

Сандвич тостер

R51442A

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТОЗИ УРЕД!

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции, преди да използвате уреда за първи път.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или копчета.
3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
4. Изключете щепсела от контакта, когато уреда не се използва и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставите или свалите части.
5. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след като уредът не работи или е повреден по някакъв начин. Вътре няма части, които могат да се обслужват от потребителя. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервиз за информация относно преглед, ремонт или настройка.
6. Използването на аксесоари, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да причини наранявания.
7. Не използвайте уреда на открито.
8. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.
9. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
10. Загрейте уреда за около 2 минути преди употреба.
11. Този уред е само за домашна употреба.
12. Необходим е строг надзор, когато уредът се използва от или близо до деца.
13. Не използвайте уреда в близост до газ или други запалими материали (като бензол, разреждател за боя, спрейове и др.)
14. **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте този уред близо до вода.
15. Този продукт не трябва да се използва в непосредствена близост до вода, като вана, мивка, плувен басейн и др., където има вероятност от потапяне или пръски.
16. Използването на приставки или аксесоари, които не се препоръчват или продават от дистрибутора на продукта, може да причини лични или имуществени вреди или наранявания.
17. Не оставяйте уреда без надзор, когато е включен.
18. Не използвайте уреда за употреба, различна от предвидената.
19. За да изключите, извадете щепсела от контакта.
20. Уредът трябва да работи само в затворено положение.
21. **ВНИМАНИЕ:** За да предотвратите токов удар, изключете щепсела преди почистване.
22. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
23. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако те не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
24. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
25. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
26. Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЗАЩИТА

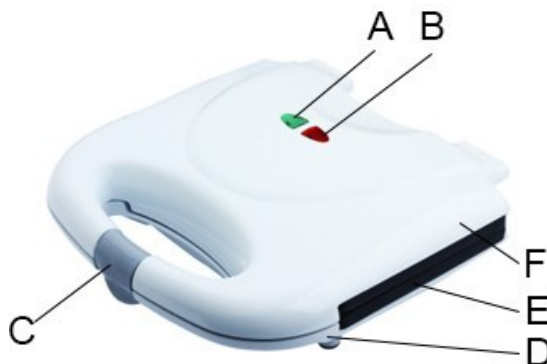
ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА НА ЗАКРИТО.

НЕ РАБОТЕТЕ С УРЕДА, АКО ЗАХРАНВАЩИЯТ КАБЕЛ ПОКАЗВА НЯКАКВИ ПОВРЕДИ ИЛИ УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ ПРАВИЛНО ИЛИ СПРЕ ДА РАБОТИ НАПЪЛНО.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A. Индикатор за готовност
- B. Индикатор ВКЛ/ИЗКЛ
- C. Заклучваща скоба
- D. Долен корпус
- E. Плоча за готвене
- F. Горен корпус



ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате Сандвич тостера за първи път, след като го разопаковате, отворете капака, почистете добре повърхностите за готвене, като избършете с влажна кърпа. След това подсушете повърхностите със суха кърпа. За най-добри резултати подгответе незалепващите повърхности, като използвате домакинска хартия, за да нанесете тънък слой олио или масло върху незалепващите повърхности на сандвич тостера.

ВНИМАНИЕ: Винаги използвайте защитни, топлоустойчиви ръкавици, когато работите с този уред, за да избегнете изгаряния.

Как да си направим сандвичи

1. Винаги загревайте уреда предварително преди употреба. Включете кабела в контакт с променлив ток 220-240V, докато загрева уреда, пригответе продуктите за плънката на сандвичите.
2. Светлинният индикатор за ВКЛ ще светне, когато щепселът е свързан към контакта; Той ще остане включен по време на предварително загряване, индикаторът за готовност ще изгасне, когато уредът загрее напълно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги изчаквайте уреда да загрее предварително.

3. Намажете плочите с малко растително масло или незалепващ спрей. Затворете тостера и го оставете да загрее предварително.
4. След около 3 минути зеления индикатор ще изгасне, което показва, че уред е готов за употреба.
5. Намажете хляба с масло и поставете желаните съставки между филиите. Повдигнете заклочващата скоба и отворете сандвич тостера. Поставете сандвича върху нагревателните плочи.

