

N'OVEEN

SM450 / SM451 / SM453



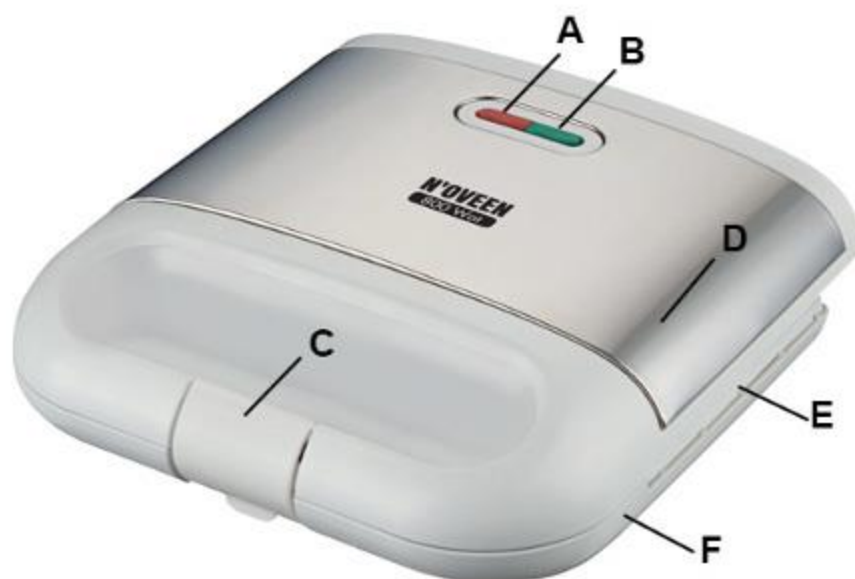
OPIEKACZ

TOASTER
TOASTER
SANDWICHERA
TOSTADEIRA
ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ
SANDWICH-MAKER
TOUSTOVAČ
HRIANKOVAČ
БУТЕРБРОДНИЦЯ
SUMUŠTINIŲ KEPTUVĖ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

USER MANUAL
BENUTZERHANDBUCH
INSTRUCCIONES DE USO
MANUAL DO UTILIZADOR
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
NÁVOD K OBSLUZE
POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
VARTOTOJO VADOVAS

POLSKI.....	s. 3
ENGLISH.....	p. 8
DEUTSCH.....	s. 12
ESPAÑOL.....	p. 17
PORTUGUÊS.....	p. 22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	Σ. 25
ROMÂNĂ.....	p. 30
ČEŠTINA.....	s. 35
SLOVENSKÝ.....	s. 39
УКРАЇНСЬКА.....	C. 43
LIETUVIŠKAS.....	P. 48



SM450/451/453

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, zawsze powinny zostać zachowane podstawy bezpieczeństwa, jak poniżej:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

TRZYMAJ Z DALA OD WODY.

UWAGA: w przypadku większości urządzeń elektrycznych, wszystkie części elektryczne są w stanie pobudzenia nawet, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby zredukować ryzyko śmierci poprzez porażenie prądem:

1. Zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
2. Nie korzystaj z urządzenia podczas kąpieli. Przechowuj urządzenie w takim miejscu, by jego upadek do wanny, czy zlewu nie był możliwy.
3. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie i innych płynach.
4. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je natychmiast. **NIE SIĘGAJ PO NIE DO WODY!**

UWAGA: By zredukować ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru czy innego urazu:

1. Nie zostawiaj urządzenia, gdy pracuje, bądź jest włączone do gniazdka.
2. Nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci, bądź osoby niepełnosprawne.
3. Korzystaj z urządzenia tylko w celach, do których jest przeznaczone. Korzystanie z dodatków niezalecanych przez producenta może być niebezpieczne.
4. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód, bądź wtyczka są uszkodzone. Także gdy nie działa poprawnie, bądź zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Tym bardziej, gdy wpadło do wody. Zanieś urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeglądu, bądź naprawy.
5. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, bądź innego źródła ciepła.
6. Nigdy nie wrzucaj, ani nie wkładaj żadnych obiektów do urządzenia. Może to być niebezpieczne.
7. Elementy mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Pozwól im ostygnąć po skończonej pracy, nim schowasz urządzenie.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---------------------|------------------|
| A. Lampka gotowości | D. Korpus górny |
| B. Lampka zasilania | E. Płyta grzejna |
| C. Zaczep | F. Korpus dolny |

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- 2 płyty grzejne
- Nieprzywierająca powłoka ułatwiająca czyszczenie
- Przechowywanie w pionie - oszczędność miejsca
- Schowek na przewód
- INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA: W przypadku korzystania z urządzenia po raz pierwszy, po rozpakowaniu, otworzyć pokrywę, wyczyścić dokładnie powierzchnię płyt wilgotną gąbką i wysuszyć powierzchnię ręcznikiem papierowym. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, posmarować powierzchnię płyt za pomocą papierowego ręcznika cienką warstwą oleju.

UWAGA: zawsze używać rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.

Jak przygotować kanapki

1. Zawsze rozgrzej urządzenie przed użyciem. Podłącz kabel do gniazdka elektrycznego 220-240 V podczas przygotowania kanapek.
2. Lampka zaświeci się, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka; Lampka gotowości włączy się, gdy urządzenie jest nagrzane.

UWAGA: Zawsze rozgrzej urządzenie przed użyciem.

3. Lekko posmaruj obie płyty grzewcze niewielką ilością oleju roślinnego i zamknij obudowę opiekacza.
4. Po około 3 minutach, czerwona lampka zgaśnie, wskazując, że toster jest gotowy do użycia.
5. Przygotuj kanapki smarując je masłem na powierzchni zewnętrznej i umieść pożądane składniki wewnątrz. Podnieś zaczep i otwórz opiekacz. Umieść kanapki na płytach grzewczych.

UWAGA: powierzchnia płyt jest gorąca.

6. Zamknij obudowę, upewniając się, że kanapki są umieszczone równomiernie. Zablokuj zaczep. Normalny czas opiekania trwa 3 ~ 6 minut dla każdej kanapki. Czerwona lampka włącza się i wyłącza, gdy termostat utrzymuje opiekacz w odpowiedniej temperaturze.

UWAGA: urządzenie nie przystosowane do pracy w otwartej pozycji.

7. Wyjmij kanapki używając łopatkę z tworzywa sztucznego lub drewna.
8. Odłącz przewód zasilający po użyciu i pozostaw opiekacz do ostygnięcia.

PRZEPISY

Możesz używać opiekacza podczas przygotowywania śniadania, obiadu, deseru i innych przekąsek. Zдай się na własną kreatywność i wykorzystaj pozostałości z posiłków przygotowując smaczne przysmaki lub korzystaj z tradycyjnych składników na kanapki. Owoce i wypełnienia ciast tworzą pyszne smakołyki, opiekane w chlebie i posypane cukrem pudrem.

ŚNIADANIE

Sandwich (2 kanapki):

1. 2 jajka
2. 175 ml tartego sera (cheddar, Monterey jack lub Szwajcarski)
3. 65 ml gotowanego mięsa lub warzyw.
4. 4 kromki chleba (masło lub margaryna opcjonalnie)

Umieść dwie kromki chleba stroną posmarowaną masłem na dół, na płytkach grzewczych. Umieść ser w środku każdego plasterka. Delikatnie wlej ubite jajko na ser i gotowane mięso (szynka, boczek) lub warzywa. Zakryj pozostałymi kromkami chleba, masłem do góry. Zamknij zatrzask pokrywy. Opiekać przez 2 minuty.

Jajka sadzone (2 porcje)

1. 4 jajka
2. przyprawy (do smaku)
3. 2 ml masła / margaryny

Posmaruj górną i dolną kromkę masłem lub margaryną dla smaku. Wbić jedno jajko bezpośrednio do każdej studzienki płytek grzewczych (można przygotować 1 ~ 4 jajek w tym samym czasie) Zamknij pokrywę, ale nie na zatrzask. Opiekać przez 1 ~ 3 minut.

OBIAD / PRZEKĄSKI

Sandwich z grillowanym serem (1 kanapka):

1. 2 kromki chleba
2. 65 ml tartego sera lub dwa plastry
3. Umieść jedną kromkę chleba na jednej stronie płyt grzewczych. Dodaj ser. Zakryj drugą kromką. Zamknij pokrywę na zatrzask. Opiekać przez dwie minuty.

Monte Cristo (2 kanapki)

1. 2 cienkie plastry sera szwajcarskiego
2. 4 kromki białego chleba
3. 4 cienkie plastry szynki
4. 1 jajko
5. 65 ml mleka

Rozgrzej opiekacz do kanapek. Umieść jeden plaster szynki, plaster sera szwajcarskiego i kolejny plaster szynki (wszystkie plastry dopasowane do rozmiaru chleba) na każdej z dwóch kromek chleba. Zakryj pozostałymi kromkami chleba. Połącz mleko i jajka; Zanurz kanapki w mieszaninie jaj i mleka. Umieść na płytkach grzewczych. Zamknij pokrywę na zatrzask i opiekaj przez 2 ~ 3 minuty.

DESERY

Bananowy przysmak (2 kanapki)

1. 4 kromki chleba
2. 1 banan obrany
3. 5 ~ 10 ml cukru

Posmaruj kromki na zewnątrz masłem i umieść w opiekaczu dwie kromki chleba posmarowaną stroną do dołu. Pokrój banan i umieść pół banana na każdą kromkę chleba, posyp cukrem. Zakryj pozostałymi kromkami chleba i opiekaj 1 ~ 2 minuty.

Sandwich jabłkowy (4 kanapki)

1. 30ml jabłek lub 30ml szarlotki z puszki
2. 5ml cukru pudru
3. 2 ml cynamonu
4. Opcjonalnie: 15ml rodzynek

Umieść kromkę chleba (posmarowaną stroną w dół) w opiekaczu. Zrób otwór i dodaj jabłko. Posyp cukrem i cynamonem. Zakryj pozostałą kromką chleba (masłem do góry) i opiekaj przez 1 minutę, podawaj natychmiast.

KONSERWACJA

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera części obsługiwanych przez użytkownika. Nie próbuj naprawiać go samodzielnie. Skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem, jeśli serwisowanie urządzenia będzie konieczne.

CZYSZCZENIE

- odłącz opiekacz od źródła zasilania i poczekać aż ostygnie przed czyszczeniem.
- wytrzyj płyty ręcznikiem papierowym, aby wchłonąć nadmiar oleju. Usuń okruszki z rowków i przetrzyj wilgotną ściereczką z płynem.
- nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie. Należy unikać stosowania rysujących lub ostrych przedmiotów.
- nie należy używać środków czyszczących ani środków do czyszczenia piekarników na płytach grzewczych.
- do czyszczenia uchwytów i innych części, należy użyć wilgotnej szmatki z łagodnym płynem.
- jeżeli pozostałości po opiekaniu są trudne do usunięcia, nałóż trochę oleju na płytę i wytrzeć po 5 minutach.

UWAGA: NIE WOLNO zanurzać urządzenia w wodzie

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 230V ~

Częstotliwość: 50Hz

Moc: 750 W

SAFETY MEASURES

When using electrical equipment, the safety principles should always be followed:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE. KEEP AWAY FROM WATER.

NOTE: for most electrical devices, all electrical parts are able to energize even when the device is turned off.

To reduce the risk of death by electrocution:

1. Always turn off the appliance from the socket when it is not in use.
2. Do not use the device while bathing. Store the device in a place that prevents its fall into the bathtub or sink.
3. Do not place the device in water or other liquids.
4. If the device falls into the water, disconnect it immediately. **DO NOT REACH FOR IT TO THE WATER!**

NOTE: To reduce the risk of burns, electric shocks, fire or other injuries:

1. Do not leave the device when it is working or plugged into the outlet.
2. Supervision is necessary when the device is used by children or people with disabilities.
3. Use the device only for the purposes for which it is intended. The use of additives not recommended by the manufacturer can be dangerous.
4. Never use the device if its cord or plug are damaged. Also when it is not working properly, it has been dropped or otherwise damaged. Even more so when it fell into the water. Take the device to your nearest service center for inspection or repair.
5. Keep the power cord away from hot surfaces or other heat source.
6. Never throw or put any objects into the device. It can be dangerous.
7. The elements may heat up during use. Let them cool down after finishing work, before you put the device away.

