

САНДВИЧ ТОСТЕР

R51442B

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При употреба на този електрически уред, трябва да се спазват основни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции преди да използвате уреда за първи път.
 2. Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Използвайте дръжките и бутоните.
 3. За да се предпазите от електрически шок, не потапяйте кабела, щепсела и уреда във вода или други течности.
 4. Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете уредът да изстине преди да монтирате или демонтирате аксесоари.
 5. Не използвайте уреда, ако хранящият кабел или щепсел са повредени, уредът не работи коректно или показва признаци на повреда. Във вътрешността на уреда няма части, които да се обслужват от потребителя. В случай на повреда, занесете уреда в оторизирания сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
 6. Употребата на приставки и аксесоари, които не са одобрени от производителя, може да доведе до наранявания на потребителя.
 7. Не използвайте уреда на открито.
 8. Не допускате кабела да виси от ръба на масата или работния плот и да се докосва до горещи повърхности.
 9. Не поставяйте уреда в близост до горещи газови или електрически котлони. Не поставяйте уреда в загрети фурни.
 10. Оставете уредът да загрее за около 2 минути, преди да го използвате.
 11. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
 12. Не оставяйте уреда без надзор, докато се използва в близост до или от деца.
 13. Не използвайте уреда в близост до газове или други леснозапалими материали (бензен, разреждател за бои, спрейове и др.).
 14. **Внимание:** Не използвайте уреда в близост до вода.
 15. Този уред не трябва да се използва в непосредствена близост до вани, умивалници, плувни басейни и други, където по невнимание може да попадне във вода или да бъде намокрен.
 16. Употребата на приставки и аксесоари, които не са одобрени от производителя, може да доведе до наранявания на потребителя.
 17. Не оставяйте уреда без надзор, докато е включен към електрическата мрежа.
 18. Използвайте уреда само по предназначение.
 19. Винаги включвайте кабела първо към уреда и след това към контакта.
 20. За да изключите уреда от ел. мрежата, хванете щепсела и го извадете от контакта.
 21. Бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, в който се съдържат горещи мазнина или течности.
 22. Този уред трябва да се използва само със затворен капак.
- ВНИМАНИЕ:** За да се предпазите от електрически шок, изключвайте уреда от контакта преди да го почистите.
23. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се замени с нов от производителя, оторизирания сервизен център или друго, квалифициране за целта лице, за да се избегне рискът от възникване на злополука.

24. Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или ментални способности, или от такива без опит и знания, освен ако не са надзиравани и напътствани от друго лице, отговорно за тяхната безопасност.
25. Не допускате деца да си играят с уреда.
26. Уредът не е предназначен за работа под влиянието на външни таймери и дистанционни управления.
27. Температурата на достъпните повърхности на уреда може да достигне високи стойности по време на работа.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

**ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА НА ЗАКРИТО.
НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА, АКО ЗАХРАНВАЩИЯТ КАБЕЛ ПОКАЗВА
ПРИЗНАЦИ НА ПОВРЕДА ИЛИ САМИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ КОРЕКТНО.**

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



- A. Индикатор за готовност
- B. Индикатор за Вкл./Изкл.
- C. Скоба за заключване
- D. Горен корпус
- E. Плоча
- F. Долен корпус

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКА: При първоначална употреба, след като разопаковате уреда, отворете капака и почистете плочите с помощта на влажна гъба. Подсушете добре с мека кърпа. За най-добри резултати подгответе незалепващото покритие, като използвате кухненска хартия, за да намажете плочите с малко растително олио или спрей за незалепващи покрития.

ВНИМАНИЕ: Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да предпазите ръцете си от изгаряния.

Приготвяне на сандвичи

1. Винаги загревайте уреда предварително. Включете щепсела в контакт с ел. напрежение 220-240V AC. Пригответе плънката за сандвичите, докато уредът се загрева.
2. Светлинният индикатор за Вкл./Изкл. ще светне, показвайки, че уредът е включен

към електрическата мрежа. При достигане на работна температура, индикаторът за готовност ще светне.

ВИНАМНИЕ: Винаги загревайте уреда предварително.

3. Намажете плочите с малко растително олио или спрей за незалепващо покритие. Затворете тостера и го оставете да загрее.
4. След около 3 минути, зеленият светлинен индикатор ще изгасне, показвайки, че уредът е готов за употреба.
5. Намажете сандвичите с масло от външната страна и поставете плънката. Отворете тостера. Поставете сандвичите върху плочите.

