

TEFAL®



Vielen Dank für den Kauf dieses Gerätes. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.

Vorbereitung

Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).

Öffnen Sie die Verpackung des Gerätes.

Entfernen Sie die gesamte Kartonage, Aufkleber oder Zubehör von der Innen- und Aussenseite des Gerätes.

Während des ersten Gebrauchs empfiehlt es sich, einige Tropfen Speiseöl auf die Toastplatten zu träufeln und mit einem weichen Tuch zu verteilen.

Anschließen des Gerätes

Schließen Sie das Gerät.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose: Das rote Lämpchen leuchtet auf.

Während des ersten Aufheizens kann es zu einer leichten unbedenklichen Geruchs- u. Rauchbildung kommen.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmen.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät aufheizen : das grüne Lämpchen leuchtet auf wenn die richtige Kochtemperatur erreicht ist.

Funktion/Bedienung

Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die Sandwich-Platten.

Senken Sie den Deckel langsam um die gefüllten Sandwiches zu verschließen.

Lassen Sie die Scheiben je nach Geschmack für 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Es ist normal, daß sich die Kontrollampe während des Toastvorgangs ab und zu ein- und ausschaltet.

Achtung: Bitte das Gerät immer am Griff anfassen. - Niemals das heiße Sichtfenster berühren.

Rezepte

Getoastete Sandwichs

- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 dicke Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Bratscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Bratscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Virginia Croque-Monsieur

- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft • 1 Teelöffel Schlagsahne • Salz • Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn mit einer Schere in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika. Füllen Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

Süfler Croque-Monsieur

- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 2 Riegel Schokolade • 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade. Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie den Netzstecker.

Lassen Sie das Gerät zum Abkühlen geöffnet.

Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und einem haushaltsüblichen Geschirrspülmittel.

Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.

Tauchen Sie niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser.

Aufbewahrung :

Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.

Schließen Sie das Gerät und verschließen Sie es mit der Verschlussklammer. Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.



Спасибо за покупку этого прибора , предназначенного только для домашнего использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию и следуйте ее рекомендациям.

Установка

Установите прибор на устойчивой поверхности: не используйте прибор на мягкой основе.

Не размещайте прибор на или возле скользких или горячих поверхностей, никогда не оставляйте шнур свисающим над источником нагрева (кухонной, газовой плиты...) .

Откройте прибор.

Удалите упаковку, этикетки или аксессуары внутри и снаружи прибора.

Перед первым использованием снимите все самоклеющиеся этикетки и налейте чайную ложку растительного масла на непригорающую поверхность. Возьмите поглощающее кухонное полотенце и сотрите избыток масла.

Соединение

Закройте прибор.

Вставьте шнур в розетку: загорится красная лампочка.

При первом использовании прибор может выделять небольшой запах и дым. Это нормально.

Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.

Вставьте шнур с штепселем в заземленную розетку.

Если шнур электропитания поврежден, он должен быть немедленно заменен Изготовителем или службой обслуживания, или квалифицированным человеком, чтобы избежать риска опасности

Подогрев: зеленая лампочка загорается, когда достигнется оптимальная температура для приготовления.

Приготовление

Разместите бутерброды в углубление для тостов

Закройте прибор и сжимайте ручки постепенно, чтобы твердо закрепить ломтики хлеба.

готовьте 3 или 4 минуты в зависимости от вашего вкуса.

Во время использования зеленая лампочка может мигать, это нормально.

Не прикасайтесь до горячей поверхности прибора: используйте ручки.

Рецепты

Бутерброды с ветчиной и сыром

- 4 ломтика хлеба • 20грамм масла • 70 грамм швейцарского сыра
- 1 толстый кусок ветчины • перец

Ломтики хлеба намазать маслом. Швейцарский сыр тонко нарезать и выложить половину сыра на 2 ломтика хлеба. Выложить половину ветчины и добавить перец. Покрыть швейцарским сыром, а затем накрыть другими ломтиками хлеба.

Бутерброды с плавленным сыром и луком

- 4 ломтика хлеба • 20грамм масла • 1 маленький лук • лук-резанец
- 4 столовые ложки плавленного сыра, хорошо высушенного
- 1 столовую ложку сливок для взбивания • соль • красный перец

Ломтики хлеба намазать маслом. Очистить и мелко порезать лук. Вымыть лук-резанец и порезать ножницами на крошечные части. В миске смешать лук и лук-резанец с плавленным сыром, сливками для взбивания, одной щипоткой соли и половиной столовой ложки красного перца. На 2 ломтика хлеба уложить приготовленную массу, затем накрыть остальными ломтиками.

Бутерброды с шоколадом и бананом

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм масла • 2 куска шоколада без добавок
- половина банана

Ломтики хлеба намазать маслом. На двух из них разместить 2 кусочка шоколада, порезать банан на кусочки и уложить, затем еще раз выложить 2 кусочка шоколада. Накрыть остальными ломтиками хлеба.

После использования

Отключите прибор.

Оставьте прибор охлаждаться в открытом состоянии.