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|----------------|-------------------|
| A. Ready lamp | D. Top housing |
| B. Power lamp | E. Cooking plate |
| C. Handle clip | F. Bottom housing |

FEATURES

- 2 hotplates
- Non-stick coating for easy cleaning
- Vertical storage - saving space
- Cable storage
- USER MANUAL

NOTE: If you use the device for the first time, after unpacking, open the lid, clean the surface of the plates thoroughly with a damp sponge and dry the surface with a paper towel. For best results, apply a thin layer of oil to the surface of the plates using a paper towel.

WARNING: always use oven gloves to avoid burns.

How to prepare sandwiches

1. Always warm up the device before use. Plug the cable into an electrical outlet 220-240 V during the preparation of sandwiches.
2. The indicator light will turn on when the plug is plugged into the socket; ready light will turn on when the 2. appliance has preheated.

NOTE: Always warm up the device before use.

3. Lightly lubricate both plates with a small amount of vegetable oil and close the casing.
4. After about 3 minutes, the red light will turn off, indicating that the toaster is ready for use.
5. Prepare sandwiches by buttering bread on outer surface and place the desired ingredients inside. Lift 5. safety catch and open the sandwich maker. Place the sandwiches on the heating plates.

CAUTION: cooking surface is hot; handle with care.

6. Close the casing ensuring that the sandwiches are placed evenly. Lock the safety catch. The normal cooking time takes 3 ~ 6 minutes for each sandwich. Red lamp turns on and off when the thermostat keeps the toaster at the right temperature.

CAUTION: The appliance is not to be operated in the open position.

7. Remove the sandwiches using a plastic or wood spatula.
8. Unplug the power cord after use and leave the toaster to cool down.

SANDWICH RECIPES

You can use your sandwich maker around the clock-breakfast, lunch, dinner, dessert and snacks. Try your own creativity and transform leftovers into tasty delights or use traditional sandwich ingredients and fillings. Fruits and pie fillings make delicious treats when toasted between slices of bread and sprinkled with powdered sugar.

BREAKFAST

BREAKFAST SANDWICH (Makes 2 sandwiches):

1. 2 eggs
2. 175ml grated cheese (cheddar, Monterey jack or Swiss)
3. 65ml cooked meat or vegetables.
4. 4 slices of bread of choice (butter or margarine optional)

Place two slices of bread, buttered side down, onto heating plates. Place cheese in centre of each slice. Gently pour the beaten egg over cheese and cooked meat (ham, bacon) or vegetables. Top with remaining bread slices, buttered side up. Close a latch cover. Cook for 2 minutes.

FRIED EGGS (Makes 2 servings)

1. 4 eggs
2. Spices (to taste)
3. 2ml butter/margarine

Brush top and bottom well with butter or margarine for flavor. Crack one egg directly into each well of heating plates (1~4 eggs can be cooked at same time) close cover but do no latch. Cook for 1~3 minutes for desired results.

LUNCH OR SNACKS

BASIC GRILLED CHEESE SANDWICH (Makes 1 sandwich):

1. 2 slices bread, any kind
2. 65ml grated cheese or two slices
3. Place one slice bread onto one side of heating plates. Add cheese. Top with other slice. Close cover and latch. Cook for two minutes.

MONTE CRISTO (Makes 2 sandwiches)

1. 2 thin slices Swiss cheese
2. 4 slices white bread
3. 4 thin slices cooked ham
4. 1 egg
5. 65 ml milk

Preheat sandwich maker. Place one slice of ham, a slice of Swiss cheese and another of ham (all cut to fit the bread size) on each of two slices of bread. Top with remaining bread slices. Combine milk and egg; dip sandwiches on side at a time in egg mixture. Place onto heating plates. Close cover catching latch and cook for 2~3 minutes.

DESSERTS:

BANANA TREATS (Makes 2)

1. 4 slices of bread
2. 1 banana peeled
3. 5~10ml sugar

Butter outsides of bread and place two slices of bread, buttered side down, into sandwich maker. Slice banana, and place half of the banana onto each slice of bread, sprinkle with sugar. Top with remaining slices bread, and toast for 1~2 minutes.

APPLE TURNOVERS (Makes 4)

1. 30ml apple or 30ml canned apple-pie filling
2. 5ml castor (icing) sugar
3. 2ml cinnamon
4. optional: 15ml sultanas raisins, raisin bread

Place a slice of bread (buttered side down) onto the sandwich maker. Form a hollow and add apple. Sprinkle with (icing) sugar and cinnamon. Top with a slice bread (buttered side up) lower lid and toast for 1 minute, serve immediately.

CLEANING & MAINTENANCE

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing needed.

- Always unplug this sandwich maker from power source and wait until it cool down before cleaning.
- There is no need to take your sandwich maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oil. Brush crumbs from the grooves, and wipe with damp cloth and mild soap.
- Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.
- To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

TECHNICAL DATA

Voltage: 230V ~

Frequency: 50Hz

Power: 750 W

SICHERHEITSMABNAHMEN

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten immer die folgenden Sicherheitsgrundlagen beachtet werden:

BEVORE SIE DAS GERÄT VERWENDEN, LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN. VOM WASSER FERNHALTEN.

ACHTUNG: bei den meisten elektrischen Geräten werden alle elektrischen Teile mit Strom versorgt, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

So verringern Sie das Risiko eines Todes durch Stromschlag:

1. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht während des Badens. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht in eine Badewanne oder ein Waschbecken fallen kann.
3. Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort. **ERREICHEN SIE DAS WASSER NICHT BEVORE SIE DEN STROM TRENNEN.**

ACHTUNG: um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlägen, Feuer oder anderen Personenschäden zu verringern:

1. Verlassen Sie das Gerät nicht wenn es in Betrieb ist oder an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Eine Überwachung ist erforderlich wenn das Gerät von Kindern oder behinderten Menschen verwendet ist.
3. Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck für den es bestimmt ist. Es kann gefährlich sein, Anbaugeräte zu verwenden, die vom Hersteller nicht empfohlen werden.
4. Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Auch wenn es nicht richtig funktioniert oder fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Besonders wenn es ins Wasser fiel. Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zum nächstgelegenen Service.
5. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen oder anderen Wärmequellen fern.
6. Werfen oder stecken Sie niemals Gegenstände in das Gerät. Es kann gefährlich sein.
7. Teilen können während der Benutzung heiß werden. Bevor Sie das Gerät weglegen, lassen Sie sie nach Beendigung der Arbeit abkühlen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|-------------------|----------------|
| A. Bereites Licht | D. Hauptkörper |
| B. Power Licht | E. Heizplatte |
| C. Haken | F. Unterkörper |

GERÄTEINHALT

- 2 Heizplatte
- Antihafbeschichtung für einfache Reinigung
- Vertikale Lagerung – platzsparend
- Kabelaufbewahrung
- BENUTZERHANDBUCH

ACHTUNG: wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, öffnen Sie nach dem Auspacken die Abdeckung, reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie mit einem Papiertuch. Für beste Ergebnisse die Heizplatte mit einem Papiertuch mit Öl bestreichen.

ACHTUNG: verwenden Sie immer Küchenhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.

Zubereitung eines Sandwichs

1. Wärmen Sie das Gerät vor Benutzung immer auf. Wenn Sie Sandwichs vorbereiten möchten, schließen Sie das Kabel an eine 220-240V Steckdose an.

2. Die Lampe leuchtet auf wenn der Stecker an die Steckdose angeschlossen ist. Wenn das Gerät warm ist die Bereitschaftsanzeige leuchtet auf.

ACHTUNG: Wärmen Sie das Gerät vor Benutzung immer auf.

3. Beide Heizplatte leicht mit etwas Pflanzenöl bestreichen und des Toasters schließen.

4. Nach ca. 3 Minuten leuchtet das rote Licht und zeigt an dass der Toaster betriebsbereit ist.

5. Die Sandwiches außen mit Butter bestreichen und die gewünschten Zutaten hineinlegen. Heben Sie den Verschluss an und öffnen sie den Toaster. Legen Sie die Sandwiches auf die Heizplatten.

ACHTUNG: die Oberfläche der Platten ist heiß.

6. Schließen Sie das Gerät und achten Sie darauf, dass die Sandwiches gleichmäßig verteilt sind. Verriegeln Sie den Verschluss. Die normale Röstzeit beträgt 3 bis 6 Minuten für jedes Sandwich. Das rote Licht wird ein- und ausgeschaltet wenn der Thermostat den Toaster auf richtigen Temperatur hält.

ACHTUNG: das Gerät arbeitet nicht in offener Position.

7. Nehmen Sie die Sandwiches mit einem Plastik- oder Holzpatel heraus.

8. Nach Benutzung ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie den Toaster abkühlen.

KULINARISCHE REZEPTE

Sie können den Toaster verwenden um Frühstück, Abendessen, Dessert und mehr zuzubereiten Snacks. Verwenden Sie Ihre eigene Kreativität und verwenden Sie die Reste Ihrer Mahlzeiten, um leckere Köstlichkeiten zuzubereiten oder verwenden Sie traditionelle Zutaten für Sandwiches. Frucht- und Kuchenfüllungen geben köstliche Leckereien, die in Brot geröstet und mit Puderzucker bestreut werden.

FRÜHSTÜCK

Sandwich (2 Sandwiches):

1. 2 Eier
2. 175 ml geriebener Käse (Cheddar, Monterey Jack oder Schweizer Käse)
3. 65 ml gekochtes Fleisch oder Gemüse
4. 4 Brotscheiben (Butter oder Margarine optional)

Stellen Sie Scheiben Brot mit der gebutterten Seite nach unten in Heizplatte.

Legen Sie den Käse in die Mitte jeder Scheibe. Vorsichtig gießen Sie das geschlagene Ei darüber Käse und gekochtes Fleisch (Schinken, Speck) oder Gemüse. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und mit Butter bestreichen. Verriegeln Sie den Verschluss. 2 Minuten rösten.

Spiegeleier (2 Portionen)

1. 4 Eier
2. Gewürze (nach Geschmack)
3. 2 ml Butter / Margarine

Die oberen und unteren Scheiben mit Butter oder Margarine bestreichen. Brechen Sie ein Ei direkt in jedes Loch der Heizplatten (Sie können 1 ~ 4 Eier gleichzeitig zubereiten). Schließen Sie die Deckel aber nicht den Riegel. 1 ~ 3 Minuten rösten.

MITTAGESSEN / SNACKS

Sandwich mit gegrillten Käse (1 Sandwich):

1. 2 Brotscheiben
2. 65 ml geriebener Käse oder zwei Scheiben
3. Legen Sie eine Scheibe Brot auf eine Seite der Heizplatten. Käse hinzufügen. Mit der zweiten Scheibe bedecken. Schließen Sie die Deckel mit einem Riegel. 2 Minuten rösten.

Monte Cristo (2 Sandwiches)

1. 2 dünne Scheiben Schweizer Käse
2. 4 Scheiben Weißbrot
3. 4 dünne Schinkenscheiben
4. 1 Ei
5. 65 ml Milch

Toaster vorheizen. Legen Sie eine Scheibe Schinken, eine Scheibe Schweizer Käse und eine weitere Scheibe Schinken (alle Scheiben in Brotgröße) auf jede der beiden Scheiben Brot. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Milch und Eier mischen. Tauchen Sie Sandwiches in eine Mischung aus Eiern und Milch. Auf Heizplatte legen. Schließen Sie den Deckel mit einem Riegel und rösten Sie ihn 2~3 Minuten.

DESSERT

Bananendelicatesse (2 Sandwiches)

1. 4 Scheiben Brot
2. 1 Banane, geschält
3. 5 ~ 10 ml Zucker

Die Scheiben außen mit Butter bestreichen und zwei Scheiben Brot in den Toaster legen die verschmierte Seite nach unten. Die Banane in Scheiben schneiden und eine halbe Banane auf jede Brotscheibe legen, mit Zucker bestreuen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und rösten 1 ~ 2 Minuten.

