

Használati útmutató

Biztonsági előírások

A készüléket kizárólag 8 évnél idősebb gyerekek ill. csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi teljesítőképességgel rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják, anélkül pedig csak megfelelő biztonsági oktatást követően, amennyiben tisztában vannak a használat során felmerülő kockázatokkal. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. Tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül. 8 évnél fiatalabb gyerekek nem használhatják a készüléket, és ne tartózkodjanak annak közelében sem, amíg az használatban van vagy nem hűlt le.

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

Győződjön meg róla, hogy az elektromos hálózat feszültsége megfelel-e a készülék névleges feszültségének. A szükséges adatokat a készülék alján található címke tartalmazza. A készüléket kizárólag megfelelően képzett aljzathoz csatlakoztassa.

Amennyiben a készülék használaton kívül van, tartozékot csatlakoztat hozzá, tisztítja, vagy esetleges áramkimaradás esetén a tápkábelt húzza ki a dugaljból. A csatlakozót minden esetben annak fejénél fogva húzza ki a dugaljból, soha ne a kábelt húzza.

Ügyeljen rá, hogy a készülék mindig stabil, egyenes felületen álljon. Ügyeljen rá, hogy a készülék és annak tápkábele ne kerüljön kapcsolatba forró felületekkel, és mindig biztonságosan álljon, a tápkábelt mindig úgy kell elhelyezni, hogy ne álljon fel sérülésveszély.

Nem ajánljuk a készülék elosztóhoz vagy hosszabbítóhoz való csatlakoztatását; használatuk esetén viszont győződjön meg róla, hogy ezek a kiegészítők megfelelnek-e az elektromos berendezésekre vonatkozó, érvényes biztonsági előírásoknak.

A készüléket kizárólag a gyártó vagy szakszervíz javíthatja. Rendszeresen ellenőrizze, hogy a készülék tápkábele nem sérült-e; sérülés esetén azonnal csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. Soha ne használja a készüléket meghibásodott állapotban, sérült tápkábellel vagy csatlakozóval.

A készüléket kizárólag gyári kiegészítőkkel és alkatrészekkel lehet felszerelni.

A készülék kizárólag beltéri, háztartási körülmények közötti használatra ajánlott. A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen szabad használni, a használati útmutatóban leírtak szerint.

A készülék használat közben felforrósodhat, különös körülményekkel használja, és ne mozgassa használat közben ill. amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva. Kézbe vételt és tisztítást megelőzően várjon, míg a készülék teljesen lehűl.

A tapadásmentes sütőlapok használata során kerülje a fém és éles tárgyak - kés, fém lapát, villa stb. - használatát, az ételeket ne szeletelje a sütőlapon.

A készüléket kizárólag jól szellőztethető helyiségben használja. A kellő légmozgás biztosítása érdekében hagyjon legalább 10-15 cm-nyi szabad helyet a készülék körül.

A készüléket ne helyezze villany- vagy gáztűzhelyre, felmelegedett sütőre, vagy belé ill. ezen készülékek közelébe sem. Ügyeljen rá, hogy a készülék használat közben ne érintkezzen függőnnyel, tapétával, ruhadarabokkal, konyharuhával vagy más, éghető anyaggal.

A készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és gátolja meg a készülék érintkezését is vízzel, vagy bármilyen más folyadékkal. A készüléket ne használja nedves vagy nyirkos kézzel.

A készüléket ne használja gyúlékony- vagy robbanó anyagok, aeroszolok közelében.

Tisztítás előtt a készüléket mindig csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. Az elektromos csatlakozót soha ne húzza ki nedves kézzel.

Gyermekeket és akadályoztatott személyeket soha ne hagyja felügyelet nélkül az elektromos berendezés közelében.

Gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű, szakszerűtlen ill. a használati utasításban foglaltaktól eltérő használatból eredő károkért.

Figyelem: A készüléket ne használja víz vagy más folyadék - pl. kád, zuhany, mosogató vagy bármilyen vízzel teli edény - közelében.

