediënten in een kom en meng goed.
Breng op smaak met zout en peper en verdeel het mengsel gelijkmatig over de 2 tortilla's.
Vouw elke tortilla dubbel en bestrijk licht met de overgebleven boter.
Plaats de tortilla's op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 6 minuten, of totdat de kip heet is, de cheddar gesmolten is en de tortilla's licht goudbruin en knapperig zijn.
Serveer warm met salsa of salade.



Weggooiden van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

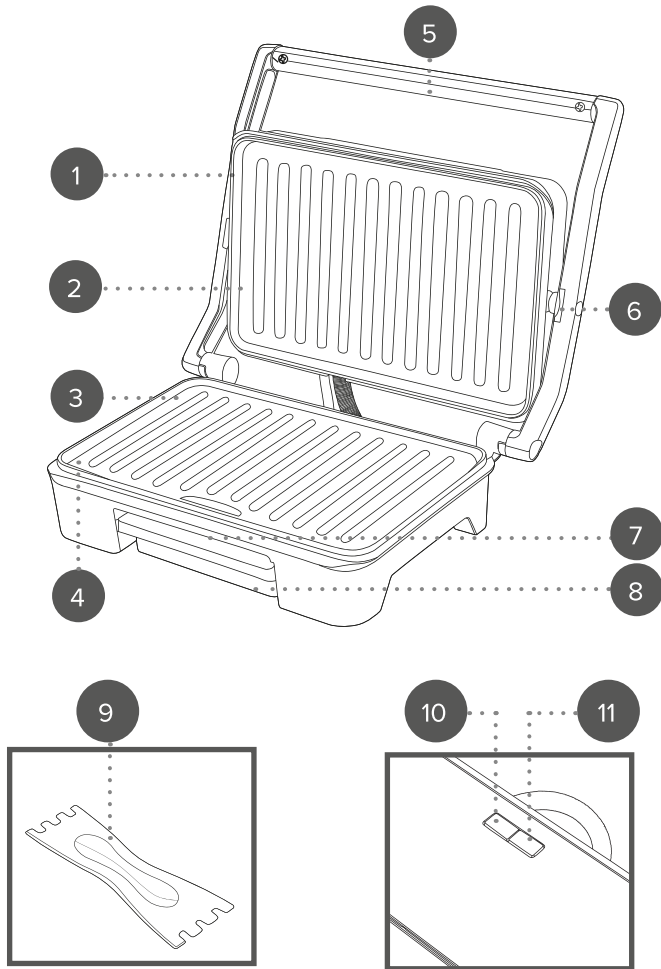
Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
GEMAAKT IN CHINA.

Bedienungsanleitung

Kontaktgrill und Panini-Grill



Beschreibung der Teile



- 1. Hauptgerät für Kontakt- und Panini-Grill
- 2. Oberes Gehäuse
- 3. Unteres Gehäuse
- 4. Antihafbeschichtete Einsätze
- 5. Edelstahlgriff
- 6. Schwebendes Scharnier

- 7. Ölablauf
- 8. Abtropfschale
- 9. Wender
- 10. Rote Betriebsanzeige
- 11. Grüne Bereitschaftsanzeige

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem

Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Kontaktgrill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Kontaktgrills aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Kontaktgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Kontaktgrills, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Der Kontaktgrill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Kontaktgrill an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie den Kontaktgrill gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Kontaktgrill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Kontaktgrills.

Verwendung des Kontaktgrills

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie grillen möchten.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Kontaktgrill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die rote Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Kontaktgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Wärmen Sie den Kontaktgrill vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet, die anzeigt, dass die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 5: Kochen Sie die Speisen, bis sie vollständig heiß sind.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Grillen vorsichtig den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 7: Schalten Sie den Kontaktgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 8: Verwenden Sie den Spachtel, um überschüssiges Öl in die Abtropfschale zu leiten.



HINWEIS: Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Kochplatten auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass der Gesundheitsgrill die Temperatur hält.



ACHTUNG: Die antihafbeschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Kontaktgrill Dampf abgibt.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Kontaktgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Bewahren Sie den Kontaktgrill niemals im nassen Zustand auf.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Kontaktgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK2009

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Rosmarin-Garnelen-Spieße mit Rucola- und Weiße-Bohnen-Salat

Für dieses Rezept sind Spieße erforderlich.

Zutaten

680 g große Garnelen, geschält und gesäubert
mit Schwänzen

Spieße

Für die Marinade

3 Knoblauchzehen, gepresst

3 EL extra natives Olivenöl

3 EL Zitronensaft

2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für den Salat

425 g Cannellini-Bohnen, abgegossen
und abgespült

142 g Rucola

1 Knoblauchzehe, gehackt

½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

2 TL Zitronensaft

1 TL extra natives Olivenöl

Eine Prise Zucker

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft, zerdrückte Knoblauchzehen und Rosmarin in einer großen Schüssel oder einem verschließbaren Behälter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in die Mischung geben und sorgfältig mit der Marinade beschichten. Die Schale mit Schrumpffolie oder dem Deckel des Behälters verschließen und ca. 15 Minuten kühlen.

Heizen Sie den Kontaktgrill vor, sobald die Garnelen mariniert sind.