Очистите поддон и основу прибора губкой и моющей жидкостью.

Не используйте чистящие или абразивные порошки.

Никогда не погружайте прибор и шнур в воду.

Хранение:

Прибор может храниться в вертикальном положении

Накрыть прибор и закрыть его с помощью блокирующего зажима

Намотать шнур в приспособление для хранения шнура

Наша компания продолжает политику научных исследований и вправе изменять продукты без предшествующего уведомления.



Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a kizárólag háztartási használatra szánt készüléket. Kérjük, olvassa el figyelmesen és őrizze meg a használati utasítást.

Üzembe helyezés

A készüléket tegye stabil asztallapra, soha ne használja labilis felületen.

Ne tegye a készüléket csúszós vagy forró felületre vagy ezek közelébe, soha ne engedje, hogy a tápkábel hőforrás felett lógjon (főzőlap, gáztűzhely, stb.).

Nyissa ki a készüléket.

Távolítson el a készülék belső és külső részéből minden csomagolóanyagot, tartozékot és tájékoztató címkét.

A készülék első használata előtt öntsön egy teáskanálnyi növényi étolajat a teflonlapokra. Kenje szét az olajat egy nedvszívó konyhai törülőkendővel, és törölje le a felesleges olajat.

Csatlakoztatás

Csukja le a készülék fedelét.

Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba: a piros fény kigyullad.

Az első használat alkalmával előfordulhat, hogy a készülék enyhe szagot és füstöt bocsát ki. Ez teljesen normális.

Győződjön meg róla, hogy az elektromos hálózat megfelel a készüléken jelzett feszültség és áramfelvétel értékeknek.

Csatlakoztassa a készüléket egy földelt aljzatba.

Ha a tápkábel megsérült, akkor a balesetek elkerülése érdekében azt a gyártónak vagy a szervíznek vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell lecserélnie.

Hagyja a készüléket felmelegedni: a zöld fény kigyullad, amikor a készülék eléri a megfelelő sütési hőmérsékletet.

Sütés

Helyezze a szendvicseket a melegszendvics-sütő lapra.

Csukja le a készülék fedelét, és fokozatosan nyomja össze a fogantyúkat és velük a kenyérszeleteket.

Ízlésének megfelelően hagyja sülni 3-4 percig.

A használat során a zöld lámpa többször kialszik és felgyullad, ez természetes.

Ne érintse meg a készülék forró felületeit, használja a fogantyúkat.

Receptek

Sonkás – sajtos melegszendvics

4 szelet kenyér • 2 dkg vaj • 7 dkg félzsíros sajt • 1 vastagabb szelet főtt sonka • bors

Vajazza meg a kenyérszeletek külső felét. Szeletelje fel vékonyan a sajtot, a felét tegye rá két szelet kenyérre. A sonkaszeletet vágja ketté és tegye rá a kenyérre. A sonkát takarja be a megmaradt sajttal, majd a másik két szelet kenyérrel.

Krémsajtos – hagymás melegszendvics

4 szelet kenyér • 2 dkg vaj • 1 kis fej vöröshagyma • snidling • 4 evőkanál jól lecsepegtetett krémsajt • 1 evőkanál tejföl • sajt • paprika

Vajazza meg a kenyérszeletek külső felét. Hámozza meg és vágja fel apróra a vöröshagymát. Mossa meg a snidlinget és ollóval vágja apróra. Egy edényben keverje össze a vöröshagymát és a snidlinget a krémsajttal, a tejföllel, egy csipet sóval és fél teáskanál paprikával. A krémmel kenjen meg két szelet kenyeret, majd fedje be a másik két szelettel.

Csokoládés – banános melegszendvics

4 szelet kenyér • 2 dkg vaj • 2 szelet csokoládé • 1/2 banán

Vajazza meg a kenyérszeletek külső felét. Két szelet kenyérre helyezzen egy-egy szelet csokoládét, felkarikázott banánt, majd ismét csokoládét. Tegye a tetejére a megmaradt két kenyeret.

Használat után

Húzza ki a villásdugót a konnektorból. Hagyja nyitva a készüléket, hogy kihűljön. Szivacs és mosogatószer segítségével tisztítsa meg a sütőlapokat és a készülék alját.

Ne használjon dörzsikét vagy maró hatású tisztítószeret.

Soha ne merítse vízbe a készüléket és a tápkábel!

Tárolás:

Helykímélés céljából a készülék függőleges helyzetben is tárolható. Csupja össze a készüléket és rögzítse a fedelet a rögzítőkapoccsal. Tekerje fel a tápkábel a kábeltartóra.



A gyártó folyamatos kutatási és fejlesztési tevékenységet végez, és jogosult előzetes értesítés nélkül módosítani a termékeit.

Děkujeme Vám za zakoupení tohoto přístroje, který je určen pouze pro domácí potřebu. Přečtěte si prosím pozorně tento návod a uschovejte ho pro případ další potřeby.

Instalace

Umístěte přístroj na pevnou plochu: nepoužívejte ho na nestabilním povrchu.