ВНИМАНИЕ: Плочите са горещи, бъдете внимателни!

6. Затворете тостера, като се уверите, че сандвичите са поставени равномерно. Закопчайте заключващата скоба. Нормалното време за запичане е 3-6 минути за всеки сандвич. Зеленият индикатор ще светва и изгасва, показвайки, че термостатът поддържа температурата постоянна.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уредът да работи в отворено състояние.

7. Махнете готовите сандвичи от тостера, като използвате дървена или пластмасова шпатула. Бъдете внимателни, плънката на сандвичите ще е гореща. Оставете сандвичът да се охлади за няколко минути, преди да го консумирате.
8. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

РЕЦЕПТИ ЗА САНДВИЧИ

Можете да използвате тостера за приготвяне на закуска, обяд, вечеря, десерти и други. Използвайте креативността си и превърнете остатъците от храна във вкусни традиционни и нетрадиционни сандвичи. Плодовете и плънките за пай стават много вкусни, когато бъдат запечени между филийки хляб и поръсени с пудра захар.

ЗАКУСКА

САНДВИЧИ ЗА ЗАКУСКА (2 сандвича)

1. 2 яйца
2. 175ml настъргано сирене (Чедър, Монтерей Джак или Швейцарско)
3. 65ml сготвено месо или зеленчуци
4. 4 филийки хляб по избор (масло или маргарин по избор)

Поставете две филийки хляб с намазаната с масло страна надолу върху плочите. Поставете сирене и месо (шунка, бекон) в центъра на всяка филийка. Внимателно излейте разбитите яйца върху сиренето и месото. Поставете другите филийки отгоре с намазаната страна нагоре. Запечете за 2 минути.

ПЪРЖЕНИ ЯЙЦА (2 порции)

1. 4 яйца
2. Подправки (на вкус)
3. 2ml масло/маргарин

Намажете долните и горните плочи с масло или маргарин. Счупете едно яйце директно във всяка плоча (можете да изпържите 1~4 яйца наведнъж). Затворете капака, но не закопчавайте заключващата скоба. Оставете яйцата да се запържат за 1~3 минути до желаната степен.

ОБЯД ИЛИ СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА

САНДВИЧ СЪС ЗАПЕЧЕН КАШКАВАЛ (1 сандвич)

1. 2 филийки хляб по избор
2. 65ml настърган кашкавал или два резена
3. Поставете едната филийка върху плочите. Прибавете кашкавала. Поставете другата филийка отгоре. Затворете капака и закопчайте скобата. Запечете за 2 минути.

МОНТЕ КРИСТО (2 сандвича)

1. 2 тънки резена Швейцарско сирене
2. 4 филийки бял хляб
3. 4 тънки резена шунка
4. 1 яйце
5. 65 ml мляко

Загрейте тостера предварително. Поставете един резен шунка, един резен сирене и другия резен шунка върху всяка филийка хляб. Поставете останалите филийки отгоре. Смесете млякото и яйцето. Потопете сандвичите в сместа, след което ги поставете върху плочите. Затворете капака, закопчайте скобата и запечете за 2~3 минути.

ДЕСЕРТИ

БАНАНОВИ ХАПКИ (2 броя)

1. 4 филийки хляб
2. 1 обелен банан
3. 5~10ml захар

Поставете върху плочите две филийки, намазани с масло, с намазаната страна надолу. Нарежете банана и поставете половината върху всяка филийка, поръсете със захар. Поставете останалите филийки отгоре и запечете за 1~2 минути.

ТРИГУНИ С ЯБЪЛКИ (4 броя)

1. 30ml ябълка или 30ml ябълкова плънка от консерва
2. 5ml пудра захар
3. 2ml канела
4. По избор: 15ml стафиди, хляб със стафиди

Поставете филийка хляб (намазаната страна надолу) върху плочата. Оформете кладенче и прибавете ябълката. Поръсете с пудра захар и канела. Поставете отгоре друга филийка с намазаната страна нагоре и затворете капака. Запечете за около 1 минута. Сервирайте веднага.

ПОДДРЪЖКА

Този уред не изисква много поддръжка. Не съдържа части, които да се обслужват от потребителя. Не се опитвайте да го ремонтирате сами. При нужда от ремонт, моля, свържете се с оторизирания сервизен център.

ПОЧИСТВАНЕ

- Винаги изключвайте уреда от контакта и го оставайте да изстине напълно, преди да го почистите.
- Няма нужда да разглобявате уреда, за да го почистите. Използвайте кухненска

хартия, за да почистите остатъците от мазнина. Почистете трохите и забършете уреда с влажна кърпа и малко препарат за чинии.

