

tescoma®

President







en Instructions for use	4	de Gebrauchsanleitung	29
cs Návod k použití	9	fr Mode d'emploi	34
it Istruzioni per l'uso	14	pl Instrukcja użytkowania	39
es Instrucciones de uso	19	sk Návod na použitie	44
pt Instruções de utilização	24	hu Használati útmutató	49
		ru Инструкция по использованию	54

Instructions for use

Safety instructions

This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance may not be performed by unattended children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years when it is switched on or cooling down.

Please read the manual and these instructions carefully before using the appliance:

Always check that the voltage in your power grid is the same as that of the appliance. Details are to be found on the rating label on the base of the appliance. Only connect the appliance to a properly installed safety electrical outlet.

Always remove the plug from the grid whenever the appliance is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the appliance or when a disturbance occurs. Pull out the plug from the electrical socket; never pull the electrical cable itself.

Always ensure that the appliance is placed on a stable and level surface. Always ensure that the appliance and its power cord never come into contact with any hot surface and are positioned safely; the power cord must be placed carefully to avoid any harm.

Adapters and extension cords are not recommended for use with the appliance; if needed, make sure that such accessories comply with the applicable standards relating to safety of electrical appliances.

The appliance may be repaired only by the manufacturer or an authorised service centre. Check from time to time the power cord of the appliance for damage; if any damage is found, disconnect it from the power supply. Never use the appliance with a damaged power cord or plug or in case of any malfunction.

This appliance may only be used with the accessories and parts provided by the manufacturer. This appliance is only intended for indoor use and domestic purposes. Never use the appliance for any purpose other than described in this manual.

The appliance may be hot when in use; handle it with extra care and do not move it when it is connected to the grid. Always leave the appliance to cool down entirely before handling and cleaning it.

When handling food on the plates with non-stick coating, avoid metal and sharp objects, knives, metal turners, forks, etc.; never cut food directly on the plates.

Use the appliance in a well-ventilated area. To ensure sufficient air circulation, leave at least 10–15 cm of free space on all sides of the appliance.

Do not place the appliance on a gas or electric stove, on or into a heated oven or near such appliances. Do not allow the appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during its use.

Do not submerge or allow the appliance to come into contact with water or any other liquids.

Do not use the appliance with wet or moist hands.

Do not use the appliance near flammable or explosive materials including aerosols.

When cleaning the appliance, always disconnect it from power. Never remove the plug from the wall socket with wet hands.

Never leave children or the handicapped unsupervised with any electric appliance.

The manufacturer does not accept any responsibility if damage results from improper use and mishandling, or if these instructions are not complied with.

Warning: Do not use the appliance near water or any other liquids such as near baths, showers, washbasins, or any other water containers.

Technical parameters

Power input: 700–800 W

Voltage: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Legend

- 1 Preheating (red control light)
- 2 Ready for toasting (green control light)
- 3 Lid
- 4 Lid closure
- 5 Base
- 6 Toasting plates for sandwiches
- 7 Toasting plates for waffles
- 8 Grilling plates for panini, meat, fish and vegetables
- 9 Plate locks
- 10 Heating coils
- 11 Power cord

Before first use

Open the sandwich maker and remove both toasting plates (see Cleaning). Wash all the plates under running water and dry them.

Important notice!

Switch the sandwich maker on by connecting the plug to the socket always shortly before using the appliance and switch the appliance off by disconnecting it from the socket immediately after you finish toasting or grilling.

Sandwiches

Insert the toasting plates for sandwiches into the sandwich maker and gently press on them until the locks of the plates snap into place (1). Treat both plates with a thin layer of cooking oil or melted butter or margarine; remove any excess fat with a clean napkin.

Close the sandwich maker and gently press on the lid until the closure snaps into place. Connect the plug of the power cord to the 230 V grid; the red control light will go on and the sandwich maker will take about 5 minutes to preheat completely (2). When the green control light goes on, the sandwich maker has reached the working temperature and is ready for toasting (3).

Notice: The sandwich maker may slightly smell during the first use as a result of the heating elements being heated for the first time. This is normal and will not happen in further use.

Open the sandwich maker and put two sandwiches with filling onto the bottom plate (see the Recipes) so that the sandwiches and their filling do not expand over the sides of the toasting plate. Close the sandwich maker and gently press on the lid until the closure snaps into place (4).

Notice: If the lid of the sandwich maker cannot be closed and the closure does not snap into place, check whether the plates are placed correctly in the sandwich maker and whether the food inside is stacked too high. In both cases disconnect the appliance from the socket, leave it to cool down, resolve the problems and repeat the process.

Toasted sandwiches are usually cooked in 3 to 5 minutes; the toasting time can be changed depending on the type of bread, filling and personal preferences. You can open the sandwich maker while toasting to visually inspect the food.

When the sandwiches are cooked, disconnect the appliance from the socket, open the sandwich maker, gather the toasted food using a non-metal object that is not sharp and transfer them to a plate (5).

Notice: The green control light will go off and on again during toasting and grilling – this means that the appliance maintains a stable working temperature.

Waffles

Insert the toasting plates for waffles into the sandwich maker and spread batter for waffles onto the bottom plate (see the Recipes). Proceed further in the same way as when preparing sandwiches. Waffles are usually cooked in 10 to 12 minutes.

Grilled panini, meat, fish and vegetables

Insert the grilling plates into the sandwich maker. Place onto the bottom plate panini, slices of lean pork or chicken, fish fillets or suitable vegetables cut into reasonably thick slices (see the Recipes). Proceed further in the same way as when preparing sandwiches. The time of grilling panini, meat, fish and vegetables may differ depending on the kind of food; panini are usually grilled in 5 minutes while the grilling of meat, fish and vegetables takes 12 minutes.

Important notice!

The toasting and grilling plates are hot in use – do not touch them. Always use a suitable object that is not sharp for handling hot food in the sandwich maker; use an oven mitt when necessary.

Cleaning

Disconnect the sandwich maker from the grid before cleaning and always leave it to cool down entirely. Release the closure of the lid and open the sandwich maker. Clean the toasting and grilling plates in the sandwich maker using a moist cloth with a gentle detergent solution and dry with a paper towel. When needed, release the locks (6), remove the plates and clean them using the soft side of a moist kitchen sponge and then dry them (7). When needed, clean the other parts of the sandwich maker with a moist cloth with some detergent and dry them. Make sure in cleaning that water does not enter the area with heating coils.

Notice: Do not wash the sandwich maker and the plates in dishwasher! Never use abrasive cleaning agents, sharp objects, scourers etc. for cleaning.

Storage

The sandwich maker can be stored in a vertical position to save space (8).

Recipes

Toasted sandwiches with ham and cheese

For 2 sandwiches: 4 slices of bread, 4 slices of cheese, 2 slices of ham or other optional filling such as slices of tomato, onion, apple, etc.

Recipe: Place 2 slices of bread into the sandwich maker with the inserted toasting plates for sandwiches, put 2 slices of cheese onto the slices so that they do not expand over the sides of the bread and place 2 slices of ham onto the cheese. Place the remaining 2 slices of cheese onto the ham slices and place the remaining slices of bread on top. Close the lid and toast the sandwiches for about 5 minutes.

Homemade waffles

For 8 waffles: 200 g medium ground flour, 240 ml milk, 2 eggs, 15 ml oil, 10 g vanilla sugar, 10 g icing sugar, 6 g baking powder, pinch of salt

Recipe: Mix all the ingredients in a bowl, process into a smooth batter and leave the dough to rest in the refrigerator for one hour. Apply a thin layer of cooking oil or butter onto the heated toasting plates for waffles and then pour in an even layer of batter so that the protrusions inside the plates are entirely covered by the batter but the batter does not reach the outer rims of the plate. Close the sandwich maker and cook the waffles for 10 to 12 minutes. Serve sprinkled with sugar, with fresh fruit or jam, chocolate spread etc., or topped with maple syrup.

Grilled panini with ham, mozzarella, tomato and basil

For 1 panini: 1 baguette about the length of the sandwich maker, 50 g cured pork ham, 100 g mozzarella, 1 tomato, basil leaves, dressing made with olive oil, balsamic vinegar and minced garlic, salt and pepper

Recipe: Whip two parts olive oil and one part vinegar and a little minced garlic into a dressing and season it with salt and pepper. Spread layers of ham, mozzarella, tomato and basil leaves onto the bottom half of the baguette cut lengthwise, then drizzle with the dressing and season with salt and pepper to taste. Depending on the height of the bread, close the lid or just press it down briefly (for approx. 30 seconds), then leave the lid on the pressed bread. Grill panini for approx. 5 minutes.

Návod k použití

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič smíjí používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud je zapnutý nebo chladne.

Před použitím si pozorně přečtěte návod a tyto pokyny:

Vždy ověřte, že napětí v elektrické síti odpovídá jmenovitému napětí spotřebiče. Podrobné údaje jsou uvedeny na štítku na základně spotřebiče. Zapojte spotřebič pouze do řádně instalované bezpečnostní elektrické zásuvky.

Pokud přístroj nepoužíváte, připojujete k němu příslušenství, čistíte jej nebo nastane-li porucha v elektrické síti, vždy odpojte zástrčku z elektrické sítě. Vysuňte zástrčku ze síťové zásuvky, nikdy netahejte za samotný elektrický kabel.

Dbejte, aby spotřebič vždy stál na stabilním a rovném podkladu. Dbejte, aby spotřebič a elektrický kabel nepřišel do styku s horkými povrchy a byl umístěn bezpečně, elektrický kabel je třeba pečlivě umístit tak, aby nehrozilo jeho poškození.

Doporučujeme nepoužívat spotřebič s adaptérem nebo prodlužovací šňůrou; v případě potřeby zajistěte, aby tyto doplňky splňovaly aktuálně platné normy bezpečnosti elektrických přístrojů. Spotřebič smí opravovat pouze výrobce nebo autorizovaný servis. Průběžně kontrolujte, zda elektrický kabel spotřebiče není poškozen; v případě poškození jej odpojte od elektrického proudu. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným elektrickým kabelem nebo zástrčkou nebo přístroj, u něhož se vyskytla porucha.

Tento spotřebič smí být používán pouze s originálním příslušenstvím a díly od výrobce.

Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v interiéru a v domácnosti. Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu.

Spotřebič může být během použití horký, dbejte zvýšené opatrnosti a nepřemísťujte jej, pokud je zapojen do elektrické sítě. Před manipulací a čištěním nechte přístroj vždy zcela vychladnout. Při manipulaci s pokrmy na deskách s antiadhezním povrchem se vyhněte kovovým a ostrým předmětům, nožům, kovovým obracečkám, vidličkám apod., pokrmy nikdy neporucíte přímo na deskách.

Používejte spotřebič v dobře větraném prostoru. Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu ponechávejte kolem přístroje alespoň 10–15 cm volného prostoru.

Neumísťujte spotřebič na plynový či elektrický sporák, na zahřátou troubu nebo do ní a ani do blízkosti těchto spotřebičů. Dbejte, aby se přístroj během používání nedotýkal záclon, tapet, oděvů, utěrek či jiných hořlavých materiálů.

Spotřebič nenořte do vody ani jiné kapaliny a zabraňte styku přístroje s vodou a jinými kapalinami. Spotřebič nepoužívejte s mokřýma nebo vlhkýma rukama.

Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých nebo výbušných látek včetně aerosolů.

Před čištěním spotřebič vždy odpojte od zdroje elektrického proudu. Nikdy nevysunujte zástrčku ze zásuvky mokřýma rukama.

Nikdy neponechávejte děti a handicapované osoby v blízkosti elektrického přístroje bez dozoru.

Výrobce nepřijímá odpovědnost za škodu vzniklou z důvodu nesprávného použití a manipulace nebo nedodržení těchto pokynů.

Výstraha: Spotřebič nepoužívejte v blízkosti vody nebo jiné kapaliny, například blízko vany, sprchy, umyvadla nebo jakékoli nádoby s vodou.

Technické parametry

Příkon: 700–800 W

Napájení: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Popis

- 1 Předehívání (červená kontrolka)
- 2 Připraveno k zapékání (zelená kontrolka)
- 3 Víko
- 4 Uzávěr víka
- 5 Základna
- 6 Zapékačí desky pro sendviče
- 7 Zapékačí desky pro vafle
- 8 Grilovací desky pro panini, maso, ryby a zeleninu
- 9 Pojistky desek
- 10 Topné spirály
- 11 Přívodní kabel

Před prvním použitím

Sendvičovač otevřete a vyjměte obě zapékačí desky (viz Čištění). Všechny desky umyjte pod tekoucí vodou a osušte je.

Důležité upozornění!

Sendvičovač zapínejte zapojením zástrčky do zásuvky vždy těsně před jeho použitím a vypínejte odpojením ze zásuvky vždy ihned po ukončení zapékání či grilování.

Sendviče

Do sendvičovače vložte zapékací desky pro sendviče a mírně na ně zatlačte, aby pojistky desek zacvakly (1). Obě desky potřete tenkou vrstvou jedlého oleje nebo rozpuštěného másla či margarínu, přebytečný tuk setřete čistým ubrouskem.

Sendvičovač zavřete a na víko mírně zatlačte, aby uzávěr zacvaknul. Zástrčku přívodního kabelu zapojte do sítě 230 V, rozsvítí se červená kontrolka a sendvičovač se bude cca 5 minut zahřívat (2). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka, sendvičovač dosáhl provozní teploty a je připravený k zapékání (3).

Upozornění: Během prvního použití může sendvičovač vlivem zahřátí dosud nepoužívaných topných těles vydávat mírný zápach. Tento jev je přirozený a při dalším používání se neobjevuje.

Sendvičovač otevřete a na spodní desku položte dva sendviče s náplní (viz Recepty) tak, aby sendviče ani náplň nepřesahovaly okraje zapékací desky. Sendvičovač zavřete a na víko mírně zatlačte, aby uzávěr zacvaknul (4).

Upozornění: Pokud víko sendvičovače nelze zavřít a uzávěr nezacvakne, zkontrolujte, zda jsou v sendvičovači správně vloženy desky a zda je výška připravovaných pokrmů přiměřená. V obou případech vypněte přístroj ze zásuvky, nechte jej vychladnout, problémy odstraňte a postup opakujte.

Příprava zapékaných sendvičů obvykle trvá 3 až 5 minut, dobu zapékání lze upravit podle typu použitého pečiva a druhu náplně nebo osobní chuti. Během zapékání můžete sendvičovač otevřít a pokrm vizuálně zkontrolovat.

Jakmile jsou sendviče hotové, odpojte přístroj ze zásuvky, sendvičovač otevřete, připravené pokrmy podeberte neostrým nekovovým předmětem a přemístěte je na talíř (5).

Upozornění: Zelená kontrolka bude během zapékání a grilování průběžně zhasínat, to znamená, že přístroj udržuje stabilní provozní teplotu.