Stecken Sie die Garnelen auf die Spieße.

Legen Sie die Spieße auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 3 Minuten lang, bis die Garnelen rosa sind.

Während die Garnelen kochen, bereiten Sie den Salat zu, indem Sie den gehackten Knoblauch, Zucker, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Geben Sie den Rucola, die Cannellini-Bohnen und Zwiebeln hinzu; zum Vermischen schwenken.

Servieren Sie den Salat auf einer Tellerseite und ordnen Sie die Garnelen-Spieße zum Servieren daneben an.

Fisch auf Tikka-Art

Zutaten

2 x 900 g Seebrasse (ganz), Rotbarsch oder
6 Fischsteakes, Thunfisch o.ä.

4 Knoblauchzehen, fein gerieben oder gepresst

6 EL Naturjoghurt
2 EL frischer Ingwer, fein geraspelt
2 EL Olivenöl
3 TL Kreuzkümmel
2 TL Kurkuma
2 TL mildes Chilipulver
Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Wenn Sie ganze Fische verwenden, entfernen Sie die Haut auf beiden Seiten.
Ingwer und Knoblauch vermengen, mit Salz würzen und dann den Fisch damit einreiben.
Joghurt mit Öl, Gewürzen und Marinade mischen. Den Fisch innen und außen mit der Mischung bestreichen und dann in den Kühlschrank stellen, bis er gegart werden kann.
Legen Sie den Fisch auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie ihn ca. 4 bis 5 Minuten lang, bis der Fisch gar ist. (Die Garzeiten für Thunfisch oder ähnlichen Fisch sollten auf ca. 3 bis 4 Minuten reduziert werden.)
Mit frischem, knackigem Salat servieren.

Gegrilltes Hähnchen mit Mozzarella

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen
8 Scheiben Mozzarella
4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
3 EL Olivenöl
2 TL frischer Rosmarin, gehackt
½ TL Knoblauchpulver
¼ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets horizontal auf und formen Sie so Taschen. Füllen Sie diese dann mit den Tomatenscheiben und dem Mozzarella.
Bestreichen Sie die Hähnchenbrüste mit Olivenöl und reiben Sie sie mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauchpulver ein.
Legen Sie das Hähnchenbrustfilet auf die leicht geölten Grillplatten und garen Sie es ca. 9 Minuten pro Seite oder bis der Saft klar ist und das Hähnchen nicht mehr rosa ist.
Nehmen Sie die Hähnchenbruststücke vom Kontaktgrill und richten Sie sie auf Tellern an.
Garnieren Sie das Gericht mit Basilikum.

Hausgemachte Burger aus Rindfleisch

Zutaten

350 g frisches Rinderhack
1 Ei
1 TL getrocknete Kräutermischung (Thymian und Oregano)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Das Rindfleisch und die Kräuter in einer Rührschüssel vermischen, das Ei hinzugeben und gut würzen.
In 2 Portionen aufteilen und zu Burgern formen.
Legen Sie die Burger auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 7 bis 9 Minuten lang, bis das Fleisch durch und gebräunt ist.
In Hamburgerbrötchen mit Blattsalat servieren.

Hähnchen-Quesadillas

Zutaten

2 Weizentortillas
80 g gegartes Hähnchen, zerkleinert (oder Pute, falls gewünscht)
10 g Butter, geschmolzen
4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1 kleine, fein gehackte rote Chilischote
2 EL geriebener Cheddar-Käse
1 EL entkernte schwarze Oliven, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Eine Seite jeder Tortilla mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
Geben Sie alle anderen Zutaten in eine große Schüssel und vermengen Sie sie.
Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und die Mischung gleichmäßig auf die beiden Tortillas verteilen.
Falten Sie jede Tortilla zur Hälfte und streichen Sie sie leicht mit der restlichen Butter ein.
Die Tortillas auf den Kontaktgrill legen, den Deckel schließen und ca. 6 Minuten garen oder bis das Hähnchen heiß ist, der Cheddar geschmolzen ist und die Tortillas leicht goldbraun und knusprig sind.
Warm mit Sauce oder Salat servieren.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