- Никога не потапяйте уреда във вода. Не използвайте абразивни или остри предмети, защото те ще повредят незалепващото покритие.
- Не използвайте почистващи препарати или препарати за почистване на фурни.
- Почистете дръжките и останалите части на уреда с влажна кърпа и малко препарат за чинии.
- В случай на затруднено почистване на загоряла плънка, излейте малко олио върху замърсения участък и избършете след 5 минути.

ВНИМАНИЕ: НЕ ПОТАПЯЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА!

SANDWICH TOASTER

R51442B

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using for the first time.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. No user-serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service facility for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Preheat the unit about 2 minutes before using.
11. This appliance is for household use only.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.).
14. **Warning:** Do not use this appliance near water.
15. This product should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls, swimming pool etc. where the likelihood of immersion or splashing could occur.
16. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
17. Do not leave the appliance unattended when switched on.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.
20. To disconnect, remove plug from wall outlet.
21. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
22. The appliance is only to be operated in the closed position.

WARNING: To prevent electric shock, unplug before cleaning.

23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
24. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate

remote-control system.

27. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

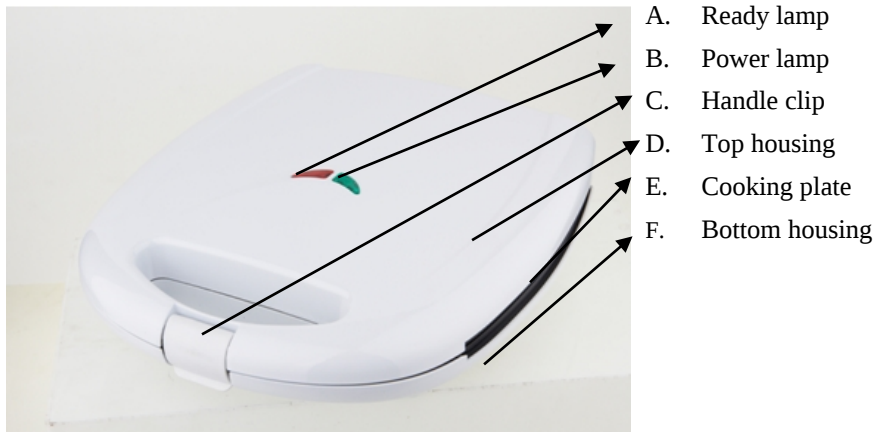
ADDITIONAL SAFEGUARDS

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

DESCRIPTION OF APPLIANCE



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When using the appliance for the first time, after unpacking it, open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by whipping with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel. For best results, prepare the non-stick surfaces by using a paper towel to wipe a thin layer of vegetable shortening or oil onto the non-stick surfaces of the Sandwich Maker.

CAUTION: Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.

How to make sandwiches

1. Always preheat before use. Plug the cord into a 220-240V AC power outlet while preparing the fillings.
2. The indicator light will illuminate when the plug is connected to the main outlet. It will stay on during preheating, ready light will turn on when appliance has preheated.

CAUTION: Always preheat before use.

3. Lightly glaze both heating plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing for the sandwich maker to heat up.
4. Begin heating. After about 3 minutes, the green light will turn off, indicating that the sandwich maker is ready for use.
5. Prepare sandwiches by buttering bread on outer surfaces and placing desired ingredients within. Lift the safety catch and open the sandwich maker. Place the sandwiches on the heating plates.

CAUTION: The cooking surface is hot, handle with care!

6. Close the casing to ensure that the sandwich is placed evenly. Lock the safety catch. Normal cooking time will be 3~6 minutes for each sandwich. The green light will turn on and off, as the thermostat keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.

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

7. Remove the sandwiches from the heating plates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your sandwiches, the fillings will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.
8. Unplug the power supply cord after cooking, and allow the sandwich maker to cool down.

SANDWICH RECIPES

You can use your sandwich maker around the clock for making 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 eggs over the cheese and cooked meat (ham, bacon) or vegetables. Top with remaining bread slices, buttered side up. Close and latch the 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 the cover but do not latch. Cook for 1~3 minutes for desired results.

LUNCH OR SNACKS

BASIC GRILLED CHEESE SANDWICH (makes 1 sandwich)

1. 2 slices of bread, any kind
2. 65ml grated cheese or two slices
3. Place one slice of 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 of white bread
3. 4 thin slices of 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 the sandwiches one 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 the banana and place half of the banana onto each slice of bread, sprinkle with sugar. Top with remaining slices of 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 sultana's 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 of bread (buttered side up) lower lid and toast for 1 minute, serve immediately.

