

# DOMO

INSTRUKCJA OBSŁUGI



DO9135G

PRODUKT Z **LINEA** 2000

Importer:

Terabajt Mateusz Reszka

ul. gen. Władysława Andersa 38

15-113 Białystok

serwis: [serwis@emidas.com.pl](mailto:serwis@emidas.com.pl)

### INFORMACJE O RECYKLINGU

Ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że ten produkt nie może być traktowany jako odpad domowy.

Zamiast tego należy go przynieść do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i

elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w

przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe

informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy o ekologiczne traktowanie paczki.





Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

To urządzenie może być używane przez dzieci od 16 roku życia, a także przez osoby z ograniczeniami fizycznymi lub sensorycznymi, a także osoby niepełnosprawne umysłowo lub osoby bez doświadczenia i wiedzy. Ale tylko pod warunkiem, że osoby te otrzymały niezbędne instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i znają zagrożenia, które mogą wystąpić podczas korzystania z tego urządzenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Konserwacja i czyszczenie urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 16 lat i znajdują się pod nadzorem. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 16 roku życia.

To urządzenie nadaje się do użytku w środowisku domowym.

Uwaga: To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.



Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie zakrywaj urządzenia.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał na gorącej powierzchni lub na krawędzi stołu lub blatu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone, po nieprawidłowym działaniu lub gdy samo urządzenie jest uszkodzone. W takim przypadku zanieś urządzenie do najbliższego wykwalifikowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Ścisły nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane w pobliżu lub przez dzieci.
- Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem urządzenia. Ustaw wszystkie przyciski i pokrętła w pozycji "wyłączone" i odłącz urządzenie, chwytając za wtyczkę. Nigdy nie odłączaj wtyczki, ciągnąc za przewód.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

- Nigdy nie umieszczaj tego urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki elektrycznej lub w miejscu, w którym może mieć kontakt z ciepłym urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Używaj urządzenia wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania instrukcji opisanych w niniejszej instrukcji.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez producenta lub jego serwis posprzedażowy.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Upewnij się, że dzieci nie dotykają przewodu ani urządzenia.
- Trzymaj przewód z dala od ostrych krawędzi i gorących części lub innych źródeł ciepła.
- Przed użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszelkie naklejki promocyjne.

## PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Zapewniony jest krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć zagrożenia wynikające z zaplątania się lub potknięcia o długi przewód.

Przedłużacz może być używany ostrożnie; Należy jednak upewnić się, że oznaczona wartość elektryczna jest równa lub większa niż wartość znamionowa tego urządzenia. Przedłużacz powinien być umieszczony w taki sposób, aby nie wystawał na blacie lub blacie stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub potknąć się o niego. Używaj wyłącznie 3-żyłowego przedłużacza z 3-bolcową wtyczką uziemiającą. Parametry elektryczne tego urządzenia są podane na dolnym panelu urządzenia.

## PRZED UŻYCIEM GRILLA PANINI

Rozpakuj swój nowy grill do panini i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Wytrzyj obudowę i płyty grillowe czystą, ściereczką. Wytrzyj do sucha przed użyciem. Nigdy nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

## CZĘŚCI DO GRILLA PANINI

1. Zewnętrzna część ze szcztokowanej stali nierdzewnej
2. Zatrzask do przechowywania w pozycji pionowej
3. Pokrętko temperatury
4. Uchwyt izolowany termicznie
5. Lampka kontrolna zasilania (czerwona)
6. Lampka kontrolna gotowości (zielona)
7. Nieprzywierające płyty grillowe



## PODCZAS KORZYSTANIA Z GRILLA PANINI

1. Umieść grill panini na suchej, płaskiej powierzchni. Upewnij się, że boki, tył i góra znajdują się w odległości co najmniej 4 cali (10 cm) od ścian, szafek i innych przedmiotów. Przekręć pokrętko temperatury do pozycji OFF, znajdującej się poniżej zielonej lampki temperatury. Podłącz grill panini do gniazdka prądu przemiennego 230 V, 50 Hz. Po podłączeniu zaświeci się czerwona kontrolka "POWER" i zielona kontrolka "READY".
2. Przekręć pokrętko regulacji temperatury do wymaganego ustawienia. Zielona kontrolka "READY" zgaśnie. Pozwól grillowi panini nagrzać się w pozycji

zamkniętej. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury zaświeci się zielona kontrolka "READY". **Uwaga:** Podczas gotowania zielona kontrolka "READY" będzie się włączać i wyłączać. Jest to grill panini, który automatycznie dostosowuje temperaturę, aby utrzymać żądaną temperaturę gotowania.