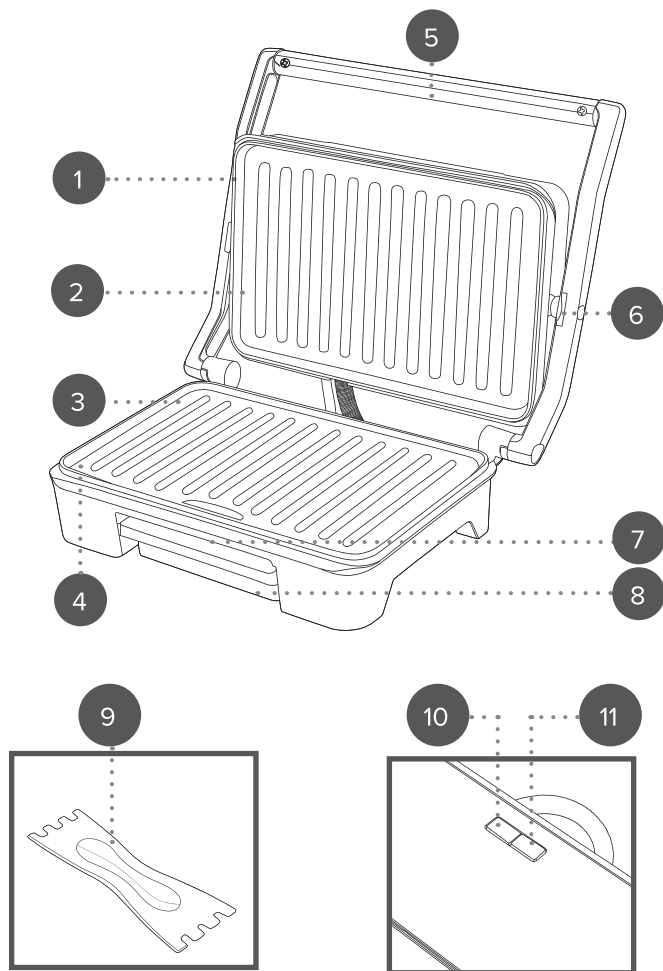
CD080223/MD080224/V2

Manual del usuario

Plancha sana y máquina para hacer panini



Descripción de las piezas



- | | |
|--|--|
| 1. Unidad principal de la plancha sana y máquina para hacer panini | 7. Canal de aceite |
| 2. Carcasa superior | 8. Bandeja de goteo |
| 3. Carcasa inferior | 9. Espátula |
| 4. Placas de cocción con revestimiento antiadherente | 10. Indicador de encendido rojo |
| 5. Mango de acero inoxidable | 11. Indicador verde para empezar a usar el aparato |
| 6. Bisagra móvil | |

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.

- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la plancha sana y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha sana o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la plancha sana siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice la plancha sana por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha sana.

Uso de la plancha sana

PASO 1: Prepare los ingredientes que va a hacer a la parrilla.

PASO 2: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica y enciéndala. La luz indicadora de encendido roja se iluminará para señalar que la plancha sana se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la plancha hasta que se ilumine el indicador verde, lo que indica que se ha alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 4: Coloque los ingredientes que ha preparado en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

PASO 5: Cocine los alimentos hasta que estén bien calientes.

PASO 6: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 7: Apague y desconecte la plancha de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 8: Utilice la espátula para conducir el exceso de aceite hacia la bandeja de goteo.



NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la plancha sana se encenderá y se apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura.



PRECAUCIÓN: Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: Tenga cuidado al cocinar, ya que la plancha sana expulsará vapor.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha sana esté fría, limpia y seca.

No guarde nunca la plancha sana aún húmeda.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha sana; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK2009

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Brochetas de gambas al romero con ensalada de rúcula y judías blancas

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

680 g de gambas grandes, peladas y limpias, pero con las colas

Brochetas

Para el marinado

3 dientes de ajo machacados

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

3 cucharadas de zumo de limón

2 cucharaditas de romero fresco bien picado

Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada

425 g de judías blancas, enjuagadas y escurridas

142 g de rúcula

1 diente de ajo picado

½ cebolla roja pequeña cortada en rodajas finas

2 cucharaditas de zumo de limón

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

Una pizca de azúcar

Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un bol grande o recipiente sellado, mezcle el aceite de oliva, el zumo de limón, los dientes de ajo machacados y el romero. Salpimente al gusto. Añada las gambas a la mezcla y cúbralo todo bien con el marinado. Cierre el recipiente con film transparente o póngale la tapa y déjelo refrigerar durante aproximadamente 15 minutos.

Precaliente la plancha sana cuando las gambas estén marinadas.

Coloque las gambas en los pinchos de las brochetas. Coloque las brochetas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 3 minutos, hasta que vea que las gambas están rosadas.

Mientras se cocinan las gambas, prepare la ensalada mezclando el ajo picado, el azúcar, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Añada la rúcula, las judías blancas y la cebolla. Mézclalo todo bien.

Coloque la ensalada en un lado de una bandeja grande y las brochetas de gambas en el otro. Listo para servir.

Pescado al estilo Tikka

Ingredientes

2 doradas o pargos rojos enteros de 900 g o 6 filetes de atún o un pescado similar

4 dientes de ajo, rallados o machacados

6 cucharadas de yogur natural

2 cucharadas de jengibre fresco, rallado muy fino

2 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharaditas de semillas de comino
2 cucharaditas de cúrcuma
2 cucharaditas de guindillas suaves en polvo
Sal al gusto

Elaboración

Precaliente la plancha sana.

Si utiliza el pescado entero, marque la piel de cada lado para reconocerlo.

Mezcle el jengibre y el ajo, sazone con sal y extienda la mezcla por todo el pescado.

Mezcle el yogur con el aceite, las especias y el condimento. Cubra todo el pescado con la mezcla y déjelo refrigerar hasta que esté listo para cocinar. Coloque el pescado en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 4–5 minutos hasta que esté listo (los tiempos se reducirán a unos 3–4 minutos si está preparando atún o un pescado similar).

Sírvalo con una ensalada fresca y crujiente.

Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

4 pechugas de pollo deshuesadas
8 lonchas de mozzarella
4 tomates en rodajas
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de romero fresco picado
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de pimienta negra
Albahaca para decorar

Elaboración

Precaliente la plancha sana.