ВНИМАНИЕ: Повърхността за готвене е гореща; Работете внимателно.

6. Затворете корпуса, за да сте сигурни, че сандвичът е притиснат равномерно.
7. Заклучете скобата. Нормалното време за приготвяне ще бъде 3~6 минути за всеки сандвич. Червената светлина ще се включва и изключва, тъй като термостатът поддържа машината за сандвичи на необходимата температура за печене.
8. ВНИМАНИЕ: Уредът не трябва да работи в отворено положение.
9. Извадете сандвичите от нагревателните плочи с пластмасова или дървена шпатула. Бъдете внимателни! Пълнежите са доста горещи. Оставете да се охлади за няколко минути, преди да консумирате сандвича.
10. Изключете захранващия кабел след употреба и оставете сандвич тостера да се охлади.

РЕЦЕПТИ ЗА САНДВИЧИ

Можете да използвате тостера за приготвяне на закуска, обяд, вечеря, десерти и др.

Използвайте креативността си и превърнете остатъците от храна във вкусни традиционни и нетрадиционни сандвичи. Плодовете и пайовете стават много вкусни, когато ще се препекат между филийките хляб и се поръсят с пудра захар.

ЗАКУСКА

САНДВИЧ ЗА ЗАКУСКА (продукти за 2 сандвича):

1. 2 яйца
2. 175 гр. настъргано сирене (cheddar, Монтерей джак или швейцарско)
3. 65 гр. Печено/варено месо или зеленчуци.
4. 4 филии хляб по избор (масло или маргарин по избор)

Поставете две филии хляб, намазани с масло надолу, върху нагревателни плочи. Поставете сиренето в средата на всяка филия. Внимателно изсипете разбитото яйце върху сиренето и месото (шунка, бекон) или зеленчуци. Отгоре покрийте с останалите филийки хляб, намазани с масло нагоре. Затворете капака и заклучете скобата. Гответе 2 минути.

ПЪРЖЕНИ ЯЙЦА (продукти за 2 порции)

1. 4 яйца
2. Подправки (по ваш вкус)
3. 2 мл масло/маргарин

Намажете долната и горната плоча с масло или маргарин. Чукнете по едно яйце в мястото за филийки (можете да добавите 1~4 яйца наведнъж). Затворете капака и заклучете със скобата. Оставете яйцата да се готвят 1~3 минути, до желана степен.

ОБЯД ИЛИ ЛЕКИ ЗАКУСКИ

ОСНОВЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ НА СКАРА (продукти за сандвич):

1. 2 филии хляб
2. 65 гр. настъргано сирене или два слайса

Поставете една филия хляб от едната страна на нагревателните плочи. Добавете сирене. Отгоре покрийте с друга филия. Затворете капака и заклучете със скобата. Гответе две минути.

MONTE CRISTO (продукти за 2 сандвича)

1. 2 тънки филийки швейцарско сирене
2. 4 филии бял хляб
3. 4 тънки филийки варена шунка
4. 1 яйце
5. 65 мл мляко

Загрейте предварително уреда за сандвичи. Поставете една филия шунка, филия швейцарско сирене и друга шунка (всички нарязани, за да отговарят на размера на хляба) върху всяка от двете филии хляб. Отгоре покрийте с останалите филийки хляб.

Разбийте млякото и яйцето; Потопете сандвичите в яйчената смес. Поставете върху нагревателни плочи. Затворете ключалката на капака и гответе за 2~3 минути.

ДЕСЕРТИ

БАНАНОВИ ЛАКОМСТВА (продукти за 2 сандвича)

1. 4 филии хляб
2. 1 обелен банан
3. 5 ~ 10 мл захар

Намажете хляба с масло и поставете две филии хляб, намазани с масло надолу, в уреда за сандвичи. Нарежете банана и поставете по половин банан върху всяка филия хляб, поръсете със захар. Отгоре покрийте с останалите филийки хляб и препечете за 1 ~ 2 минути.