Neumísťujte přístroj na kluzké nebo horké povrchy a nebo do jejich blízkosti, nikdy nenechávejte síťový kabel viset nad zdrojem tepla (plotýnky, plynový sporák...).

Otevřete přístroj.

Odstraňte balící materiál, nálepky nebo doplňky uvnitř a vně přístroje.

Před prvním použitím přístroje nalijte kávovou lžičku rostlinného oleje na nepřilnavé pečicí plochy. Rozetřete olej savým kuchyňským hadříkem a setřete jakýkoli přebytečný olej.

Připojení

Zavřete přístroj. Zapojte síťový kabel do zásuvky: rozsvítí se červený indikátor.

Při prvním použití může přístroj trochu zapáchat nebo z něj může vycházet slabý kouř. To je v pořádku.

Ujistěte se, že hodnota napětí Vaší elektrické sítě odpovídá hodnotám elektrického proudu a napětí, které jsou uvedené na spodní části přístroje.

Připojte přístroj do zástrčky se zemnicí přípojkou.

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, servisní technik nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Přístroj se musí nechat rozehřát: až se přístroj zahřeje na provozní teplotu, rozsvítí se zelené světlo.

Příprava jídel

Položte tousty na pečicí plochy.

Zavřete přístroj a přitiskněte k sobě držadla tak, aby držely plátky chleba v přístroji pevně.

Nechte opékat 3 až 4 minuty dle chuti.

Během provozu přístroje je normální, že se zelený indikátor rozsvěcuje a zhasíná.

Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje: dotýkejte se pouze držadel.

Recepty

Opečený sendvič se šunkou a sýrem

• 4 plátky toustového chleba • 20 g másla • 70 g ementálu • 1 tlustý plátek vařené šunky • pepř

Namažte zevní strany plátků toustového chleba máslem. Nakrájejte ementál na jemné plátky a dejte půlku plátku sýru na dva plátky chleba. Na ně dejte půlku plátku šunky, přidejte pepř a ještě plátek ementálu. Pak přiložte zbývající plátky chleba.

Opečený sendvič se smetanovým sýrem a cibulí

• 4 plátky toustového chleba • 20 g másla • 1 malá cibule • pažitka • 4 polévkové lžice smetanového sýra, dobře vysušeného • 1 polévkové lžice šlehačky • sůl • paprika

Namažte zevní strany plátků toustového chleba máslem. Oloupejte cibuli a najemno ji pokrájejte. Omyjte pažitku a nůžkami ji najemno postříhejte. V misce smíchejte cibuli s pažitkou, smetanovým sýrem, šlehačkou, špetkou soli a polovinou polévkové lžice papriky. Potřete dva plátky chleba touto směsí, pak na ně přiložte zbývající plátky.

Opečený sendvič s čokoládou a banánem

• 4 plátky toustového chleba • 20 g másla • 2 tabulky hořké čokolády • půl banánu

Namažte vnější strany plátků toustového chleba máslem. Na dva plátky nakladte dva kousky čokolády, banán nakrájený na plátky a ještě jednou dva kousky čokolády. Pak na ně přiložte zbývající plátky toustového chleba.

Po použití

Odpojte přístroj ze zástrčky.

Nechte otevřený přístroj vychladnout.

Umyjte pečicí plochy a spodní stranu přístroje houbou a tekutým mycím prostředkem.

Nepoužívejte drsné hadříky nebo drsné čisticí prášky.

Nikdy neponořujte přístroj a síťový kabel do vody.

Uskladnění:

Přístroj můžete pro úsporu místa skladovat ve svislé poloze.

Zavřete přístroj a zajistěte ho bezpečností svorkou.

Naviňte síťovou šňůru do prostoru pro uložení šňůry.

Společnost si vyhrazuje právo tyto výrobky měnit bez předchozího oznámení.



Dziękujemy za zakup tego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Prosimy o przeczytanie instrukcji obsługi i zachowanie jej na okres użytkowania.

Instalacja urządzenia

Umieścić urządzenie na stabilnym stole, urządzenia nie należy umieszczać na miękkiej podstawie.

Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu śliskich ani gorących powierzchni, nigdy nie pozostawiać przewodu sieciowego zwisającego nad źródłem ciepła (płyty elektryczne, kuchenki gazowe itp.).

Otworzyć urządzenie.

Usunąć opakowanie oraz wszelkie naklejki i akcesoria, które są na zewnątrz oraz wewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem urządzenia na płycie opiekacza nalać łyżeczkę oleju roślinnego. Rozprowadzić za pomocą chłonnego ręcznika kuchennego, nadmiar oleju zetrzeć.

Podłączanie

Zamknąć urządzenie.

Podłączyć przewód sieciowy do gniazdka: zapalą się lampki czerwona i zielona.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

Sprawdzić czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.

Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.

Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony w celu uniknięcia niebezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, Autoryzowany Punkt Serwisowy lub osobę do tego wykwalifikowaną.

Pozostawić urządzenie do wstępnego nagrzania: zielona lampka kontrolna zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura.