Vafle

Do sendvičovače vložte zapékací desky pro vafle a na spodní desku rozprostřete tekuté vaflové těsto (viz Recepty). Dále postupujte stejně jako při přípravě sendvičů. Doba potřebná pro přípravu vaflí je obvykle 10 až 12 minut.

Grilované panini, maso, ryby a zelenina

Do sendvičovače vložte desky pro grilování. Na spodní desku položte panini, plátky libového vepřového nebo kuřecího masa, rybí filety nebo vhodný druh zeleniny nakrájené na přiměřeně silné plátky (viz Recepty). Dále postupujte stejně jako při přípravě sendvičů. Doba grilování panini, masa, ryb a zeleniny se může lišit podle druhu pokrmu, pro přípravu panini obvykle postačí 5 minut grilování, pro přípravu grilovaného masa, ryb a zeleniny je potřeba až 12 minut.

Důležité upozornění!

Zapékací a grilovací desky jsou během použití horké, nedotýkejte se jich. Při manipulaci s horkými pokrmy v sendvičovači používejte vždy vhodný neostrý předmět, v případě potřeby použijte kuchyňskou rukavici.

Čištění

Před čišťením odpojte sendvičovač ze sítě a nechte jej vždy zcela vychladnout. Uvolněte uzávěr víka a sendvičovač otevřete. Zapékací a grilovací desky v sendvičovači vyčistěte vlhkou utěrkou s jemným saponátovým roztokem a poté vytřete papírovou utěrkou dosucha. V případě potřeby uvolněte pojistky (6), desky vyjměte a vyčistěte je měkkou stranou vlhké kuchyňské houbičky a osušte je (7). Ostatní části sendvičovače čistěte v případě potřeby vlhkou utěrkou s přídavkem saponátu a osušte je. Při čištění dbejte, aby do prostoru s topnými spirálami nevnikla voda.

Upozornění: Sendvičovač ani desky nemyjte v myčce! K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty, drátěnky apod.

Skladování

Sendvičovač lze pro úsporu místa skladovat ve svislé pozici (8).

Recepty

Zapečené sendviče se šunkou a sýrem

Pro 2 sendviče: 4 krajíce toastového chleba, 4 plátky tvrdého sýra, 2 plátky šunky nebo jiná volitelná náplň: např. plátky rajčete, plátky cibule, plátky jablek apod.

Postup: Do sendvičovače s vloženými zapékacími deskami pro přípravu sendvičů vložte 2 krajíce toastového chleba, na ně položte 2 plátky sýra tak, aby nepřesahovaly přes okraje toastového chleba a na sýr položte 2 plátky šunky. Na plátky šunky položte zbylé 2 plátky sýra, přiklopte zbývajícímí plátky toastového chleba. Zavřete víko a sendviče cca 5 minut zapečte.

Domácí vafle

Pro 8 vaflí: 200 g polohrubé mouky, 240 ml mléka, 2 vejce, 15 ml oleje, 10 g vanilkového cukru, 10 g cukru moučka, 6 g prášku do pečiva, špetka soli

Postup: Všechny ingredience smíchejte v míse a připravte hladké těsto, které nechte hodinu odležet v lednici. Na zahřáté desky pro přípravu vaflí naneste tenkou vrstvu pokrmového oleje nebo másla a poté nalijte rovnoměrnou vrstvu těsta tak, aby výstupky uvnitř desek byly těstem zcela zakryté, ale těsto nedosahovalo až po úroveň vnějších okrajů desky. Sendvičovač zavřete a vafle pečte 10 až 12 minut. Podávejte sypané cukrem, s čerstvým ovocem nebo potřené marmeládou, čokoládovou pomazánkou apod., případně přelité javorovým sirupem.

Grilované panini se šunkou, mozzarellou, rajčetem a bazalkou

Pro 1 panini: 1 přiměřeně dlouhá bageta, 50 g sušené vepřové šunky, 100 g mozzarely, 1 rajče, lístky bazalky, zálivka z olivového oleje, balsamického octa a třeného česneku, sůl a pepř

Postup: Z dvou dílů olivového oleje, jednoho dílu octa a trochy prolisovaného česneku vyšlehejte zálivku, kterou osolte a opepřete. Na spodní část podélně rozkrojené bagety vrstvěte plátky šunky, mozzarely, rajčete a lístky bazalky, které nakonec zakápněte zálivkou a dle chuti ještě osolte a opepřete. Dle výšky pečiva víko uzavřete nebo jen přivřete a krátce stlačte dolů (cca 30 sekund), poté víko ponechte na stlačeném pečivu. Panini grilujte cca 5 minut.

it Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dall'età di 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non adeguatamente informate sul funzionamento dell'apparecchio, esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o dopo avere ricevuto un'adeguata formazione, e dopo averne accertato la comprensione dei rischi che tale utilizzo comporta. Questo elettrodomestico non è un giocattolo. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza supervisione. Tenere l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini sotto gli 8 anni di età quando l'apparecchio è in funzione o durante il raffreddamento.

Leggere il manuale e le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico:

Controllare sempre che il voltaggio della rete di alimentazione corrisponda a quello dell'apparecchio. Le informazioni si trovano nell'etichetta di classificazione sulla base dell'elettrodomestico. Collegare l'elettrodomestico esclusivamente a una presa di corrente installata correttamente.

Scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione quando l'elettrodomestico non è in uso, quando si applicano gli accessori o in caso di temporali. Scollegare dalla presa tenendo la spina; non tirare il cavo di alimentazione.

Assicurarsi che l'elettrodomestico poggi sempre su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione non entrino mai in contatto con superfici calde e che l'apparecchio sia posizionato in modo sicuro; il cavo di alimentazione deve essere posizionato con cura in modo da evitare danni.

Si sconsiglia l'uso di adattatori e prolunghie con l'apparecchio; se necessario, assicurarsi che tali accessori siano conformi alle norme applicabili in materia di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Le riparazioni all'elettrodomestico vanno effettuate solo dal produttore o da centri autorizzati. Ispezionare periodicamente il cavo di alimentazione per assicurarsi che non sia danneggiato; se danneggiato, scollegarlo dalla rete di alimentazione. Non utilizzare mai un apparecchio malfunzionante o con cavo di alimentazione o spina danneggiati.

L'elettrodomestico deve essere utilizzato solo con componenti e accessori originali forniti dal produttore.

Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e al chiuso. Non utilizzare l'elettrodomestico per usi diversi da quelli indicati in questo manuale.

La tostiera può diventare molto calda quando è in funzione; maneggiarla con estrema cautela e non muoverla quando è collegata alla rete di alimentazione. Lasciar raffreddare sempre completamente l'apparecchio prima di maneggiarlo e pulirlo.

Non utilizzare oggetti in metallo e appuntiti, coltelli, palette o forchette in metallo, ecc. per girare le pietanze sulle piastre antiaderenti; non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre. Utilizzare l'elettrodomestico in una zona ben aerata. Per garantire un'adeguata circolazione dell'aria, lasciare almeno 10–15 cm di spazio libero su tutti i lati della tostiera.

Non collocare la tostiera su un fornello a gas o elettrico, sopra o all'interno di un forno caldo o vicino a tali elettrodomestici. Non lasciare che l'elettrodomestico entri in contatto con tende, rivestimenti murali, indumenti, strofinacci o altri materiali infiammabili durante il suo utilizzo. Non immergere o far entrare in contatto l'elettrodomestico con acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'elettrodomestico con le mani bagnate o umide.

Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o esplosivi comprese le bombolette spray.

Durante le operazioni di pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Non scollegare la spina dalla rete di alimentazione con le mani bagnate.

Non lasciare l'elettrodomestico in presenza di bambini o persone disabili senza supervisione.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni dovuti ad un uso improprio o incompatibile con queste istruzioni.

Avvertenza: Non utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o ad altri liquidi, per esempio in prossimità di bagni, docce, lavandini, o altri recipienti contenenti acqua.

Parametri tecnici

Ingresso alimentazione: 700–800 W

Voltaggio: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Legenda

- 1 Preriscaldamento (luce rossa)
- 2 Pronto per la cottura (luce verde)
- 3 Coperchio
- 4 Chiusura del coperchio
- 5 Base
- 6 Piastre per sandwich
- 7 Piastre per waffle
- 8 Piastre per grigliare panini, carne, pesce e verdure
- 9 Blocchi delle piastre
- 10 Serpentina
- 11 Cavo di alimentazione

Prima del primo utilizzo

Aprire la tostiera e rimuovere entrambe le piastre per sandwich (vedere Pulizia). Lavare tutte le piastre sotto acqua corrente ed asciugarle.

Avviso importante!

Collegare la tostiera alla rete di alimentazione e accenderla solo poco prima di utilizzarla e spegnerla e scollegarla immediatamente dopo l'uso.

Toast

Inserire le piastre per i toast nella piastra e premerli delicatamente fino a quando i blocchi scattano in posizione (1). Ungere entrambe le piastre con un sottile strato di olio da cucina o di burro fuso o margarina; rimuovere il grasso in eccesso con un panno pulito.

Chiudere la tostiera e premere delicatamente il coperchio fino a quando la chiusura scatta in posizione. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla rete 230 V; la luce rossa si accenderà e la piastra impiegherà circa 5 minuti per raggiungere la temperatura (2). Quando la luce verde si accende, significa che la tostiera ha raggiunto la temperatura di funzionamento ed è pronta all'uso (3).

Avvertenza: La tostiera potrebbe emanare odore durante il primo utilizzo, dovuto al fatto che viene riscaldata per la prima volta. Ciò è normale e non si verificherà durante gli utilizzi successivi.

Aprire la tostiera e disporre due sandwich farciti sulla piastra inferiore (vedere le Ricette) in modo che la farcitura non fuoriesca dai bordi della tostiera. Chiudere la tostiera e premere delicatamente il coperchio fino a quando la chiusura scatta in posizione (4).

Avvertenza: Se il coperchio della tostiera non si chiude scattando in posizione, controllare che le piastre siano posizionate correttamente nella tostiera e che lo spessore degli alimenti inseriti non sia eccessivo. In entrambi i casi, staccare la spina della tostiera, lasciarla raffreddare, risolvere i problemi e ripetere le operazioni.

I toast impiegano generalmente dai 3 ai 5 minuti per cuocere; il tempo di cottura varia a seconda del tipo di pane, della farcitura e del gusto personale. La tostiera può essere aperta durante la cottura per controllare le pietanze.

Una volta cotti i toast, staccare la spina della tostiera, aprirla, prelevare i toast utilizzando un utensile non metallico e non affilato, e trasferirli su un piatto (5).

Avvertenza: La luce verde si spegne e si riaccende durante la cottura, ad indicare che l'apparecchio sta mantenendo costante la temperatura di funzionamento.

Waffle

Inserire le piastre per waffle nella tostiera e distribuire la pastella sulla piastra inferiore (vedere le Ricette) Procedere come per la preparazione dei sandwich. I waffle impiegano generalmente dai 10 ai 12 minuti per cuocere.

Piastre per grigliare panini, carne, pesce e verdure

Inserire le piastre per grigliare nella tostiera. Posizionare sulla piastra inferiore panini, fette di lonza o pollo, filetti di pesce o verdure adatte a quel tipo di cottura tagliate in fette dello spessore appropriato (vedere le Ricette). Procedere come per la preparazione dei sandwich. Il tempo di cottura di panini, carne, pesce e verdure può variare a seconda del tipo di alimento; i panini impiegano generalmente 5 minuti per cuocere mentre carne, pesce e verdure richiedono 12 minuti.

Avviso importante!

Le piastre per cuocere e per grigliare sono molto calde durante l'utilizzo – non toccarle. Utilizzare sempre utensili adatti che non siano affilati o appuntiti per maneggiare le pietanze calde nella tostiera; utilizzare un guanto da forno se necessario.

Pulizia

Scollegare la tostiera dalla rete di alimentazione e lasciarla sempre raffreddare completamente prima di pulirla. Sbloccare il coperchio e aprire la tostiera. Pulire le piastre con un panno umido e con una soluzione di detersivo delicato e asciugare con carta da cucina. Se necessario, aprire i blocchi (6), rimuovere le piastre e pulirle utilizzando il lato morbido di una spugna da cucina e asciugarle (7). Se necessario, pulire le altre parti della tostiera con un panno umido e del detersivo e asciugarle. Assicurarsi che non entri acqua a contatto con le serpentine durante la pulizia.

Avvertenza: Non lavare la tostiera e le piastre in lavastoviglie! Non utilizzare detergenti abrasivi, oggetti affilati, pagliette, ecc. per la pulizia.

Conservazione

La tostiera può essere riposta in posizione verticale per risparmiare spazio (8).

Ricette

Toast al prosciutto e formaggio

Per 2 toast: 4 fette di pane, 4 fette di formaggio, 2 fette di prosciutto o di altra farcitura come pomodoro, cipolla, mela, ecc.

Procedimento: Posizionare 2 fette di pane nella tostiera con applicate le piastre per i sandwich, mettere una fetta di formaggio su ognuna delle fette di pane disponendole in modo che non fuoriescano dai bordi del pane, quindi disporre anche le 2 fette di prosciutto sul formaggio. Completare con le 2 restanti fette di formaggio e chiudere con le 2 fette di pane. Chiudere il coperchio e cuocere i toast per circa 5 minuti.

Waffle fatti in casa

Per 8 waffle: 200 g di farina 00, 240 ml di latte, 2 uova, 15 ml di olio, 10 g di zucchero vanigliato, 10 g di zucchero a velo, 6 g di lievito, 1 pizzico di sale

Procedimento: Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola, lavorare fino ad ottenere una pastella liscia e lasciarla riposare in frigorifero per un'ora. Ungere con un sottile strato di olio o di burro le piastre per waffle preriscaldate, quindi distribuire uno strato uniforme di pastella facendo in modo che le sporgenze delle piastre siano completamente coperte, ma che la pastella non ecceda i bordi esterni delle piastre. Chiudere la tostiera e cuocere i waffle per 10–12 minuti. Servire spolverizzati con zucchero, accompagnati da frutta fresca o marmellata, topping al cioccolato ecc., o con sciroppo d'acero.

Panini grigliati al prosciutto, mozzarella, pomodoro e basilico

Per 1 panino: 1 baguette lunga all'incirca come la tostiera, 50 g di prosciutto stagionato, 100 g di mozzarella, 1 pomodoro, foglie di basilico, condimento fatto con olio d'oliva, aceto balsamico e aglio sminuzzato, sale e pepe

Procedimento: Emulsionare due parti di olio d'oliva e una parte di aceto balsamico insieme all'aglio sminuzzato fino ad ottenere un condimento, salare e pepare. Distribuire uno strato di prosciutto, uno di mozzarella, uno di pomodoro e foglie di basilico sulla metà inferiore della baguette tagliata nel senso della lunghezza, completare con il condimento precedentemente preparato e condire con sale e pepe a piacere. A seconda dell'altezza del pane, chiudere il coperchio o semplicemente premerlo brevemente (per circa 30 secondi), quindi lasciare il coperchio sul pane pressato. Cuocere per circa 5 minuti.