ТРИГУНИ С ЯБЪЛКИ (прави 4)

1. 30 гр. ябълки или 30 мл сладко от ябълки
2. 5 гр. пудра захар
3. 2 гр. канела
4. По избор: 15 гр. стафиди, хляб със стафиди

Поставете филия хляб (надолу с намазаната с масло страна) върху плочата. Оформете кухня и добавете ябълка. Поръсете с пудра захар и канела. Отгоре покрийте с филийки хляб (намазана с масло нагоре) и препечете за 1 минута, сервирайте веднага.

ПОДДРЪЖКА

Този уред изисква техническа поддръжка. Не съдържа части, които могат да се обслужват от потребителя. Не се опитвайте да го поправите сами. Обърнете го към квалифициран персонал, ако е необходимо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

- Винаги изключвайте уреда за сандвичи от контакта и изчакайте, докато изстине, преди да почистите.
- Няма нужда да разглобявате машината си за сандвичи за почистване. Подсушете с хартиена кърпа, за да поеме излишното масло. Изчеткайте трохите от оребренията и избършете с влажна кърпа и мек препарат.
- Никога не потапяйте уреда във вода. Избягвайте да използвате надраскване или остри прибори, тъй като те ще надраскат незалепващата повърхност.
- Не използвайте почистващи препарати или почистващи препарати за фурна върху нагревателните плочи.
- За почистване на дръжки и други части използвайте влажна кърпа с мек препарат.
- Ако пълнежът е труден за отстраняване, изсипете малко олио върху плочата и избършете след 5 минути.

ВНИМАНИЕ: НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА.

Sandwich Toaster

R51442A

INSTRUCTION MANUAL

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using the appliance 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. There are 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 for 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. To disconnect, remove plug from wall outlet.
20. 22. The appliance is only to be operated in closed position.
21. **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning.
22. 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.
23. 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.

24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

ADDITIONAL SAFEGUARD

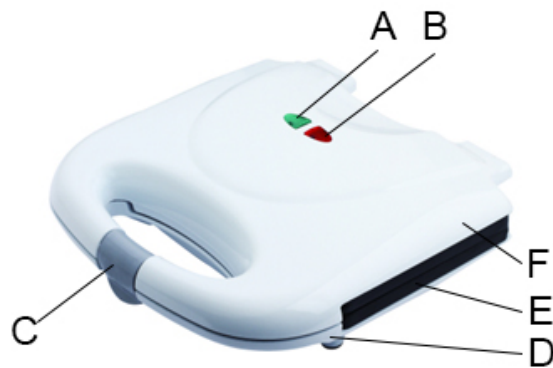
THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

DESCRIPTION

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



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When using the Sandwich Maker for the first time, after unpacking your Sandwich Maker, 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 apply 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 cord into a rating 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 off when appliance has preheated.
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 red 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 safety catch and open the sandwich maker. Place sandwiches on the heating plates.
6. **CAUTION:** Cooking surface is hot; handle with care.

7. 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 red light will turn on and off, as the thermostat keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.
8. CAUTION: The appliance is not to be operated in the open position.
9. 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.
10. 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-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 center 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 not 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

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 of Swiss cheese
2. 4 slices of 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 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 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 slice bread (buttered side up) 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 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.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER.

Prajitor

R51442A

MANUAL DE UTILIZARE

Cititi toate instructiunile inainte de a UTILIZA ACEST APARAT!