Apfelsandwich (4 Sandwiches)

1. 30ml Äpfel oder 30ml Apfelkuchen in Dosen
2. 5ml Puderzucker
3. 2 ml Zimt
4. Optional: 15 ml Rosinen

Legen Sie die Brotscheibe (verschmierte Seite nach unten) in den Toaster. Machen Sie ein Loch und fügen Sie den Apfel hinzu. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Mit der restlichen Brotscheibe (Butter) bedecken und 1 Minute rösten. Sofort servieren.

WARTUNG

Diese Gerät erfordert wenig Wartung. Versuchen Sie nicht selbst reparieren.

Wenn das Gerät gewartet werden muss, wenden Sie sich an qualifiziertes Service.

REINIGUNG

- Trennen Sie den Toaster von Stromversorgung und lassen Sie ihn vor dem Reinigung abkühlen,
- Um überschüssiges Öl aufzunehmen, wischen Sie die Platte mit einem Papiertuch ab. Entfernen Sie die Brotstücke und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch und einer Flüssigkeit ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Vermeiden Sie Kratzer oder scharfe Dinge.
- Verwenden Sie keine Reiniger für die Platte.
- Verwenden Sie zum Reinigung von Griffen und anderen Teilen ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Wenn die Essenreste schwer zu entfernen sind, gießen Sie etwas Öl auf die Platte und wischen Sie ihn nach 5 Minuten ab.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät NICHT IN WASSER!

Technischen Daten:

Spannung: 230V ~

Frequenz: 50Hz

Leistung: 750 W

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Durante el uso de aparatos eléctricos siempre deberán respetarse las siguientes normas de seguridad: **LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**

MANTENER LEJOS DEL AGUA.

ATENCIÓN: en la mayoría de los aparatos eléctricos todas las piezas eléctricas están activas, incluso cuando el aparato está apagado.

Para reducir el riesgo de muerte por descarga eléctrica:

1. Desconecta siempre el aparato de la toma cuando no es utilizado.
2. No utilices el aparato durante el baño. Mantén el aparato en un lugar en el que no sea posible que caiga a la bañera o el lavabo.
3. No metas el aparato en agua u otros líquidos.
4. Si el aparato cae al agua, desconéctalo de inmediato. ¡NO LO COJAS PARA SACARLO DEL AGUA!

ATENCIÓN: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio u otras lesiones:

1. No dejes el aparato en funcionamiento, ni enchufado a la toma.
2. Es necesaria supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o personas discapacitadas.
3. Utiliza el aparato únicamente para los fines para los que está destinado. El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
4. Nunca utilices el aparato si su cable o su enchufe están dañados. Tampoco si no funciona correctamente o se ha caído o dañado de otra forma. Especialmente si ha caído al agua. Lleva el aparato al servicio técnico más cercano para su revisión o reparación.
5. Mantén el cable de alimentación lejos de superficies calientes o de otras fuentes de calor.
6. No arrojes ni introduzcas ningún objeto en el aparato. Esto puede ser peligroso.
7. Los elementos pueden calentarse durante el uso. Deja que se enfríen después del funcionamiento antes de guardar el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| A. Testigo de preparación | D. Cuerpo superior |
| B. Testigo de alimentación | E. Placa calefactora |
| C. Pinza de cierre | F. Cuerpo inferior |

CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

- 2 placas calefactoras
- Revestimiento antiadherente que facilita la limpieza
- Almacenamiento en vertical: ahorro de espacio
- Alojamiento para el cable
- INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN: En caso de utilizar el aparato por primera vez, una vez desembalado, abrir la tapa, limpiar bien la superficie de las placas con una esponja húmeda y secar la superficie con una servilleta de papel. Para conseguir los mejores resultados, untar la superficie de las placas con una fina capa de aceite mediante una servilleta de papel.

ATENCIÓN: utilizar siempre guantes de cocina para evitar quemaduras.

Cómo preparar bocadillos

1. Calienta siempre el aparato antes de usarlo. Conecta el cable a una toma eléctrica de 220-240 V mientras preparas los bocadillos.
2. El testigo se enciende cuando el enchufe está conectado a la toma;
El testigo de preparación se enciende cuando el aparato está caliente.

ATENCIÓN: Calienta siempre el aparato antes de usarlo.

3. Unta ligeramente ambas placas calefactoras con una pequeña cantidad de aceite vegetal y cierra la carcasa de la sandwichera.
4. Después de aproximadamente 3 minutos se enciende el testigo rojo, indicando que el aparato está listo para ser utilizado.
5. Prepara los bocadillos, unta con mantequilla su superficie exterior y coloca los ingredientes que quieras en su interior. Levanta el cierre y abre la sandwichera. Coloca los bocadillos en las placas calefactoras.

ATENCIÓN: la superficie de las placas está caliente.

6. Cierra la carcasa, comprobando que los bocadillos están colocados de forma regular. Bloquea la pinza de cierre. El tiempo normal de tostado son 3 ~ 6 para cada bocadillo. El testigo rojo se enciende y se apaga cuando el termostato mantiene a la sandwichera a la temperatura adecuada.

ATENCIÓN: el aparato no está adaptado para trabajar en una posición abierta.

7. Retira los bocadillos utilizando una paleta de plástico o madera.
8. Desconecta el cable de alimentación tras el uso y deja que la sandwichera se enfríe.

RECETAS

Puedes utilizar la sandwichera durante la preparación el desayuno, la comida, el postre y otros aperitivos. Da rienda suelta a tu creatividad y utiliza las sobras de las comidas preparando sabrosas delicias, o bien utiliza los ingredientes tradicionales para bocadillos. Las frutas y los rellenos de masas crean deliciosos manjares, tostados en pan y espolvoreados con azúcar glas.

DESAYUNO

Sándwich (2 bocadillos):

1. 2 huevos
2. 175 ml de queso rallado (cheddar, Monterey o suizo)
3. 65 ml de carne o verduras cocinadas
4. 4 rebanadas de pan (opcionalmente, mantequilla o margarina)

Coloca dos rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre las placas calefactoras. Pon queso en el centro de cada rebanada. Vierte delicadamente huevo batido sobre el queso y carne cocinada (jamón, panceta) o verduras. Tapa con las rebanadas restantes de pan, con la mantequilla hacia arriba. Cierra la tapa con la pinza de cierre. Tuesta durante 2 minutos.

Huevos estrellados (2 raciones)

1. 4 huevos
2. especias (al gusto)
3. 2 ml de mantequilla / margarina

Unta la rebanada superior e inferior con mantequilla o margarina al gusto. Casca un huevo directamente en cada uno de los huecos de las placas calefactoras (pueden prepararse 1 ~ 4 huevos al mismo tiempo). Cierra la tapa, pero sin la pinza de cierre. Tuesta durante 1 ~ 3 minutos.

COMIDA / APERITIVOS

Sándwich con queso gratinado (1 bocadillo):

1. 2 rebanadas de pan
2. 65 ml de queso rallado o dos lonchas
3. Coloca una rebanada de pan en una parte de las placas calefactoras. Añade el queso. Tapa con la otra rebanada. Cierra la tapa con la pinza de cierre. Tuesta durante dos minutos.

Monte Cristo (2 bocadillos)

1. 2 lonchas finas de queso suizo
2. 4 rebanadas de pan blanco
3. 4 lonchas finas de jamón
4. 1 huevo
5. 65 ml de leche

Calienta la sandwichera. Coloca una loncha de jamón, una loncha de queso suizo y otra loncha de jamón (todas las lonchas ajustadas al tamaño del pan) en dos rebanadas de pan. Tapa con las rebanadas de pan restantes. Mezcla la leche y el huevo. Sumerge los bocadillos en esta mezcla. Colócalos en las placas calefactoras. Cierra la tapa con la pinza de cierre y tuesta durante 2 ~ 3 minutos.

POSTRES

Delicia de plátano (2 bocadillos)

1. 4 rebanadas de pan
2. 1 plátano pelado
3. 5 ~ 10 ml de azúcar

Unta por fuera las rebanadas con mantequilla y pon en la sandwichera dos rebanadas de pan con la parte untada hacia abajo. Corta el plátano y pon medio plátano en cada rebanada de pan, espolvorea con azúcar. Tapa con las rebanadas de pan restantes y tuesta durante 1 ~ 2 minutos.

Sándwich de manzana (4 bocadillos):

1. 30ml de manzanas o 30ml de pastel de manzana de bote
2. 5 ml de azúcar glas
3. 2 ml de canela
4. Opcionalmente: 15ml de pasas

Colca una rebanada de pan (con la parte untada hacia abajo) en la sandwichera. Haz un hueco y añade la manzana. Espolvorea con azúcar y canela. Cierra con la otra rebanada de pan (con la mantequilla hacia arriba) y tuesta durante 1 minuto, sirve de inmediato.

MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que sean manejadas por el usuario. No intentes repararlo tú mismo. Contacta con personal cualificado si es necesaria una reparación del aparato.

LIMPIEZA

- desconecta la sandwichera de la fuente de alimentación y espera hasta que se enfríe antes de limpiarla.
- limpia las placas con una servilleta de papel para absorber el exceso de aceite. Retira las migas de las ranuras y limpia con un paño humedecido con líquido.
- no está permitido sumergir el aparato en agua. Se debe evitar el uso de objetos agudos o que puedan provocar arañazos.
- no se deben utilizar limpiadores ni productos para la limpieza de hornos en las placas calefactoras.
- para limpiar las asas y otras piezas se debe utilizar un paño humedecido con un líquido suave.
- si los restos son difíciles de retirar, echar un poco de aceite en la placa y frotar tras 5 minutos.

ATENCIÓN: NO ESTÁ PERMITIDO sumergir el aparato en agua.

Datos técnicos

Tensión: 230V ~

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 750 W

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Ao usar equipamentos elétricos, os princípios de segurança devem ser sempre seguidos:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

MANTENHA LONGE DA ÁGUA.

NOTA: para a maioria dos dispositivos elétricos, todas as peças elétricas podem ter energia mesmo quando o dispositivo está desligado.

Para reduzir o risco de morte por eletrocussão:

1. Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver em uso.
2. Não use o dispositivo durante o banho. Guarde o dispositivo Num local em que evite a sua queda na banheira ou pia.
3. Não coloque o dispositivo na água ou em outros líquidos.
4. Se o dispositivo cair na água, desconecte-o imediatamente. **NÃO TOQUE NA ÁGUA!**

NOTA: Para reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndio ou outras lesões:

1. Não deixe o dispositivo quando ele estiver funcionando ou conectado à tomada.
2. É necessária supervisão quando o dispositivo é usado por crianças ou pessoas com deficiência.
3. Use o dispositivo apenas para os fins a que se destina. O uso de aditivos não recomendados pelo fabricante pode ser perigoso.
4. Nunca use o dispositivo se o cabo ou tomada estiverem danificados. Além disso, quando não está funcionando corretamente, foi derrubado ou danificado. Ainda mais quando caiu na água. Leve o dispositivo ao centro de serviço mais próximo para inspeção ou reparação.
5. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes ou outras fontes de calor.
6. Nunca jogue ou coloque quaisquer objetos no dispositivo. Pode ser perigoso.
7. Os elementos podem aquecer durante o uso. Deixe-os arrefecer após terminar o trabalho, antes de guardar o dispositivo.

DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO

- A. Lâmpada estado pronta
- B. Lâmpada de energia
- C. Clipe da pega
- D. Placa Superior
- E. Placa de cozinhar
- F. Placa Inferior

CARACTERÍSTICAS

- 2 placas
- Revestimento antiaderente para fácil limpeza
- Armazenamento vertical - economizando espaço
- Armazenamento de cabo
- MANUAL DO UTILIZADOR

NOTA: Se for usar o aparelho pela primeira vez, após desembalar, abra a tampa, limpe bem a superfície dos pratos com uma esponja húmida e seque a superfície com papel toalha. Para melhores resultados, aplique uma camada fina de óleo na superfície das placas usando uma toalha de papel.