Opiekanie

Umieścić kanapki na płycie opiekacza.

Zamknąć urządzenie i stopniowo dociskać uchwyty by szczelnie docisnąć kanapki.

Pozostawić do opiekania przez 3 do 4 minut w zależności od preferencji.

Podczas opiekania zielona lampka włącza się i wyłącza, jest to zjawisko normalne.

Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, używać uchwytów.

Przepisy

Kanapki z serem i szynką.

• 4 kromki chleba • 20 g masła • 70 g sera żółtego (gruyere) • 1 gruby plaster gotowanej szynki • pieprz

Posmarować masłem zewnętrzne powierzchnie kromek chleba. Ser pokroić w cienkie plastry, połowę sera umieścić na dwóch kromkach chleba. Na serze umieścić pół plastra szynki i doprawić pieprzem. Przykryć serem i drugą kromką chleba.

Kanapki z serem topionym i cebulą

4 kromki chleba • 20 g masła • 1 mała cebula • cykorię • 4 łyżki sera topionego • 1 łyżka tłustej śmietany • sól, mielona papryka

Posmarować masłem zewnętrzne powierzchnie kromek chleba. Obrać i drobno posiekać cebulę. Umyć cykorię i pociąć na małe kawałki. W misce wymieszać cebulę, cykorię, ser topiony i śmietanę. Doprawić szczyptą soli i połową łyżeczki mielonej papryki. Pastą posmarować dwie kromki chleba i przykryć pozostałymi kromkami chleba.

Kanapki z bananami i czekoladą

4 kromki chleba • 20 g masła • 2 tabliczki czekolady mlecznej • pół banana

Posmarować masłem zewnętrzne powierzchnie kromek chleba. Na dwóch kromkach położyć 2 kawałki czekolady, kilka plasterków banana i na wierzch jeszcze 2 kawałki czekolady. Następnie przykryć pozostałymi kromkami chleba.

Po użyciu

Odłączyć urządzenie od sieci.

Pozostawić otwarte urządzenie do ostygnięcia.

Płyty oraz podstawę urządzenia przetrzeć gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Nie używać drucianych czyścików ani proszku do czyszczenia.

Nigdy nie zanurzać urządzenia ani przewodu w wodzie.

Przechowywanie:

Urządzenie może być przechowywane w pionie w celu oszczędzania miejsca.

Zamknąć urządzenie i zatrzasknąć klips.

Zwinąć przewód.

Producent prowadzi ciągłe badania w celu usprawnienia urządzeń i może modyfikować je bez uprzedzenia.



Ďakujeme Vám za zakúpenie tohoto prístroja, ktorý je určený len na domáce použitie. Prečítajte si prosím pozorne tento návod a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.

Inštalácia

Umiestnite prístroj na pevnú plochu: nepoužívajte ho na nestabilnom povrchu.

Neumiestňujte prístroj na klzké, alebo horúce povrchy, alebo do ich blízkosti, nikdy nenechávajte sieťový kábel visieť nad zdrojom tepla (platničky, plynový šporák...).

Otvorte prístroj.

Odstráňte baliaci materiál, nálepky, alebo doplnky vnútri a zvonku prístroja.

Pred prvým použitím prístroja nalejte kávovú lyžičku rastlinného oleja na teflónové varné plochy. Rozotrite olej sajúcou kuchynskou handričkou a utrite akýkoľvek prebytočný olej.

Prípojenie

Zatvorte prístroj. Zapojte sieťový kábel do zásuvky: rozsvieti sa červený indikátor.

Pri prvom použití môže prístroj trochu zapáchať, alebo z neho môže vychádzať slabý dym. To je v poriadku.

Ubezpečte sa, že hodnota napätia Vašej elektrickej siete zodpovedá hodnotám elektrického prúdu a napätia, ktoré sú uvedené na spodnej časti prístroja.

Zapojte prístroj do zástrčky s uzemňovacou prípojkou.

Pokiaľ je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisní technik, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Prístroj sa musí nechať rozohriať: až sa prístroj zahreje na prevádzkovú teplotu, rozsvieti sa zelené svetlo.

Príprava jedál

Položte toasty na varné plochy.

Zatvorte prístroj a pritlačte k sebe držiaky tak, aby pevne držali plátky chleba v prístroji.

Nechajte opekať 3 až 4 minúty podľa chuti.

Počas prevádzky prístroja je normálne, že sa zelený indikátor rozsvetuje a zhasína.

Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja: dotýkajte sa iba držiakov.

Recepty

Opečený sendvič so šunkou a syrom

• 4 plátky toastového chleba • 20 g masla • 70 g ementálu • 1 hrubý plátok varenej šunky • korenie

Namažte vonkajšie strany plátkov toastového chleba maslom. Nakrájajte ementál na jemné plátky a dajte polovicu plátku syra na dva plátky chleba. Na ne dajte polovicu plátku šunky, pridajte korenie a ešte plátok ementálu. Potom priložte zostávajúce plátky chleba.