MASURI DE SIGURANTA SI SECURITATE

Atunci când utilizați aparate electrice, ar trebui să fie urmate întotdeauna precauții de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a folosi aparatul pentru prima dată.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele sau butoane.
3. Pentru a proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți cablul de alimentare, prize, sau aparatul în apă sau alte lichide.
4. Scoateți din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Se lasă să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
5. Nu folosiți orice aparat cu un cablu deteriorat sau conectați sau după defecțiunile aparatului sau a fost deteriorat în orice mod. Nu încercați să-l reparați dvs. Duceți aparatul la cel mai apropiat atelier de service autorizat pentru informații cu privire la examinarea, repararea sau reglarea lui.
6. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate cauza defectiuni.
7. Nu folosiți în aer liber.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau colturi sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. Nu așezați produsul pe sau lângă un arzător electric/gaz sau într-un cuptor încălzit.
10. Preîncalziți unitatea timp de aproximativ 2 minute înainte de utilizare.
11. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
12. Este necesară supravegherea atentă atunci când aparatul este folosit de către sau în apropierea copiilor.
13. Nu utilizați aparatul în apropierea gazelor sau a altor materiale inflamabile (cum ar fi benzen, diluant, spray-uri, etc.)
14. **AVERTISMENT:** Nu utilizați acest aparat în apropierea apei.
15. Acest produs nu trebuie utilizat în imediata apropiere a apei, cum ar fi cadă de baie, chiuvete, piscina etc. unde pot apărea riscul de imersie sau stropire.
16. Utilizarea de accesorii ce nu sunt recomandate sau vândute de distribuitor poate provoca pericole sau leziuni personale sau defectiuni.
17. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când e pornit.
18. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât utilizarea prevăzută.
19. Pentru a deconecta, scoateți ștecherul din priză.
20. Aparatul este construit doar pentru a funcționa cu capacul pus.
21. **AVERTISMENT:** Pentru a preveni șocurile electrice, deconectați înainte de curățare.
22. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producătorul, agentul de service sau de persoane calificate, pentru a evita un pericol.
23. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru lor siguranță.
24. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
25. Aparatul nu este destinat să fie operate prin intermediul unui timer extern sau un sistem separat de control de la distanță.

26. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.

Protecție suplimentară

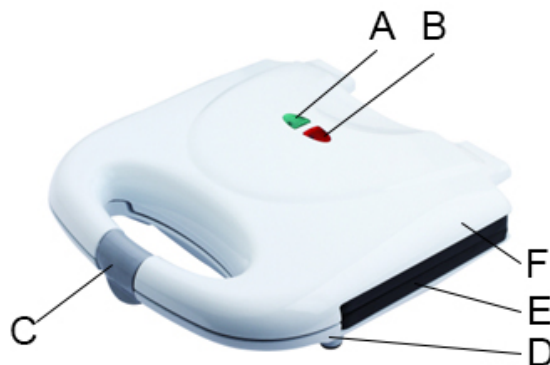
Acest aparat este destinat pentru uz casnic, NUMAI în spațiu INTERIOR.

NU FOLOSIȚI APARATUL dacă cablul de alimentare are deteriorări, sau echipamentul nu funcționează intermitent sau nu mai funcționează în totalitate.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI!

DESCRIERE

- A. Lampa Gata de utilizare
- B. Lampă Putere
- C. Clapeta de siguranță pe maner
- D. Carcasa inferioară
- E. placă de gătit
- F. Carcasa superioară



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ: Când utilizați Sandwich Maker-ul dvs pentru prima dată, după despachetare, deschideți capacul, curățați suprafețele de gătit cu un burete umed și uscați suprafețele cu un prosop de hârtie. Pentru rezultate optime, ungeți suprafețele non-stick la Sandwich Maker - uluic cu ajutorul unui prosop de hârtie imbibat în puțin ulei.

ATENȚIE: Folosiți întotdeauna mănuși de protecție, rezistente la căldură atunci când utilizați acest produs, pentru a evita aburii sau alte arsuri.

Cum să faci sandwich-uri

1. Preîncălziți întotdeauna înainte de utilizare. Conectați cablul de la o priză de alimentare 220-240V AC în timp ce pregătiți umplutura.
2. Indicatorul luminos se va aprinde când ștecherul este conectat la priza principală; acesta va rămâne aprins în timpul preîncălzirii, lumina „gata de utilizare” se va stinge atunci când aparatul s-a preîncălzit.
3. Ungeți ușor ambele plăci de încălzire cu o cantitate mică de ulei vegetal și închideți carcasa pentru ca aparatul să se încălzească.
4. Începeți încălzirea. După aproximativ 3 minute, lumina roșie se va stinge, indicând că aparatul este gata de utilizare.
5. Ungeți sandwich-urile cu unt pe suprafețe exterioare ale pâinii și plasati ingredientele dorite în interiorul lui. Ridicați manerul și deschideți Sandwich Maker-ul. Puneți sandwich-uri pe plăcile de încălzire.
6. ATENȚIE: suprafața de gătit este fierbinte; Folosiți cu grijă!
7. Se închide carcasa pentru a se asigura că sandwich-este făcut în mod egal. Blocați clapeta de siguranță. Timp de preparare normală va fi de 3 ~ 6 minute pentru fiecare tip de sandwich. Lumina roșie se va activa și dezactiva, pentru ca termostatul aparatului încearcă să mențină temperatura corespunzătoare de coacere.
8. ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie operat în poziția deschis.
9. Scoateți sandvișurile dintre plăcile de încălzire cu o spatula de lemn sau plastic. Fiti atent cu sandwich-urile dumneavoastră, umpluturile vor fi destul de calde. Se lasă să se răcească timp de câteva minute înainte de a se savura.
10. Deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.