Corte cada una de las pechugas de pollo de forma horizontal, de modo que cree un hueco en el que luego echar el tomate cortado y la mozzarella.

Cubra ligeramente las pechugas de pollo con aceite y sazone con sal, pimienta, romero y ajo en polvo.

Coloque las pechugas de pollo en la placa de la plancha con un poco de aceite y cócinelas durante unos 9 minutos por cada lado o hasta que los jugos se aclaren y el pollo no esté rosado.

Retire todo de la plancha sana y sirva en platos.

Adorne con albahaca.

Hamburguesas de ternera caseras

Ingredientes

350 g de ternera recién picada
1 huevo
1 cucharadita de hierbas mezcladas secas (tomillo y orégano)
Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Precaliente la plancha sana.

En un recipiente, mezcle la ternera y las hierbas, añada el huevo y sazone bien.

Divida la mezcla en 2 y empiece a dar forma a las hamburguesas.

Coloque las hamburguesas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 7–9 minutos, hasta que vea que están listas y doradas.

Sirva en pan de hamburguesa, acompañadas de una ensalada.

Quesadillas de pollo

Ingredientes

2 tortillas de harina
80 g de pollo cocido, desmenuzado (o pavo si se prefiere)
10 g de mantequilla derretida
4 cebolletas bien picadas
1 chile rojo picado muy fino
2 cucharadas de queso cheddar rallado
1 cucharada de aceitunas negras picadas muy finas
Sal y pimienta

Elaboración

Precaliente la plancha sana.

Cubra un lado de cada tortilla con un poco de mantequilla derretida.

En un recipiente, coloque todos los demás ingredientes y mézclelos bien.

Salpimente al gusto y divida la mezcla por igual entre las 2 tortillas.

Doble cada tortilla por la mitad y cubra ligeramente con la mantequilla restante.

Coloque las tortillas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 6 minutos o hasta que el pollo esté caliente, el queso cheddar se haya derretido y las tortillas estén ligeramente doradas y crujientes.

Sírvalas calientes, acompañadas de salsa o ensalada.



Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

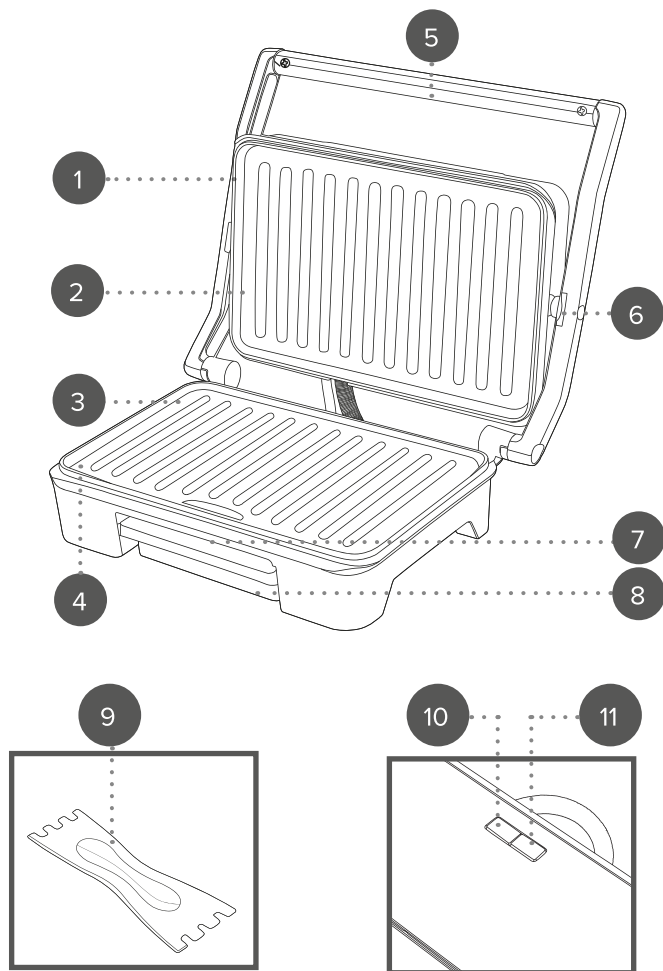
Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
FABRICADO EN CHINA.

Manual do utilizador

Grelhador saudável e máquina de paninis



Descrição das peças



- | | |
|---|---|
| 1. Unidade principal do grelhador saudável e máquina de paninis | 6. Dobradiça flutuante |
| 2. Compartimento superior | 7. Canal do óleo |
| 3. Compartimento inferior | 8. Depósito de recolha de pingos |
| 4. Placas revestidas antiaderentes | 9. Espátula |
| 5. Pega de aço inoxidável | 10. Luz vermelha indicadora de alimentação |
| | 11. Luz verde indicadora de que está pronto |

Guarde estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando o mesmo estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.

- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar o grelhador saudável e retirar a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o grelhador saudável da tomada elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

PASSO 2: limpe a estrutura do grelhador saudável com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o grelhador saudável, pois pode danificar a superfície.



NOTA: o grelhador saudável deve ser limpo após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe o cozedor de ovos seguindo as instruções na secção "Cuidados e manutenção".