Instrucciones de uso

Instrucciones de seguridad

El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no puede ser realizada por niños sin vigilancia. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando está encendido o enfriándose.

Por favor leer el manual y estas instrucciones cuidadosamente antes de utilizar el aparato:

Comprobar siempre que el voltaje en su red eléctrica es el mismo que en el aparato. Los datos se encuentran en la etiqueta de clasificación en la base del aparato. Conectar el aparato solo a una toma de corriente segura instalada correctamente.

Retirar siempre el enchufe de la red cuando el aparato no esté en uso, cuando se pongan accesorios, durante la limpieza del aparato o cuando ocurra alguna alteración. Retirar el enchufe de la toma de corriente; nunca tirar del cable eléctrico.

Asegurar siempre que el aparato está colocado en una superficie nivelada y estable. Asegurar siempre que el aparato y su cable de corriente no entra en contacto con ninguna superficie caliente y está posicionado de forma segura; el cable de corriente debe colocarse cuidadosamente para evitar cualquier daño.

No se recomiendan adaptadores y extensiones del cable para el uso del aparato; si es necesario, asegurar que ese tipo de accesorios cumplen con las normas relativas a la seguridad de los aparatos eléctricos.

El aparato solo puede ser reparado por el fabricante o en un servicio autorizado. Comprobar de vez en cuando si el cable de corriente del aparato tiene daños; si encuentra algún daño, desconectarlo del suministro eléctrico. No utilizar nunca el aparato con el cable de corriente o el enchufe dañado o en caso de mal funcionamiento.

Este aparato solo puede utilizarse con los accesorios y piezas suministrados por el fabricante.

Este aparato está diseñado solo para uso en interiores y con fines domésticos. No utilizar nunca el aparato para otros fines que no estén expuestos en este manual.

El aparato puede quemar durante su uso; manejar con extremo cuidado y no moverlo cuando esté conectado a la red. Dejar enfriar siempre el aparato completamente antes de manejarlo y limpiarlo.

Cuando maneje los alimentos en las placas con el recubrimiento antiadherente, evitar objetos afilados de metal, cuchillos, espátulas de metal, tenedores, etc.; nunca cortar los alimentos directamente en las placas.

Utilizar el aparato en un área bien ventilada. Para garantizar una circulación de aire suficiente, dejar al menos 10–15 cm de espacio libre en todos los lados del aparato.

No colocar el aparato sobre una estufa de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente ni cerca de dichos aparatos. No permitir que el aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, prendas de vestir, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.

No sumergir o permitir que el aparato entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.

No utilizar el aparato con las manos mojadas o húmedas.

No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos incluidos aerosoles.

Durante la limpieza del aparato, desconectar siempre de la corriente. No retirar nunca el enchufe de la toma de corriente con las manos mojadas.

No dejar nunca a niños o discapacitados sin supervisión con aparatos eléctricos.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad si los daños son causados por un uso incorrecto o mal manejo, o si estas instrucciones no se cumplen.

ADVERTENCIA: No utilizar el aparato cerca del agua o de cualquier otro líquido como cerca de bañeras, duchas, lavabos, o cualquier otro contenedor de agua.

Parámetros técnicos

Potencia de entrada: 700–800 W

Voltaje: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Descripción

- 1 Precalentamiento (luz roja de control)
- 2 Preparado para tostar (luz verde de control)
- 3 Tapa
- 4 Cierre de la tapa
- 5 Base
- 6 Placas para tostar sándwiches
- 7 Placas para tostar gofres
- 8 Placas para grill para bocadillos, carne, pescado y verduras
- 9 Cierre de la placa
- 10 Serpentes de calentamiento
- 11 Cable de corriente

Antes del primer uso

Abrir la sandwichera y retirar la placas para tostar (ver limpieza). Lavar todas las placas bajo el grifo de agua corriente y secarlas.

¡Aviso importante!

Encender la sandwichera conectando el enchufe a la toma de corriente siempre antes de utilizar el aparato y apagar el aparato desconectándolo de la toma de corriente inmediatamente después de terminar de tostar o asar.

Sándwiches

Introducir las placas para tostar sándwiches en la sandwichera y presionar suavemente sobre las placas hasta que los cierres de las placas encajen en su lugar (1). Untar ambas placas con una fina capa de aceite de cocina o mantequilla o margarina derretida; retirar cualquier exceso de grasa con una servilleta.

Cerrar la sandwichera y presionar ligeramente la tapa hasta que los cierres encajen en su lugar. Conectar el enchufe del cable de corriente a la red de 230 V; la luz roja de control aparecerá y la sandwichera tardará unos 5 minutos en calentarse completamente (2). Cuando la luz verde de control aparece, la sandwichera ha alcanzado la temperatura de funcionamiento y está lista para tostar (3).

Aviso: La sandwichera puede oler ligeramente durante los primeros usos como resultado del calentamiento de las piezas por primera vez. Esto es normal y no pasará en futuros usos.

Abrir la sandwichera y poner los sándwiches rellenos sobre el fondo de la placa (consultar las Recetas) de forma que los sándwiches y su relleno no sobresalga por los lados de las placas para asar. Cerrar la sandwichera y presionar ligeramente la tapa hasta que los cierres encajen en su lugar (4).

Aviso: Si la tapa de la sandwichera no se puede cerrar y el cierre no encaja en su lugar, comprobar si las placas se han colocado correctamente en la sandwichera y si los alimentos del interior son demasiado altos. En ambos casos desconectar el aparato del enchufe, dejar enfriar, resolver los problemas y repetir el proceso.

Los sándwiches tostados normalmente están cocinados entre 3 y 5 minutos; el tiempo de tostado puede cambiar dependiendo del tipo de pan, relleno y preferencias personales. Puede abrir la sandwichera mientras tuesta para inspección visual de los alimentos.

Quando los sándwiches están cocinados, desconectar el aparato del enchufe, abrir la sandwichera, coger el sándwich tostado utilizando un objeto no metálico que no esté afilado y trasladarlo al plato (5).

Aviso: La luz de control verde se encenderá y se apagará mientras tuesta y asa – esto significa que el aparato mantiene una temperatura de funcionamiento estable.

Gofres

Introducir las placas para gofres en la sandwichera y extender mantequilla en el fondo de la placa (consultar las Recetas). Proceder del mismo modo que cuando prepara sándwiches. Los gofres normalmente están hechos entre 10 y 12 minutos.

Asar bocadillos, carne, pescado y verduras

Introducir las placas para asar en la sandwichera Colocar el bocadillo en el fondo de la placa, rodajas de magro de cerdo o pollo, filetes de pescado o verduras adecuadas cortadas en rodajas con un grosor razonable (consultar las Recetas). Proceder del mismo modo que cuando prepara sándwiches. El tiempo de asado para el bocadillo, carne, pescado y verduras puede cambiar dependiendo del tipo de alimento; el bocadillo normalmente estará asado en 5 minutos mientras que la carne, pescado y verduras necesitarán 12 minutos.

¡Aviso importante!

Las placas para tostar y asar están calientes durante su uso – no tocarlas. Utilizar siempre un objeto adecuado que no esté afilado para manejar los alimentos calientes en la sandwichera; utilizar una manopla cuando sea necesario.

Limpieza

Desconectar la sandwichera de la corriente antes de limpiarla y dejarla siempre enfriar completamente. Soltar el cierre de la tapa y abrir la sandwichera. Limpiar las placas de tostar y asar en la sandwichera utilizando un paño húmedo con una solución con detergente suave y secar con papel de cocina. Cuando sea necesario, liberar los cierres (6), retirar las placas y limpiarlas utilizando la parte suave de una esponja de cocina húmeda y después secarlas (7). Cuando sea necesario, limpiar las otras piezas de la sandwichera con un paño húmedo con un poco de detergente y secarlas. Durante la limpieza asegurar que el agua no entra en el área con los serpentines de calentamiento.

Aviso: ¡No lavar la sandwichera y las placas en el lavavajillas! Nunca utilizar agentes de limpieza abrasivos, objetos afilados, estropajos, etc. para su limpieza.

Almacenaje

La sandwichera se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio (8).

Recetas

Sándwiches tostados con jamón y queso

Para 2 sándwiches: 4 rebanadas de pan, 4 rodajas de queso, 2 rodajas de jamón york o de otro relleno opcional como rodajas de tomate, cebolla, manzana, etc.

Receta: Colocar las 2 rebanadas de pan en la sandwichera con las placas para asar sándwiches, poner 2 rodajas de queso sobre las rebanadas de forma que no sobresalgan por los lados del pan y poner 2 rodajas de jamón york sobre el queso. Colocar las 2 rodajas de queso restantes sobre las rodajas de jamón y poner las rebanadas de pan restantes encima. Cerrar la tapa y tostar los sándwiches alrededor de 5 minutos.

Gofres caseros

Para 8 gofres: 200 g de harina de grano medio, 240 ml de leche, 2 huevos, 15 ml de aceite, 10 g de azúcar de vainilla, 10 g de azúcar glas, 6 g de levadura para hornear, una pizca de sal

Receta: Mezclar todos los ingredientes en un bol, amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar en el frigorífico durante una hora. Aplicar una fina capa de aceite o mantequilla en las placas para gofres y verter una capa uniforme de masa de forma que los salientes del interior de las placas estén completamente cubiertos con la masa pero la masa no llegue a los bordes de la placa. Cerrar la sandwichera y cocinar los gofres de 10 a 12 minutos. Servir espolvoreados con azúcar, con fruta fresca o mermelada, untados con chocolate, etc. o cubierto con sirope de arce.

Bocadillos a la parrilla con jamón, mozzarella, tomate y albahaca

Para 1 bocadillo: 1 baguete con el largo de la sandwichera, 50 g de jamón serrano curado, 100 g de mozzarella, 1 tomate, hojas de albahaca, aderezo de aceite de oliva, vinagre balsámico y ajo picado, sal y pimienta

Receta: Mezclar dos partes de aceite de oliva y una parte de vinagre con un poco de ajo picado y sazonar con sal y pimienta. Extender capas de jamón, mozzarella, tomate y hojas de albahaca sobre la mitad inferior de la baguete cortada a lo largo, rociar con el aderezo y sazonar con sal y pimienta al gusto. Dependiendo de la altura del pan, cerrar la tapa o simplemente presionar hacia abajo brevemente (durante aproximadamente 30 segundos), después dejar la tapa sobre el pan presionado. Tostar el bocadillo aproximadamente 5 minutos.

Instruções de utilização

Instruções de segurança

O aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas devem usar este electrodoméstico sob supervisão ou depois de terem sido devidamente instruídos sobre o seu uso seguro e compreender os riscos relacionados. As crianças não podem brincar com o aparelho. A utilização e limpeza do aparelho não podem ser feitas por crianças sem supervisão. Manter o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos quando estiver ligado ou a arrefecer.

Por favor, leia o manual e estas instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho:

Verificar sempre se a voltagem na sua rede elétrica é a mesma que a do aparelho. Os detalhes podem ser encontrados na etiqueta de classificação na base do aparelho. Ligar o aparelho apenas a uma tomada elétrica segura e instalada corretamente.

Retirar a ficha da tomada sempre que o aparelho não estiver a ser utilizado, quando colocar peças acessórias, ao limpar o aparelho ou quando ocorrer alguma alteração. Retirar a ficha da tomada e nunca puxar o cabo.

Assegurar que o aparelho é colocado numa superfície estável e nivelada. Certificar-se sempre que o aparelho e o cabo de alimentação nunca entram em contato com nenhuma superfície quente e que estão posicionados em segurança. O cabo deve ser colocado com cuidado para evitar danos.

Adaptadores e cabos de extensão não são recomendados para usar com o aparelho. Se necessário, verificar se esses acessórios estão em conformidade com os padrões aplicáveis à segurança de aparelhos elétricos.

O aparelho pode ser reparado apenas pela marca ou por um centro de serviço autorizado. Verificar periodicamente o cabo de alimentação. Se encontrar algum dano, deve desligar da corrente. Nunca usar o aparelho com um cabo ou ficha danificados ou com mau funcionamento. Este aparelho só pode ser utilizado com os acessórios e as peças fornecidas pela marca.

Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico e só pode ser usado no interior. Nunca utilizar o aparelho para qualquer outra finalidade que não a descrita neste manual.

O aparelho pode estar quente quando estiver a ser utilizado. Manusear com muito cuidado e não o movimentar quando estiver ligado à tomada. Deixar sempre o aparelho arrefecer completamente antes de o manusear e limpar.

Ao manusear alimentos nas placas com revestimento antiaderente, evitar objetos de metal e afiados, facas, espátulas de inox, garfos, etc., nunca cortar alimentos diretamente nas placas.

Utilizar o aparelho numa área bem ventilada. Para garantir a circulação de ar suficiente, deixar pelo menos 10–15 cm de espaço livre em todos os lados do aparelho.

Não colocar o aparelho num fogão a gás ou eléctrico, num forno aquecido ou perto de outros aparelhos. Não permitir que o aparelho toque em cortinas, revestimentos de parede, roupas, panos da louça ou outros materiais inflamáveis durante a sua utilização.

Não submergir ou permitir que o aparelho entre em contacto com água ou outros líquidos. Não usar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.

Não usar o aparelho perto de materiais inflamáveis ou explosivos, incluindo aerossóis.

Desligar o aparelho da corrente antes de o limpar. Nunca remover a ficha da tomada com as mãos molhadas.

Nunca deixar crianças ou pessoas incapacitadas sem vigilância com qualquer aparelho eléctrico. A marca não assume nenhuma responsabilidade se os danos resultarem de uso inadequado e manutenção incorreta, ou se estas instruções não forem cumpridas.

Aviso: Não usar o aparelho perto da água ou de outros líquidos, como chuveiros, lavatórios ou outros recipientes com água.

Parâmetros técnicos

Entrada de energia: 700–800 W

Voltagem: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Legenda

- 1 Pré-aquecimento (luz de controle vermelha)
- 2 Pronto para tostar (luz verde de controle)
- 3 Tampa
- 4 Fecho da tampa
- 5 Base
- 6 Placas para sanduiches
- 7 Placas para waffles
- 8 Placas para panini, grelhar carne, peixe e legumes
- 9 Fecho das placas
- 10 Bobinas de aquecimento
- 11 Cabo de alimentação

Antes da primeira utilização

Abriu a sanduicheira e remover as placas de grelha (consultar Limpeza). Lavar todas as placas de grelhar em água corrente e secar.

Aviso importante!

Ligar a sanduicheira ligando a ficha à tomada pouco antes de usar o aparelho e desligar o aparelho retirando a ficha da tomada logo após terminar de tostar ou grelhar.