ATENÇÃO: use sempre luvas de forno para evitar queimaduras.

Como preparar sanduíches

1. Aqueça sempre o dispositivo antes de o usar. Conecte o cabo a uma tomada elétrica 220-240 V durante a preparação de sanduíches.

2. A luz indicadora acenderá quando a tomada for conectado à tomada; a luz de pronto acenderá quando o 2. aparelho for pré-aquecido.

NOTA: Aqueça sempre o dispositivo antes de o usar.

3. Lubrifique levemente ambas as placas com uma pequena quantidade de óleo vegetal e feche a caixa.

4. Após cerca de 3 minutos, a luz vermelha apagará, indicando que a tostadeira está pronta para uso.

5. Prepare as sanduíches passando manteiga no pão na superfície externa e coloque os ingredientes desejados dentro. Levante 5. a trava de segurança e abra a sanduicheira. Coloque as sanduíches nas placas de aquecimento.

CUIDADO: a superfície de cozimento está quente; manuseie com cuidado.

6. Feche a embalagem garantindo que as sanduíches sejam colocados uniformemente. Trave a trava de segurança. O tempo normal de cozimento leva de 3 a 6 minutos para cada sanduíche. A lâmpada vermelha acende e apaga quando o termostato mantém a torradeira na temperatura certa.

CUIDADO: O aparelho não deve ser utilizado na posição aberta.

7. Remova as sanduíches usando uma espátula de plástico ou madeira.

8. Desligue o cabo de alimentação após o uso e deixe a torradeira arrefecer.

RECEITAS DE SANDUÍCHE

Pode usar a sua sanduicheira 24 horas por dia - café da manhã, almoço, jantar, sobremesa e lanches. Experimente a sua criatividade e transforme as sobras em delícias saborosas ou use ingredientes e recheios tradicionais de sanduíches. Frutas e recheios de torta são deliciosos quando torrados entre fatias de pão e polvilhados com açúcar de confeiteiro.

MANUTENÇÃO

Este aparelho requer pouca manutenção. Ele não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente repará-lo sozinho. Encaminhe-o para pessoal qualificado se for necessária manutenção.

LIMPEZA

- Desligue sempre a sanduicheira da fonte de alimentação e espere até que arrefeça antes de limpar.
- Não há necessidade de desmontar a sanduicheira para limpeza. Seque com papel toalha para absorver o excesso de óleo. Retire as migalhas das ranhuras e limpe com um pano húmido e sabão neutro.
- Nunca mergulhe na água. Evite usar utensílios cortantes ou pontiagudos, pois eles podem arranhar a superfície antiaderente.
- Não use produtos de limpeza ou limpadores de forno nas placas de aquecimento.
- Para limpar cabos e outras peças, use um pano húmido com sabão neutro.
- Se for difícil retirar o recheio, deite um pouco de óleo alimentar no prato e limpe após 5 minutos, quando o recheio estiver macio.

CUIDADO: NÃO MERGULHE NA ÁGUA

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 230V ~

Frequência: 50Hz

Potência: 750 W

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό εξοπλισμό, τηρείτε πάντα τις παρακάτω αρχές ασφαλείας:

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ.

Κρατήστε μακριά από το νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όσον αφορά σχεδόν σε όλες τις ηλεκτρικές συσκευές, όλα τα ηλεκτρικά τμήματα είναι σε θέση ενεργοποίησης ακόμη και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο θανάτου από ηλεκτροπληξία:

1. Πάντα να βγάζετε την συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.
2. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή ενώ κάνετε μπάνιο. Αποθηκεύετε την συσκευή σε ένα τέτοιο μέρος ώστε να μην είναι δυνατή η πτώση της στην μπανιέρα ή στον νεροχύτη.
3. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Εάν η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως. ΜΗΝ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ ΝΑ ΤΗΝ ΠΙΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΗΝ ΒΓΑΛΕΤΕ ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΡΟ!

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να μειώσετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς ή άλλων τραυματισμών:

1. Μην αφήνετε την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί ή όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
2. Η επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
3. Χρησιμοποιείτε την συσκευή μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται. Η χρήση πρόσθετων αντικειμένων, τα οποία δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή, μπορεί να είναι επικίνδυνη.
4. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή εάν το καλώδιο ή το φισ είναι κατεστραμμένα. Επίσης, όταν δεν λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί πτώση ή έχει βλάβη. Ειδικά εάν έχει πέσει σε νερό. Μεταφέρετε την συσκευή στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
5. Κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από θερμές επιφάνειες ή άλλες πηγές θερμότητας.
6. Ποτέ μην ρίχνετε ή τοποθετείτε αντικείμενα στην συσκευή. Μπορεί να είναι επικίνδυνο.
7. Τα στοιχεία ενδέχεται να θερμανθούν κατά την χρήση. Αφήστε τα να κρυώσουν μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, πριν αποθηκεύσετε την συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| A. Λυχνία ετοιμότητας | D. Άνω σώμα |
| B. Λυχνία τροφοδοσίας | E. Πλάκα θέρμανσης |
| C. Μάνδαλο | F. Κάτω σώμα |

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 2 πλάκες θέρμανσης
- Αντικολλητική επίστρωση για ευκολότερο καθάρισμα
- Αποθήκευση σε όρθια θέση –εξοικονόμηση χώρου
- Θήκη καλωδίου
- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή για πρώτη φορά, μετά την αποσυσκευασία, ανοίξτε το καπάκι, καθαρίστε προσεκτικά την επιφάνεια των πλακών με ένα υγρό σφουγγάρι και στεγνώστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας. Για καλύτερα αποτελέσματα, εφαρμόστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια των πλακών χρησιμοποιώντας λίγο χαρτί κουζίνας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας προς αποφυγή εγκαυμάτων.

Πώς θα προετοιμάσετε τοστ

1. Πάντα να θερμαίνετε τη συσκευή πριν τη χρήση. Συνδέστε το καλώδιο σε πρίζα 220-240V ενώ ετοιμάζετε τα τοστ.
2. Η λυχνία ανάβει όταν το φως είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Η φωτεινή ένδειξη ετοιμότητας θα ανάψει όταν η συσκευή ζεσταθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πάντα να ζεστένετε την συσκευή πριν τη χρήση.

3. Λιπάνετε ελαφρά και τις δύο εστίες με μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου και κλείστε την τοστιέρα.
4. Μετά από περίπου 3 λεπτά, η κόκκινη λυχνία θα σβήσει, δείχνοντας ότι η τοστιέρα είναι έτοιμη για χρήση.
5. Προετοιμάστε τα τοστ αλείφοντάς τα με βούτυρο εξωτερικά και τοποθετήστε τα επιθυμητά συστατικά μέσα. Ανασηκώστε το μάνδαλο και ανοίξτε την τοστιέρα. Τοποθετήστε τα τοστ στις πλάκες θέρμανσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η επιφάνεια των πλακών καίει.

6. Κλείστε το καπάκι όταν βεβαιωθείτε ότι τα τοστ έχουν τοποθετηθεί ομοιόμορφα. Ασφαλίστε το μάνδαλο. Ο κανονικός χρόνος ψησίματος διαρκεί 3 ~ 6 λεπτά για κάθε τοστ. Το κόκκινο φως ανάβει και σβήνει όταν ο θερμοστάτης κρατά την τοστιέρα στη σωστή θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η συσκευή δεν είναι προσαρμοσμένη να λειτουργεί σε ανοιχτή θέση.

7. Αφαιρέστε τα τοστ χρησιμοποιώντας πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
8. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος μετά την χρήση και αφήστε την τοστιέρα να κρυώσει.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τοστιέρα ενώ ετοιμάζετε πρωινό, μεσημεριανό γεύμα, επιδόρπιο και άλλα σνακ. Βάλτε την δημιουργικότητά σας να δουλέψει και χρησιμοποιήστε τα φαγητά που έχουν μείνει από το γεύμα προετοιμάζοντας γευστικές λιχουδιές ή χρησιμοποιώντας τα κλασικά υλικά για να φτιάξετε τοστ. Τα φρούτα και τα κέικ αποτελούν νόστιμες λιχουδιές, ψημένα με ψωμί και πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη.

ΓΙΑ ΠΡΩΙΝΟ

Τοστ (2 σάντουιτς):

1. 2 αυγά
2. 175 ml τριμμένο τυρί (cheddar, Monterey jack ή Ελβετικό τυρί)
3. 65 ml βραστό κρέας ή λαχανικά.
4. 4 φέτες ψωμί (προαιρετικά με βούτυρο ή μαργαρίνη)

Τοποθετήστε δύο φέτες ψωμιού με την πλευρά που καλύπτεται από βούτυρο προς τα κάτω, επάνω στις πλάκες θέρμανσης. Τοποθετήστε το τυρί στη μέση κάθε φέτας. Περιχύστε απαλά με χτυπημένο αυγό το τυρί και το μαγειρεμένο κρέας (ζαμπόν, μπέικον) ή τα λαχανικά. Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού, με το βούτυρο προς τα επάνω. Κλείστε το μάνδαλο του καλύμματος. Ψήστε για 2 λεπτά.

Τηγανητά αυγά (2 μερίδες)

1. 4 αυγά
2. καρικεύματα (κατά προτίμηση)
3. 2 ml βούτυρο / μαργαρίνη

Αλείψτε τις επάνω και κάτω φέτες με βούτυρο ή μαργαρίνη. Αδειάστε ένα αυγό απευθείας σε κάθε κοιλότητα των πλακών θέρμανσης (μπορείτε να ετοιμάσετε 1 ~ 4 αυγά ταυτόχρονα). Κλείστε το καπάκι, αλλά όχι το μάνδαλο. Ψήστα για 1 ~ 3 λεπτά.

ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ / ΣΝΑΚΣ

Σάντουιτς με ψητό τυρί (1 τοστ):

1. 2 φέτες ψωμί
2. 65 ml τριμμένο τυρί ή δύο φέτες
3. Τοποθετήστε την μια φέτα ψωμί στην μία πλευρά των θερμαντικών πλακών. Προσθέστε τυρί. Καλύψτε με την δεύτερη φέτα. Κλείστε το κάλυμμα με το μάνδαλο. Ψήστε για δύο λεπτά

Monte Cristo (2 σάντουιτς)

1. 2 λεπτές φέτες ελβετικό τυρί
2. 4 φέτες άσπρο ψωμί
3. 4 λεπτές φέτες ζαμπόν
4. 1 αυγό
5. 65 ml γάλα

Προθερμάνετε την τοστιέρα. Τοποθετήστε μια φέτα ζαμπόν, μια φέτα τυρί Ελβετίας και μια ακόμη φέτα ζαμπόν (όλες οι φέτες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στο μέγεθος του ψωμιού) σε κάθε μία από τις δύο φέτες ψωμιού. Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού. Ανακατέψτε το γάλα και τα αυγά. Βυθίστε τα σάντουιτς στο μείγμα αυγών και γάλακτος. Τοποθετήστε επί των πλακών θέρμανσης. Κλείστε το καπάκι με το μάνδαλο και ψήστε για 2 ~ 3 λεπτά.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Λιχουδιά μπανάνας (2 τοστ)

1. 4 φέτες ψωμί
2. 1 καθαρισμένη μπανάνα
3. 5 ~ 10 ml ζάχαρη

Αλείψτε τις φέτες από έξω με βούτυρο και τοποθετήστε δύο φέτες ψωμιού στην τοστιέρα με την βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω. Κόψτε την μπανάνα και τοποθετήστε από μισή μπανάνα σε κάθε φέτα ψωμί, πασπαλίζοντας με ζάχαρη. Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού και ψήστε για 1-2 λεπτά.