Opečený sendvič so smotanovým syrom a cibuľu

• 4 plátky toastového chleba • 20 g masla • 1 malá cibuľa • pažitka • 4 polievkové lyžice smotanového syru, dobre vysušeného • 1 polievková lyžica šľahačky • soľ • paprika

Namažte vonkajšie strany plátkov toastového chleba maslom. Očistite cibuľu a nadrobno ju nakrájajte. Umyte pažitku a nožnicami ju nadrobno postrihajte. V miske zmiešajte cibuľu s pažitkou, smotanovým syrom, šľahačkou, štipkou soli a polovicou polievkovej lyžice papriky. Potrite dva plátky chleba touto zmesou, potom na ne priložte zostávajúce plátky.

Opečený sendvič s čokoládou a banánom

• 4 plátky toastového chleba • 20 g masla • 2 tabuľky horkej čokolády • pol banánu

Namažte vonkajšie strany plátkov toastového chleba maslom. Na dva plátky naložte dva kúsky čokolády, banán nakrájaný na plátky a znovu dva kúsky čokolády. Potom na ne priložte zostávajúce plátky toastového chleba.

Po použití

Odpojte prístroj zo zástrčky.

Nechajte otvorený prístroj vychladnúť.

Umyte varné plochy a spodnú stranu prístroja špongiou a tekutým umývacím prostriedkom.

Nepoužívajte drsné handričky, alebo drsné čistiace prášky.

Nikdy neponárajte prístroj a sieťový kábel do vody.

Ukladanie:

Prístroj môžete kvôli úspore miesta skladovať vo zvislej polohe.

Zatvorte prístroj a zaistite ho bezpečnostnou svorkou.

Naviňte sieťovú šnúru do priestoru na uloženie šnúry.



Spoločnosť si vyhradzuje právo tieto výrobky meniť bez predchádzajúceho oznámenia.

Zahvaljujemo se na nabavi ovog kućanskog aparata namijenjenog samo za kućnu uporabu. Pažljivo pročitajte upute i spremite ih za buduću uporabu.

Prije prve uporabe

Stavite uređaj na ravnu površinu: ne koristite ga na mekanoj podlozi.

Ne stavljajte uređaj na ili blizu skliske ili vruće površine, nikad ne ostavljajte kabel da visi iznad izvora topline (ploča za kuhanje, plamenika..).

Otvorite uređaj

Uklonite pakiranja, naljepnice i druge pribore unutar i izvan uređaja.

Prije prvog korištenja uređaja, namažite sa žličicom ulja neprijanjajuće ploče za toastiranje. Dobro obrišite.

Uključivanje

Uštekajte kabel u utičnicu: crvena lampica se pali.

Prilikom prve uporabe može se osjetiti lagani miris iz uređaja. To je normalno.

Provjerite da li uređaj i električna instalaciju imaju jednaku snagu i voltažu onoj ispisanoj na donjoj strani uređaja.

Spajajte uređaj samo u utičnice sa uzemljenjem.

Ukoliko je kabel oštećen mora biti zamijenjen od strane proizvođača, servisera ili druge stručne osobe.

Uređaj mora postići radnu temperaturu i u tom slučaju se uključuje zelena lampica.

Kuhanje

Postavite sendviče na ploče za tostiranje.

Zaklopite uređaj i lagano ga stisnite pomoću ručki, kako bi se lagano zatvorile kriške kruha.

Ostavite 3–4 min, ovisno ovašem ukusu.

Za vrijeme uporabe je normalno da se zeleno svjetlo uključuje i isključuje.

Ne dirajte vruću površinu uređaja i ne koristite ručke.

Recepti

Toast sendviči sa šunkom i sirom

- 4 kriške kruha • 20 g maslaca • 70 g gaude (ili drugog lako topljivog sira)
- 1 tanka kriška kuhane šunke • papar

Namažite kriške kruha maslacom. Tanke kriške sira raspodjelite na obje kriške kruha. Dodajte šunku posipanu sa paprom i zatim spojite obje kriške kruha.

Toast sendvič sa sirnim namazom i lukom

- 4 kriške kruha • 20 g maslaca • 1 mali luk • vlasac • 4 čajne žličice sirnog namaza • 1 čajna žličica vrhnja • sol • mljevena paprika

Namažite kriške kruha maslacom. Fino nasjeckajte luk i vlasac. U posudi pomiješajte sirni namaz, vrhnje, luk, vlasac, sol i papriku. Namažite na 1 krišku kruha i poklopite s drugom.

Toast sendvič s bananom i čokoladom

- 4 kriške kruha • 20 g maslaca • 2 reda crne čokolade • pola banane

Namažite kriške kruha maslacom. Na jednu krišku stavite 2 kocke čokolade, malo banane narezane na krišice i još dvije kocke čokolade. Zatim poklopite s drugom kriškom kruha.

Nakon Upotrebe

Isključite aparat iz struje.

Ostavite aparat otvoren da se ohladi.

Operite plotne i bazu aparata sunderom i deterdžentom.

Ne koristite oštre sunžere i vim.

Nikada ne potapajte aparat i kabl u vodu.