NOTA: ao utilizar o grelhador saudável pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do grelhador saudável.

Utilizar o grelhador saudável

PASSO 1: prepare os ingredientes a grelhar.

PASSO 2: ligue a ficha do grelhador saudável à rede elétrica e ligue-o. A luz vermelha indicadora de alimentação acende-se, indicando que o grelhador saudável foi ligado e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça o grelhador saudável até que a luz verde indicadora se acenda, indicando que a temperatura necessária foi atingida.

PASSO 4: coloque os ingredientes preparados na placa revestida antiaderente inferior e feche o aparelho.

PASSO 5: cozinhe a comida até estar extremamente quente na totalidade.

PASSO 6: depois de terminar a preparação, abra o aparelho com cuidado e retire os alimentos com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PASSO 7: desligue o grelhador saudável e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

PASSO 8: utilize a espátula para direcionar qualquer óleo em excesso para o depósito de recolha de pingos.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as cuidadosamente com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que o grelhador saudável mantém a temperatura.



CUIDADO: as placas revestidas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



AVISO: tenha cuidado durante a preparação; o grelhador saudável emite vapor.

Armazenamento

Verifique se o grelhador saudável está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca guarde o grelhador saudável enquanto estiver molhado.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do grelhador saudável. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK2009

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 750 W



RECEITAS

Espetadas de camarão com alecrim com salada de rúcula e feijão branco

São necessários espetos para esta receita.

Ingredientes

680 g de camarões grandes, descascados e limpos com as caudas nos espetos

Para a marinada

3 dentes de alho, esmagados
3 colheres de sopa de azeite virgem extra
3 colheres de sopa de sumo de limão
2 colheres de chá de alecrim fresco, picado finamente
Sal e pimenta q.b.

Para a salada

425 g de feijão cannellini, lavado e escorrido
142 g de rúcula bebé
1 dente de alho, picado
½ cebola roxa pequena, cortada em fatias finas
2 colheres de chá de sumo de limão
1 colher de chá de azeite virgem extra
Pitada de açúcar
Sal e pimenta q.b.

Método

Misture o azeite, o sumo de limão, os dentes de alho esmagados e o alecrim numa taça grande ou num recipiente selável; tempere a gosto com o sal e a pimenta.

Adicione os camarões à mistura e envolva-os bem na marinada. Vede a taça com película aderente ou com a tampa do recipiente e refrigere durante cerca de 15 minutos.

Pré-aqueça o grelhador saudável assim que os camarões estiverem marinados.

Coloque os camarões nos espetos.

Coloque os espetos com os camarões no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 3 minutos, até os camarões ficarem cor-de-rosa.

Enquanto os camarões estão a cozinhar, faça a salada misturando o alho picado, o açúcar, o azeite, o sumo de limão, o sal e a pimenta numa taça grande. Adicione a rúcula, o feijão cannellini e a cebola; misture os ingredientes. Sirva a salada de um lado de um prato grande e coloque os espetos de camarão no outro lado para servir.

Peixe estilo tikka

Ingredientes

2 douradas ou lucianos vermelhos de 900 g ou 6 postas de peixe, atum ou semelhante
4 dentes de alho, ralados finamente ou esmagados

6 colher de sopa de iogurte natural
2 colheres de sopa de gengibre fresco, ralado finamente
2 colheres de sopa de azeite
3 colheres de chá de sementes de cominhos
2 colher de sopa de açafrão
2 colheres de chá de malagueta em pó suave
Sal a gosto

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Se estiver a utilizar um peixe inteiro, corte a pele de cada lado.

Misture o gengibre e o alho, tempere com sal e esfregue por todo o peixe.

Misture o iogurte com o azeite, as especiarias e os temperos. Envolve o peixe por dentro e por fora com a mistura e, em seguida, refrigere até estar pronto para cozinhar.

Coloque o peixe no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 5 minutos, até o peixe estar cozinhado (o tempo de cozedura será reduzido para cerca de 3 a 4 minutos para atum ou um peixe semelhante).

Sirva com uma salada fresca e crocante.

Frango grelhado com queijo mozzarella

Ingredientes

4 peitos de frango sem osso
8 fatias de queijo mozzarella
4 tomates, fatiados
3 colheres de sopa de azeite
2 colheres de chá de alecrim fresco, picado
½ colher de chá de alho em pó
¼ de colher de chá de sal
¼ de colher de chá de pimenta preta
Manjerição, para decorar

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Corte cada um dos peitos de frango horizontalmente para fazer uma abertura e recheie com o tomate fatiado e o queijo mozzarella.

Pincele os peitos de frango com azeite e tempere com o sal, a pimenta, o alecrim e o alho em pó.

Coloque os peitos de frango na chapa ligeiramente untada e deixe cozinhar durante cerca de 9 minutos de cada lado ou até já não libertar sucos e o frango estar bem cozinhado.

Retire do grelhador saudável e coloque nos pratos para servir.

Decore com manjerição.

Hambúrgueres de carne de vaca caseiros

Ingredientes

350 g de carne de vaca acabada de picar
1 ovo
1 colher de chá de mistura de ervas aromáticas secas (tomilho e orégãos)
Sal e pimenta preta moída na hora

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Misture a carne e as ervas aromáticas numa taça, adicione o ovo e tempere bem.