Σάντουιτς μήλου (4 τοστ)

1. 30ml μήλα ή 30ml τουρσί μήλου από βαζάκι
2. 5ml ζάχαρη άχνη
3. 2 ml κανέλλα
4. Προαιρετικά: 15ml σταφίδες

Τοποθετήστε μια φέτα ψωμιού (με την αλειμμένη πλευρά προς τα κάτω) στην τοστιέρα. Κάντε μια τρύπα και προσθέστε τον μήλο. Πασπαλίστε με ζάχαρη και κανέλα. Καλύψτε με την υπόλοιπη φέτα ψωμιού (με την βουτυρωμένη πλευρά προς τα επάνω) και ψήστε για 1 λεπτό, σερβίρετε αμέσως.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αυτή η συσκευή απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Δεν περιέχει συνημμένα εξαρτήματα για χρήση από τον χρήστη. Μην προσπαθήσετε να την επιδιορθώσετε μόνοι σας. Επικοινωνήστε με εξειδικευμένο σέρβις, εάν η επισκευή της συσκευής κριθεί απαραίτητη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- αποσυνδέστε την τοστιέρα από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- σκουπίστε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας για να απορροφήσετε την περίσσεια ελαίου. Αφαιρέστε τα ψίχουλα από τις αυλακώσεις και σκουπίστε με ένα υγρό πανί και υγρό.
- μην βυθίζετε την συσκευή στο νερό. Αποφύγετε την χρήση αιχμηρών αντικειμένων.
- μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή μέσα καθαρισμού για φούρνους στις πλάκες θέρμανσης.
- για να καθαρίσετε τις λαβές και τα άλλα σημεία, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανάκι βουτηγμένο σε ένα ήπιο καθαριστικό υγρό.
- εάν τα υπολείμματα επί της τοστιέρας είναι δύσκολο να αφαιρεθούν, ρίξτε λίγο λάδι στην πλάκα και σκουπίστε μετά από 5 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η βύθιση της συσκευής σε νερό

Τεχνικά δεδομένα

Τάση: 230V ~

Συχνότητα: 50Hz

Ισχύς: 750 W

MĂSURI DE PROTECȚIE

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna următoarele reguli de bază:

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA DISPOZITIVUL.

PĂSTRAȚI DEPARTE DE APĂ.

ATENȚIE: pentru majoritatea echipamentelor electrice, toate componentele electrice sunt într-o stare energizată, chiar și atunci când echipamentul este oprit.

Pentru a reduce riscul de deces prin electrocutare:

1. Deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu îl utilizați.
2. Nu utilizați aparatul în timp ce faceți baie. Depozitați aparatul într-un loc unde nu poate cădea în cadă sau chiuvetă.
3. Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.
4. Dacă aparatul cade în apă, deconectați-l imediat. **NU ÎNCERCAȚI SĂ-L SCOATEȚI DIN APĂ!**

ATENȚIE: Pentru a reduce riscul de arsuri, electrocutare, incendiu sau alte vătămări corporale:

1. Nu lăsați aparatul neobservat atunci când acesta funcționează sau este conectat.
2. Supravegherea este necesară atunci când aparatul este utilizat de copii sau persoane cu handicap.
3. Utilizați aparatul numai în scopul pentru care este destinat. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate fi periculoasă.
4. Nu utilizați niciodată aparatul atunci când cablul sau ștecherul acestuia este deteriorat. De asemenea, dacă nu funcționează corect, a fost scăpat sau deteriorat în alt mod. Mai ales când a căzut în apă. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service pentru inspecție sau reparații.
5. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți sau de orice altă sursă de căldură.
6. Nu aruncați și nu introduceți niciodată obiecte în dispozitiv. Ar putea fi periculos.
7. Componentele se pot încinge în timpul utilizării. Lăsați-le să se răcească după terminarea lucrului înainte de a depozita dispozitivul.

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- A. Lampă gata de folosit
- B. Lampă de alimentare
- C. Dispozitiv de blocare
- D. Parte superioară
- E. Placă de încălzire
- F. Partea inferioară

CARACTERISTICILE ECHIPAMENTULUI

- 2 plăci de încălzire
- Acoperire antiaderentă pentru o curățare ușoară
- Stocare verticală - economie de spațiu
- Compartiment de depozitare a cablului
- INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE: Când utilizați aparatul pentru prima dată, după despachetare, deschideți capacul, curățați bine suprafața plăcilor cu un burete umed și uscați suprafața cu un prosop de hârtie. Pentru rezultate optime, aplicați un strat subțire de ulei pe suprafața plăcilor folosind un prosop de hârtie.

ATENȚIE: Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

Cum se prepară sandwich-urile

1. Încălziți întotdeauna aparatul înainte de utilizare. Conectați cablul la priza de 220-240 V atunci când pregătiți sandwich-urile.
2. Lumina se aprinde atunci când ștecherul este conectat; lumina de așteptare se aprinde atunci când aparatul este încălzit.

ATENȚIE: Încălziți întotdeauna aparatul înainte de utilizare.

3. Ungeți ușor ambele plăci cu o cantitate mică de ulei vegetal și închideți carcasa prăjitorului de pâine.
4. După aproximativ 3 minute, lumina roșie se stinge pentru a indica faptul că prăjitorul de pâine este gata de utilizare.
5. Pregătiți sandvișurile ungându-le cu unt pe suprafața exterioară și așezați ingredientele dorite în interior. Ridică cârligul și deschide prăjitorul de pâine. Puneți sandwich-urile pe plăcile de încălzire.

ATENȚIE: suprafața plăcilor este fierbinte.

6. Închideți carcasa, asigurându-vă că sandvișurile sunt așezate uniform. Încuie cârligul. Timpul normal de coacere este de 3 ~ 6 minute pentru fiecare sandwich. Lumina roșie se aprinde și se stinge atunci când termostatul menține prăjitorul de pâine la temperatura corectă.

ATENȚIE: dispozitivul nu este proiectat să funcționeze în poziția deschisă.

7. Îndepărtați sandwich-urile folosind o spatulă din plastic sau lemn.
8. Deconectați cablul de alimentare după utilizare și lăsați prăjitorul de pâine să se răcească.

REȚETE

Puteți folosi grătarul electric atunci când pregătiți micul dejun, prânzul, desertul și multe alte gustări. Bazați-vă pe propria creativitate și profitați de ceea ce a mai rămas de la mesele dvs. atunci când preparați delicatese gustoase sau utilizați ingrediente tradiționale pentru sandwich-uri. Umpluturile de fructe și pentru prăjituri crează gustări delicioase, prăjite în pâine și presărate cu zahăr pudră.

MICUL DEJUN

Sandwich (2 sandwich-uri):

1. 2 ouă
2. 175 ml brânză rasă (cheddar, Monterey jack sau Swiss)
3. 65 ml carne sau legume fierte.
4. 4 felii de pâine (opțional unt sau margarină)

Așezați două felii de pâine cu partea cu unt în jos pe plăcile de încălzire. Se pune brânza în mijlocul fiecărei felii. Turnați ușor oul bătut pe brânză și carnea gătită (șuncă, bacon) sau legume. Acoperiți cu secțiunile rămase pâine, unt în sus. Închideți dispozitivul de blocare a capacului. Prăjiți timp de 2 minute.

Ouă prăjite (2 porții)

1. 4 ouă
2. condimente (după gust)
3. 2 ml unt / margarină

Aplicați unt sau margarină pe feliile de sus și de jos pentru gust. Turnați un ou direct în fiecare godeu al plăcilor (1 ~ 4 ouă pot fi preparate în același timp) Închideți capacul, dar nu pe încuietoare. Sandwich-maker pentru 1~ 3 minute.

PRÂNZ / GUSTĂRI

Sandwich cu brânză pentru grătar (1 sandwich):

1. 2 felii de pâine
2. 65 g brânză rasă sau două felii
3. Puneți o felie de pâine pe o parte a plăcilor de încălzire. Adăugați brânză. Se acoperă cu o a doua felie. Închideți capacul cu dispozitivul de blocare. Prăjiți pentru două minute.

Monte Cristo (2 sandwich-uri)

1. 2 felii subțiri de brânză elvețiană
2. 4 felii de pâine albă
3. 4 felii subțiri de șuncă
4. 1 ou
5. 65 ml lapte

Preîncălziți sandwich-makerul. Puneți o felie de șuncă, o felie de brânză elvețiană și o altă felie de șuncă (toate feliile se potrivesc dimensiunii pâinii) pe fiecare dintre cele două felii de pâine. Se acoperă cu restul feliilor de pâine. Amestecați laptele și ouăle; Scufundați sandwich-urile într-un amestec de ouă și lapte. Se pun pe plăcile de încălzire. Închideți capacul de blocare și prăjiți timp de 2 ~ 3 minute.

DESERTURI

Gustare cu banane (2 sandwich-uri)

1. 4 felii de pâine
2. 1 banană decojită
3. 5 ~ 10g zahăr

Ungeți feliile în afară cu unt și puneți două felii de pâine în sandwich-maker unsă cu fața în jos. Tăiați banana și puneți o jumătate de banană pentru fiecare felie de pâine, se presară cu zahăr. Se acoperă cu feliile rămase de pâine și se prăjește 1 ~ 2 minute.

Sandwich cu mere (4 sandwich-uri)

1. 30g mere sau 30g mere din conservă pentru plăcintă
2. 5g zahăr glazurat
3. 2 g scorțișoară
4. Opțional: 15g stafide

Puneți o felie de pâine (partea unsă în jos) în sandwich-maker. Faceți o gaură și adăugați merele. Se presară cu zahăr și scorțișoară. Acoperiți felia de pâine rămasă (cu unt pe partea de sus) și prăjiți timp de 1 minut, serviți imediat.

ÎNTREȚINERE

Acest aparat necesită puțină întreținere. Nu conține piese care trebuie întreținute de către utilizator. Nu încercați să-l reparați singur. Luați legătura cu personal calificat, dacă este necesară întreținerea echipamentului.

CURĂȚARE

- deconectați sandwich-makerul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- ștergeți plăcile cu un prosop de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei. Îndepărtați firimiturile din caneluri și ștergeți cu o cârpă umedă cu săpun lichid.
- nu scufundați aparatul în apă. Evitați zgârierea sau obiectele ascuțite.
- nu folosiți agenți de curățare sau detergenți pentru curățarea cuptorului pe plăcile de încălzire.
- pentru curățarea mânerelor și a altor părți, utilizați o cârpă umedă cu săpun lichid delicat.
- dacă reziduurile de prăjire sunt dificil de îndepărtat, turnați puțin ulei pe placi și ștergeți după 5 minute.

ATENȚIE: ESTE INTERZISĂ scufundarea aparatul în apă

Date tehnice

Tensiune: 230V ~

Frecvență: 50Hz

Putere: 750W

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů, musí být vždy zachovány bezpečnostní pokyny, jak je uvedeno níže:

PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE.

POUŽÍVEJTE V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD VODY.

POZOR: v případě většiny elektrických spotřebičů, všechny elektrické části jsou v nabuzení a to i tehdy když je spotřebič vypnutý.

Pro redukci rizika úmrtí způsobeného úrazem elektrickým proudem:

1. Vždy odpojujte spotřebič ze zásuvky, pokud není používán.
2. Nepoužívejte spotřebič v průběhu koupání. Přechovávejte spotřebič na takovém místě, aby jeho úpadek do vany, nebo umyvadla nebyl možný.
3. Neumisťujte spotřebič do vody ani jiných kapalin.
4. Jestliže spotřebič vpadne do vody, okamžitě ho odpojte. **NESAHEJTE PRO NĚJ DO VODY!**

POZOR: Pro redukci rizika opaření, úrazu proudem, požáru nebo jiného úrazu:

1. Nenechávejte bez dozoru spotřebič, když pracuje, nebo je zapojený do zásuvky.
2. Dozor je nutný, když spotřebič je používán dětmi, nebo osobami se zdravotním postižením.
3. Využívejte spotřebič pouze pro účely, ke kterým je určený. Používání příslušenství nedoporučeného výrobcem může být nebezpečné.
4. Nikdy nepoužívejte spotřebič, když jeho kabel, nebo zástrčka jsou poškozené. Také když správně nefunguje, nebo byl poškozený jiným způsobem. Tím spíš, když vpadl do vody. Zanechte spotřebič do nejbližšího servisu z důvodu prohlídky nebo opravy.
5. Nenechávejte napájecí kabel v blízkosti horkých povrchů, nebo jiného zdroje tepla.
6. Nikdy nevhazujte, ani nevkládejte žádné objekty do spotřebiče. Může to být nebezpečné.
7. Prvky se během používání mohou zahřívat. Nechte je vychladnout po ukončené práci, než spotřebič schováte.