Sanduíches

Inserir as placas para sanduíches na sanduicheira e pressionar gentilmente até que o fecho das placas encaixe no lugar (1). Untar as duas placas com uma fina camada de óleo de cozinha ou manteiga derretida e remover o excesso de gordura com um guardanapo limpo.

Fechar a sanduicheira e pressionar suavemente a tampa até que o fecho se encaixe no lugar. Ligar a ficha do cabo de alimentação a uma tomada de 230 V. A luz vermelha de controle irá acender e a sanduicheira levará cerca de 5 minutos para pré-aquecer completamente (2). Quando a luz verde de controle acende, a sanduicheira atingiu a temperatura de funcionamento e está pronta para tostar (3).

Aviso: A sanduicheira pode ter um cheiro diferente durante a primeira utilização, como resultado do aquecimento dos elementos elétricos pela primeira vez. Isso é normal e não irá acontecer nas utilizações seguintes.

Abrir a sanduicheira e colocar duas sanduíches na placa inferior (consultar Receitas), para que as sanduíches e o recheio não se expandam sobre as laterais da placa de tostar. Fechar a sanduicheira e pressionar delicadamente a tampa até que o fecho se encaixe (4).

Aviso: Se a tampa da sanduicheira não puder ser fechada e o fecho não encaixar, verificar se as placas estão colocadas corretamente ou se as sanduíches estão muito altas. Nos dois casos, desligar o aparelho da tomada, deixar arrefecer, resolver a situação e repetir o processo.

As sanduíches tostadas são geralmente preparadas de 3 a 5 minutos. O tempo que demora a tostarem pode ser alterado dependendo do tipo de pão, do recheio e preferências pessoais. Pode abrir a sanduicheira enquanto estiver a torrar para verificar os alimentos.

Quando as sanduíches estiverem feitas, desligar o aparelho da tomada, abrir a sanduicheira, recolher os alimentos tostados com um utensílio não metálico e não afiado e transferi-los para um prato (5).

Aviso: A luz verde de controle apaga-se e acende novamente durante o processo de tostar e grelhar – isso significa que o aparelho mantém uma temperatura de funcionamento estável.

Waffles

Inserir as placas para waffles na sanduicheira e espalhar a massa para waffles na placa inferior (consultar Receitas). Prosseguir da mesma maneira que ao preparar sanduíches. Os Waffles são geralmente feitos em 10–12 minutos.

Panini, carne, peixe e legumes grelhados

Inserir as placas para grelhar na sanduicheira. Colocar na placa inferior os panini, as fatias de carne de porco ou frango, filetes de peixe ou legumes adequados cortados em fatias relativamente grossas (consultar Receitas). Prosseguir da mesma maneira que ao preparar sanduíches. O tempo para grelhar panini, carne, peixe e legumes pode variar dependendo do tipo de alimento. Os panini são geralmente preparados em 5 minutos, enquanto grelhar carne, peixe e legumes leva cerca de 12 minutos.

Aviso importante!

As placas de tostar e grelhar estão quentes quando estão a ser utilizadas – não tocar. Usar sempre um objeto adequado que não seja afiado para manusear alimentos quentes na sanduicheira. Usar uma luva de forno quando necessário.

Limpeza

Antes de limpar, desligar a sanduicheira da corrente e deixar arrefecer completamente. Abrir o fecho da tampa e abrir a sanduicheira. Limpar as placas de tostar e grelhar na sanduicheira com um pano húmido e com um detergente suave e secar com papel de cozinha. Quando necessário, abrir os fechos (6), remover as placas e limpá-las usando o lado macio de uma esponja de cozinha húmida e secar de seguida (7). Quando necessário, limpar as outras partes da sanduicheira com um pano húmido com detergente e secar. Certificar-se de que a água não entra em contacto com a área das bobinas de aquecimento.

Aviso: Não lavar a sanduicheira e as placas na máquina de lavar louça! Nunca usar produtos de limpeza abrasivos, objetos afiados, esfregões etc. para limpeza.

Guardar

A sanduicheira pode ser guardada na posição vertical para poupar espaço (8).

Receitas

Tosta mista

Para 2 tostas: 4 fatias de pão, 4 fatias de queijo, 2 fatias de fiambre ou outro recheio opcional, como fatias de tomate, cebola, maçã, etc.

Receita: Colocar 2 fatias de pão na sanduicheira com as placas para sanduíches inseridas, colocar 2 fatias de queijo nas fatias de pão e colocar 2 fatias de fiambre sobre o queijo. Colocar as 2 fatias restantes de queijo nas fatias de fiambre e colocar as fatias restantes de pão por cima. Fechar a tampa e tostar as sanduíches por cerca de 5 minutos.

Waffles caseiros

Para 8 waffles: 200 g de farinha moída média, 240 ml de leite, 2 ovos, 15 ml de óleo, 10 g de açúcar baunilhado, 10 g de açúcar em pó, 6 g de fermento em pó, 1 pitada de sal

Receita: Misturar todos os ingredientes numa taça, processar até obter uma massa suave e deixar a massa repousar na frigorífico durante uma hora. Aplicar uma fina camada de óleo ou manteiga nas placas de waffles previamente aquecidas e verter uma camada uniforme de massa para que as saliências dentro das placas fiquem totalmente cobertas pela massa, mas a massa não atinja as bordas externas da placa. Fechar a sanduicheira e cozinhar os waffles por 10 a 12 minutos. Servir polvilhados com açúcar, com frutas frescas ou compota, creme de chocolate etc., ou coberto com topping.

Panini com fiambre, mozzarella, tomate e manjeriço

Para 1 panini: 1 baguete do tamanho da sanduicheira, 50 g de presunto, 100 g de mozzarella, 1 tomate, folhas de manjeriço, molho feito com azeite, vinagre balsâmico e alho picado e sal e pimenta

Receita: Para o molho, bater duas partes de azeite e uma parte de vinagre e um pouco de alho picado e temperar com sal e pimenta. Distribuir as camadas de presunto, mozzarella, tomate e manjeriço sobre a metade inferior da baguete cortada longitudinalmente, depois regar com o molho e temperar com sal e pimenta a gosto. Dependendo da altura do pão, feche a tampa ou apenas pressione-a brevemente (por aproximadamente 30 segundos) e deixe a tampa no pão pressionado. Grelhar panini por aprox. 5 minutos.

Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von den Kindern ab 8 Jahre und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Die Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten, solange es in Betrieb ist oder sich abkühlt.

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Gebrauchsanleitung und die Hinweise sorgfältig durch:

Vor dem Gebrauch überprüfen Sie immer, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Die ausführlichen Informationen entnehmen Sie bitte dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes. Das Gerät nur in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit integriertem Kinderschutz anschließen.

Wenn Sie das Gerät nicht betreiben, bzw. das Zubehör anschließen oder vor dem Reinigen, bzw. im Stromausfall, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Beim Trennen vom Netz am Stecker anfassen, nicht am Kabel ziehen.

Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen und ebenen Stellfläche. Halten Sie das Gerät und das Netz von allen heißen Flächen fern, betreiben Sie das Gerät immer auf einen sicheren Platz, schützen Sie sorgfältig das Netzkabel vor Beschädigung.

Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät mit einem Adapter, bzw. Verlängerungskabel zu verwenden; Stellen Sie bitte ggf. sicher, damit diese Teile die einschlägigen geltenden Sicherheitsnormen für elektrische Geräte erfüllen.

Das Gerät darf nur vom Hersteller, bzw. von einer qualifizierten Servicestelle repariert werden. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel; wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Das Gerät nie verwenden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, bzw. im Störfall.

Dieses Gerät darf nur mit Originalzubehör und mit den Teilen, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt, verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie das Gerät nie für einen anderen als in der vorliegenden Gebrauchsanleitung vorgesehenen Zweck.

Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden, auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, während dem Betrieb das Gerät nicht bewegen. Vor der Handhabung und vor dem Reinigen immer das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Bei der Handhabung mit dem Grillgut auf den antihafbeschichteten Platten keine scharfkantigen und keine Grillutensilien aus Metall, keine Messer, Grillwender, Gabel usw. aus Metall benutzen, das Grillgut nie direkt auf den Grillplatten schneiden.

Den Sandwichmaker in einem gut belüfteten Raum verwenden. Um das Gerät herum mind. 10–15 cm freien Platz lassen, um eine ausreichende Luftzirkulation sicherzustellen.

Das Gerät nie auf einen Gas-, bzw. Elektroherd, auf oder in einen erhitzten Backofen, bzw. in die Nähe von diesen Haushaltsgeräten stellen. Darauf achten, dass das Gerät während des Betriebes keine Vorhänge, Wandabdeckungen, Kleidungsstücke, Küchentücher oder andere entzündliche Materialien berührt.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, von Wasser und anderen Flüssigkeiten fernhalten. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren, bzw. explosiven Materialien, einschl. Aerosolen verwendet werden.

Vor dem Reinigen das Gerät immer vom Netz trennen. Den Netzstecker nie mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie die Kinder und die Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten in der Nähe des elektrischen Gerätes nie unbeaufsichtigt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und Handhabung oder Nichtbeachtung der vorliegenden Gebrauchsanleitung.

Warnung: Betrieben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser, bzw. anderer Flüssigkeit, z.B. neben den Gegenständen wie Badewanne, Dusche, Waschbecken oder neben Gefäßen, die Wasser enthalten.

Technische Daten

Leistungsaufnahme: 700–800 W

Stromversorgung: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Beschreibung

- 1 Aufheizen (rote Kontrollleuchte)
- 2 Bereitschaftsanzeige (grüne Kontrollleuchte)
- 3 Deckel
- 4 Sicherheitslasche
- 5 Basisgerät
- 6 Sandwichplatten
- 7 Waffelplatten
- 8 Grillplatten für Panini, Fleisch, Fisch und Gemüse
- 9 Rastnasen der Wechsellplatten
- 10 Heizschlangen
- 11 Netzkabel

Vor dem ersten Gebrauch

Den Sandwichmaker öffnen, beide Sandwichplatten entnehmen (siehe Reinigung). Alle Wechselplatten unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen.

Wichtiger Hinweis!

Den Netzstecker des Sandwichmakers ausschließlich knapp vor dem Gebrauch in eine Netzsteckdose stecken und so den Sandwichmaker einschalten, unverzüglich nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen und so das Gerät ausschalten.

Sandwichs

Die Sandwichplatten in den Sandwichmaker einlegen, leicht drücken, wobei die Rastnasen einrasten sollen (1). Beide Wechselplatten dünn mit Speiseöl, mit zerschmolzener Butter, bzw. Margarine bestreichen, das überschüssige Fett mit einem Papiertuch abwischen.

Den Sandwichmaker schließen, leicht an den Deckel drücken, mit der Sicherheitslasche verriegeln. Den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose 230 V stecken, die rote Kontrollleuchte leuchtet, den Sandwichmaker ca. 5 Minuten aufheizen lassen (2). Sobald die grüne Kontrollleuchte leuchtet, ist der Sandwichmaker aufgeheizt und betriebsbereit (3).

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, dies ist auf die Erhitzung der bisher nicht verwendeten Heizschlangen zurückzuführen ist. Diese Erscheinung ist normal und entsteht beim nächsten Gebrauch nicht.

Den Sandwichmaker öffnen, gefüllte Sandwichs (siehe Rezepte) auf die untere Wechselplatte legen, wobei weder Sandwichs noch die Füllung über die Ränder der Wechselplatten hinausragen. Den Sandwichmaker schließen, leicht an den Deckel drücken, mit der Sicherheitslasche verriegeln (4).

Hinweis: Kann der Deckel des Sandwichmakers nicht geschlossen werden und rastet die Sicherheitslasche nicht ein, bitte überprüfen, ob die Wechselplatten richtig eingelegt wurden und ob das Gargut nicht zu hoch ist. In beiden Fällen das Gerät vom Netz trennen, abkühlen lassen, die Probleme beseitigen, die Vorgehensweise wiederholen.

Die übliche für die Zubereitung der gebackenen Sandwichs erforderliche Backzeit dauert 3 bis 5 Minuten, die Backzeit kann an die Sorte des Toastbrot, der Füllung, bzw. individuellen Geschmack angepasst werden. Während des Backens kann man den Sandwichmaker öffnen, das Gargut visuell überprüfen.

Sind die Sandwichs gebacken, ist der Sandwichmaker vom Netz zu trennen, der Sandwichmaker zu öffnen, die gebackenen Sandwichs mit einem nicht scharfen nichtmetallischen Gegenstand aufzunehmen, auf einen Teller zu legen (5).

Hinweis: Während des Betriebes schaltet sich die grüne Kontrollleuchte abwechselnd an und aus, d.h.es wird die stabile Betriebstemperatur eingehalten.

Waffeln

Die Waffelplatten in den Sandwichmaker einlegen, auf die untere Wechselplatte den flüssigen Waffelteig gleichmäßig verteilen (siehe Rezepte). Weiter der Vorgehensweise für die Zubereitung der Sandwichs folgen. Die übliche für die Zubereitung der Waffeln erforderliche Backzeit dauert 10 bis 12 Minuten.

Gegrillte Panini, Fleisch, Fisch und Gemüse

Die Grillplatten in den Sandwichmaker einlegen. Auf die untere Wechselplatte ein Panini legen, mageres Schweine-/Hühnerfleisch, Fischfilets, bzw. geeignetes Gemüse in recht dicke Scheiben schneiden (siehe Rezepte). Weiter der Vorgehensweise für die Zubereitung der Sandwichs folgen. Die zum Grillen von Paninis, Fleisch, Fisch und Gemüse erforderliche Backzeit kann je nach Gargut variieren. Die übliche für die Zubereitung der Paninis erforderliche Backzeit dauert 5 Minuten, für die Zubereitung von gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse bis 12 Minuten.

Wichtiger Hinweis!

Die Sandwich- und Grillplatten sind im Betrieb heiß, das Gerät während des Gebrauchs nicht anfassen. Bei der Handhabung mit dem heißen Gargut im Sandwichmaker immer geeignete nicht scharfkantigen Grillutensilien benutzen, ggf. eine Schutzhandschuhe tragen.

Reinigung

Vor dem Reinigen den Sandwichmaker vom Netz trennen und vollständig abkühlen lassen. Die Sicherheitslasche des Deckels lösen, den Sandwichmaker öffnen. Die Sandwich-/Grillplatten im Sandwichmaker mit einem feuchten Geschirrtuch mit mildem Spülmittel reinigen, dann mit einem Papiertuch trockenwischen. Gegebenenfalls die Rastnasen lösen (6), die Wechselplatten entnehmen, mit der weichen Seite eines feuchten Spülschwammes reinigen und trockenwischen (7). Andere Teile des Gerätes mit einem feuchten Geschirrtuch mit etwas Spülmittel reinigen, dann mit einem Papiertuch trockenwischen. Beim Reinigen darauf achten, dass kein Wasser ins Innere des Gerätes eindringt.