Divida em 2 porções e forme hambúrgueres.

Coloque os hambúrgueres no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 7 a 9 minutos ou até os hambúrgueres estarem bem cozinhados e tostados.

Sirva em pães de hambúrguer com molho e salada.

Quesadillas de frango

Ingredientes

2 tortilhas de farinha
80 g de frango cozinhado, desfiado (ou peru, se preferir)
10 g de manteiga derretida
4 cebolinhas, picadas finamente
1 malagueta vermelha, picada finamente
2 colheres de sopa de queijo cheddar ralado
1 colher de sopa de azeitonas pretas sem caroço, picadas finamente
Sal e pimenta

Método

Pré-aqueça o grelhador saudável.

Coloque um pouco de manteiga derretida num dos lados de cada tortilha.

Coloque todos os outros ingredientes numa taça e misture bem.

Tempere com sal e pimenta, a gosto, e divida a mistura igualmente entre as 2 tortilhas.

Dobre cada tortilha ao meio e pincele levemente com a manteiga restante.

Coloque as tortilhas no grelhador saudável, feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 minutos ou até o frango estar quente, o queijo cheddar estar derretido e as tortilhas ficarem ligeiramente douradas e crocantes.

Sirva quente com molhos ou salada.



Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

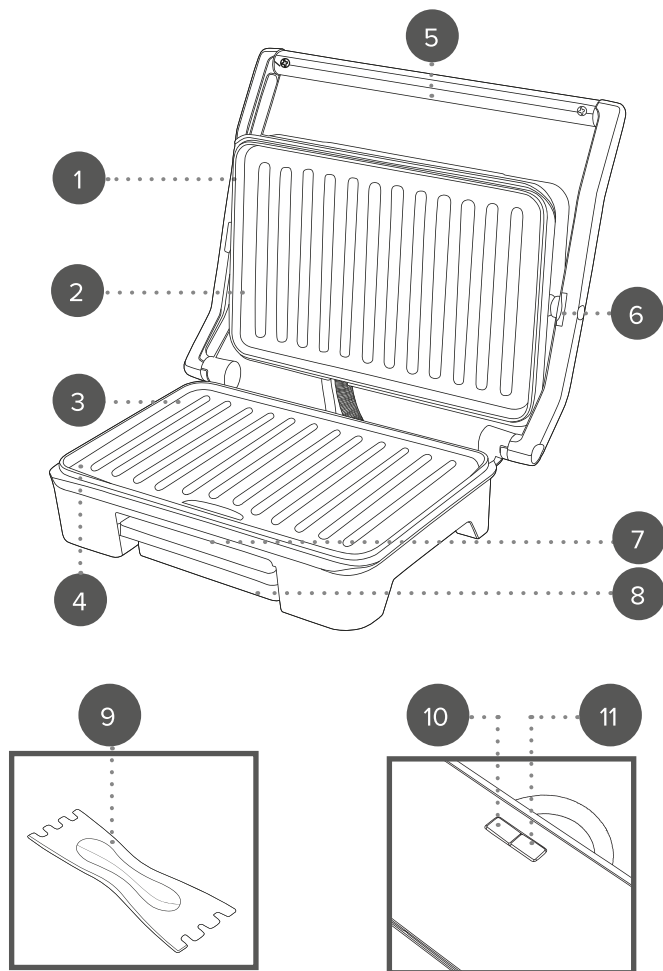
Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
FABRICADO NA CHINA.

Manuale per l'utente

Griglia elettrica e piastra per panini



Descrizione dei componenti



- | | |
|--|--|
| 1. Unità principale della griglia elettrica e piastra per panini | 6. Cerniera flottante |
| 2. Alloggiamento superiore | 7. Canale dell'olio |
| 3. Alloggiamento inferiore | 8. Vaschetta di raccolta |
| 4. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente | 9. Spatola |
| 5. Maniglia in acciaio inox | 10. Spia di alimentazione rossa |
| | 11. Spia verde di apparecchio pronto all'uso |

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che il voltaggio indicato sull'apposita targhetta corrisponda a quello della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili infortuni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni a chi utilizza l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di metterlo via.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole per l'utente.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 2: pulire la griglia elettrica con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire queste ultime con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi oppure spugne abrasive per pulire la griglia elettrica, onde evitare di danneggiarne la superficie.



NOTA: la griglia elettrica deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la griglia all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: al primo utilizzo, la griglia elettrica potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia elettrica.

Uso della griglia elettrica

PASSAGGIO 1: preparare gli ingredienti da grigliare.

PASSAGGIO 2: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione rossa si accende per indicare che la griglia elettrica è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la griglia elettrica finché la spia verde non si accende, a indicare che è stata raggiunta la temperatura richiesta.

PASSAGGIO 4: disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere il coperchio.

PASSAGGIO 5: cuocere gli alimenti finché non sono ben caldi e ben cotti.

PASSAGGIO 6: quando la cottura è stata completata, aprire delicatamente il coperchio e rimuovere il cibo con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

PASSAGGIO 7: spegnere e scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

PASSAGGIO 8: utilizzare la spatola per incanalare l'olio in eccesso nel vassoio di raccolta.