OPIS SPOTŘEBIČE

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| A. Kontrolka připravenosti | D. Horní korpus |
| B. Kontrolka napájení | E. Výchřevná deska |
| C. Západka | F. Dolní korpus |

CHARAKTERISTIKA SPOTŘEBIČE

- | | |
|--|---------------------|
| - 2 výchřevné desky | - Schránka na kabel |
| - Nepřilínající povlak usnadňující čištění | - NÁVOD K OBSLUZE |
| - Skladujte svisle – úspora místa | |

POZOR: V případě prvního používání spotřebiče, po vybalení, otevřete víko, důkladně vyčistěte povrch desek mokrou houbičkou a povrch vysušte papírovým ručníkem. Pro získání nejlepších výsledků, namažte povrch desek papírovým ručníkem tenkou vrstvou oleje.

POZOR: vždy používejte ochranné rukavice, pro vyhnutí se popaření.

Jak připravit tousty

1. Vždy spotřebič zahřejte před použitím. Připojte kabel do elektrické zásuvky 220-240 v průběhu přípravy toustů.

2. Kontrola se rozsvítí, když je zástrčka připojená do zásuvky; kontrolka připravenosti se rozsvítí, když je spotřebič zahřátý.

POZOR: Vždy nahřejte spotřebič před použitím.

3. Lehce namažte obě výhřevné desky malým množstvím rostlinného oleje a zavřete plášť toustovače.

4. Po přibližně 3 minutách, červená kontrolka zhasne, ukazujíc, že toustovač je připravený k použití.

5. Připravte toust namazáním máslem na vnější povrch a požadované složky toustu umístěte dovnitř. Zdvihněte závěs a otevřete toustovač. Tousty umístěte na výhřevných deskách.

POZOR: povrch desek je horký.

6. Uzavřete plášť, a přesvědčte se, že toustu jsou umístěné rovnoměrně. Zablokujte závěs.

Normální doba opékání trvá 3 ~ 6 minut pro každý toust. Červená kontrolka se zapíná a vypíná, když termostat udržuje toustovač v příslušné teplotě.

POZOR: spotřebič není přizpůsobený k práci v otevřené poloze.

7. Vyjměte tousty pomocí lopatky z plastu nebo dřeva.

8. Odpojte napájecí kabel po použití a ponechte toustovač vychladnout.

RECEPTY

Toustovač můžete používat při přípravě snídaně, obědu, dezertu a jiných zákusků.

Využijte vlastní kreativitu a využijte zbytky jídel připravením chutných pokrmů nebo využijte tradiční složky na tousty. Ovoce náplně tvoří výborné chuťovky, opékané v chlebě a posypané práškovým cukrem.

SNÍDANĚ

Sendvič (2 tousty):

1. 2 vejce
2. 175 ml strouhaného sýru (cheddar, Monterey jack nebo švýcarský)
3. 65 ml vařeného masa nebo zeleniny.

4. 4 krajíce chleba (máslo nebo margarin)

Umístěte 2 krajíce chleba stranou namazanou máslem na vyhřevných deskách směrem dolů.

Umístěte sýr uprostřed každého plátku. Opatrně nalijte ušlehané vejce na sýr a vařené maso (šunka, bůček) nebo zeleninu. Zakryjte zbývajícimi krajíci chleba, máslem nahoru. Uzavřete západku víka. Opékejte 2 minuty.

Volské oko (2 porce)

1. 4 vejce
2. koření (dle chuti)
3. 2 ml másla / margarinu

Namažte horní a dolní krajíc máslem nebo margarinem dle chuti. Vbijte jedno vejce přímo do každé studničky vyhřevných desek (je možné připravit 1 ~ 4 vejce ve stejné době) Zavřete víko, ale ne na západku, aby svobodně ležela. Opékejte 1 ~ 3 minuty.

OBĚD / SNACKY

Sendvič s grilovaným sýrem (1 toust):

1. 2 krajíce chleba
2. 65 ml strouhaného sýru nebo dva plátky
3. Umístěte jeden krajíc chleba na jedné straně vyhřevných desek. Přidejte sýr. Zakryjte druhým krajícem. Víko zavřete na západku. Opékejte dvě minuty.

Monte Cristo (2 tousty)

1. 2 tenké plátky švýcarského sýra
2. 4 krajíce bílého chleba
3. 4 tenké plátky šunky
4. 1 vejce
5. 65 ml mléka

Nahřejte toustovač. Umístěte jeden plátek šunky, plátek švýcarského sýru a další plátek šunky (všechny plátky přizpůsobené k rozměru chleba) na každý z dvou krajíců chleba. Zakryjte zbývajícimi krajíci chleba. Spojte mléko a vejce; ponořte tousty do směsi vajec a mléka. Umístěte na vyhřevných deskách. Zavřete víko na západku a opékejte 2 ~ 3 minuty.

DESERTY

Banánový snack (2 tousty)

1. 4 krajíce chleba
2. 1 banán obraný

3. 5 ~ 10 ml cukru

Namažte krajíce zevnitř máslem a umístěte v toustovači dva krajíce chleba

Namazané stranou dolů. Nakrájejte banán a umístěte půl banánu na každý krajíc chleba, posypte cukrem. Zakryjte zbývajícimi krajíci chleba a opékejte 1 ~ 2 minuty.

Sendvič jablečný (4 tousty)

1. 30 ml jablek nebo 30 ml jablečného pyré

2. 5 ml práškového cukru

3. 2 ml skořice

4. Eventuálně: 15 ml hrozin

Umístěte krajíc chleba (namazaný stranou dolů) v toustovači. Udělejte otvor a přidejte jablko.

Posypte cukrem a skořicí. Zakryjte zbývajícím krajícem chleba (máslem nahoru) a opékejte 1 minutu, servírujte okamžitě.

ÚDRŽBA

Tento spotřebič vyžaduje nevelkou údržbu. Neobsahuje části obsluhované uživatelem.

Nezkoušejte ho samostatně opravovat. Zkontaktujte se s kvalifikovaným personálem, jestliže servis spotřebiče bude potřebný.

ČISTĚNÍ

- odpojte toustovač od napájecího zdroje a před čišťením počkejte, až vychladne.
- vytřete desky papírovým ručníkem, pro absorbování nadbytku oleje. Odstraňte drobky ze žlábků a přetřete vlhkým hadříkem s kapalinou.
- není dovolené ponořovat spotřebič do vody. Vyhněte se používání škrábajících nebo ostrých předmětů.
- nepoužívejte čisticí přípravky ani přípravky k čištění výhřevných desek.
- na čištění úchytů a jiných částí používejte vlhký hadřík s jemným přípravkem.
- Jestliže jsou zbytky po opékání obtížné k odstranění, nalijte trochu oleje na desku a vytřete po 5 minutách.

POZOR: NENÍ DOVOLENO ponořovat spotřebič do vody

Technické údaje

Napětí: 230 V ~

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 750 W

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení by ste mali vždy dodržiavať nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

PRED POUŽITÍM ZARIADENIA PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY. Uchovávajte mimo dosahu vody.

POZNÁMKA: pre väčšinu elektrických zariadení sú všetky elektrické časti pod napätím, aj keď je zariadenie vypnuté.

Na zníženie rizika úmrtia elektrickým prúdom:

1. Ak zariadenie nepoužívate, vždy ho odpojte.
2. Nepoužívajte zariadenie počas kúpania. Prístroj skladujte na mieste, kde nemôže spadnúť do vane alebo umývadla.
3. Zariadenie neumiestňujte do vody alebo iných tekutín.
4. Ak zariadenie spadne do vody, okamžite ho odpojte zo siete. **NEPREPLATŇUJTE VODU!**

UPOZORNENIE: Na zníženie rizika popálenia, zásahu elektrickým prúdom, požiaru alebo iného zranenia:

1. Nenechávajte prístroj v prevádzke alebo je zapojený do zásuvky.
2. Dohľad je potrebný, ak zariadenie používajú deti alebo ľudia so zdravotným postihnutím.
3. Používajte zariadenie iba na určené účely. Použitie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže byť nebezpečné.
4. Nikdy nepoužívajte zariadenie, ak je poškodený kábel alebo zástrčka. Aj keď nefunguje správne alebo ak spadol alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. O to viac, keď spadol do vody. Preneste prístroj do najbližšieho servisného strediska na kontrolu alebo opravu.
5. Napájací kábel udržiavajte mimo dosahu horúcich povrchov alebo iných zdrojov tepla.
6. Do prístroja nikdy nehádzte ani nevkladajte žiadne predmety. Môže to byť nebezpečné.
7. Komponenty sa môžu počas používania zahriať. Pred uložením ich nechajte vychladnúť.

OPIS ZARIADENIA

- | | |
|------------------------|--------------------|
| A. Pripravené svetlo | D. Hlavné telo |
| B. Kontrolka napájania | E. Varná doska |
| C. Záves | F. Dolná časť tela |

CHARAKTERISTIKY ZARIADENIA

- 2 varné platne
- Nepriľnavý povlak pre ľahké čistenie
- Vertikálny úložný priestor - šetrí miesto

- Úložný kábel
- PREVÁDZKOVÉ POKYNY

POZNÁMKA: Pri prvom použití zariadenia po vybalení otvorte veko, povrch diskov dôkladne očistite vlhkou špongiou a povrch osušte papierovou utierkou. Najlepšie výsledky dosiahnete nanesením tenkej vrstvy oleja na povrch dosiek pomocou papierovej utierky.

VAROVANIE: Vždy používajte kuchynské rukavice, aby ste predišli popáleniu.

Ako pripraviť sendviče

1. Pred použitím zariadenie vždy zohrejte. Pri príprave sendvičov zapojte kábel do elektrickej zásuvky 220 - 240 V.

2. Kontrolka sa rozsvieti, keď je zástrčka zapojená do zásuvky; Po zahriatí zariadenia sa rozsvieti kontrolka pripravenosti.

POZNÁMKA: Pred použitím zariadenie vždy zohrejte.

3. Ľahko namažte obe varné dosky malým množstvom rastlinného oleja a zatvorte kryt hriankovača.

4. Asi po 3 minútach sa červená kontrolka vypne, čo znamená, že hriankovač je pripravený na použitie.

5. Pripravte sendviče tak, že ich natriete na vonkajší povrch a vložte požadované prísady dovnútra. Zdvihnite háčik a otvorte sendvičovač. Vložte sendviče na horúce tanier.

POZNÁMKA: povrch dosiek je horúci.

6. Zatvorte kryt a uistite sa, že sendviče sú umiestnené rovnomerne. Uzamknite západku.

Normálny čas opekania je 3 - 6 minút pre každý sendvič. Červená kontrolka sa zapína a vypína, keď termostat udržiava sendvičovač na správnej teplote.

POZNÁMKA: zariadenie nie je navrhnuté tak, aby pracovalo v otvorenej polohe.

7. Sendviče vyberte pomocou plastovej alebo drevenej špachtle.

8. Po použití odpojte napájací kábel a nechajte hriankovač vychladnúť.

REZERVY

Na prípravu raňajok, obedov, dezertov a ďalších pokrmov môžete použiť sendvičovač občerstvenia. Spoliehajte sa na svoju vlastnú kreativitu a použite zvyšky z jedla príprava chutných pochúťok alebo použitie tradičných prísad do sendviče. Ovocie a cestové výplne vytvárajú chutné pochutiny pečené v chlebe a posypané práškovým cukrom.