Odlaganje:

Aparat se može odložiti vertikalno radi uštede prostora.

Zatvorite i zaključajte aparat.

Obavijte kabl oko dela za odlaganje.

Kompanija prati politiku razvoja i istraživanja pa može izmeniti ove proizvode bez prethodnog obaveštenja.



Hvala vam što ste kupili ovaj aparat, koji je namenjen samo za kućnu upotrebu. Molimo vas da ovo uputstvo pažljivo pročitate i da ga sačuvate kao budući podsetnik.

INSTALACIJA

Posavite aparat na stabilan sto: ne postavljajte ga na mekanu osnovu.

Ne postavljajte aparat na/ blizu klizave ili vruće površine, nikada ne dopustite da gajtan visi iznad izvora toplote (ringle, šporet na gas...).

Otvorite aparat. Uklonite papir, nalepnice koje su u ili van aparat.

Pre nego sto upotrebite aparat po prvi put, sipajte kašičicu ulja na nelepljivu plotnu. Prebrišite kuhinjskom krpom i uklonite svaki višak ulja.

POVEZIVANJE

Zatvorite aparat.

Uključite kabl u struju: pali se crveno svetlo.

Tokom prve upotrebe aparat može mirisati ili se pomalo dimiti. Ovo je normalno.

Proverite da li vaša elektro instalacija odgovara ovom aparatu po svojoj snazi i voltaži.

Uključite aparat u utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl oštećen mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.

Pustite aparat da se zagreje: pali se zeleno svetlo kada se postigne odgovarajuća temperatura za kuvanje.

PEČENJE

Postavite tost sendvič na sendvič plotnu. Zatvorite aparat i stežite ručke kako bi se kriške hleba slegle.

Ostavite da se peče 3 i 4 minute po ukusu.

Za vreme upotrebe normalno je da se zeleno svetlo uključuje i isključuje.

Ne dodirujte vruće površine aparata, koristite ručke.

RECEPTI

TOST SENDVIČ SA ŠUNKOM I SIROM

• 4 kriške hleba • 20 g. putera • 70 g. ementalera • 1 debela kriška kuvane šunke • biber

Namažite puterom kriške hleba. Isecite ementaler na tanke kriške i stavite krišku sira na hleb. Stavite pola kriške šunke i dodajte biber. Prekrijte ementalerom i prekrijte drugom kriškom hleba.

TOST SENDVIČ SA KREM SIROM I CRNIM LUKOM

• 4 kriške hleba • 20 gr putera • 1 mali crni luk • luk vlasac • 4 kašilke dobro iscedenog krem sira • 1 kašika pavlake • so • aleva paprika

Namažite puterom kriške hleba. Oljuštite i fino isekajte crni luk. Operite luk vlasac i isecite ga makazama na komadiće. U zdeli izmešajte crni luk i vlasac sa krem sirom, pavlakom, prstohvatom soli i sa pola kašike aleve paprike. Namažite kriške hleba smesom, a onda prekrijte ostalim kriškama.

TOST SENDVIČ SA ČaOKOLADOM I BANANOM

• četiri kriške hleba • 20 gr putera • 2 štangle obične čokolade • pola banane

Namažite kriške hleba puterom. Na dve kriške stavite dva parčeta čokolade, malo banane isečene na kolutove, a onda još jednom dva parčeta čokolade. Prekrijte preostalim kriškama hleba.

NAKON UPOTREBE

Isključite aparat iz struje.

Ostavite aparat otvoren da se ohladi.

Operite plotne i bazu aparata sušilicom i deterdžentom.

Ne koristite oštre sunžere i vim.

Nikada ne potapajte aparat i kabl u vodu.

Odlaganje:

Aparat se može odložiti vertikalno radi uštede prostora.

Zatvorite i zaključajte aparat.

Obavijte kabl oko dela za odlaganje.



Kompanija prati politiku razvoja i istraživanja pa može izmeniti ove proizvode bez prethodnog obaveštenja.

Zahvaljujemo se vam za nakup aparata za domačo uporabo. Prosimo vas, da ta navodila pazljivo preberete in jih shranite za bodočo uporabo.

Namestitev

Aparat postavite na trdno mizo – ne uporabljajte ga na mehki podlagi.

Aparata ne postavljajte na spolzke ali vroče površine ali v njihovo bližino. Napajalni kabel ne sme viseti preko izvora toplote (kuhalna plošča, plinski kuhalnik, ...).

Odprite aparat.

Odstranite embalažo, nalepke in pribor, shranjen v aparatu ali izven njega.

Pred prvo uporabo polijte plošče žara s čajno žličko rastlinskega olja in nato plošče obrišite z vpojno kuhinjsko krpo.

Priključitev

Zaprite aparat.

Napajalni kabel priključite v stensko vtičnico. Prižge se rdeča lučka.

Pri prvi uporabi bo aparat morda oddajal rahel volj ali dim. To je normalno.

Preverite, če električna napeljava v vašem stanovanju ustreza moči in napetosti, ki sta navedeni na spodnji strani aparata.