NOTA: prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura antiaderenti, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia verde che indica che l'apparecchio è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la griglia elettrica sta mantenendo una temperatura costante.



ATTENZIONE: le piastre di cottura con rivestimento antiaderente si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.



AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la griglia emetterà del vapore.

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia elettrica sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Non riporre mai la griglia elettrica se è bagnata.

Non avvolgere mai il cavo attorno alla griglia elettrica stringendo troppo per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK2009

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 750 W



RICETTE

Spiedini di gamberi al rosmarino con insalata di rucola e fagioli bianchi

Per questa ricetta sono necessari gli spiedini.

Ingredienti

680 g di gamberi grandi, sgusciati e puliti con le code

Spiedini

Per la marinata

3 spicchi d'aglio, schiacciati

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

3 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato finemente

Sale e pepe a piacere

Per l'insalata

425 g di fagioli cannellini, sciacquati e scolati

142 g di rucola

1 spicchio d'aglio, tritato

½ cipolla rossa piccola, a fette sottili

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

Un pizzico di zucchero

Sale e pepe a piacere

Procedimento

Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, gli spicchi d'aglio schiacciati e il rosmarino in una ciotola grande o in un recipiente con coperchio; condire a piacere con sale e pepe.

Aggiungere i gamberi alla miscela e ricoprire accuratamente con la marinata. Sigillare la ciotola con la pellicola o chiudere il coperchio del contenitore, quindi mettere in frigo per circa 15 minuti.

Quando i gamberi si saranno marinati, preriscaldare la griglia elettrica.

Infilare i gamberi sugli spiedini.

Posizionare gli spiedini con i gamberi sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 3 minuti, finché i gamberi non saranno diventati rosa. Durante la cottura dei gamberi, preparare l'insalata mescolando l'aglio tritato, lo zucchero, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe in una grande ciotola. Aggiungere la rucola, i fagioli cannellini e la cipolla; mescolare.

Disporre l'insalata su un lato di un grande piatto con accanto gli spiedini di gamberi, quindi servire.

Pesce tikka

Ingredienti

2 orate intere da 900 g, lutiano rosso oppure
6 tranci di pesce, ad esempio tonno o pesci simili
4 spicchi d'aglio, finemente tritati o schiacciati
6 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini di zenzero fresco finemente grattugiato
2 cucchiaini di olio d'oliva
3 cucchiaini di semi di cumino
2 cucchiaini di curcuma
2 cucchiaini di polvere di peperoncino dolce
Sale, a piacere

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Se si utilizza un pesce intero, praticare dei tagli sulla pelle su ciascun lato.
Unire lo zenzero e l'aglio, insaporire con il sale e distribuire il condimento sul pesce.
Mescolare lo yogurt con l'olio, le spezie e il condimento. Cospargere il pesce con la miscela ottenuta all'interno e all'esterno, quindi lasciare in frigo fino al momento della cottura.
Posizionare il pesce sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 4–5 minuti, finché il pesce non sarà cotto (per il tonno o pesci simili, i tempi di cottura si riducono a circa 3–4 minuti).
Servire con un'insalata fresca e croccante.

Pollo alla griglia con mozzarella

Ingredienti

4 petti di pollo disossati
8 fette di mozzarella
4 pomodori a fette
3 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di rosmarino fresco tritato
½ cucchiaino di aglio in polvere
¼ di cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero
Basilico per guarnire

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Incidere ogni petto di pollo orizzontalmente per creare una tasca, quindi riempirla con le fette di pomodoro e mozzarella.
Spennellare i petti di pollo con olio d'oliva e insaporire con sale, pepe, rosmarino e aglio in polvere.
Posizionare i petti di pollo sulla piastra della griglia leggermente oliata e cuocere per circa 9 minuti per lato o finché i succhi della carne non diventano trasparenti e il pollo non risulta più rosa.
Togliere i petti di pollo dalla griglia elettrica e disporli su piatti da portata.

Guarnire con del basilico.

Hamburger di manzo fatti in casa

Ingredienti

350 g di manzo appena macinato
1 uovo
1 cucchiaino di erbe miste secche (timo e origano)
Sale e pepe nero appena macinato

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Mettere in una ciotola il manzo con le erbe, aggiungere l'uovo e lasciare insaporire bene.
Dividere in 2 porzioni e formare gli hamburger.
Posizionare gli hamburger sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 7–9 minuti o finché non saranno ben cotti.
Servire nei panini per hamburger con insalata verde.

Quesadillas di pollo

Ingredienti

2 tortillas di farina
80 g di pollo cotto sfilacciato (o tacchino, se lo si preferisce)
10 g di burro fuso
4 cipollotti finemente tritati
1 peperoncino piccante rosso finemente tritato
2 cucchiaini di cheddar grattugiato
1 cucchiaino di olive nere snocciolate finemente tritate
Sale e pepe

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Spalmare un lato di ogni tortilla con un po' di burro fuso.
Mettere tutti gli altri ingredienti in una ciotola e mescolare bene.
Insaporire a piacere con sale e pepe e dividere il composto in parti uguali sulle 2 tortillas.
Piegare a metà ogni tortilla e spennellare leggermente con il burro rimanente.
Mettere le tortillas sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 6 minuti o finché il pollo sarà caldo, il cheddar fuso e le tortillas saranno leggermente dorate e croccanti.
Servire calde accompagnandole con una salsa o dell'insalata.



Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

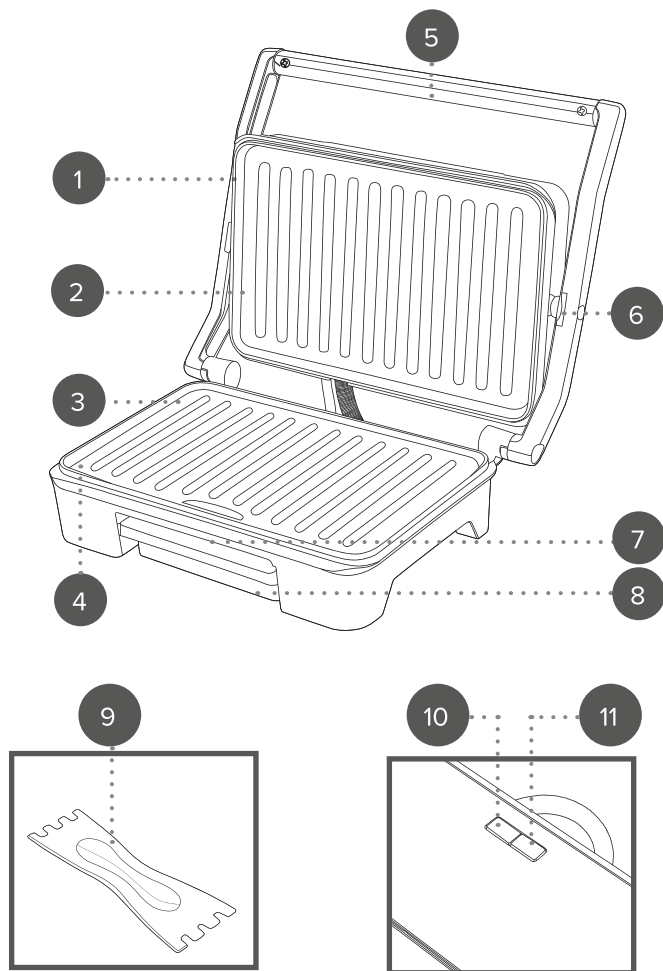
PRODOTTO IN CINA.

Instrukcja obsługi

Grill elektryczny i opiekacz do panini



Opis części



1. Jednostka główna grilla elektrycznego i opiekacza do panini
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Uchwyt ze stali nierdzewnej

6. Ruchomy zawias
7. Kanał olejowy
8. Tacka ociekowa
9. Łopatką
10. Czerwony wskaźnik zasilania
11. Zielony wskaźnik gotowości

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 zwisał 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 przesuwac 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 grill elektryczny 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 grill od zasilania sieciowego i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: przetrzyj grill miękką, wilgotną ściereczką 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 grilla elektrycznego nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: grill należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić grill elektryczny zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „**Konserwacja**”.



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, sygnalizując włączenie grilla i jego nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzej grill, aż zaświeci się zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie wymaganej temperatury.

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

KROK 5: gotuj potrawę, aż będzie gorąca.

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

KROK 7: wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

KROK 8: za pomocą szpatułki zgarnij nadmiar oleju do tacki ociekowej.



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu. Podczas pieczenia zielona kontrolka 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 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.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2009

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 750 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 dużych obranych i oczyszczonych krewetek z ogonami

Szpikulce do szaszłyków

Do marynaty

3 ząbki czosnku, rozgniecione

3 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

3 łyżki soku z cytryny

2 łyżeczki świeżego rozmarynu, drobno posiekanego

Sól i pieprz do smaku

Do sałatki

425 g fasoli cannellini, opłukanej i odsączonej

142 g młodej rukoli

1 ząbek czosnku, rozgnieciony

½ małej czerwonej cebuli, cienko pokrojonej w plasterki

2 łyżeczki soku z cytryny

1 łyżeczka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Szczypta cukru

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

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

Po zamarynowaniu krewetek rozgrzej grill.

Nałóż krewetki na szpikulce.

Umieść szpikulce z krewetkami na grillu, zamknij pokrywę 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

2 900 g całej dorady, lucjany czerwonej lub 6 steków z ryby (turczyka lub innych ryb)
4 ząbki czosnku, drobno starte lub rozniecione
6 łyżek jogurtu naturalnego
2 łyżki drobno startego świeżego 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 pokrywę i grilluj przez około 4–5 minut, aż się upieką (czas pieczenia turczyka lub podobnych ryb zostanie skrócony do około 3–4 minut).
Podawaj ze świeżą, chrupiącą sałatą.

Grillowany kurczak z mozzarellą

Składniki

4 filety z piersi kurczaka bez kości
8 plasterków mozzarelli
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
Bazylię 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.
Połóż 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 pokrywę i piecz przez około 7–9 minut lub do momentu, gdy mięso dokładnie się upieczce 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.
Umieść tortille na grillu, zamknij pokrywę i piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie gorący, ser cheddar się stopił, 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.