RAŇAJKY

Sendvič (2 sendviče):

1. 2 vajcia
2. 175 ml strúhaný syr (čedar, Monterey Jack alebo Swiss)
3. 65 ml tepelne upraveného mäsa alebo zeleniny.
4. 4 krajce chleba (maslo alebo margarín voliteľný)

Na tanieri položte dva plátky chleba, maslo stranou nadol

kúrenie. Vložte syr do stredu každého plátku. Jemne nalejte rozšľahané vajčko syr a varené mäso (šunka, slanina) alebo zelenina. Zakryte zvyšnými plátkami chlieb, maslo. Zatvorte západku veka. Toastujte 2 minúty.

Vyprážané vajcia (2 porcie)

1. 4 vajcia
2. korenie (podľa chuti)
- 3,2 ml masla / margarínu

Vrchné a spodné plátky oškrabajte maslom alebo margarínom podľa chuti. Jedno vajce vložte priamo do každej jamky vyhrievacích platní (súčasne môžete pripraviť 1 ~ 4 vajcia). Zatvorte veko, ale nie na západke. Toastujte 1 ~ 3 minúty.

VEČER / SNACKS

Sendvič s grilovaným syrom (1 sendvič):

1. 2 krajce chleba
2. 65 ml strúhaného syra alebo dvoch plátkov
3. Na jednu stranu varnej dosky položte jeden krajec chleba. Pridajte syr. Zakryte druhým plátkom. Zatvorte veko západkou. Toast dve minúty.

Monte Cristo (2 sendviče)

1. 2 tenké plátky ementál
2. 4 plátky bieleho chleba
- 3,4 tenkých plátkov šunky
4. 1 vajce
5. 65 ml mlieka

Zahrejte sendvičovač. Na oba plátky chleba položte jeden plátok šunky, jeden plátok švajčiarskeho syra a ďalší plátok šunky (všetky plátky zodpovedajú veľkosti chleba). Zakryte zvyšnými kúskami chleba. Kombinovať mlieko a vajcia; Ponorte sendviče do zmesi vajec a mlieka. Umiestnite na vyhrievacie platne. Zatvorte veko západkou a opekajte 2 - 3 minúty.

DEZERTY

Banánová pochúťka (2 sendviče)

1. 4 krajce chleba
2. 1 olúpaný banán
3. 5 ~ 10 ml cukor

Plátky nakrájajte na vonkajšiu stranu maslom a do hriankovača vložte dva plátky chleba rozmazaná strana dole. Nakrájajte banán a vložte do každého polca banán chlieb, posypeme cukrom. Zakryte zvyšnými kúskami chleba a toastom na 1 ~ 2 minúty.

Apple sendvič (4 sendviče)

1. 30 ml jablák alebo 30 ml konzervovaného jablkového koláča
2. 5 ml práškový cukor
3. 2 ml škorice
4. Voliteľné: 15 ml hrozienok

Do hriankovača vložte krajec chleba (mastnou stranou dole). Vytvorte dieru a pridajte jablko. Posypeme cukrom a škoricou. Zakryte zvyškom chleba (maslo do hory) a opekajte 1 minútu, podávajte okamžite.

ÚDRŽBA

Toto zariadenie vyžaduje malú údržbu. Neobsahuje podporované časti používateľom. Nepokúšajte sa ho opravovať sami. Kontakt s ak je potrebný servis, kvalifikovaný personál.

ČISTENIE

- odpojte hriankovač od zdroja napájania a pred čistením počkajte, kým vychladne.
- platne utrite papierovou utierkou, aby ste absorbovali prebytočný olej. Odstráňte drobký z drážok a utrite navlhčenou tkaninou a tekutinou.
- Zariadenie neponárajte do vody. Nepoužívajte poškriabané alebo ostré predmety.
- na varné platne nepoužívajte čistiace prostriedky ani prostriedky na čistenie rúry.
- Na čistenie rúčok a iných častí použite vlhkú handričku s jemnou tekutinou.
- ak je zvyšky toastov ťažko odstrániteľné, nalejte na varnú dosku trochu oleja a po 5 minútach ich utrite. **UPOZORNENIE: NEPONÁRAJTE zariadenie do vody**

Technické údaje

Napätie: 230 V ~

Frekvencia: 50 Hz

Výkon: 750 W

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При користуванні електричними пристроями слід завжди дотримуватися наступних правил безпеки:

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ НЕОБХІДНО ПРОЧИТАТИ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ.

ТРИМАЙТЕ ПРИСТРІЙ ПОДАЛІ ВІД ВОДИ.

УВАГА: У більшості електричних пристроїв усі електричні деталі знаходяться під напругою, навіть коли пристрій вимкнено.

Щоб зменшити ризик смерті від ураження електричним струмом:

1. Завжди відключайте пристрій від розетки, коли він не використовується.
2. Не користуйтеся пристроєм під час купання. Зберігайте пристрій у такому місці, щоб він не міг впасти у ванну або раковину.
3. Не ставте пристрій у воду чи іншу рідину.
4. Якщо пристрій впаде у воду, треба негайно відключити його від мережі. **НЕ ДІСТАВАЙТЕ ЙОГО З ВОДИ!**

УВАГА: Щоб зменшити ризик опіків, ураження електричним струмом, пожежі чи інших травм:

1. Не залишайте пристрій, коли він працює або є підключеним до розетки.
2. Необхідний нагляд, коли пристроєм користуються діти або люди з обмеженими можливостями.
3. Використовуйте пристрій лише за призначенням. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може бути небезпечним.
4. Ніколи не користуйтеся пристроєм, якщо його шнур або штепсель пошкоджені. А також якщо він не працює належним чином, або впав чи пошкоджений іншим способом. Особливо, якщо він впав у воду. Віднесіть пристрій до найближчого сервісного центру для огляду чи ремонту.
5. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь та інших джерел тепла.
6. Ніколи не кидайте і не вкладайте в пристрій будь-які предмети. Це може бути небезпечно.
7. Елементи можуть нагріватися під час використання. Дайте їм охолонути після закінчення роботи, перш ніж сховати пристрій.

ОПИС ПРИСТРОЮ

A Лампочка готовності
B Лампочка живлення
C Защіпка

D Верхній корпус
E Нагрівальна пластина
F Нижній корпус

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИСТРОЮ

- 2 нагрівальні пластини
- Антипригарне покриття, що полегшує очищення
- Вертикальне зберігання – економія місця
- Сховище для шнура
- ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

УВАГА: При першому використанні пристрою після розпакування відкрийте кришку, ретельно очистіть поверхні пластин вологою губкою і висушіть поверхню паперовим рушником. Для отримання найкращих результатів за допомогою паперового рушника нанесіть на поверхню пластин тонкий шар олії.

УВАГА: Завжди використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків.

Як приготувати бутерброди

1. Завжди розігрівайте пристрій перед використанням. Підключіть кабель до електричної розетки 220-240 В.

2. Лампочка світлитиметься, коли штепсель підключений до розетки. Лампочка готовності ввімкнеться, коли пристрій нагріється.

УВАГА: Завжди розігрівайте пристрій перед використанням.

3. Легко змастіть обидві нагрівальні пластини невеликою кількістю рослинної олії і закрийте корпус бутербродниці.

4. Приблизно через 3 хвилини червона лампочка погасне, вказуючи, що бутербродниця готова до використання.

5. Приготуйте бутерброди, змастивши їх зовні вершковим маслом, а всередину помістіть потрібні складники. Підніміть защіпку і відкрийте бутербродницю. Розмістіть бутерброди на нагрівальних пластинах.

УВАГА: Поверхня пластин гаряча.

6. Закрийте корпус, переконавшись, що бутерброди розташовані рівномірно. Заблокуйте защіпку. Звичайний час підсмажування становить 3 - 6 хвилин для кожного бутерброда. Червона лампочка вмикається і вимикається, коли термостат підтримує в бутербродниці потрібну температуру.

УВАГА: Пристрій не призначений для роботи у відкритому положенні.

7. Вийміть бутерброди за допомогою пластмасової або дерев'яної лопатки.

8. Відключіть шнур живлення після використання і дайте бутербродниці охолонути.

РЕЦЕПТИ

Ви можете використовувати бутербродницю під час приготування сніданку, обіду, вечері, десерту та в інших випадках. Довіртеся власній творчій натурі і використовуйте залишки страв

для приготування смачних делікатесів чи вживайте традиційні складники для бутербродів. Фрукти і креми створюють вишукані смаколики – запечені в хлібі та посипані цукровою пудрою.

СНІДАНОК

Сендвіч (2 бутерброди):

1. 2 яйця
2. 175 мл тертого сиру (чеддер, Монтерей джек або швейцарський сир)
3. 65 мл вареного м'яса або овочів.
4. 4 скибочки хліба (масло або маргарин за бажанням)

Покладіть на нагрівальні пластини дві скибочки хліба – стороною, змащеною маслом, вниз. Покладіть сир всередину кожного бутерброда. Акуратно полийте збитим яйцем сир і варене м'ясо (шинку, грудинку) або овочі. Накрийте іншими скибочками хліба маслом догори. Закрийте защіпку кришки. Смажте 2 хвилини.

Яєчня (2 порції)

1. 4 яйця
2. приправи (за смаком)
3. 2 мл масла / маргарину

Для смаку змажте верхню і нижню пластини маслом або маргарином. Вбийте по одному яйцю безпосередньо в кожную лунку нагрівальних пластин (одночасно можна готувати 1 - 4 яйця). Закрийте кришку, але не защіпку. Смажте 1 - 3 хвилини.

ОБІД / ЗАКУСКИ

Сендвіч з підсмаженим сиром (1 бутерброд):

1. 2 скибочки хліба
2. 65 мл тертого сиру або два шматочки
3. Покладіть скибочку хліба на нагрівальні пластини з одного боку. Додайте сир. Накрийте другою скибочкою. Закрийте кришку на защіпку. Смажте дві хвилини.

Монте Крісто (2 бутерброди)

1. 2 тоненькі шматочки швейцарського сиру
2. 4 скибочки білого хліба
3. 4 тоненькі шматочки шинки
4. 1 яйце
5. 65 мл молока

Розігрійте бутербродницю. Покладіть один шматочок шинки, шматочок швейцарського сиру і ще один шматочок шинки на кожну з двох скибочок хліба (розміри всіх шматочків відповідають розміру хліба). Накрийте іншими скибочками хліба. Змішайте молоко і яйця. Занурте бутерброди в суміш яєць і молока. Покладіть на нагрівальні пластини. Закрийте кришку на заціпку і смажте 2 - 3 хвилини.

ДЕСЕРТИ

Банановий делікатес (2 бутерброди)

1. 4 скибочки хліба
2. 1 почищений банан
3. 5 - 10 мл цукру

Змастіть зовнішній бік скибочок вершковим маслом і покладіть дві скибочки хліба в бутербродницю змазаною стороною вниз. Наріжте банан і покладіть половину банана на кожну скибочку хліба, посипте цукром. Накрийте іншими скибочками хліба і смажте 1 - 2 хвилини.

Яблучний сендвіч (4 бутерброди)

1. 30 мл яблук або 30 мл консервованої шарлотки
2. 5 мл цукрової пудри
3. 2 мл кориці
4. За бажанням: 15 мл родзинок

Покладіть скибочку хліба (змазаною стороною вниз) у бутербродницю. Зробіть отвір і додайте яблуко. Посипте цукром та корицею. Накрийте іншою скибочкою хліба (маслом догори) і смажте 1 хвилину, подавайте негайно.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Цей пристрій вимагає незначного технічного обслуговування. Він не містить деталей, які має обслуговувати користувач. Не намагайтеся ремонтувати його самостійно. Зверніться до кваліфікованого персоналу, якщо пристрій потребує сервісного обслуговування.

ОЧИЩЕННЯ

- відключіть бутербродницю від джерела живлення і зачекайте, поки вона охолоне перед чищенням.
- протріть пластини паперовим рушником, щоб у нього всмокталося зайве масло. Видаліть крихти з канавок і протріть вологою ганчіркою.
- не можна занурювати пристрій у воду. Уникайте використання гострих предметів, що залишають подряпини.
- не використовуйте на нагрівальних пластинах миючі засоби та засоби для чищення духовок.
- для очищення ручок та інших деталей використовуйте вологу ганчірку з м'яким миючим засобом.
- якщо залишки після смаження важко видалити, налейте на пластину трохи олії і витріть її через 5 хвилин.