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.

CLEANING

- Always unplug this sandwich maker from power source and wait until it cools 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!

TOASTER SANDWICH

R51442B

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Când utilizați acest aparat electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a le utiliza pentru prima dată.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânere sau butoane.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți cablul, prizele sau aparatul în apă sau alt lichid.
4. Deconectați-l de la priză atunci când nu îl folosiți și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
5. Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau o priză deteriorate sau după ce aparatul nu funcționează sau a fost deteriorat în vreun fel. Nicio parte/piesă în interior ce poate fi reparată de către utilizator. Returnați aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizat pentru informații despre examinare, reparații sau ajustări.
6. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate cauza răniri.
7. A nu se utiliza în aer liber.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. Nu puneți pe sau lângă un aragaz cu gaz fierbinte sau electric sau într-un cuptor încălzit.
10. Încălziți unitatea cu aproximativ 2 minute înainte de utilizare.
11. Acest aparat este doar pentru uz casnic.
12. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de sau lângă copii.
13. Nu utilizați unitatea lângă gaz sau alte materiale inflamabile (cum ar fi benzen, diluant de vopsea, spray-uri etc.).
14. **Avertizare:** Nu folosiți acest aparat lângă apă.
15. Acest produs nu trebuie utilizat în imediata vecinătate a apei, cum ar fi cadă, vasuri, piscină etc., unde ar putea apărea probabilitatea de scufundare sau stropire.
16. Utilizarea accesoriilor sau accesoriilor nerecomandate sau vândute de către distribuitorul produsului poate cauza pericole sau răniri personale sau materiale.
17. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit.
18. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
19. Atașați întotdeauna cablul la aparat, apoi conectați cablul la priza de perete.
20. Pentru a deconecta, scoateți ștecherul de la priza de perete.
21. Trebuie să aveți mare precauție atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
22. Aparatul trebuie să funcționeze numai în poziția închis.
- AVERTIZARE: Pentru a preveni electrocutarea, deconectați-l înainte de curățare.**
23. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a evita un pericol.
24. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care li s-a dat supravegherea sau instrucțiunile privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
25. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
26. Aparatul nu este destinat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui

sistem de telecomandă separat.

27. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.

SIGURANȚE SUPLIMENTARE

ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII CASNICE.

APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ DACĂ CORDUL DE ALIMENTARE ESTE DETERIORAT SAU DACĂ APARATUL FUNCȚIONEAZĂ INTERMITENT SAU DACĂ SE OPRESTE SUBIT.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI!

DESCRIEREA APARATULUI



- A. Indicator "gata de utilizare"
- B. Indicator alimentare
- C. Clema pentru mâner
- D. Carcasă superioară
- E. Platou de gătit
- F. Carcasă inferioară

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ: Când utilizați aparatul pentru prima dată, după despachetarea acestuia, deschideți capacul, curățați bine suprafețele de gătit bătând cu un burete umed și uscați suprafețele cu un prosop de hârtie. Pentru cele mai bune rezultate, pregătiți suprafețele antiaderente folosind un prosop de hârtie pentru a șterge un strat subțire de scurgere vegetală sau ulei pe suprafețele antiaderente ale Sandwich Maker.

ATENȚIE: Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau mănuși de protecție, rezistente la căldură atunci când manipulați acest produs pentru a evita aburul fierbinte sau arsuri.

Cum se fac sandvișuri

1. Preîncălziți întotdeauna înainte de utilizare. Conectați cablul la o priză de curent alternativ de 220-240V în timp ce pregătiți umplutura.
2. Indicatorul luminos se va aprinde când mufa este conectată la priza principală. Acesta va rămâne aprins în timpul preîncălzirii, indicatorul luminos „gata de utilizare” se va aprinde când aparatul s-a preîncălzit.

ATENȚIE: Preîncălziți întotdeauna înainte de utilizare.

3. Glazurați ușor ambele plăci de încălzire cu o cantitate mică de ulei vegetal sau un spray antiaderent și închideți carcasa pentru ca aparatul toaster sandwich să se încălzească.
4. Începeți încălzirea. După aproximativ 3 minute, lumina verde se va stinge, indicând faptul că aparatul toaster sandwich este gata de utilizare.
5. Pregătiți sandvișuri untând pâinea pe suprafețele exterioare și plasând ingredientele dorite

înăuntru. Ridicați clema cu dispozitivul de siguranță și deschideți aparatul pentru sandwich. Așezați sandvișurile pe plăcile de încălzire.

