

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема таких:

1. Прочитайте всі інструкції перед використанням
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками або регуляторами.
3. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або прилад у воду або іншу рідину.
4. Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте прилад, а також перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж надавати або знімати деталі.
5. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу або був пошкоджений будь-яким чином. Усередині приладу немає деталей, що обслуговуються користувачем. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру або зателефонуйте за нашим безкоштовним номером обслуговування клієнтів для отримання інформації про перевірку, ремонт або налаштування.
6. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
7. Не використовуйте на відкритому повітрі.
8. Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або стійки, а також торкався гарячих поверхонь.
9. Не кладіть на гарячу газову або електричну конфорку або поблизу неї, а також у розігріту духовку.
10. Перед використанням розігріті пристрій приблизно за 2 хвилини.
11. Цей прилад призначений лише для побутового використання.
12. Необхідний пильний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
13. Не використовуйте пристрій поблизу газу або інших легкозаймистих матеріалів (наприклад, бензину, розчинника, аерозолів тощо).
14. Попередження: Не використовуйте цей прилад поблизу води.
15. Цей виріб не слід використовувати в безпосередній близькості від води, наприклад, у ванні, умивальнику, басейні тощо, де є ймовірність занурення або розбрикування води.
16. Використання насадок або аксесуарів, не рекомендованих або не проданих дистрибутором виробу, може призвести до травмування людей або пошкодження майна.
17. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
18. Не використовуйте прилад не за призначенням.
19. Завжди спочатку вставляйте вилку в прилад, а потім шнур у розетку.
20. Щоб від'єднати, вийміть вилку з розетки.
21. Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід дотримуватися особливої обережності.

22. Прилад можна експлуатувати тільки в закритому положенні.
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб запобігти ураженню електричним струмом, перед чищенням від'єднайте вилку від мережі.
23. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
24. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
25. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
26. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
27. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

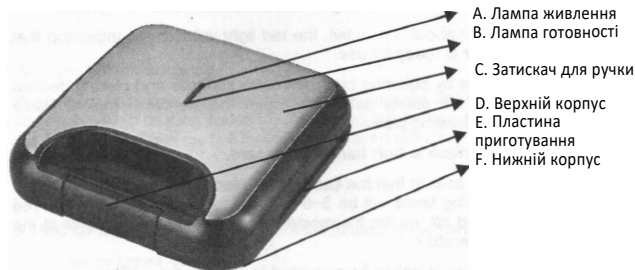
ДОДАТКОВИЙ ЗАХИСТ

ЦЕЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ В ПРИМІЩЕННІ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИЛАД, ЯКЩО ШНУР ЖИВЛЕННЯ МАЄ ПОШКОДЖЕННЯ, АБО ЯКЩО ПРИЛАД ПРАЦЮЄ З ПЕРЕБОЯМИ ЧИ ПОВНІСТЮ ПЕРЕСТАЄ ПРАЦЮВАТИ

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ!

ЧАСТИНИ



ОСОБЛИВОСТІ

- Бельгійська форма для випікання на 2 порції
- Антипригарне покриття для легкого чищення Варильна поверхня Стоїть вертикально для компактного зберігання та економії місця
- Зберігання шнура

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРИМІТКА: При першому використанні сендвічниць після розпакування відкрийте кришку, ретельно очистіть робочі поверхні вологою губкою і висушіть їх паперовим рушником. Для досягнення найкращих результатів підготуйте антипригарні поверхні, нанесіть тонким шаром паперового рушника на антипригарні поверхні сендвічниць рослину олію або олію.

УВАГА: Завжди використовуйте захисні, термостійкі рукавички або рукавиці під час роботи з цим виробом, щоб уникнути потрапляння пари або інших шкідливих речовин.

Як приготувати бутерброди

1. Завжди попередньо розігрівайте перед використанням. Під час приготування начинки вставляйте шнур у розетку з напругою 220-240 В змінного струму.
2. Індикатор загориться, коли вилка підключена до розетки; він буде світитися під час попереднього нагрівання, індикатор готовності загориться, коли прилад розігріється.

УВАГА: Завжди підігрівати перед використанням.