REȚETE SANDWICH

Puteți utiliza maker-ul de sandwich-uri pentru mic dejun, prânz, cină, desert și gustări. Folosiți-vă propria creativitate și transformați resturile în delicii gustoase sau folosiți ingrediente de tip sandwich tradiționale pentru umpluturi. Fructele și umpluturile pentru placinta sunt delicioase atunci când sunt prăjite între felii de pâine și presărate cu zahăr pudră.

MIC DEJUN

MIC DEJUN SANDWICH (Face 2 sandwich-uri):

1. 2 ouă
2. 175ml brânză rasă (cheddar, Monterey jack sau elvețian)
3. 65 gr carne fiarta/la gratar sau legume.
4. 4 felii de paine la alegere (unt sau margarina optional)

Ungeți două felii de pâine cu unt pe partea de jos și puneți-le pe plăcile de încălzire. Puneți brânză în centrul de fiecare felie. Se toarnă ușor oul batut peste brânză și carne (șuncă, slănină) sau legume. Acoperiți cu feliile de pâine rămase, unse cu unt pe partea de sus. Închideți un capacul de blocare. Gatiti timp de 2 minute.

Oua prajite (Face 2 portii)

1. 4 ouă
2. Condimente (dupa gust)
3. unt 2 ml / margarina

Ungeți bine plăcile de sus și de jos cu unt sau margarina pentru aroma. Spargeți un ou direct în fiecare mijloc al plăcilor de încălzire (1 ~ 4 ouă pot fi preparate în același timp) lăsați capacul încet, dar nu faceți declic. Gatiti pentru 1 ~ 3 minute pentru rezultatele dorite.

PRANZ sau gustări

BASIC SANDWICH cu brânză (Face 1 sandwich):

1. 2 felii de paine, de orice fel
2. 65gr cascaval ras sau doua felii

Puneți o felie de pâine pe o parte a plăcilor de încălzire. Adăugați branza. Acoperiți cu alta felie. Închideți capacul și dispozitivul de blocare. Gatiti timp de două minute.

MONTE CRISTO (Face 2 sandwich-uri)

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

Preîncălziți Sandwich maker-ul. Puneți o felie de sunca, o felie de brânză elvețiană și o alta de sunca (toate tăiate pentru a se potrivi dimensiunii pâinii) pe fiecare dintre cele două felii de pâine. Acoperiți cu feliile de pâine rămase. Bateti laptele cu ouă; Scufundati rapid sandwich-urile în amestecul de ou. Puneți pe plăcile de încălzire. Închideți capacul și dispozitivul de blocare și se coaceți timp de 2 ~ 3 minute.

DESERTURI

Desert cu banana (Face 2)

1. 4 felii de pâine
2. 1 banana decojita
3. 5 ~ 10ml zahăr

Ungeți cu unt la exterior două felii de pâine, și puneți-le în sandwich maker. Feliati bananele

si puneti jumatate din banana pe fiecare felie de paine; se presara cu zahar. Acoperiti cu restul de felii de pâine, și prăjiți 1 ~ 2 minute.

Desert cu mere (Face 4)

1. 30ml Mere sau 30 ml umplutura de mere pentru plăcintă din conserva

2. 5ml de zahăr

3. 2 ml scorțișoară

4. Opțional: 15ml stafide stafide, paine cu stafide

Puneti o felie de pâine (cu unt pe partea jos) pe aparat. Formati un gol și adăugați mere. Se presara cu (glazură) de zahăr și scorțișoară. Acoperiti cu cealalta felie de pâine (partea cu unt deasupra) și coaceti timp de 1 minut; se servește imediat.