Műszaki paraméterek

Teljesítmény: 700-800W

Tápforrás: AC 220-240 V / 50-60 Hz

Leírás

1. Előmelegítés (piros visszajelző)
2. Sütésre kész (zöld visszajelző)
3. Fedél

4. Fedél zár
5. Talpazat
6. Szendvics sütőlap
7. Gofri sütőlap
8. Grill sütőlap - panini, hús, hal, zöldség
9. Sütőlap rögzítők
10. Fűtő spirál
11. Tápkábel

Első használat előtt

Nyissa ki a szendvicssütőt, és vegye ki mindkét sütőlapot (lásd. Tisztítás) Mossa el valamennyi sütőlapot vízugar alatt, és törölje szárazra.

Fontos figyelmeztetés!

A szendvicssütőt közvetlenül annak használata előtt csatlakoztassa az elektromos hálózatra, és használat után azonnal csatlakoztassa le róla.

Szendvics

A szendvicssütőbe helyezze be a szendvics sütőlapokat, és kissé nyomja le őket, hogy a rögzítők a helyükre kerüljenek (1). A sütőlapokat vékonyan kenje be étolajjal, vagy olvasztott vajjal, esetleg margarinnal, a felesleges zsiradékot törölje le papírtörölővel.

A szendvicssütőt csukja be, a fedelét kissé nyomja le, hogy a zár kattanjon. A tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózatra, felvillan a piros visszajelző, és a szendvicssütő kb. 5 perc alatt felmelegszik (2). Amint felvillan a zöld visszajelző, a szendvicssütő elérte az üzemi hőmérsékletet, és készen áll a sütésre (3).

Figyelem: A szendvicssütő első használata során mérsékelt szagot érezhet, mely az eddig nem használt fűtőtestek felmelegedésének következménye. A jelenség természetes, és a későbbiekben nem fog előfordulni.

A szendvicssütőt nyissa ki, és az alsó sütőlapra helyezzen két előkészített szendvicset (lásd. Receptek) úgy, hogy azok szélei ne nyúljanak túl a sütőlapok peremén. A szendvicssütőt csukja be, a fedelét kissé nyomja le, hogy a zár kattanjon (4).

Figyelem: Amennyiben a szendvicssütő fedelét nem lehet becsukni, és a zár nem kattán, győződjön meg róla, hogy a sütőlapok megfelelően vannak-e berakva, és a behelyezett ételek magassága arányos-e. Mindkét esetben csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról, hárítsa el a problémát, és a folyamatot ismételje meg.

A szendvicsek elkészítési ideje nagyjából 3-5 perc, de ez változhat a felhasznált péksütemény, feltét és egyéni ízlés függvényében. A sütési folyamat során a szendvicssütőt kinyithatja, és szemrevételezheti a készülő ételt.

Amint a szendvicsek elkészülnek, a készüléket csatlakoztassa le az elektromos hálózatról, a fedelét nyissa ki, a benne lévő ételt pedig vegye ki egy nem éles tárggyal, és helyezze tányérra. (5).

Figyelem: A sütési folyamat során a zöld visszajelző időről időre kikapcsol, ami azt jelenti, hogy a készülék fenntartja az állandó üzemi hőmérsékletet.

Gofri

A szendvicssütőbe helyezze be a gofri sütőlapokat, és az alsó deszkára terítse szét a folyékony gofri tésztát (lásd. Receptek). A továbbiakban a szendvics készítésének leírása szerint járjon el. A szendvicsek elkészítési ideje nagyjából 10-12 perc.

Grillezett panini, hús, hal és zöldség

A szendvicssütőbe helyezze be a grill sütőlapokat. Az alsó sütőlapra helyezzen paninit, csirke vagy sertés szeleteket, hal filét vagy bármilyen, grillezésre alkalmas, megfelelően vastag szeletekre vágott zöldséget (13) (lásd. Receptek). A továbbiakban a szendvics készítésének leírása szerint járjon el. A panini, hús, hal és zöldség elkészítési ideje különböző, panini esetén nagyjából 5 perc elegendő, hús, hal és zöldség grillezése esetén akár 12 percre is szükség lehet.