УВАГА: НЕ МОЖНА занурювати пристрій у воду

Технічні дані

Напруга: 230В ~

Частота: 50 Гц

Потужність: 750 Вт

SAUGUMO PRIEMONĖS

Naudojant elektros įrangą visada reikia laikytis saugos principų:

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS.

LAIKYTI TOLIAU NUO VANDENS.

PASTABA: daugumoje elektros prietaisų elektrinės dalys gali būti karštos arba kažkiek laiko dar veikti net tada, kai įrenginys yra išjungtas – būkite atsargūs.

Norėdami sumažinti mirties nuo elektros smūgio riziką:

1. Visada išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai jo nenaudojate.
2. Nenaudokite prietaiso maudydamiesi. Laikykite prietaisą tokioje vietoje, kad jis neįkristų į vonią arba kriauklę.
3. Nedėkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
4. Jei prietaisas nukrenta į vandenį, nedelsdami jį atjunkite nuo elektros šaltinio. **NEDĖKITE PRIETAISO ŠALIA VANDENS!**

PASTABA: norėdami sumažinti nudegimų, elektros smūgio, gaisro ar kitų sužalojimų riziką:

1. Nepalikite įrenginio be priežiūros, kai jis veikia arba įjungtas į elektros lizdą.
2. Priežiūra būtina, kai prietaisą naudoja vaikai ar žmonės su negalia.
3. Prietaisą naudokite tik tiems tikslams, kuriems jis skirtas. Turi būti naudojami tik gamintojo originalūs prietaiso priedai – kitu atveju kyla rizika sveikatai.
4. Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo laidas arba kištukas yra pažeisti. Taip pat nesinaudokite prietaisu, jei jis buvo numestas arba tiesiog tinkamai neveikia dėl nežinomų gedimų. Jokiu būdu nenaudokite prietaiso, jeigu jis įkrito į vandenį. Atsiradus minėtoms gedimo problemoms prašome kreiptis į aptarnavimo/remonto servisą dėl prietaiso apžiūros ir remonto.
5. Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių ar kitų šilumos šaltinių.
6. Niekada nemeskite ir nedėkite į prietaisą jokių daiktų. Tai gali būti pavojinga.
7. Keptuvės dalys įkaista naudojimo metu. Po naudojimo leiskite visoms dalims atvėsti ir tik tada dėkite į prietaiso laikymo vietą.

PRIETAISO APRAŠYMAS

- A. Parengties lemputė D. Viršutinis korpusas
B. Maitinimo indikatorius E. Kepimo plokštė
C. Apsauginis fiksatorius F. Apatinis korpusas
SAVYBĖS

- 2 kepimo plokštės • Laido saugykla
- Nelipni danga lengvam valymui
- Vertikalus sandėliavimas – vietos taupymas

VARTOTOJO VADOVAS

PASTABA: Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, išpakavę pakelkite viršutinį korpusą, kruopščiai nuvalykite kepimo plokščių paviršių drėgna kempine ir nusauskite paviršių popieriniu rankšluosčiu.

Geresniam rezultatui pasiekti rekomenduojama kepimo plokščių paviršių sutepti plonu sluoksniu aliejaus.

ĮSPĖJIMAS: visada mūvėkite orkaitės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.

Kaip paruošti sumuštinius

1. Prieš naudodami prietaisą visada leiskite jam įkaisti. Prieš ruošiant sumuštinius įkiškite laidą į elektros lizdą 220-240 V.
2. Kai įkišite kištuką į elektros lizdą, užsidegs maitinimo indikatoriaus lemputė. Prietaisas bus įkaitęs ir paruoštas naudojimui, kai užsidegs Parengties lemputė.

PASTABA: Prieš naudodami prietaisą visada palaukite, kol įkais.

3. Abi kepimo plokštės lengvai sutepkite nedideliu kiekiu augalinio aliejaus ir uždarykite korpusą.

4. Maždaug po 3 minučių raudona lemputė užges, kas reiškia, kad sumuštinų keptuvė paruošta naudoti.

5. Paruoškite sumuštinius: patepkite dvi duonos riekelės sviestu, sudėkite jas kartu sviestu į išorę, tarp riekių sudėkite norimus ingredientus. Pakelkite apsauginį fiksatorių ir atidarykite sumuštinį keptuvę. Padėkite sumuštinį ant kepimo plokštės.

ATSARGIAI: kepimo paviršius karštas; elkitės atsargiai.

6. Uždarykite viršutinį korpusą. Prieš tai įsitikinkite, kad sumuštiniai tolygiai sudėti į keptuvę. Uždarykite apsauginį fiksatorių. Įprastai kiekvieno sumuštinio gaminimo laikas trunka 3–6 minutes. Raudona lemputė įsijungia ir išsijungia, kai termostatas palaiko reikiamą keptuvės temperatūrą.

DĖMESIO: Prietaiso negalima naudoti atidarytą (su pakeltu viršutiniu korpusu).

7. Plastikine arba medine mentele išimkite sumuštinį.

8. Po naudojimo ištraukite maitinimo laidą ir palikite sumuštinį keptuvę atvėsti.

SUMUŠTINIŲ RECEPTAI

Sumuštinį keptuvę galite naudoti visą dieną – gaminti pusryčius, pietus, vakarienę, desertą ir užkandžius. Išbandykite savo kūrybiškumą ir likučius paverskite skaniais malonumais arba naudokite tradicinius sumuštinio ingredientus ir įdarus. Skrudinti vaisiai ir pyragų įdarai yra skanūs, jeigu juos pašildyti tarp duonos riekių ir pabarstyti cukraus pudra.

PUSRYČIAI

PUSRYČIŲ SUMUŠTINIS (2 sumuštiniams):

1. 2 kiaušiniai
2. 175 ml tarkuoto sūrio (čederio, Monterey jack arba šveicariško)
3. 65 ml virtos mėsos arba daržovių
4. 4 pasirinktos duonos riekelės (sviesto arba margarino – nebūtina)

Ant kaitinimo plokštės dėkite dvi duonos riekelės sviestu patepta puse žemyn. Ant kiekvienos duonos riekelės dėkite išplaktą kiaušinį, tarkuotą sūrį ir apkepintą mėsą (kumpį, šoninę) arba daržoves. Ant viršaus uždėkite likusias duonos riekelės, sviestu patepta puse į viršų. Uždarykite korpuso dangtį (viršutinę korpuso dalį). Kepkite 2 minutes.

KEPTI KIAUŠINIAI (2 porcijoms)

1. 4 kiaušiniai
2. Prieskoniai (pagal skonį)
3. 2 ml sviesto/margarino

Viršutines ir apatines kepimo plokštes gerai ištepkite sviestu arba margarinu. Tiesiai į apatinę kepimo plokštę įmuškite 2 kiaušinius (po vieną į kiekvieną pusę) (vienu metu galima kepti 1–4 kiaušinius), uždarykite korpuso dangtį, bet neužfiksuokite. Kepkite 1-3 minutes norimiems rezultatams pasiekti.

PIETŪS IR UŽKANDŽIAI

ANT GROTELIŲ KEPTO SŪRIO SUMUŠTINIS (1 sumuštinui):

1. 2 riekelės bet kokios rūšies duonos
2. 65 ml tarkuoto sūrio arba du griežinėliai

Vieną riekelę duonos padėkite ant vienos kepimo plokštės pusės. Ant duonos viršaus uždėkite visą sūrio kiekį. Uždarykite sumuštinį keptuvę. Kepkite dvi minutes.

MONTE CRISTO (2 sumuštiniams)

1. šveicariško (arba kito) sūrio griežinėliai
2. 4 riekelės baltos duonos
3. 4 ploni griežinėliai virto kumpio
4. 1 kiaušinis
5. 65 ml pieno

Įkaitinkite sumuštinį keptuvę. Įdėkite vieną gabalėlį kumpio, šveicariško sūrio ir kitą kumpio gabalėlį (viską supjaustykite tokiais griežinėliais, kad atitiktų duonos formą) ant kiekvienos iš dviejų duonos riekių. Ant viršaus uždėkite likusias duonos riekelės.

Sumaišykite pieną ir kiaušinį; pamirkykite sumuštinį abi puses į kiaušinių ir pieno mišinį. Sudėkite į sumuštinį keptuvę. Uždarykite dangtį ir kepkite 2–3 minutes.

DESERTAI:

BANANŲ SUVOŽTINIAI (2 suvožtiniai)

1. 4 riekelės duonos
2. 1 bananas nuluptas
3. 5-10 ml cukraus

Ištepkite duonos išorę sviestu ir įdėkite dvi duonos riekes sviestu patepta puse žemyn į sumuštinių keptuvę. Supjaustykite bananą ir uždėkite po pusę banano ant kiekvienos duonos riekelės, pabarstykite cukrumi. Ant viršaus uždėkite likusias duonos riekes ir paskrudinkite 1–2 minutes.

OBUOLIŲ PYRAGAIČIAI (4 vnt.)

1. 4 šviesios duonos riekelės
2. 30 ml obuolių arba 30 ml konservuotų obuolių pyrago įdaro
3. 5 ml cukraus pudros
4. 2 ml cinamono
5. razinų pagal skonį

Ant sumuštinių keptuvės apatinės plokštės uždėkite 2 duonos riekes (sviestu ištepta puse žemyn). Suformuokite įdubą ir pridėkite obuolių. Pabarstykite cukraus pudra ir cinamonu, jeigu mėgstate – užbarstykite razinų. Ant viršaus uždėkite likusias duonos riekes (sviestine puse į viršų), nuleiskite viršutinį korpusą, uždarykite su apsauginiu fiksatoriumi ir paskrudinkite 1 minutę. Patiekite iš karto.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Šis prietaisas reikalauja mažai priežiūros.

Gedimo atveju netaisykite patys. Jei prietaisas tinkamai neveikia, kreipkitės į kvalifikuotą personalą.

- Visada atjunkite šią sumuštinių keptuvę nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol ji atvės – tik tada valykite.
- Valymui nereikia išardyti sumuštinių keptuvės. Sausu popieriniu rankšluosčiu surinkite aliejaus perteklių. Iš griovelių išimkite trupinius ir nuvalykite drėgnu skudurėliu ir švelniu muilu.
- Niekada nemerkite į vandenį. Nenaudokite braižančių įrankių, nes jie sugadins nesvylančią dangą.
- Nenaudokite orkaitei skirtus valiklius kepimo plokštėms valyti.
- Rankenoms ir kitoms dalims valyti naudokite drėgną šluostę su švelniu plovikliu.
- Jei įdaras prisvilo ir jį sunku pašalinti, ant plokštės užpilkite šiek tiek kepimo aliejaus ir nuvalykite po 5 minučių, kai įdaras suminkštės.

DĖMESIO: NENARDINKITE Į VANDENĮ

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa: 230V ~

Dažnis: 50Hz

Galia: 750 W

KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

Nazwa i model

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęć/podpis
1			
2			
3			

"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką N'OVEEN zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejsce zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 30 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
 - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
 - dokładny opis uszkodzenia, wady.
 - podpis i pieczętę sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 - używania urządzeń w celach komercyjnych,
 - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
 - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
 - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
 - kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie urządzeń grzejnych w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniami kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
 - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
 - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna, że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku, gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt Serwis Comtel Group sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże, że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT:

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,
TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl, serwis@comtelgroup.pl



f /noveenpl



Zyskaj
dodatkowe korzyści

N'OVEEN

30 miesięcy gwarancji na wybrane produkty.

Sprawdź aktualne promocje na:

www.noveen.pl/promocje

Polub fanpage NOVEEN i bądź na bieżąco:

f /noveenpl



**Ekskluzywne
oferty promocyjne**



**Praktyczne
porady**



**Informacje
o nowościach produktowych**