Hinweis: Weder den Sandwichmaker noch die Wechselplatten in der Spülmaschine spülen! Keine Scheuermittel und keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände, Drahtschwämme usw. zur Reinigung verwenden.

Lagerung

Der Sandwichmaker kann für Platzersparnis stehend aufbewahrt werden (8).

Rezepte

Gebackene Sandwichs mit Schinken und Käse

Zutaten für 2 Sandwichs: 4 Toastbratscheiben, 4 Scheiben Hartkäse, 2 Scheiben Schinken, bzw. andere Füllung wie z.B. Tomate, Zwiebel, Apfel in Scheiben usw.

Vorgehensweise: Die Sandwichplatten in den Sandwichmaker einlegen, darauf 2 Toastbratscheiben legen, darauf 2 Scheiben Käse legen, wobei der Käse nicht über die Ränder der Bratscheiben hinausragen soll, dann die 2 Scheiben Schinken auf die Scheiben Käse geben. Auf die Scheiben Schinken die restlichen 2 Scheiben Käse legen, die zweite Toastbratscheibe obenauf setzen. Den Deckel schließen, die Sandwichs ca. 5 Minuten backen lassen.

Hausgemachte Waffeln

Zutaten für 8 Waffeln: 200 g halbgriffiges Mehl, 240 ml Milch, 2 Eier, 15 ml Öl, 10 g Vanille-Zucker, 10 g Puderzucker, 6 g Backpulver, Prise Salz

Vorgehensweise: In einer Schüssel alle Zutaten vermischen, zu glatter Teigmasse verarbeiten, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf die aufgeheizten Waffelplatten dünn mit Speisefett, Butter auftragen, die Teigmasse regelmäßig auf die untere Wechselplatte verteilen, wobei die Teigmasse die Erhebungen in der Backform decken, der Teig jedoch nicht zu den Außenrändern der Wechselplatte erreicht. Den Sandwichmaker schließen, die Waffeln 10 bis 12 Minuten backen lassen. Mit Zucker bestreuen, mit frischem Obst garnieren, bzw. mit Konfitüre, Nougatcreme usw. bestreichen, bzw. mit Ahornsirup beträufeln und servieren.

Gegrillte Paninis mit Schinken, Mozzarella-Käse, Tomate und Basilikum

Für 1 Stück Panini: 1 recht lange Baguette, 50 g luftgetrockneter Schinken i, 100 g Mozzarella-Käse, 1 Tomate, Basilikumblätter, Dressing aus Olivenöl, Balsamico- Essig und zerquetschem Knoblauch, Salz und Pfeffer

Vorgehensweise: Zwei Teile Olivenöl, einen Teil Essig, etwas zerquetschen Knoblauch nehmen, zum Dressing verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Baguette länglich schneiden, auf den unteren Teil Scheiben Schinken, Mozzarella-Käse, Tomate, Basilikumblätter schichten, mit Dressing beträufeln, je nach Geschmack salzen und pfeffern. Je nach Höhe des Grillguts den Deckel schließen, bzw. nur zuklappen und kurz herunterdrücken (ca. 30 Sekunden), dann den Deckel auf dem Grillgut liegen lassen. Panini ca. 5 Minuten grillen.

fr Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Les enfants de plus de 8 ans peuvent utiliser cet appareil. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est allumé ou encore chaud.

Avant utilisation, lire attentivement le mode d'emploi et ces instructions :

Toujours vérifier que la tension du secteur correspond à la tension nominale de l'appareil. Des informations plus détaillées sont indiquées sur l'étiquette sur le fond de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique installée conformément aux normes de sécurité.

En cas de non-utilisation de l'appareil, en y connectant des accessoires, en le nettoyant ou en cas de panne du réseau électrique toujours débrancher la prise du réseau. Tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil, ne pas tirer sur le câble d'alimentation.

Veiller à ce que l'appareil soit toujours placé sur une surface plane et stable. Veiller à ce que l'appareil et son cordon n'entrent pas en contact avec des surfaces chaudes et que l'appareil soit placé dans un endroit sûr ; placer le cordon de manière sûre pour éviter tout endommagement. Nous recommandons de ne pas utiliser l'appareil avec un adaptateur ou une rallonge ; en cas de besoin, s'assurer que ces accessoires respectent les normes de sécurité des appareils électriques actuellement en vigueur.

Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par le fabricant ou par un service autorisé. Vérifier de temps en temps l'état du cordon d'alimentation ; en cas d'endommagement, débrancher l'appareil de la prise. Ne jamais utiliser l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou en cas de panne.

Cet appareil peut être utilisé uniquement avec les accessoires et pièces d'origine du fabricant. Cet appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur, il n'est approprié qu'à un usage domestique. Ne jamais utiliser l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans ce mode d'emploi.

L'appareil peut être très chaud lors de l'utilisation, être très prudent et ne pas le déplacer lorsqu'il est branché. Toujours laisser refroidir complètement avant chaque manipulation et avant le nettoyage.

Lors de la manipulation des plats sur les plaques à revêtement antiadhésif, ne pas utiliser d'objets en métal et tranchants, des couteaux, des spatules en métal, des fourchettes, etc., ne jamais couper les plats directement sur les plaques.

Utiliser l'appareil dans un espace bien aéré. Laisser au moins 10 à 15 cm d'espace libre autour de l'appareil pour assurer une circulation de l'air suffisante.

Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur ou dans un four chauffé ou à proximité de ces appareils. S'assurer que l'appareil ne touche pas des rideaux, papiers peints, vêtements, torchons et autres matériaux inflammables.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et éviter son contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs, y compris les aérosols.

Avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil de la prise. Ne jamais débrancher la fiche de la prise avec les mains mouillées.

Ne jamais laisser des enfants ou des personnes handicapées à proximité de l'appareil électrique sans surveillance.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultants d'une mauvaise utilisation ou du non-respect de ces consignes.

Avertissement : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou d'un autre liquide, par exemple à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un récipient rempli d'eau.

Paramètres techniques

Puissance : 700–800 W

Tension d'alimentation : AC 220–240 V / 50–60 Hz

Description

- 1 Préchauffage (voyant rouge)
- 2 Prêt à utilisation (voyant vert)
- 3 Couvercle
- 4 Fermeture du couvercle
- 5 Socle
- 6 Plaques à sandwiches
- 7 Plaques à gaufres
- 8 Plaques à paninis, viande, poissons et légumes
- 9 Verrous des plaques
- 10 Spirales de chauffage
- 11 Cordon d'alimentation

Avant la première utilisation

Ouvrir l'appareil à sandwich et sortir les deux plaques (voir Nettoyage). Laver toutes les plaques à l'eau courante et les sécher.

Avertissement important !

N'allumer l'appareil à sandwich en le branchant que juste avant utilisation et l'éteindre en le débranchant immédiatement après la fin de la cuisson.

Sandwiches

Insérer les plaques à sandwiches dans l'appareil et les presser légèrement jusqu'à ce que leurs verrous ferment avec un claquement (1). Enduire les deux plaques d'une fine couche d'huile ou de beurre ou margarine fondue, essuyer la graisse excessive avec une serviette propre.

Fermer l'appareil et légèrement presser le couvercle pour que sa fermeture claque. Brancher la fiche du cordon dans un réseau de 230 V, le voyant rouge s'allume et l'appareil se préchauffera pendant env. 5 minutes (2). Dès que le voyant vert s'allume, l'appareil a atteint la température d'opération et il est prêt à utilisation (3).

Avertissement : Pendant la première utilisation, l'appareil peut émettre une odeur due à l'échauffement des corps de chauffe neufs. Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'apparaît plus lors des prochaines utilisations.

Ouvrir l'appareil et placer deux sandwiches garnis sur la plaque inférieure (voir Recettes) de manière que ni les sandwiches ni la garniture ne dépassent des bords de la plaque. Fermer l'appareil et légèrement presser le couvercle pour que sa fermeture claque (4).

Avertissement : S'il n'est pas possible de fermer le couvercle de l'appareil et sa fermeture ne claque pas, vérifier si les plaques sont bien positionnées dans l'appareil et si le plat préparé n'est pas trop haut. Dans les deux cas, débrancher l'appareil, le laisser refroidir, éliminer le problème et répéter le procédé.

La préparation des sandwiches dure d'habitude 3 à 5 minutes, le temps de préparation peut être ajusté selon le type de pain et de garniture utilisés ou selon le goût. Lors de la cuisson, vous pouvez ouvrir l'appareil pour contrôler le plat visuellement.

Dès que les sandwiches sont cuits, débrancher l'appareil, l'ouvrir, soulever le plat avec un objet non métallique non tranchant et le déplacer sur une assiette (5).

Avertissement : Le voyant vert s'éteint de temps en temps pendant la cuisson ; cela signifie que l'appareil maintient une température d'opération stable.

Gaufres

Insérer les plaques à gaufres dans l'appareil et étaler la pâte à gaufres liquide sur la plaque inférieure (voir Recettes). Ensuite, procéder de la même façon que pour préparer des sandwiches. Le temps de préparation des gaufres est d'habitude environ 10 à 12 minutes.

Panini, viande, poissons et légumes grillés

Insérer les plaques à griller dans l'appareil. Placer des paninis, des tranches de porc ou de poulet maigre, des filets de poisson ou des espèces appropriées de légumes coupés en tranches d'une épaisseur adéquate (voir Recettes). Ensuite, procéder de la même façon que pour préparer des sandwiches. Le temps de préparation des paninis, de la viande, des poissons et des légumes peut varier selon le type de plat, d'habitude, les paninis ne prennent que 5 minutes à préparer, la préparation de la viande, des poissons et des légumes grillés, il faut jusqu'à 12 minutes.

Avertissement important !

Les plaques sont très chaudes pendant la préparation, ne pas les toucher. Lors de la manipulation des plats chauds dans l'appareil, toujours utiliser un objet adéquat non tranchant, en cas de besoin, utiliser un gant de cuisine.

Nettoyage

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement. Relâcher la fermeture du couvercle et ouvrir l'appareil. Nettoyer les plaques insérées dans l'appareil avec un torchon humide et une solution de détergent, puis essuyer avec une serviette en papier. En cas de besoin, relâcher les verrous (6), retirer les plaques, les nettoyer avec le côté doux d'une éponge et les essuyer (7). Nettoyer les autres parties de l'appareil en cas de besoin avec un torchon humide et un peu de détergent et les essuyer. Lors du nettoyage, veiller à ce que l'eau n'entre pas dans l'espace avec les spirales de chauffage.

Avertissement : Ne laver ni l'appareil ni les plaques au lave-vaisselle ! Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de pailles de fer, etc.

Stockage

Pour un gain de place, l'appareil peut être stocké en position verticale (8).

Recettes

Sandwiches cuits avec du jambon et du fromage

Pour 2 sandwiches : 4 tranches de pain de mie, 4 tranches de fromage dur, 2 tranches de jambon ou une autre garniture selon le goût : p. ex. des tranches de tomate, d'oignon, de pomme, etc.

Préparation : Placer 2 tranches de pain de mie dans l'appareil avec les plaques à sandwiches insérées, mettre 2 tranches de fromage sur le pain de manière qu'elles ne dépassent pas des bords du pain et mettre 2 tranches de jambon sur le fromage. Mettre les 2 tranches de fromage restantes sur le jambon, couvrir par les tranches restantes du pain. Fermer le couvercle et cuire les sandwiches pendant env. 5 minutes.

Gaufres maison

Pour 8 gaufres : 200 g de farine, 240 ml de lait, 2 œufs, 15 ml d'huile, 10 g de sucre vanillé, 10 g de sucre glace, 6 g de levure chimique, une pincée de sel

Préparation : Mélanger tous les ingrédients dans un bol, en préparer une pâte lisse et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Enduire les plaques à gaufres préchauffées d'une fine couche d'huile ou de beurre, puis y verser une couche de pâte uniforme de manière que les saillies à l'intérieur des plaques soient entièrement couvertes mais que la pâte n'atteigne pas le niveau des bords extérieurs de la plaque. Fermer l'appareil et cuire les gaufres pendant 10 à 12 minutes. Servir saupoudré de sucre, avec des fruits frais ou avec de la confiture, de la pâte à tartiner au chocolat, etc., ou arrosé de sirop d'érable.

Paninis grillés avec du jambon, de la mozzarella, des tomates et du basilic

Pour 1 panini : 1 baguette de taille adéquate, 50 g de jambon de porc, 100 g de mozzarella, 1 tomate, des feuilles de basilic, une sauce d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et d'ail pressé, sel, poivre

Préparation : Fouetter la sauce en utilisant deux unités d'huile, une unité de vinaigre et un peu d'ail pressé, saler et poivrer. Superposer des tranches de jambon, de mozzarella, de tomate et les feuilles de basilic sur la tranche inférieure de la baguette découpée sur la longueur, puis arroser de la sauce puis saler et poivrer selon le goût. Selon la hauteur du pain, fermer complètement ou partiellement le couvercle et appuyer brièvement (environ 30 secondes), puis laisser le couvercle sur le pain. Faire griller le panini environ 5 minutes.

Instrukcja użytkowania

Środki ostrożności

Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. Dzieci pozostawione bez nadzoru nie mogą przeprowadzać czynności związanych z konserwacją i czyszczeniem urządzenia. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia, jeśli jest podłączone do sieci lub stygnie.

Przed użyciem opiekacza należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz poniższe wytyczne:

Zawsze należy się upewnić, że napięcie elektryczne w sieci odpowiada napięciu nominalnemu urządzenia. Szczegółowe dane zostały podane na znaczniku znajdującym się na podstawie urządzenia. Urządzenie należy podłączyć tylko do właściwie zainstalowanego gniazdka elektrycznego. Kiedy urządzenie nie jest używane, należy przechowywać je z zamontowanymi akcesoriami. W czasie czyszczenia urządzenia lub w przypadku awarii sieci elektrycznej, należy zawsze odłączyć wtyczkę z sieci elektrycznej. Podczas odłączania kabla od źródła zasilania należy przytrzymywać wtyczkę, nie należy ciągnąć za kabel.

Podczas pracy urządzenie powinno znajdować się zawsze na równej i stabilnej powierzchni. Należy zadbać, aby urządzenie oraz kabel zasilający nie miały kontaktu z gorącymi powierzchniami oraz były umieszczone w bezpiecznym miejscu. Kabel zasilający należy starannie umieścić tak, aby nie uległ uszkodzeniu.

Nie zaleca się używania urządzenia z adapterem lub przedłużaczem; w razie potrzeby należy upewnić się, czy wyżej wymienione akcesoria spełniają aktualnie obowiązujące normy bezpieczeństwa dotyczące urządzeń elektrycznych.