Aparat priključite na ozemljeno vtičnico.

Poškodovan napajalni kabel mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba. V nasprotnem primeru se izpostavlja nevarnosti.

Aparat se mora pred uporabo segreti. Ko je dosežena temperatura, primerna za pripravo hrane, se prižge zelena lučka.

Priprava hrane

Kruhke položite na temu namenjeno ploščo.

Aparat zaprite in postopno pritiskajte na ročaje, da tesno zaprete rezine kruha.

Pustite opekati 3 do 4 minute (odvisno od okusa).

Med uporabo zelena lučka prižiga in ugaša. To je normalno.

Ne dotikajte se vročih površin aparata – uporabite ročaje.

Recepti

Topli sendvič s šunko in sirom

• 4 rezine kruha • 20g masla • 70g sira gruyere • 1 debela rezina kuhane šunke • poper

Zunanjo stran rezin kruha namažite z maslom. Sir narežite v tanke rezine in polovico sira položite na dve rezini kruha. Na vrh položite polovico rezine šunke in poprajte. Prekrijte s sirom in nato še s preostalima rezinama kruha.

Topli sendvič s smetanovim sirom in čebulo

• 4 rezine kruha • 20 g masla • 1 mala čebula • drobnjak • 4 jedilne žlice smetanovega sira, dobro odcejenega • 1 jedilna žlica smetane • sol • paprika

Zunanjo stran rezin kruha namažite z maslom. Čebulo olupite in drobno sesekljajte. Drobnjak umijte in ga s škarjami narežite na drobne koščke. V posodi zmešajte čebulo in drobnjak s smetanovim sirom, smetano, ščepcem soli in polovico čajne žličke paprike. Z zmesjo namažite dve rezini kruha in prekrijte s preostalima dvema rezinama.

Topli sendvič s čokolado in banano

• 4 rezine kruha • 20 g masla • 2 rebri navadne čokolade • polovica banane

Zunanjo stran kruha namažite z maslom. Na dve rezini položite dva koščka čokolade, na rezine narezano banano in nato še dva koščka čokolade. Prekrijte s preostalima rezinama kruha.

Po uporabi

Aparat odklopite z električnega napajanja in ga odprtega pustite, da se ohladi.

Plošče in ohišje aparata očistite z gobico in tekočino za pomivanje posode.

Ne uporabljajte gobic ali praškov za ribanje.

Aparata in napajalnega kabla ne potaplajte v vodo.

Shranjevanje:

Aparat lahko shranite v navpičnem položaju, s čimer prihranite prostor.

Aparat zaprite in zaklenite s sponko.

Kabel navijte v temu namenjen prostor.



Proizvajalec neprestano izvaja postopke raziskav in razvoja in lahko svoje proizvode spremeni brez predhodnega obvestila.

Vă mulțumim că ați cumpărat acest aparat destinat utilizării casnice. Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare cu atenție și să le păstrați pe toată durata de funcționare a produsului.

Instalare

Puneți aparatul pe o suprafață plană: nu utilizați niciodată o suprafață denivelată.

Nu plasați aparatul pe o suprafață alunecoasă sau încinsă; nu lăsați cablul să atârne deasupra unei suprafețe încinse (plite de gătit, aragaz, etc.)

Deschideți aparatul.

Îndepărtați ambalajul, etichetele și celelalte accesorii interioare sau exterioare aparatului.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, puneți mai întâi o lingură de ulei pe suprafața anti-adezivă a aparatului. Întindeți cu o cârpă moale, apoi îndepărtați excesul de ulei.

Conectare

Închideți aparatul.

Conectați aparatul la priză: butonul roșu devine activ.

Înainte de prima utilizare, aparatul poate degaja un miros ușor și puțin fum.. Acest lucru este normal.

Verificați ca instalația electrică să fie compatibilă cu voltajul indicat pe aparat.

Conectați aparatul la o priză cu împământare.

Dacă cablul este avariata, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către un agent service autorizat, sau de către o persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Lăsați aparatul să se pre-încălzească: atunci când butonul luminos devine verde, temperatura optimă a fost atinsă.

Preparate

Puneți feliile pentru prăjit în aparat.

Închideți aparatul și apropiați manerele progresiv, pentru a-l putea închide.

Lăsați timp de 3–4 minute, în funcție de preferințe.

În acest timp, este normal ca butonul verde să se aprindă și să se stingă.

Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului: folosiți mânerul.

Rețete:

Sandwich cu șuncă și brânză

• 4 felii de pâine • 20 g unt • 70 g brânză topită • 1 felie de șuncă preparată • piper

Ungeți cu unt suprafața exterioară a feliilor de pâine. Tăiați brânza topită în felii subțiri și puneți jumătate din ele pe două felii de pâine. Puneți jumătate de cantitatea de șuncă deasupra și adăugați piper. Acoperiți apoi cu brânză topită și acoperiți cu celelalte felii de pâine.