3. Ułóż kanapki, przyprawione mięso lub pokrojone warzywa na dolnej płycie grillowej i zamknij pokrywę. Nie ma potrzeby naciskania na uchwyt, ponieważ zawias pozwoli płycie grillowej równomiernie docisnąć się do kanapki, a jej ciężar spowoduje, że płyta będzie dociskana podczas gotowania w razie potrzeby. Nie używaj zatrzasku do blokowania górnej płyty. Jest to funkcja bezpieczeństwa służąca wyłącznie do celów przechowywania.
4. Proszę zapoznać się z tabelą znajdującą się na końcu niniejszej instrukcji, aby uzyskać sugestie dotyczące czasu gotowania. Często sprawdzaj postępy grilla panini, aby upewnić się, że jedzenie jest opiekane lub grillowane zgodnie z własnymi preferencjami.
5. Gdy jedzenie będzie gotowe, wyjmij je z grilla panini za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu na płytach grillowych.
6. Po zakończeniu gotowania ustaw regulator temperatury w pozycji "OFF" i odłącz grill panini.

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA**

1. Grill panini przeznaczony jest do opiekania kanapek oraz grillowania mięs i warzyw. Skorzystaj z regulowanej regulacji temperatury, aby wybrać odpowiednią temperaturę i przygotować swój ulubiony posiłek.
2. Pływający tylny zawias w grillu do panini może pomieścić wszystkie rodzaje pieczywa, grube i cienkie. Spróbuj zrobić swoją ulubioną kanapkę na focacci, chlebkach pita, zakwasie lub mini bagietkach. Słodkie pieczywo, takie jak chleb z rodzynkami, ma wyższą zawartość cukru i brązowieje szybciej niż zwykłe pieczywo.
3. Pozwól kanapce lub mięsu ostygnąć przez kilka minut przed jedzeniem.
4. Dopraw mięso przed gotowaniem, aby uzyskać smaczniejsze rezultaty.
5. Nasmaruj płyty grillowe podczas gotowania ryb, aby zapobiec przywieraniu.
6. Regulowany poziom zawiasów pozwala na idealne opiekanie lub topienie potraw o dowolnej grubości. Wystarczy podnieść zawias i ustawić go na żądanym poziomie, aby uzyskać precyzyjne gotowanie.

**TABELA GOTOWANIA**

<b>ŻYWNOŚĆ</b>	<b>Najwyższa temp. SELEKCJA</b>	<b>CZAS GOTOWANIA (MIN.)</b>	<b>UWAGI</b>
Kurczak (1 kg)	Średni	75 – 80	Przeciąć na pół. Nie trzeba go przewracać.
Kiełbasy 2 szt.	Wysoki	4 – 6	Przeciąć na pół
Hamburger 2 szt.	Wysoki	3 – 5	Odczekaj 2-3 minuty przed otwarciem górnej płyty.
Wątroba 2 szt	Średni	2 – 3	Dokładnie oczyść wątrobę.
Schabowe	Wysoki	6 – 8	Kotlety schabowe powinny mieć równą grubość.
Łosoś	Średni	16 – 20	Nasmaruj talerz i obróć w połowie gotowania
Żeberka 3 szt.	Wysoki	15 – 18	Obrócić żeberka po 10 minutach.
Stek 1 szt	Średni	2 – 3	Mięso gotowane rzadko we wskazanym czasie, czas będzie się różnił w zależności od grubości steku.
Bakłażan 6 plasterów	Średni	6 - 8	Pokrój równomiernie
Cebula pokrojona w plasterki	Średni	6 - 8	Pokrój równomiernie
Papryka żółta/zielona/czerwona 1 szt	Średni	6 - 8	Zamknij płytę grillową i dociśnij.
Nadziewane bułki	Średni	3 - 9	Używaj miękkich bułek

Kanapka tostowa/ panini	Średni	2 - 3	Umieść tylko pół plasterka sera w każdej kanapce.
----------------------------	--------	-------	---

- Uwaga: są to tylko zalecane czasy gotowania.
- Dostosuj czas gotowania do osobistych preferencji i gustu.
- Różne kawałki mięsa będą wymagały różnych czasów gotowania. Upewnij się, że mięso jest ugotowane w bezpiecznej temperaturze wewnętrznej do spożycia.

### CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA GRILLA PANINI

1. Odłącz grill panini i pozwól mu lekko ostygnąć przed czyszczeniem. Zalecamy czyszczenie płyt grillowych, gdy są jeszcze lekko ciepłe.
2. Wytrzyj płyty grillowe czystą, wilgotną ściereczką. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania, ponieważ mogą one porysować nieprzywierającą powłokę na płytach grillowych.
3. Jeśli na płytach grillowych znajdują się resztki jedzenia ugotowane, podgrzej urządzenie i posmaruj je odrobiną oleju roślinnego. Odstaw na kilka minut, a następnie użyj środka do czyszczenia talerzy i suchą szmatką, aby ponownie wyczyścić talerze.
4. **Nigdy nie zanurzaj żadnej części grilla panini w wodzie lub innym płynie.**
5. Pamiętaj, aby wyczyścić grill panini za każdym razem, gdy go używasz.
6. Aby zapewnić bezpieczne i wygodne przechowywanie, poczekaj, aż grill panini całkowicie ostygnie, zamknij urządzenie i wciśnij zatrzask blokujący na bocznym uchwycie na miejsce. Po zamknięciu grill panini można przechowywać w pozycji pionowej