Urządzenie może być naprawiane jedynie przez producenta lub autoryzowany serwis. Należy na bieżąco sprawdzać, czy kabel zasilający urządzenie nie jest uszkodzony; w przypadku uszkodzenia należy odłączyć go od źródła zasilania. Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką lub urządzenia, które uległo awarii.

Urządzenie może być używane wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami i częściami producenta. Urządzenie może być używane wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych oraz w gospodarstwach domowych. Nigdy nie należy używać urządzenia w innych celach, niż wymienione w niniejszej instrukcji.

Urządzenie podczas używania może być gorące, należy zachować szczególną ostrożność i nie przenosić urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia urządzenia należy zawsze pozostawić je do wystygnięcia.

Podczas manipulowania potrawami na płytach o powłoce antyadhezyjnej należy unikać metalowych i ostrych przedmiotów, noży, metalowych łopatek, widelców itd. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio na płytach.

Urządzenia należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, w otoczeniu opiekacza należy zapewnić około 10–15 cm wolnej przestrzeni.

Opiekacza nie należy umieszczać na kuchence gazowej oraz elektrycznej, na lub w rozgrzanym piekarniku i w pobliżu tych urządzeń. Podczas użytkowania opiekacz nie może znajdować się w pobliżu zasłon, firanek, tapet, ubrań, ścierek lub innych materiałów łatwopalnych.

Opiekacza nie należy zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Należy uniemożliwić kontakt urządzenia z wodą lub innymi cieczami. Opiekacza nie należy obsługiwać mokrymi lub wilgotnymi rękami.

Opiekacza nie należy używać w pobliżu substancji łatwopalnych lub wybuchowych, w tym aerozoli.

Przed przystąpieniem do czyszczenia opiekacza należy zawsze odłączyć go od źródła prądu elektrycznego. Nigdy nie należy wysuwać wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.

Nigdy nie należy pozostawiać dzieci oraz osób niepełnosprawnych w pobliżu urządzenia elektrycznego bez nadzoru.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania i obsługi lub postępowania niezgodnie z tą instrukcją.

Ostrzeżenie: Nie należy używać opiekacza w pobliżu wody lub innej cieczy, na przykład w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub jakiegokolwiek naczynia z wodą.

Parametry techniczne

Moc: 700–800 W

Zasilanie: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Opis

- 1 Rozgrzewanie (czerwona kontrolka)
- 2 Gotowe do zapiekania (zielona kontrolka)
- 3 Pokrywa
- 4 Zamknięcie pokrywy
- 5 Podstawa
- 6 Płyty do zapiekania kanapek
- 7 Płyty do zapiekania gofrów
- 8 Płyty do grillowania panini, mięsa, ryb i warzyw
- 9 Zabezpieczenie płyt
- 10 Spirale grzewcze
- 11 Kabel

Przed pierwszym użyciem

Opiekacz należy otworzyć i wyjąć obie płyty do grillowania (patrz Czyszczenie). Wszystkie płyty do grillowania należy umyć pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Ważne ostrzeżenie!

Opiekacz należy włączać poprzez podłączenie wtyczki do gniazdka zawsze tuż przed jego użyciem oraz wyłączać odłączeniem wtyczki od gniazdka zawsze zaraz po zakończeniu zapiekania lub grillowania.

Kanapki

Do opiekacza należy włożyć płyty do zapiekania kanapek i delikatnie na nie nacisnąć do momentu, aż zabezpieczenia płyt klikną (1). Obie płyty należy posmarować cienką warstwą jadalnego oleju, rozpuszczonego masła lub margaryny, nadmiar tłuszczu należy wytrzeć czystą ścierką.

Opiekacz należy zamknąć i delikatnie nacisnąć na pokrywę, aby zamknięcie kliknęło. Wtyczkę kabla należy podłączyć do sieci 230 V, włączy się czerwona kontrolka i opiekacz będzie nagrzewać się około 5 minut (2). Jak tylko zaświeci się zielona kontrolka, opiekacz osiągnie temperaturę roboczą i będzie gotowy do zapiekania kanapek (3).

Ostrzeżenie: Podczas pierwszego użycia opiekacz, w wyniku rozgrzania się nieużywanych elementów grzewczych, może wydzielać delikatny zapach. To zjawisko jest naturalne i nie występuje podczas dalszego użytkowania.

Opiekacz należy otworzyć i na dolną płytę położyć dwie kanapki ze składnikami (patrz Przepisy) tak, aby ani kanapki, ani ich składniki nie wystawały poza krawędzie płyty do zapiekania. Opiekacz należy zamknąć i delikatnie nacisnąć na pokrywę, aby zamknięcie kliknęło (4).

Ostrzeżenie: Jeśli pokrywę opiekacza nie można zamknąć i zamknięcie nie kliknie, należy sprawdzić, czy płyty są prawidłowo włożone do opiekacza, a wysokość przygotowanej potrawy jest właściwa. W obu przypadkach należy odłączyć urządzenie od gniazdka, pozostawić do wystygnięcia, usunąć przyczynę i powtórzyć procedurę.

Przygotowanie zapiekanych kanapek zwykle trwa od 3 do 5 minut, czas zapiekania można dostosować do rodzaju użytego pieczywa oraz rodzaju składników lub osobistych upodobań. Podczas zapiekania można otworzyć opiekacz i wizualnie skontrolować potrawę.

Jak tylko kanapki będą gotowe, opiekacz należy odłączyć od gniazdka, otworzyć, a przygotowaną potrawę podważyć nieostrym, niemetalowym przedmiotem i przełożyć ją na talerz (5).

Ostrzeżenie: Zielona kontrolka będzie podczas zapiekania oraz grillowania stale gasnąć, co oznacza, że opiekacz utrzymuje stabilną temperaturę roboczą.

Gofry

Do opiekacza należy włożyć płyty do zapiekania gofrów i na dolnej płycie rozprowadzić płynne ciasto na gofry (patrz Przepisy). Dalej należy postępować w taki sam sposób, jak w przypadku przygotowywania kanapek. Czas potrzebny do przygotowania gofrów wynosi zwykle od 10 do 12 minut.

Grillowane panini, mięso, ryby i warzywa

Do opiekacza należy włożyć płyty do grillowania. Na dolną płytę należy położyć panini, kawałki chudego mięsa wieprzowego lub drobiowego, filety rybne lub właściwy rodzaj warzyw pokrojone na odpowiednio grube plastry (patrz Przepisy). Dalej należy postępować w taki sam sposób, jak w przypadku przygotowywania kanapek. Czas grillowania panini, mięsa, ryb i warzyw może różnić się w zależności od rodzaju potrawy, do przygotowania panini zwykle wystarcza 5 minut. Do przygotowania grillowanego mięsa, ryb i warzyw potrzeba do 12 minut.

Ważne ostrzeżenie!

Podczas używania płyty do zapiekania i grillowania są gorące, nie należy ich dotykać. Podczas manipulowania gorącymi potrawami w opiekaczu należy zawsze używać odpowiedniego, nieostrego przedmiotu, w razie potrzeby należy użyć rękawicy kuchennej.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia opiekacz należy odłączyć od sieci i zawsze pozostawić go do całkowitego wystygnięcia. Należy poluzować zamknięcie pokrywy i otworzyć opiekacz. Płyty do zapiekania i grillowania umieszczone w opiekaczu należy wyczyścić wilgotną ścierką z odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym. W razie potrzeby należy poluzować zabezpieczenia (6), płyty wyjąć i wyczyścić miękką stroną wilgotnej gąbki kuchennej i wysuszyć je (7). Pozostałe części opiekacza w razie potrzeby należy czyścić wilgotną ścierką z dodatkiem detergentu. Podczas czyszczenia należy dbać o to, aby do przestrzeni ze spiralami grzewczymi nie przedostała się woda.

Ostrzeżenie: Opiekacza oraz płyt do zapiekania nie należy myć w zmywarce! Do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków czyszczących, ostrych przedmiotów, druciaków itp.

Przechowywanie

Aby zaoszczędzić miejsce, opiekacz można przechowywać w pozycji pionowej (8).

Przepisy

Kanapki zapiekane z szynką i serem

Na 2 kanapki: 4 kromki chleba tostowego, 4 plastry twardego sera, 2 plastry szynki lub opcjonalnie inne składniki: np. plastry pomidora, plastry cebuli, plastry jabłek itp.

Przygotowanie: Do opiekacza z włożonymi płytami do zapiekania kanapek należy włożyć 2 kromki chleba tostowego, na nich umieścić 2 plastry sera w taki sposób, aby nie wystawały poza krawędzie chleba tostowego, a na serze umieścić 2 plastry szynki. Na plasterkach szynki umieścić pozostałe 2 plastry sera, następnie przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego. Pokrywę należy zamknąć, a kanapki zapiekać przez około 5 minut.

Domowe gofry

Na 8 gofrów: 200 g mąki pszennej, 240 ml mleka, 2 jajka, 15 ml oleju, 10 g cukru waniliowego, 10 g cukru pudru, 6 g proszku do pieczenia, szczypta soli

Przygotowanie: Wszystkie składniki należy wymieszać w misce i przygotować gładkie ciasto, które na godzinę należy pozostawić w lodówce. Na rozgrzane płyty do przygotowywania gofrów należy nanieść cienką warstwę jadalnego tłuszczu lub masła, a następnie wylać równomierną warstwę ciasta tak, aby wgłębienia wewnątrz płyt były całkowicie wypełnione ciastem, ale ciasto nie osiągało poziomu zewnętrznych krawędzi płyty. Opiekacz należy zamknąć, a gofry piec od 10 do 12 minut. Podawać posypane cukrem pudrem, ze świeżymi owocami lub posmarowane dżemem, kremem czekoladowym itp., ewentualnie polane syropem klonowym.

Grillowane panini z szynką, mozzarellą, pomidorem i bazylią

Na 1 panini: 1 odpowiednio długa bagietka, 50 g suszonej szynki wieprzowej, 100 g mozzarelli, 1 pomidor, liście bazylii, sos z oliwy z oliwek i octu balsamicznego oraz tartego czosnku, sól i pieprz

Przygotowanie: Z dwóch łyżek oliwy z oliwek, jednej łyżki octu i odrobiny przetartego czosnku należy przygotować sos, dodać sól i pieprz. Na dolną część przekrojonej wzdłuż bagietki należy położyć warstwami szynkę, mozzarellę, pomidor oraz liście bazylii. Na koniec należy dodać odrobinę sosu oraz sól i pieprz do smaku. W zależności od wysokości bagietki pokrywę należy zamknąć lub jedynie przymknąć i lekko docisnąć (ok. 30 sekund), następnie pokrywę pozostawić na docisniętym pieczywie. Panini należy grillować ok. 5 minut.

sk Návod na použitie

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík. S prístrojom sa nesmú hrať deti. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov, pokiaľ je zapnutý alebo chladne.

Pred použitím si pozorne prečítajte návod a tieto pokyny:

Vždy overte, že napätie v elektrickej sieti zodpovedá menovitému napätiu spotrebiča. Podrobné údaje sú uvedené na štítku na základni spotrebiča. Zapájajte spotrebič iba do riadne inštalovanej bezpečnostnej elektrickej zásuvky.

Pokiaľ prístroj nepoužívate, pripájate k nemu príslušenstvo, čistíte ho alebo ak nastane porucha v elektrickej sieti, vždy odpojte zástrčku z elektrickej siete. Vysuňte zástrčku zo sieťovej zásuvky, nikdy neťahajte za samotný elektrický kábel.

Dbajte, aby spotrebič vždy stál na stabilnom a rovnom podklade. Dbajte, aby spotrebič a elektrický kábel neprišiel do styku s horúcimi povrchmi a bol umiestnený bezpečne, elektrický kábel je potrebné starostlivo umiestniť tak, aby nehrozilo jeho poškodenie.

Odporúčame nepoužívať spotrebič s adaptérom alebo predlžovacou šnúrou; v prípade potreby zaistíte, aby tieto doplnky spĺňali aktuálne platné normy bezpečnosti elektrických prístrojov. Spotrebič môže opravovať iba výrobca alebo autorizovaný servis. Priebežne kontrolujte, či elektrický kábel spotrebiča nie je poškodený; v prípade poškodenia ho odpojte od elektrického prúdu. Nikdy nepoužívajte spotrebič s poškodeným elektrickým káblom alebo zástrčkou alebo prístroj, u ktorého sa vyskytla porucha.

Tento spotrebič musí byť používaný iba s originálnym príslušenstvom a dielmi od výrobcu.

Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v interiéri a v domácnosti. Spotrebič nikdy nepoužívajte na iné účely, ako je uvedené v tomto návode.

Spotrebič môže byť počas použitia horúci, dbajte na zvýšenú opatrnosť a nepremiestňujte ho, pokiaľ je zapojený do elektrickej siete. Pred manipuláciou a čistením nechajte prístroj vždy úplne vychladnúť.

Pri manipulácii s pokrmami na doskách s antiadhéznym povrchom sa vyhnite kovovým a ostrým predmetom, nožom, kovovým obracačkám, vidličkám a pod., pokrmy nikdy neporcujte priamo na doskách.

Spotrebič používajte v dobre vetranom priestore. Na zabezpečenie dostatočnej cirkulácie vzduchu ponechávajte okolo prístroja aspoň 10–15 cm voľného priestoru.

Neumiestňujte spotrebič na plynový či elektrický sporák, na zahriatu rúru alebo do nej a ani do blízkosti týchto spotrebičov. Dbajte, aby sa prístroj počas používania nedotýkal záclon, tapiet, odevov, utierok či iných horľavých materiálov.

Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny a zabráňte styku prístroja s vodou a inými kvapalinami. Spotrebič nepoužívajte s mokrými alebo vlhkými rukami.

Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých alebo výbušných látok vrátane aerosólov.

Pred čistením spotrebič vždy odpojte od zdroja elektrického prúdu. Nikdy nevysúvajte zástrčku zo zásuvky mokrými rukami.

Nikdy nenechávajte deti a zdravotne postihnuté osoby v blízkosti elektrického prístroja bez dozoru.

Výrobca nepreberá zodpovednosť za škodu vzniknutú z dôvodu nesprávneho použitia a manipulácie alebo nedodržania týchto pokynov.

Výstraha: Spotrebič nepoužívajte v blízkosti vody alebo inej kvapaliny, napríklad blízko vane, sprchy, umývadla alebo akejkoľvek nádoby s vodou.

Technické parametre

Príkon: 700–800 W

Napájanie: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Popis

- 1 Predhrievanie (červená kontrolka)
- 2 Pripravené na zapekanie (zelená kontrolka)
- 3 Veko
- 4 Uzáver veka
- 5 Základňa
- 6 Zapekacie dosky na sendviče
- 7 Zapekacie dosky na vafle
- 8 Grilovacie dosky na panini, mäso, ryby a zeleninu
- 9 Poistky dosiek
- 10 Vykurovacie špirály
- 11 Prívodný kábel

Pred prvým použitím

Sendvičovač otvorte a vyberte obe zapekacie dosky (viď Čistenie). Všetky dosky umyte pod tečúcou vodou a vysušte ich.