ÎNTREȚINERE

Acest aparat necesită puțină întreținere. Acesta nu conține componente ce pot fi reparate de utilizator. Nu încercați să-l reparați singur. Trimiteți-l unui personal calificat, dacă necesita service.

CURATARE

- Deconectați întotdeauna acest sandwich maker de la sursa de alimentare și așteptați până când se răcește înainte de curățare.
- Nu este nevoie sa mutati aparatul pentru curatare. Folositi un prosop de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei. Periați firimiturile din caneluri și ștergeți cu o cârpă umedă și săpun delicat.
- Nu scufundați în apă. Evitați utilizarea ustensilelor dure sau ascutite, deoarece acestea vor zgâria suprafața non-stick.
- Nu folosiți solutii sau detergenți de cuptor pe plăcile de încălzire.
- Pentru a curăța mânerele și alte părți, folosiți o cârpă umedă cu săpun delicat.
- În cazul în care sunt resturi lipite, dificil de fi eliminate, se toarnă un pic de ulei de gătit pe placa si stergeti după 5 minute.

ATENȚIE: NU scufundați în apă!

Τοστιέρα

R51442A

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την ηλεκτρική συσκευή πρέπει να ακολουθούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές.
3. Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε φις, το καλώδιο ή συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή όταν δεν είναι σε χρήση και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν υπηρεσίας.
5. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο ή η ίδια η συσκευή παρουσιάζει κάποια σημάδια φθοράς. Στο εσωτερικό της μονάδας δεν υπάρχουν μέρη που μπορούν να εξυπηρετούνται από το χρήστη. Παρακαλώ στείλτε το σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
6. Η χρήση αξεσουάρ και εξαρτήματα που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό του χρήστη.
7. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πέρα από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας και να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω θερμό αέριο ή ηλεκτρική εστία ή σε ζεστό φούρνο.
10. Αφήστε τη μονάδα να ζεσταθεί για περίπου 2 λεπτά πριν επιχειρήσετε στην εργασία.
11. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
12. Να είστε προσεκτικοί όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή με την παρουσία των παιδιών.
13. Μην το χρησιμοποιείτε κοντά σε αέρια ή άλλα εύφλεκτα υλικά (βενζόλιο, λάκα και διαλυτικό, αερολύματα, κ.λπ.).
14. ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό.
15. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε δοχεία που περιέχουν νερό, μπανιέρες, νεροχύτες, πισίνες και άλλες όπου υπάρχει κίνδυνος η συσκευή να βραχεί.
16. Η χρήση εξαρτημάτων και αξεσουάρ που δεν είναι εγκεκριμένα ή πωλούνται από τον διανομέα μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό του χρήστη ή υλικές ζημιές.
17. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι συνδεδεμένο στην ηλεκτρικό δίκτυο.
18. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες.
19. Για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
20. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε κλειστή θέση.
21. ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
22. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με μια νέα του ίδιου τύπου από τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.

23. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός εάν επιβλέπονται και καθοδηγούνται από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

24. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

25. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικούς χρονόμετρα και τηλεχειριστήρια.

26. Η θερμοκρασία των προσιτών επιφανειών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή, ενώ εργάζεται.

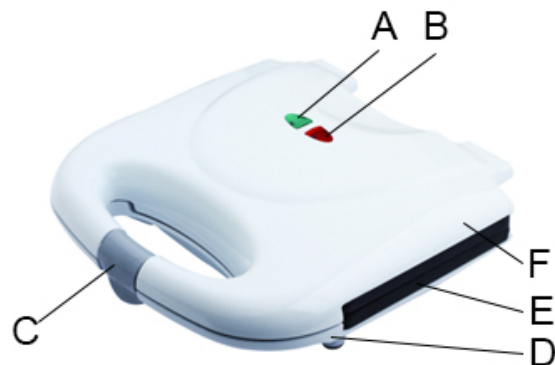
ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Διακόψτε τη χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο δείχνει σημάδια ζημιάς ή η ίδια η συσκευή δεν λειτουργήσει σωστά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Ένδειξη αναμονής
- B. Ενδειξη On. / Off.
- C. Ασφάλεια λαβής
- D. Το κατώτερο σώμα
- E πλάκες
- F Άνω σώμα