Sandwich cu brânză cremă și ceapă

• 4 felii de pâine • 20 g unt • 1 ceapă mică • pătrunjel • 4 lingurițe de brânză cremă • 1 linguriță dublă de smântână • sare • paprika

Ungeți cu unt suprafața exterioară a feliilor de pâine. Curățați și tăiați ceapa felii subțiri. Spălați pătrunjelul și tăiați-l bucățele mici. Într-un bol separat, amestecați pătrunjelul cu ceapa și cu brânza cremă cu smântâna, un pic de sare și jumătate de linguriță de paprika. Ungeți două felii de pâine cu acest preparat și acoperiți cu celelalte două.

Sandwich cu ciocolată și banane

• 4 felii de pâine • 20 g unt • 2 batoane de ciocolată • 1 banană

Ungeți cu unt suprafața exterioară a feliilor de pâine. Pe două dintre ele, puneți două bucăți de ciocolată, banana tăiată felii și apoi încă două bucăți de ciocolată. Acoperiți apoi cu feliile rămase de pâine.

După utilizare

Scoateți aparatul din priză.

Lăsați aparatul deschis să se răcească

Curățați plitele și baza aparatului cu un burete de vase și detergent lichid.

Nu folosiți bureți sau detergenți abrazivi

Nu introduceți niciodată aparatul sau cablul în apă

Depozitare :

Aparatul se poate depozita în poziție verticală, pentru a salva mai mult spațiu.

Închideți aparatul și blocați-l.

Înfășurați cablul în locul special de depozitare.



Compania desfășoară un program continuu de cercetare și dezvoltare și poate modifica aceste produse fără o notificare anterioară.

Благодарим ви, че закупихте този електроуред, предназначен единствено за домашна употреба. Прочетете внимателно това упътване. Запазете упътването при необходимост от информация.

Инсталиране

Поставете електроуредта върху равна повърхност : избягвайте използвате върху неравни и хлъзгави повърхности. / напр. мушама /

Не поставяйте електроуредта върху или в близост до топлоизточници или плъзгащи се повърхности. Кабелът не трябва никога да виси или да е в близост до източници на топлина като електрически котлони, газови котлони или други.

Разпакувайте електроуредта. Отстранете опаковката, ембалажна хартия, стикери и други както отвън така и отвътре.

Преди първата употреба, намажете плаките с малко мазнина. Избършете с мека кърпа.

Включване и подгриване

Затворете капака на електроуредта. Включете кабела в щепсела – светлината индикация е задействана. При първата употреба е възможно да се отдели лека миризма или да се образува дим. Това е нормално.

Проверете дали вашата електрическа инсталация съответства на мощността и налягането, написани върху електроуредта.

Включете уреда само в заземен електрически контакт.

Ако кабелът е повреден, той трябва да бъде ремонтиран само от квалифицирано за това лице или от оторизирания сервиз.

Подгрейте електроуредта : когато температурата за готвене е постигната, светлинния индикатор светва в зелен цвят.

Печене

Поставете резините / хляб за тостер сандвичи /в плаките на сандвич-тостера.

Затворете капака и постепенно стискайте дръжките. Целта е резините да бъдат добре притиснати.

Печете 3-4 минути, според вашия вкус.

По време на печенето, нормално е зеления индикатора да свети или гасне.

Никога не докосвайте топлиите части на електроуредта: използвайте ръкохватки!

Рецепти

Сандвич-тост

4 резини / филии хляб за сандвич –тостер/ • 20 гр. масло • 70 гр.кашкавал • 1 резен шунка, пипер

Намажете резините от външната страна с масло. Поставете шунка между две резини. Разпределете настъргания кашкавал между същите две резини. Похлупете с останалите две резини.

Сандвич-тост Вирджиния

4 резини / филии хляб за сандвич –тостер/ • 20 гр. масло • 1 малка глава лук • 100 гр. сирене • 1 супена лъжица бита сметана • сол • червен пипер

Намажете резините от външната страна с масло. Обелете лука и го нарежете на кръгчета. В една купа смесете сиренето, лука, сметаната, щипка сол и ? кафяна лъжичка червен пипер. Нанесете равномерно сместа върху двете резини и захлупете с останалите две.

Сладък сандвич

4 резини / филии хляб за сандвич – тостер/ • 20 гр. масло • 2 парчета черен шоколад • 1/2 банан

Намажете резините от външната страна с масло. Върху две от тях поставете половината шоколад и 1/4 от банана, нарязан на кръгчета, редувайте по същия начин с останалите шоколад и банан. Накрая захлупете с останалите две резини.

След употреба

Извадете кабела от контакта.

Отворете електроуреда за да изстине.

Почистете плаките и корпуса с гъба и препарат за миене на съдове.

Никога не използвайте абразивни препарати или телена гъба.

Никога не поставяйте уреда и кабела във вода.

Съхранение

Електроуреда може да се съхранява вертикално.

Затворете уреда и го заключете със скобата за затваряне.

Навийте кабела на предвиденото за това място.

Компанията си запазва правото на промени, свързани с характеристиките, съставляващите части на произвежданите уреди или в интерес на потребителите.