Fontos figyelmeztetés!

A sütőlapok a sütési folyamat során felforrósodnak, ne nyúljon hozzájuk. A szendvicssütőben lévő forró ételek kezelése során használjon megfelelő, nem éles eszközöket, szükség esetén konyhai kesztyűt.

Tisztítás

A tisztítás megkezdését megelőzően csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról, és hagyja lehűlni. Oldja fel a szendvicssütő zárját, és nyissa ki a készüléket. A sütőlapokat tisztítsa meg mosószeres, nedves törölkendővel, majd törölje szárazra papírtörölővel. Szükség esetén lazítsa meg a rögzítőket (6), vegye ki a sütőlapokat, tisztítsa meg nedves szivacs puha oldalával, és törölje szárazra (7). A szendvicssütő egyéb részeit szükség esetén tisztítsa meg mosószeres, nedves törölkendővel, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy tisztítás során ne kerüljön nedvesség a fűtőtestekhez.

Figyelem: A szendvicssütőt és a sütőlapokat ne tisztítsa mosogatógépben! Tisztításhoz soha ne használjon súrolószereket, éles tárgyakat, drótszivacsot stb.

Tárolás

A szendvicssütőt függőleges helyzetben (8) is lehet tárolni, amivel helyet takaríthat meg.

Receptek

Melegszendvics sonkával és sajttal

Hozzávalók 2 szendvicshez: 4 szelet toast kenyér, 4 szelet kemény sajt, 2 szelet sonka vagy egyéb feltét: pl. paradicsom szeletek, hagyma, alma szeletek stb.

Elkészítés: A szendvicssütőbe helyezett szendvics sütőlapra tegyen 2 szelet toast kenyeret, helyezzen rá 2 szelet sajtot úgy, hogy azok szélei ne nyúljanak túl a sütőlapok peremén, a sajtra pedig tegyen 2 szelet sonkát. A sonka szeletekre helyezze rá a fennmaradó 2 szelet sajtot, és a tetejére tegye rá a két toast kenyér szeletet. A készülék fedelét csukja be, és nagyjából 5 percig süssse.

Házi gofri

Hozzávalók 8 gofrihoz 200 g liszt, 240 ml tej, 2 tojás, 15 ml étolaj, 10 g vaníliás cukor, 10 g porcukor, 6 g sütőpor, egy csipet só

Elkészítés: Valamennyi hozzávalót keverje csomómentesre egy tálban, és hagyja egy órát állni hűtőben. A felmelegedett gofri sütőlapokat vékonyan kenje be étolajjal, vagy olvasztott vajjal, majd öntse rá a tésztát egyenletesen úgy, hogy fedjék el a sütőlapok kitüremkedéseit, de ne lépjék túl a sütőlapok peremének szintjét. A szendvicssütőt csukja be, és a gofrikat süssse nagyjából 10-12 percig. Tálalja porcukorral, friss gyümölcssel, vagy kenje meg lekvárral, csokoládé krémmel stb., esetleg öntse le juharsziruppal.

Grillezett panini sonkával, mozzarellával, paradicsommal és bazsalikkal

Hozzávalók 1 paninihez: 1 megfelelő méretű bagett, 50 g szárított sertéssonka, 100 g mozzarella, 1 paradicsom, bazsalikom levelek, öntet olíva olajból, balsamecetből és tört fokhagymából, só, bors

Elkészítés: Két egység olíva olajból, egy egység ecetből és egy kevés tört fokhagymából készítsen öntetet, melyet sózzon és borsozzon meg. A félbevágott bagett alsó részére rétegesen helyezze el a sonkát, mozzarellát, paradicsomot és bazsalikom leveleket, öntse rá az öntetet, és ízlés szerint sózza, borsozza. A péksütemény méretének függvényében csukja be, vagy csak hajtsa le a készülék fedelét, és tartsa lenyomva (kb. 30 másodpercig), majd a fedőt hagyja rajta az összenyomott péksüteményen. A paninit nagyjából 5 percig grillezze.