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την αρχική χρήση, μετά την αφαίρεση της μονάδας, ανοίξτε το κάλυμμα και καθαρίστε τα πλακάκια με ένα υγρό σφουγγάρι. Στεγνώστε με καθαρό, μαλακό χαρτί κουζίνας. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να εφαρμόσει ένα λεπτό στρώμα λαδιού ή φυτικό λάδι σε αντικολλητική επίστρωση των πλακών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πάντα να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια κουζίνας για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

Προετοιμασία του σάντουιτς

1. Ζεσταίνετε πάντα τη μονάδα εκ των προτέρων. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πρίζα με την ηλεκτρική ενέργεια μετ άση 220-240V AC, ενώ ετοιμάζει την γέμισεις.
2. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και θα παραμείνει έτσι μέχρι η μονάδα είναι συνδεδεμένη. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής θα ανάψει ενώ η μονάδα θερμαίνεται και σβήνει όταν η συσκευή φτάσει στην θερμοκρασία για το ψήσιμο.
3. Τοποθετήστε των πλάκειών λίγο φυτικό έλαιο ή ψεκασμό για αντικολλητική επίχρισης. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί.
4. Μετά από περίπου τρία λεπτά ενδεικτική λυχνία αναμονής θα σβήσει, υποδεικνύοντας ότι η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.

5. Προετοιμάστε σάντουιτς, όπως αλείψατε εξωτερικό του ψωμιού με βούτυρο και τοποθετήστε τη γέμιση ανάμεσα σε δύο φέτες. Σηκώστε τη ασφάλεια λαβής και ανοίξτε την τοστιέρα. Τοποθετήστε το σάντουιτς στις πλάκες.
6. ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πλάκες θιάσουν σε υψηλή θερμοκρασία, να είστε προσεκτικοί.
7. Κλείστε το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι σάντουιτς τοποθετείται ομοιόμορφα. Στερεώστε τη ασφάλεια λαβής. Ο κανονικός χρόνος μαυρίσματος είναι μεταξύ 3-6 λεπτά για κάθε σάντουιτς. Η ένδειξη θα αναβοσβήνει, ενώ ο θερμοστάτης διατηρεί σταθερή την θερμοκρασία.
8. ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ανοικτή κατάσταση.
9. Αφαιρέστε το σάντουιτς από τη τοστιέρα, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό ή ξύλινη σπάτουλα. Να είστε προσεκτικοί, το γέμισμα σάντουιτς μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Αφήστε το σάντουιτς να κρυώσει για λίγα λεπτά πριν από το φαγητό.
10. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε το να κρυώσει.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τοστιέρα συνεχώς - για πρωινό, γεύμα, δείπνο, επιδόρπια και σνακ. Χρησιμοποιήστε τη φαντασία σας και να μετατρέψετε τα τρόφιμα, που έχουν απομείνει σε νόστιμα σάντουιτς ή να χρησιμοποιήσετε τα παραδοσιακά συστατικά και γεμίσματα. Φρούτα και γέμιση πίτας αποκτήσουν μοναδική γεύση όταν ψήνονται μεταξύ φέτες ψωμί και πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη.

ΠΡΩΙΝΟ

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (2 σάντουιτς):

1. 2 αυγά
2. 175ml τριμμένο τυρί (τσένταρ, Monterey Jack ή της Ελβετίας)
3. 65ml ψητά κρέατα ή λαχανικά.
4. 4 φέτες ψωμί επιλογής (βούτυρο ή μαργαρίνη προαιρετικό)

Τοποθετήστε δύο φέτες ψωμί από βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω στη πλάκα. Τοποθετήστε το τυρί στο κέντρο της κάθε φέτα. Προσεκτικά χύστε το χτυπημένο αυγό και τυρί στο κρέας (ζαμπόν, μπέικον) ή λαχανικά. Τοποθετήστε τις υπόλοιπες φέτες με βουτυρωμένη πλευρά προς τα πάνω. Κλείστε το καπάκι και στερεώστε την ασφάλεια λαβής. Ψήστε για περίπου 2 λεπτά.