Dôležité upozornenie!

Sendvičovač zapínajte zapojením zástrčky do zásuvky vždy tesne pred jeho použitím a vypínajte odpojením zo zásuvky vždy ihneď po ukončení zapekania či grilovania.

Sendviče

Do sendvičovača vložte zapekacie dosky na sendviče a mierne na ne zatlačte, aby poistky dosiek zapadli (1). Obe dosky potrite tenkou vrstvou jedlého oleja alebo rozpusteného masla či margarínu, prebytočný tuk zotrite čistým obrúskom.

Sendvičovač zavrite a na veko mierne zatlačte, aby uzáver zapadol. Zástrčku prírodného kábla zapojte do siete 230 V, rozsvieti sa červená kontrolka a sendvičovač sa bude cca 5 minút zahrievať (2). Akonáhle sa rozsvieti zelená kontrolka, sendvičovač dosiahol prevádzkovú teplotu a je pripravený na zapekanie (3).

Upozornenie: Počas prvého použitia môže sendvičovač vplyvom zahriatia doteraz nepoužívaných vykurovacích telies vydávať mierny zápach. Tento jav je prirodzený a pri ďalšom používaní sa neobjavuje.

Sendvičovač otvorte a na spodnú dosku položte dva sendviče s náplňou (viď Recepty) tak, aby sendviče ani náplň nepresahovali okraje zapekacej dosky. Sendvičovač zavrite a na veko mierne zatlačte, aby uzáver zapadol (4).

Upozornenie: Pokiaľ veko sendvičovača nemožno zavrieť a uzáver nezapadne, skontrolujte, či sú v sendvičovači správne vložené dosky a či je výška pripravovaných pokrmov primeraná. V oboch prípadoch vypnite prístroj zo zásuvky, nechajte ho vychladnúť, problémy odstráňte a postup opakujte.

Príprava zapekaných sendvičov zvyčajne trvá 3 až 5 minút, dobu zapekania možno upraviť podľa typu použitého pečiva a druhu náplne alebo osobnej chuti. Počas zapekania môžete sendvičovač otvoriť a pokrm vizuálne skontrolovať.

Akonáhle sú sendviče hotové, odpojte prístroj zo zásuvky, sendvičovač otvorte, pripravené pokrmy podoberte neostrým nekovovým predmetom a premiestnite ho na tanier (5).

Upozornenie: Zelená kontrolka bude počas zapekania a grilovania priebežne vypínať, to znamená, že prístroj udržiava stabilnú prevádzkovú teplotu.

Vafle

Do sendvičovača vložte zapekacie dosky na vafle a na spodnú dosku rozotrite tekuté vaflové cesto (viď Recepty). Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave sendvičov. Doba potrebná na prípravu vaflí je zvyčajne 10 až 12 minút.

Grilované panini, mäso, ryby a zelenina

Do sendvičovača vložte dosky na grilovanie. Na spodnú dosku položte panini, plátky chudého bravčového alebo kuracieho mäsa, rybie filety alebo vhodný druh zeleniny nakrájanej na primerane hrubé plátky (viď Recepty). Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave sendvičov. Doba grilovania panini, mäsa, rýb a zeleniny sa môže líšiť podľa druhu pokrmu, na prípravu panini zvyčajne postačí 5 minút grilovania, na prípravu grilovaného mäsa, rýb a zeleniny je potrebných až 12 minút.

Dôležité upozornenie!

Zapekacie a grilovacie dosky sú počas použitia horúce, nedotýkajte sa ich. Pri manipulácii s horúcimi pokrmami v sendvičovači používajte vždy vhodný neostrý predmet, v prípade potreby použite kuchynskú rukavicu.

Čistenie

Pred čistením odpojte sendvičovač zo siete a nechajte ho vždy celkom vychladnúť. Uvoľnite uzáver veka a sendvičovač otvorte. Zapekacie a grilovacie dosky v sendvičovači vyčistite vlhkou utierkou s jemným saponátovým roztokom a potom vytrite papierovou utierkou dosucha. V prípade potreby uvoľnite poistky (6), dosky vyberte a vyčistite ich mäkkou stranou vlhkej kuchynskej špongie a vysušte ich (7). Ostatné časti sendvičovača čistite v prípade potreby vlhkou utierkou s prídavkom saponátu a vysušte ich. Pri čistení dbajte, aby do priestoru s vyhrievacími špirálami nevnikla voda.

Upozornenie: Sendvičovač ani dosky neumývajte v umývačke! Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ostré predmety, drôtenky a pod.

Skladovanie

Sendvičovač možno pre úsporu miesta skladovať v zvislej polohe (8).

Recepty

Zapečené sendviče so šunkou a syrom

Na 2 sendviče: 4 krajce toastového chleba, 4 plátky tvrdého syra, 2 plátky šunky alebo iná voľiteľná náplň: napr. plátky paradajky, plátky cibule, plátky jablka a pod.

Postup: Do sendvičovača s vloženými zapekacími doskami na prípravu sendvičov vložte 2 krajce toastového chleba, na ne položte 2 plátky syra tak, aby nepresahovali cez okraje toastového chleba a na syr položte 2 plátky šunky. Na plátky šunky položte zvyšné 2 plátky syra, priklopte zvyšnými plátkami toastového chleba. Zavrite veko a sendviče cca 5 minút zapečte.

Domáce vafle

Na 8 vafli: 200 g polohrubej múky, 240 ml mlieka, 2 vajcia, 15 ml oleja, 10 g vanilkového cukru, 10 g práškového cukru, 6 g prášku do pečiva, štipka soli

Postup: Všetky ingrediencie zmiešajte v mise a pripravte hladké cesto, ktoré nechajte hodinu odležať v chladničke. Na zahriate dosky na prípravu vafli naneste tenkú vrstvu pokrmového oleja alebo masla a potom nalejte rovnomernú vrstvu cesta tak, aby výstupky vnútri dosiek boli cestom úplne zakryté, ale cesto nedosahovalo až po úroveň vonkajších okrajov dosky. Sendvičovač zavrite a vafle pečte 10 až 12 minút. Podávajte posypané cukrom, s čerstvým ovocím alebo potreté marmeládou, čokoládovou nátierkou a pod., prípadne preliate javorovým sirupom.

Grilované panini so šunkou, mozzarellou, paradajkou a bazalkou

Na 1 panini: 1 primerane dlhá bageta, 50 g sušenej bravčovej šunky, 100 g mozzarely, 1 paradajka, lístky bazalky, zálievka z olivového oleja, balzamikového octu a treného cesnaku, soli a korenia

Postup: Z dvoch dielov olivového oleja, jedného dielu octu a trochy prelisovaného cesnaku vyšľahajte zálievku, ktorú osolte a okoreňte. Na spodnú časť pozdĺžne rozkrojenej bagety vrstvíte plátky šunky, mozzarely, paradajky a lístky bazalky, ktoré nakoniec pokvapkajte zálievkou a podľa chuti ešte osolte a okoreňte. Podľa výšky pečiva veko uzavrite, alebo len privrite a krátko stlačte dole (cca 30 sekúnd), potom veko ponechajte na stlačenom pečive. Panini grilujte cca 5 minút.

Biztonsági előírások

Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, értelmi és mentális képességű személyek csak felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják, valamint ha tisztában vannak a használattal járó esetleges veszélyekkel. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítást és karbantartást. Tartsa távol a készüléket és a kábelt 8 évnél fiatalabb gyermekektől, ha a készülék működik vagy épp ki lett kapcsolva, és még meleg.

Először használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és az alábbi utasításokat:

Mindig győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik az aljzat alján lévő címkén feltüntetett feszültséggel. Részletes adatok a készülék alján elhelyezett címkén találhatóak. A készüléket csak a megfelelően felszerelt elektromos csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.

Mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz, ha nem használja, ha kiegészítőket csatlakoztat hozzá, ha tisztítja azt, vagy áramkimaradás esetén. Húzza ki a csatlakozót, soha ne húzza magát az elektromos kábelt.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mindig stabil és egyenes felületen álljon. Ügyeljen arra, hogy a készülék és az elektromos kábel ne érintkezzen forró felületekkel, és biztonságosan helyezkedjen el, az elektromos kábelt gondosan kell elhelyezni úgy, hogy ne sérüljön meg.

Ne használja a készüléket adapterrel vagy hosszabbítóval; szükség esetén ellenőrizze, hogy ezek a kiegészítők megfelelnek-e az elektromos készülékekre aktuálisan érvényes biztonsági előírásoknak.

A terméken javítást csak a gyártó vagy márkaszerviz végezhet. Folyamatosan ellenőrizze, hogy az elektromos kábel nem sérült-e, sérülés esetén kapcsolja le az elektromos hálózatról. Soha ne használja a háztartási eszközt sérült elektromos kábellel vagy csatlakozóval vagy olyan készülékkel, amiben meghibásodás történt.

Ezt a készüléket csak a gyártó eredeti tartozékaival szabad használni.

A készülék kizárólag otthoni használatra ajánlott, kültéri környezetben ne használja. Soha ne használja a készüléket más célra, mint ahogy az a használati útmutatóban szerepel.

Használat közben a készülék forró lehet, legyen különösen óvatos, és ne helyezze azt át, amíg az elektromos áramkörbe csatlakoztatva van. Bármilyen manipuláció és tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl.

A tapadásmentes bevonatú grillezőlapokon való manipuláció során ne használjon éles fém eszközöket, késeket, fém fordítólápatot, villát stb., ne szelgeteljen egyenesen a grillezőlapon.

A készüléket jól szellőztethető helyen használja. Hagyjon legalább 10–15 cm helyet a készülék körül a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.

Ne tegye a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre, bemelegített sütőbe, vagy ezen eszközök közelébe. Ügyeljen arra, hogy használat közben a készülék ne érintkezzen függönnyel, tapétával, ruházattal, konyharuhával vagy más gyúlékony anyagokkal.

Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és kerülje a készülék érintkezését vízzel és más folyadékokkal. Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel.

Ne használja a készüléket gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagok közelében, beleértve az aeroszolatokat is.

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. Soha ne húzza ki a dugót az aljzatból nedves kézzel.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket és a fogyatékkal élőket az elektromos készülék közelében.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból és kezelésből, illetve ezen utasítások be nem tartásából eredő károkért.

Figyelmeztetés: Ne használja a készüléket víz vagy egyéb folyadék közelében, például kád, zuhanyzó, mosdó vagy egyéb vízzel teli edény közelében.

Műszaki paraméterek

Enrgiafogyasztás: 700–800W

Feszültség: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Leírás

- 1 Előmelegítés (piros kijelző)
- 2 Sütésre kész (zöld kijelző)
- 3 Fedél
- 4 Fedélzáró
- 5 Alapszerkezet
- 6 Szendvicssütő lap
- 7 Gofrisütő lap
- 8 Grillezőlap paninihez, húshoz, halhoz, zöldséghez
- 9 Sütőlap biztosítói
- 10 Fűtőspirálok
- 11 Hálózati kábel

Első használat előtt

Nyissa szét a szendvicssütőt, és vegye ki mindkét sütőlapot (lásd Tisztítás). Mossa el folyó víz alatt az összes sütőlapot, majd szárítsa meg őket.

Fontos figyelmeztetés!

Mindig közvetlenül használat előtt csatlakoztassa a szendvicssütő hálózati kábelét az elektromos hálózathoz, és grillezés vagy sütés után azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Szendvicsek

Helyezze a sütőlapokat a szendvicssütőbe, és lazán nyomja le őket, hogy a sütőlapok biztosítói bekattanjanak (1). Mindkét sütőlapot vékonyan kenje be olajjal, vajjal vagy margarinnal, a fölösleges zsiradékot törölje le papírtörölővel. Zárja le a szendvicssütőt, és enyhén nyomja le, hogy fedélzáró kattanjon.

A hálózati kábel dugóját csatlakoztassa 230 V-os hálózathoz, felvillan a piros kijelző, és a szendvicssütő cca. 5 perc alatt felmelegszik (2). Amint a kijelzőn felvillan a zöld fény, a szendvicssütő üzemkész (3).

Figyelmeztetés: Az első használatkor a szendvicssütő enyhe égett szagot bocsáthat ki az új, eddig nem használt fűtőtestek felmelegedésének hatására. Ez természetes jelenség, ami a további használatkor már nem fordul elő.

Nyissa fel a szendvicssütőt, és az alsó sütőlapra helyezzen rá két szendvicset (lásd Receptek) úgy, hogy sem a szendvics, sem a töltelék ne nyúljon ki a sütőlapok széleire. Zárja le a készüléket, és a fedelet enyhén nyomja le, hogy a fedélzáró rákattanjon (4).

Figyelmeztetés: Ha a szendvicssütő fedelét nem lehet lezárni és a fedélzáró nem kattant be, ellenőrizze, hogy a sütőlapok megfelelően vannak-e behelyezve a szendvicssütőbe, és hogy az elkészített étel magassága megfelelő-e. Mindkét esetben húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja kihűlni, hárítsa el a problémát, és ismételje meg a műveletet.

A szendvicsek elkészítése általában 3–5 percet vesz igénybe, a sütés idejét a péksütemény és a töltelék típusához, vagy egyéni ízléséhez igazítsa. Sütés közben kinyithatja a szendvicssütőt, és vizuálisan ellenőrizheti az ételt.

Amint az étel elkészült, húzza ki a készüléket a hálózathoz, nyissa ki a szendvicssütőt, az elkészült ételt emelje át egy tányérra nem éles és nem fémeszközzel (5).

Figyelmeztetés: A zöld kijelző a sütés vagy grillezés során folyamatosan kialszik, ami azt jelenti, hogy a készülék megtartja stabil üzemkész hőmérsékletét.

Gofri

Helyezze bele a szendvicssütőbe a gofrisütő lapokat, és az alsó lapra töltse rá a folyékony tésztát (lásd Receptek). Ezután ugyanúgy járjon el, mint a szendvicssütésnél. A gofri elkészítéséhez kb. 10–12 perc szükséges.

Grillezett panini, hús, hal és zöldség

Helyezze bele a szendvicssütőbe a gofrisütő lapokat. Az alsó lapra helyezze rá a paninit, sovány sertés-, vagy csirkehússzeleteket, halfilét, vagy megfelelő vastagságúra szeletelt zöldséget (lásd Receptek). Ezután ugyanúgy járjon el, mint a szendvicssütésnél. A panini, a hús, a hal és a zöldségek grillezési ideje az étel típusától függően változhat, a panini elkészítéséhez általában 5 perc grillezés elég, grillezett hús, hal és zöldség elkészítéséhez 12 perc szükséges.

Fontos figyelmeztetés!