ATENȚIE: Suprafața de gătit este fierbinte, manipulați-o cu grijă!

6. Închideți carcasa pentru a vă asigura că sandvișul este așezat uniform. Blocați clema cu dispozitivul de siguranță. Timpul normal de gătit va fi de 3 ~ 6 minute pentru fiecare sandviș. Lumina verde se va aprinde și se va stinge, deoarece termostatul menține producătorul de sandwichuri la temperatura adecvată de coacere.

ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să funcționeze în poziția deschis.

7. Scoateți sandvișurile de pe plăcile de încălzire cu o spatulă din plastic sau din lemn. Aveți grijă cu sandvișurile dvs., umpluturile vor fi destul de fierbinți. Lăsați să se răcească câteva minute înainte de a le atinge.

8. Deconectați cablul de alimentare după gătit și lăsați aparatul de sandwich să se răcească.

REȚETE DE SANDWICH

Puteți folosi aparatul dvs. de sandwich pentru a face micul dejun, prânz, cină, desert și gustări. Încercați-vă propria creativitate și transformați resturile din frigider în delicii gustoase sau folosiți ingrediente și umpluturi tradiționale pentru sandwich. Fructele și umpluturile de plăcintă sunt gustări delicioase atunci când sunt prăjite între felii de pâine și presărate cu zahăr pudră.

MIC DEJUN

SANDWICH DE MIC DEJUN (pentru 2 sandvișuri)

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

Așezați două felii de pâine cu unt, cu fața în jos, pe plăcile de încălzire. Așezați brânza în centrul fiecărei felii. Turnați ușor ouale batute peste branza și carnea gatită (sunca, slanina) sau legumele. Se acoperă cu feliile de pâine rămase, cu untul în sus. Închideți și blocați capacul. Gatiti 2 minute.

OUĂ PRĂJITE (pentru 2 porții)

1. 4 ouă
2. Condimente (după gust)
3. 2 mg unt / margarină

Ungeți bine partea superioară și inferioară cu unt sau margarină pentru aromă. Crăpați un ou direct în fiecare godeu de plăci de încălzire (1 ~ 4 ouă pot fi gătite în același timp). Închideți capacul, dar nu blocați. Gatiti timp de 1 ~ 3 minute pentru rezultatele dorite.

PRANZ SAU GUSTARE

SANDWICH SIMPLU DE BRANZĂ (pentru 1 sandviș)

1. 2 felii de pâine, de orice fel
2. 65 mg brânză rasă sau două felii
3. Așezați o felie de pâine pe o parte a plăcilor de încălzire. Adăugați brânză. Se acoperă cu alte felii. Închideți capacul și clema de siguranță. Gatiti două minute.

MONTE CRISTO (pentru 2 sandvișuri)

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 toasterul de sandvișuri. Așezați o felie de șuncă, o felie de brânză elvețiană și alta de șuncă (toate tăiate pentru a se potrivi dimensiunii pâinii) pe fiecare dintre cele două felii de pâine. Se acoperă cu feliile de pâine rămase. Combinați laptele și oul. Îndepărtați sandvișurile câte o parte, în amestec de ouă. Așezați pe plăcile de încălzire. Închideți capacul de blocare și gătiți timp de 2 ~ 3 minute.

DESERTURI

GUSTARE CU BANANĂ (pentru 2 portii)

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

Ungeți exteriorul pâinii și așezați două felii de pâine, cu unt cu partea în jos, în aparatul toaster sandvișuri. Feliati banana și așezați jumătate din banana pe fiecare felie de pâine, apoi presărați cu zahăr. Completați cu feliile de pâine rămase și prăjiți-le timp de 1 ~ 2 minute.

GUSTARE CU MERE (pentru 4 portii)

1. 30 mg de umplutură de mere sau 30 ml umplutură de plăcintă cu mere din conservă
2. 5mg zahăr pudră (glazură)
3. 2mg scorțișoară
4. Opțional: 15mg stafide, pâine cu stafide

Așezați o felie de pâine (cu unt în jos) pe sandwich. Formați o cavitate și adăugați măr. Se presară cu zahăr (glazură) și scorțișoară. Completați cu o felie de pâine (cu unt în sus) capacul inferior și prăjiți-l timp de 1 minut, serviți imediat.