Τηγανητά αυγά (2 μερίδες)

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

Αλείψτε επάνω και κάτω πλάκα με βούτυρο ή μαργαρίνη. Σπάστε ένα αυγό άμεσα σε κάθε πλάκα (μπορείτε να τηγανίσετε 1-4 αυγά σε έναν χρόνο) και κλείστε το καπάκι, αλλά δεν στερεώστε την ασφάλεια λαβής. Ψήστε για περίπου 1-3 λεπτά.

Το μεσημεριανό γεύμα και σνακ

Σάντουιτς με ψίτο τυρί (1 σάντουιτς)

1. 2 φέτες ψωμί, προαιρετικά
2. 65 ml τριμμένο τυρί ή δύο φέτες τυρί

Τοποθετήστε μια φέτα στη πλάκα. Τοποθετήστε το τυρί για τοστ. Βάλτε το άλλο κομμάτι από πάνω. Κλείστε το καπάκι και στερεώστε την ασφάλεια λαβής. Ψήστε για δύο λεπτά.

Μοντε Κρίστο (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 τη τοστιέρα. Τοποθετήστε μια φέτα ζαμπόν, μια φέτα τυρί και μια άλλη φέτα ζαμπόν (όλες με το μέγεθος των φετών) σε δύο φέτες ψωμί. Τοποθετήστε τις υπόλοιπες φέτες στην κορυφή. Ανακατέψτε αυγό με το γάλα και βυθίστε κάθε πλευρά του σάντουιτς στο μείγμα. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην τοστιέρα. Κλείστε το καπάκι και στερεώστε την ασφάλεια λαβής, ψήνουμε για 2-3 λεπτά.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Επιδόρπιο μπανάνας (2 τεμάχια)

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

Αλείψτε τις φέτες με το βουτύρο και βάλτε δύο από αυτούς στην τοστιέρα με βουτύρο προς τα κάτω. Κόψτε τη μπανάνα και διανείμετε ομοιόμορφα πάνω σε κάθε φέτα, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη. Τοποθετήστε τις υπόλοιπες φέτες από πάνω και ψήστε για 1-2 λεπτά.

Επιδόρπιο μήλου (4 τεμάχια)

1. 30ml ή 30ml μήλο μήλο κονσέρβες
2. 5 ml ζάχαρη άχνη
3. 2ml κανέλα
4. Προαιρετικά: σταφίδες 15ml, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα

Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί (με βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω) στην τοστιέρα. Κάντε μικρή τρύπα και βάλτε το μήλο σε αυτό. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα. Βάλτε την άλλη φέτα ψωμί στην κορυφή (με βουτυρωμένη πλευρά προς τα πάνω) και ψήστε για περίπου 1 λεπτό. Σερβίρετε αμέσως.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Αυτή η συσκευή δεν απαιτεί πολλή συντήρηση. Περιέχει τμήματα που δεν μπορούν να εξυπηρετηθούν από το χρήστη. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να το καθαρίσετε.
- Η συσκευή δεν απαιτεί αποσυναρμολόγηση να καθαριστεί. Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να απορροφήσετε το περιττό λίπος. Καθαρίστε τα ψίχουλα από τα αυλάκια, χρησιμοποιώντας βούρτσα και σκουπίστε με υγρό πανί και ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια κουζίνας ή αιχμηρά σκεύη, καθώς θα βλάψει την αντικολλητική επίστρωση.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε τις πλάκες.
- Για να καθαρίσετε τις λαβές και άλλα μέρη, χρησιμοποιήστε υγρό πανί και ήπιο διάλυμα σαπουνιού.

- Κατά τον δύσκολο καθαρισμό της καμένης γέμισης , χρησιμοποιήστε λίγο λάδι πάνω από τον τόπο και σκουπίστε μετά από πέντε λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ βυθίζετε σε νερό.