A sütő- és grillezőlapok használat közben forróak, ne érintse meg őket! A szendvicssütőben lévő forró ételekhez használjon megfelelő életlen tárgyat, szükség szerint használjon konyhai fogókesztyűt.

Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni. Lazítsa meg a fedélzárót, és nyissa ki a szendvicssütőt. A sütő- és grillezőlapokat enyhén mosószeres nedves törlőruhával tisztítsa meg, majd papírtörlővel törölje szárazra. Szükség szerint lazítsa meg a sütőlap biztosítóit (6), vegye ki a sütőlapokat, és nedves konyhai szivacs puha oldalával tisztítsa meg és szárítsa meg őket (7). A szendvicssütő többi részét szükség szerint enyhén mosószeres nedves törlőruhával tisztítsa és szárítsa meg. Tisztítás közben ügyeljen arra, hogy a fűtőspirálokat ne érje víz.

Figyelmeztetés: A szendvicssütőt, sem a sütőlapokat ne mossa mosogatógépben! A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles tárgyakat, drótszivacsot és has.

Tárolás

A szendvicssütőt helytakarékosan függőleges helyzetben lehet tárolni (8).

Receptek

Toast sonkával és sajttal

2 db szendvicshoz: 4 szelet toast kenyér, 4 szelet keménysajt, 2 szelet sonka vagy egyéb töltelék: pl. paradicsomszelet, hagymaszelet, almaszelet és has.

Munkamenet: A behelyezett szendvicssütőlapokra tegyen 2 db toast kenyeret, azokra helyezze a sajtszeleteket úgy, hogy azok ne érjenek túl a kenyér szélein, és a sajtra helyezzen 2 szelet sonkát. A sonkaszeletekre tegye rá a másik 2 sajtot, majd takarja le a azokat a toast kenyér maradék másik felével. Hajtsa le a fedelet és cca. 5 percig süsse a szendvicseket.

Házi gofri

8 db gofrihoz: 200 g finomliszt, 240 ml tej, 2 tojás, 15 ml olaj, 10 g vaníliás cukor, 10 g porcukor, 6 g sütőpor, csipet só

Munkamenet: Minden összetevőt keverjen el egy tálban, készítsen sima tésztát, melyet egy órára tegyen a hűtőbe. A felmelegített sütőlapokra kenjen vékonyan olajat vagy vaját, majd öntse rá a tésztát egyenletesen úgy, hogy a sütőlapot elfedje, de ne csorogjon túl rajta. Csukja be a szendvicssütőt, és süsse a gofrit 10–12 percig. Tálalja porcukorral megszórva, friss gyümölcssel, dzsemmel, csokikrémmel és has., esetleg öntse le juharsziruppal.

Grillezett panini sonkával, mozzarellával, paradicsommal és bazsalikommal

1 db paninihez: 1 megfelelő hosszúságú bagett, 50 g szárított sertéssonka, 100 g mozzarella, 1 paradicsom, bazsalikomlevelek, olívaolaj – balzsamecet – zúzott fokhagymaöntet, só, bors

Munkamenet: Két rész olívaolajból, egy rész ecetből és egy kevés zúzott fokhagymából keverjen ki öntetet, melyet sóval és borssal ízesítsen. A hosszában elvágott bagett alsó felére rétegesen helyezzen sonkaszeleteket, mozzarellát, paradicsomot és bazsalikomlevelet, majd minderre csepegtessen öntetet, és ízlés szerint sózza, borsozza. A bagett magasságától függően a fedelet csukja le vagy hajtsa le, és röviden nyomja lefelé (cca. 30 másodpercig), majd a fedelet hagyja rajta a lenyomott bagetten. A paninit cca. 5 percig grillezze.

Инструкция по использованию

Инструкция по технике безопасности

Дети от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство только под присмотром взрослых или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несет ответственность за возможный риск. Детям запрещается играть с устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра. Держите устройство и его кабель вне зоны доступа детей младше 8 лет, если оно включено или остывает.

Перед использованием внимательно прочтите инструкцию и данные указания:

Убедитесь, что напряжение в электросети соответствует указанному напряжению устройства. Подробные данные указаны на этикетке подставки устройства. Подключайте устройство только к правильно установленной безопасной розетке.

Если вы не используете устройство, подключаете к нему аксессуары, моеете его или возникли перебои в электросети, всегда вынимайте вилку из розетки. Выньте вилку из розетки электросети, никогда не тяните за сам электрический кабель.

Следите за тем, чтобы устройство стояло на стабильной и ровной поверхности. Следите за тем, чтобы устройство и электрический кабель не соприкасались с горячими поверхностями и были расположены безопасным образом; электрический кабель необходимо размещать так, чтобы ему не грозило повреждение.

Не рекомендуется использовать устройство с переходником или удлинителем. При необходимости их использования убедитесь, что данные аксессуары отвечают нормам безопасности электроприборов.

Устройство подлежит ремонту только у производителя или в авторизованном сервисном центре. Периодически проверяйте, не поврежден ли электрический кабель устройства; в случае повреждения отключите его от электросети. Никогда не используйте устройство с поврежденным электрическим кабелем, вилкой, или другими неисправностями.

Данное устройство может быть использовано только с оригинальными аксессуарами и составными частями от производителя.

Данное устройство подходит для использования только внутри жилого помещения. Никогда не используйте устройство в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Устройство в процессе использования может быть горячим, будьте предельно осторожны и не перемещайте его, если оно подключено к электросети. Перед обращением с устройством и его очисткой дайте ему остыть.

При обращении с пищей на антипригарных поверхностях не используйте металлическую утварь и острые предметы, ножи, металлические лопатки, вилки и т. д.; никогда не нарежьте пищу прямо на поверхности.

Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении. Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха оставьте вокруг устройства минимум 10–15 см свободного пространства.

Не помещайте устройство на газовую или электрическую плиту, нагретую духовку или внутрь нее или вблизи таких приборов. Убедитесь, что устройство во время использования не соприкасается со шторами, обоями, одеждой, полотенцами или иными легковоспламеняющимися материалами.

Не погружайте устройство в воду или другие жидкости, а также избегайте какого-либо контакта устройства с водой и другими жидкостями. Не пользуйтесь устройством, если у вас мокрые или влажные руки.

Не используйте устройство вблизи горючих и взрывоопасных веществ, включая аэрозоли.

Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети. Никогда не вытаскивайте вилку из розетки мокрыми руками.

Никогда не оставляйте детей и людей с ограниченными способностями вблизи электрического устройства без присмотра.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие по причине неправильного использования и обращения с устройством или несоблюдения данных инструкций.

Предупреждение: Не используйте устройство вблизи воды и других жидкостей, например, рядом с ванной, душевой, раковиной или любыми емкостями с водой.

Технические параметры

Потребляемая мощность: 700–800 Вт

Источник питания: AC 220–240 В / 50–60 Гц

Описание

- 1 Разогрев (красный индикатор)
- 2 Готово к запеканию (зеленый индикатор)
- 3 Крышка
- 4 Защелка крышки
- 5 Подставка
- 6 Поверхности для запекания сэндвичей
- 7 Поверхности для запекания вафель
- 8 Поверхности для гриля для панини, мяса, рыбы и овощей
- 9 Фиксаторы поверхностей
- 10 Нагревающие спирали
- 11 Кабель питания

Перед первым использованием

Откройте сэндвичницу и достаньте обе поверхности для гриля (см. Чистка). Вымойте все поверхности проточной водой и тщательно высушите.

Важное замечание!

Подключайте сэндвичницу к электросети всегда непосредственно перед использованием и отключайте сразу после запекания или гриля.

Сэндвичи

Вставьте в сэндвичницу поверхности для запекания сэндвичей и слегка на них надавите, чтобы защелкнулись фиксаторы (1). На обе поверхности нанесите тонкий слой растительного масла или растопленного сливочного масла или маргарина, лишний жир промокните салфеткой.

Закройте сэндвичницу и слегка нажмите на крышку, чтобы крышка устройства защелкнулась. Подключите вилку электрического кабеля к сети 230 В, загорится красный индикатор и сэндвичница будет разогреваться примерно 5 минут (2). Зеленый индикатор сигнализирует, что сэндвичница достигла необходимой температуры и готова к использованию (3).

Внимание: При первом использовании сэндвичница может испускать легкий запах в силу разогрева ранее не использованных нагревательных элементов. Это естественное явление, не возникающее повторно.

Откройте сэндвичницу и на нижнюю поверхность положите два сэндвича с начинкой (см. Рецепты) так, чтобы сэндвичи или их начинка не выходили за края поверхности для запекания. Закройте сэндвичницу и слегка нажмите на крышку, чтобы она защелкнулась (4).

Внимание: Если крышка сэндвичницы не закрывается и не защелкивается, убедитесь, что поверхности правильно вставлены в сэндвичницу и размер сэндвичей соответствует требованиям. В обоих случаях отключите устройство от сети, дайте ему остыть, устраните проблему и повторите порядок действий.

Сэндвичи обычно запекаются 3–5 минут, время запекания может варьироваться в зависимости от типа используемого хлеба, начинки или предпочтений. Во время запекания сэндвичницу можно открыть и проверить состояние сэндвичей.

Как только сэндвичи будут готовы, отключите устройство от сети, откройте сэндвичницу и достаньте приготовленную еду при помощи неострого неметаллического предмета (5).

Внимание: Зеленый индикатор во время запекания и гриля будет периодически гаснуть. Это означает, что устройство поддерживает необходимую стабильную температуру.

Вафли

Вставьте в сэндвичницу поверхности для вафель и на нижнюю поверхность налейте жидкое тесто для вафель (см. Рецепты). Далее выполните те же действия, как при подготовке сэндвичей. Стандартное время приготовления вафель – 10–12 минут.

Панини, мясо, рыба и овощи на гриле

Вставьте в сэндвичницу поверхности для гриля. На нижнюю поверхность положите панини, кусочки нежирной свинины или курицы, филе рыбы или подходящие овощи, нарезанные на ломтики одинаковой толщины (см. Рецепты). Далее выполните те же действия, как при подготовке сэндвичей. Время запекания панини, мяса, рыбы и овощей может варьироваться в зависимости от типа блюда; для приготовления панини обычно достаточно 5 минут на гриле, для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле необходимо 12 минут.

Важное замечание!

Поверхности для запекания и гриля в процессе приготовления горячие, не прикасайтесь к ним. При обращении с горячей пищей в сэндвичнице пользуйтесь подходящим неострым предметом, при необходимости используйте кухонную рукавицу.

Чистка

Перед очисткой отключите сэндвичницу от сети и дайте ей полностью остыть. Ослабьте защелку крышки и откройте сэндвичницу. Протрите поверхности для запекания и гриля в сэндвичнице влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства, после чего протрите бумажной салфеткой насухо. При необходимости ослабьте фиксаторы (6), выньте поверхности и вымойте их мягкой стороной губки для мытья посуды и высушите (7). Остальные части сэндвичницы при необходимости протрите влажной тряпкой с моющим средством и высушите. При очистке следите за тем, чтобы в пространство с нагревательными спиралями не попала вода.

Внимание: Не мойте сэндвичницу или поверхности для запекания в посудомоечной машине! Не используйте для очистки агрессивные химические средства, острые предметы, металлические губки и т. д.

Хранение

Для экономии пространства сэндвичницу можно хранить в вертикальном положении (8).

Рецепты

Запеченные сэндвичи с ветчиной и сыром

Для 2 сэндвичей: 4 ломтика тостового хлеба, 4 ломтика твердого сыра, 2 ломтика ветчины или другая начинка: например, нарезанные помидоры, лук, яблоки и т. д.

Пошаговый рецепт: В сэндвичницу с поверхностями для запекания сэндвичей вложите 2 ломтика тостового хлеба, на них положите 2 ломтика сыра так, чтобы они не выходили за края хлеба, а на сыр положите 2 ломтика ветчины. На ветчину положите оставшиеся 2 ломтика сыра, прикройте оставшимися ломтиками тостового хлеба. Закройте крышку и запекайте сэндвичи примерно 5 минут.

Домашние вафли

Для 8 вафель: 200 г муки полугрубого помола, 240 мл молока, 2 яйца, 15 мл масла, 10 г ванильного сахара, 10 г сахарной пудры, 6 г разрыхлителя для теста, щепотка соли

Пошаговый рецепт: Смешайте все ингредиенты в миске, замесите однородное тесто, оставьте его как минимум на 2 часа в холодильнике. На нагретые поверхности для вафель нанесите тонкий слой растительного или сливочного масла, затем налейте равномерный слой теста так, чтобы выступы поверхностей были полностью закрыты тестом, но при этом тесто не превышало уровень внешних краев поверхности. Закройте сэндвичницу и выпекайте вафли 10–12 минут. Подавайте посыпанные сахарной пудрой, со свежими фруктами или смазанные вареньем, шоколадом и т. п., можно залить кленовым сиропом.

Панини на гриле с ветчиной, моцареллой, помидорами и базиликом

Для 1 панини: 1 багет средней длины, 50 г сушеной свиной ветчины, 100 г моцареллы, 1 помидор, листья базилика, заправка из оливкового масла, бальзамического уксуса и тертого чеснока, соль и перец

Пошаговый рецепт: Для заправки смешайте 2 части оливкового масла, 1 часть уксуса и немного тертого чеснока, посолите и поперчите. На нижнюю часть разрезанного вдоль багета поместите ломтики ветчины, моцареллы, помидор и листья базилика, смажьте заправкой, соль и перец по вкусу. Закройте или прикройте крышку в зависимости от высоты хлеба и слегка надавите (примерно на 30 секунд), оставьте крышку на придавленном хлебе. Запекайте панини приблизительно 5 минут.



Art.: 909030.11 ●
909030.44 ○

Art.: 909050

Art.: 909040

Art.: 677820



Art.: 909080

Art.: 909120

tescoma®

President

Sandwich maker **PRESIDENT 3 in 1**
Sendvičovač **PRESIDENT 3 v 1**
Tostiera **PRESIDENT 3 in 1**
Sandwichera **PRESIDENT 3 en 1**
Sanduicheira **PRESIDENT 3 in 1**
Sandwichmaker **PRESIDENT 3 in 1**
Appareil à sandwich **PRESIDENT 3 en 1**
Opiekacz **PRESIDENT 3 w 1**
Sendvičovač **PRESIDENT 3 v 1**
PRESIDENT 3 in 1 Szendvicssütő
Сэндвичница **PRESIDENT 3 в 1**

© 2021 TESCOMA



Art.: 909116



TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic
TESCOMA distributors: **IT,** Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl. Riodel, E4
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215
PL, Katowice, Warzywna 14 / **SK,** Púchov, Nimnická cesta
UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 Б. Сtryca / **DE,** Butzbach-Griedel, Wingerstr.
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / **CN,** Guangzhou, Tianhe District

designed by **tescoma**® design protected

www.tescoma.com



AC 220–240 V 50–60 Hz 700–800 W

stainless steel