ÎNTREȚINERE

Acest aparat necesită o întreținere redusă. Nu conține piese reparabile de către utilizator. Nu încercați să îl reparați singur. Consultați-l personalului calificat dacă este nevoie de service.

CURĂȚAREA

- Deconectați întotdeauna acest aparat toaster sandwich de la sursa de alimentare și așteptați până se răcește înainte de curățare.
- Nu este nevoie să îndepărtați aparatul pentru curățare. Uscați cu un prosop de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei. Îndepărtați firimiturile de pe canaluri și ștergeți-le cu o cârpă umedă și săpun delicat.
- Nu scufundați niciodată în apă. Evitați utilizarea ustensilelor ascuțite, deoarece acestea vor zgâria suprafața antiaderentă.
- Nu folosiți produse de curățat abrazive asupra plăcilor de încălzire.
- Pentru a curăța mânerele și alte părți, utilizați o cârpă umedă cu săpun delicat.
- Dacă orice umplutură este dificil de îndepărtat, se toarnă puțin ulei de gătit și se șterge după 5 minute, când umplutura s-a înmuiat.

ATENȚIE: NU SCUFUNDAȚI ÎN APĂ!

Τοστιέρα

R51442B

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση αυτής της ηλεκτρικής συσκευής, πρέπει να ακολουθείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
 2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές ή κουμπιά.
 3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φιν ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
 4. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται η τοστιέρα και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή βγάλετε τα εξαρτήματα.
 5. Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή φιν ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή όταν έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα που να επισκευάζονται από τον χρήστη μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη τοστιέρα στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για πληροφορίες σχετικά με την επιθεώρηση, επισκευή ή ρύθμιση της συσκευής.
 6. Η χρήση εξαρτημάτων και αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
 7. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
 8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
 9. Μην τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε θερμές εστίες αερίου ή ηλεκτρικές εστίες ή σε ζεστό φούρνο.
 10. Προθερμάνετε τη συσκευή για περίπου 2 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε.
 11. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
 12. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
 13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε αέριο ή άλλα εύφλεκτα υλικά (όπως βενζόλιο, αρωματικό βαφής, σπρέι κ.λπ.).
 14. **Προειδοποίηση:** Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή κοντά σε νερό.
 15. Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε άμεση γειτνίαση με νερό, όπως μπανιέρα, νιπτήρες, πισίνα κ.λπ. όπου ενδέχεται να προκύψει πιτσίσλισμα ή να πέσει μέσα ή συσκευή.
 16. Η χρήση εξαρτημάτων ή αξεσουάρ που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον διανομέα προϊόντων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη και φθορά.
 17. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
 18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη από την προβλεπόμενη χρήση.
 19. Πάντα συνδέστε πρώτα το καλώδιο στη συσκευή και μετά συνδέστε το φιν στην πρίζα.
 20. Για αποσύνδεση, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
 21. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
 22. Η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο σε κλειστή κατάσταση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, αποσυνδέστε τη τοστιέρα πριν από τον καθαρισμό.**
23. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα αντιπρόσωπο σέρβις του ή από εξειδικευμένο άτομο για να αποφευχθεί κίνδυνος ατυχήματος.

24. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
25. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
26. Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.
27. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ, Ή ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ, ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ, ΚΑΤΑ ΚΑΙΡΟΥΣ ΔΙΑΚΟΠΤΕΤΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ Ή ΣΤΑΜΑΤΑ ΠΛΗΡΩΣ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



- A. Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας / λειτουργίας.
- B. Κλιπ κλειδώματος
- C. Άνω σώμα
- D. Πλάκες ψησίματος
- E. Κάτω σώμα
- F. Αντιολισθητικά πόδια

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, μετά την αποσυσκευασία της, ανοίξτε το καπάκι, καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος σκουπίζοντας με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και στεγνώστε τις επιφάνειες με χαρτοπετσέτα. Για καλύτερα αποτελέσματα, προετοιμάστε τις πλάκες ψησίματος χρησιμοποιήστε μια χαρτοπετσέτα για να εφαρμόσετε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στις αντικολλητικές επιφάνειες της τοστιέρας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά, θερμοανθεκτικά γάντια όταν μεταχειρίζεστε αυτό το προϊόν για να αποφύγετε έγκαυμα εξαιτίας καυτού ατμού ή άλλου είδους ατυχήματος.

Πώς να φτιάξετε σάντουιτς

1. Προθερμαίνετε πάντα πριν από τη χρήση. Συνδέστε το καλώδιο σε μια πρίζα 220-240V AC ενώ προετοιμάζετε τα γεμίσματα.
2. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει όταν το φως συνδεθεί στην πρίζα. Θα

παραμένει αναμμένη κατά την προθέρμανση και η ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας θα ανάψει όταν η συσκευή έχει πλέον προθερμανθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προθερμαίνετε πάντα πριν από τη χρήση.

3. Εφαρμόστε ελαφρά και στις δύο πλάκες ψησίματος μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ή χρησιμοποιήστε αντικολλητικό σπρέι λαδιού και κλείστε το περίβλημα για να ζεσταθεί η σαντουισιέρα.
4. Ξεκινήστε τη προθέρμανση. Μετά από περίπου 3 λεπτά, το πράσινο φως θα σβήσει, υποδεικνύοντας ότι η σαντουισιέρα είναι έτοιμη για χρήση.
5. Προετοιμάστε τα σάντουιτς απλώνοντας βούτυρο στην εξωτερική πλευρά κάθε φέτας ψωμιού και τοποθετώντας τα επιθυμητά συστατικά. Σηκώστε την ασφάλεια και ανοίξτε τη τοστιέρα. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στις πλάκες ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ζεστή, χειριστείτε με προσοχή!

6. Κλείστε το περίβλημα για να βεβαιωθείτε ότι το σάντουιτς τοποθετείται ομοιόμορφα. Κλειδώστε με το κλιπ κλειδώματος. Ο συνηθισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 3 ~ 6 λεπτά για κάθε σάντουιτς. Το πράσινο φως θα ανάβει και θα σβήνει κατά καιρούς, καθώς ο θερμοστάτης διατηρεί τη σαντουισιέρα στη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί ενώ βρίσκεται ανοιχτή.

7. Αφαιρέστε τα σάντουιτς από τις πλάκες ψησίματος με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Προσέξτε με τα σάντουιτς σας, τα συστατικά μέσα θα είναι αρκετά ζεστά. Αφήστε να κρύνει για λίγα λεπτά πριν τα απολαύσετε.
8. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας μετά το μαγείρεμα και αφήστε τη σαντουισιέρα να κρύνει.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη σαντουισιέρα όλο το εικοσιτετράωρο, για να φτιάχνετε πρωινό, μεσημεριανό γεύμα, δείπνο, επιδόρπιο και σνακ. Αξιοποιήστε τις δημιουργικές σας δυνατότητες και μετατρέψτε τα υπολείμματα σε νόστιμες απολαύσεις ή χρησιμοποιήστε παραδοσιακά υλικά και γεμίσματα σάντουιτς. Τα φρούτα και τα γεμίσματα πίτας κάνουν νόστιμες λιχουδιές όταν ψήνονται ανάμεσα σε φέτες ψωμιού και πασπαλίζονται με ζάχαρη άχνη.

ΠΡΩΙΝΟ

ΠΡΩΙΝΟ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ (φτιάχνει 2 σάντουιτς)

1. 2 αυγά
2. 175 gr. τυρί τριμμένο (τσένταρ, τυρί γρύλων Monterey ή Ελβετικό τυρί)
3. 65 gr. μαγειρεμένο κρέας ή λαχανικά
4. 4 φέτες ψωμί της επιλογής σας (απλώστε βούτυρο ή μαργαρίνη εάν θέλετε)

Τοποθετήστε δύο φέτες ψωμί, βουτυρωμένες προς τα κάτω, στις πλάκες θέρμανσης. Τοποθετήστε το τυρί στο κέντρο κάθε φέτας. Ρίξτε προσεκτικά τα χτυπημένα αυγά πάνω στο τυρί και το μαγειρεμένο κρέας (ζαμπόν, μπέικον) ή λαχανικά. Τοποθετήστε τις βουτυρωμένες προς τα πάνω φέτες. Κλείστε και ασφαλίστε το κάλυμμα. Μαγειρέψτε για 2 λεπτά.

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΑΥΓΑ (για 2 μερίδες)

1. 4 αυγά
2. Μπαχαρικά (για γεύση)
3. 2 gr. βούτυρο / μαργαρίνη

Βουρτσίστε καλά τη πάνω και κάτω πλάκα ψησίματος με βούτυρο ή μαργαρίνη για γεύση. Σπάστε από ένα αυγό απευθείας σε κάθε θέση των πλακών ψησίματος (1 ~ 4 αυγά μπορούν

να μαγειρευτούν ταυτόχρονα). Κλείστε το κάλυμμα αλλά μην ασφαλίσετε. Μαγειρέψτε για 1 ~ 3 λεπτά ανάλογα από το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Γεύμα ή σνακ

ΒΑΣΙΚΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΨΗΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (κάνει 1 σάντουιτς)

1. 2 φέτες ψωμί, κάθε είδους
2. 65 gr. τριμμένο τυρί ή δύο φέτες
3. Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί στη μία πλάκα ψησίματος. Προσθέστε τυρί. Τοποθετήστε άλλη φέτα ψωμί. Κλείστε το κάλυμμα και το κλιπ κλειδώματος. Μαγειρέψτε για δύο λεπτά.

MONTE CRISTO (φτιάχνει 2 σάντουιτς)

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

Αφήστε να προθερμανθεί η τοστιέρα. Τοποθετήστε μία φέτα ζαμπόν, μια φέτα ελβετικό τυρί και μια άλλη φέτα ζαμπόν (όλα κομμένα για να ταιριάζουν στο μέγεθος του ψωμιού) σε κάθε μία από τις δύο φέτες ψωμιού. Τοποθετείστε στο τέλος από μια φέτα ψωμί. Χτυπήστε το γάλα με το αυγό. Βούτηξε την κάθε φέτα στο μείγμα αυγού. Τοποθετήστε τις φέτες στις πλάκες ψησίματος. Κλείστε το κάλυμμα και το κλιπ κλειδώματος και μαγειρέψτε για 2 ~ 3 λεπτά.

ΓΛΥΚΑ

ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ ΜΠΑΝΑΝΑΣ (κάνει 2)

1. 4 φέτες ψωμί
2. 1 μπανάνα ξεφλουδισμένη
3. 5 ~ 10 gr. ζάχαρη

Αλείψτε βούτυρο στη μια πλευρά της κάθε φέτας ψωμιού και τοποθετήστε δύο φέτες ψωμί, βουτυρωμένες προς τα κάτω, στη σαντουιτσιέρα. Κόψτε την μπανάνα και τοποθετήστε από μισή μπανάνα σε κάθε φέτα ψωμί, πασπαλίστε με ζάχαρη. Τοποθετείστε τις απομένον φέτες ψωμιού από πάνω και ψήστε για 1 ~ 2 λεπτά.

ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ APPLE (κάνει 4)

1. 30 gr. φρέσκο μήλο ή 30 gr. κονσερβοποιημένο μήλο
2. 5 gr. ζάχαρη άχνης
3. 2 gr. κανέλα
4. Προαιρετικά: 15 ml σταφίδες σουλτάνας, ψωμί σταφίδας

Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί (βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω) στη σαντουιτσιέρα. Σχηματίστε ένα κοίλο και προσθέστε το μήλο. Πασπαλίζουμε με (άχνη) ζάχαρη και κανέλα. Τοποθετήστε επάνω μια φέτα ψωμιού (βουτυρωμένο προς τα πάνω) και κλείστε το κάλυμμα και το κλιπ κλειδώματος, ψήστε για 1 λεπτό και σερβίρετε αμέσως.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αυτή η συσκευή απαιτεί λίγη συντήρηση. Δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον ίδιο τον χρήστη. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή ή τα εξαρτήματα μόνοι σας. Μεταφέρετε τα σε εξειδικευμένο σερβίς εάν απαιτείται συντήρηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή πριν την καθαρίσετε.
- Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα της τοστιέρας για τα καθαρίσετε. Στεγνώστε με μια χαρτοπετσέτα για να απορροφήσετε το απομένον λάδι. Σκουπίστε τα ψίχουλα από τις πλάκες και καθαρίστε με βρεγμένο πανί και ήπιο σαπούνι.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή ποτέ στο νερό. Αποφύγετε τη χρήση σκευών με αιχμηρά ή άλλα άκρα που μπορούν να γρατσουνίσουν την αντικολλητική επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά φούρνου στις πλάκες ψησίματος.
- Για να καθαρίσετε τις λαβές και τα άλλα μέρη της συσκευής, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί και ήπιο σαπούνι.
- Σε περίπτωση που είναι δύσκολο να αφαιρεθούν τα υπολείμματα, ρίξτε λίγο μαγειρικό λάδι στην πλάκα και σκουπίστε μετά από 5 λεπτά, όταν έχουν μαλακώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΕ ΝΕΡΟ!