3. Злегка змастіть обидві нагрівальні пластини невеликою кількістю рослинної олії або антипригарним спреєм і закрийте корпус, щоб сендвічниця нагрілася.
4. Почніть нагрівання. Приблизно через 3 хвилини червона лампочка згасне, вказуючи на те, що сендвічниця готова до використання.
5. Приготуйте сендвічі, змастивши хліб маслом на зовнішніх поверхнях і поклавши всередину бажані інгредієнти. Підніміть запобіжник і відкрийте бутербродницю. Покладіть сендвічі на нагрівальні пластини.

УВАГА: варильна поверхня гаряча, поводьтеся з нею обережно.

6. Зафіксуйте запобіжник. Зазвичай час приготування становить 3-6 хвилин для кожного сендвіча. Червона лампочка буде вмикатися і вимикатися, оскільки терморегулятор підтримує належну температуру випікання сендвічниць.

УВАГА: Прилад не можна експлуатувати у відкритому положенні.

7. Зніміть сендвічі з нагрівальних пластин за допомогою пластикової або дерев'яної лопатки. Будьте обережні з бутербродами, начинка буде досить гарячою.

Дайте охолонути кілька хвилин, перш ніж насолоджуватися.

8. Після приготування від'єднайте шнур живлення і дайте сендвічниці охолонути.

РЕЦЕПТИ БУТЕРБРОДІВ

Ви можете використовувати сендвічницю цілодобово - для сніданку, обіду, вечері, десерту та перекусу. Проявіть власну креативність і перетворіть залишки їжі на смачні ласощі або використовуйте традиційні інгредієнти та начинки для бутербродів. Фрукти та начинки для пирогів стануть чудовими ласощами, якщо їх підсмажити між шматочками хліба та посипати цукровою пудрою.

СНІДАНОК

САНДВІЧ на сніданок (2 бутерброди):

1. 2 яйця
2. 175 мл тертого сиру (чеддер, монтерейський або швейцарський)
3. 65 мл вареного м'яса або овочів.
4. 4 скибочки хліба на вибір (масло або маргарин за бажанням)

Покладіть дві скибочки хліба змащеною маслом стороною донизу на нагрівальні пластини. У центр кожної скибочки покладіть сир. Акуратно вилити збите яйце на сир і приготоване м'ясо (шинку, бекон) або овочі. Зверху покласти решту хліба змащеною маслом стороною догори. Закрийте кришку на засувку. Готувати 2 хвилини.

Яєчня (на 2 порції)

1. 4 яйця
2. Спеції (за смаком)
3. 2 мл вершкового масла / маргарину

Добре змастіть верх і дно вершковим маслом або маргарином для аромату. Розбийте по одному яйцю безпосередньо в кожну лунку нагрівальних пластин (одночасно можна готувати 1-4 яйця), закрийте кришку, але не замикайте. Готуйте 1-3 хвилини для досягнення бажаного результату.

ОБІД АБО ПЕРЕКУСИ

БАЗОВИЙ СЕНДВІЧ з сиром на грилі (1 бутерброд):

1. 2 скибочки хліба, будь-якого сорту
2. 65 мл тертого сиру або два шматочки
3. Покладіть по одній скибочці хліба на одну сторону нагрівальних пластин. Додайте сир. Зверху покладіть другий шматочок. Закрийте кришкою і зафіксуйте. Готувати дві хвилини.

Монте Крісто (на 2 бутерброди)

1. 2 тонкі скибочки швейцарського сиру
2. 4 скибочки білого хліба
3. 4 тонкі скибочки вареної шинки
4. 1 яйце
5. 65 мл молока

Розітріть сендвічницю. На кожну з двох скибочок хліба покладіть один шматочок шинки, шматочок швейцарського сиру і ще один шматочок шинки (все нарізане відповідно до розміру хліба). Зверху покладіть решту скибочок хліба. Змішайте молоко та яйце; занурте бутерброди з одного боку в яєчну суміш. Викладіть на тарілки для підігріву. Закрийте кришку на засувку і готуйте 2-3 хвилини.

ДЕСЕРТИ:

БАНАНОВІ ТОРТИ (2 порції)

1. 4 скибочки хліба
2. 1 очищений банан
3. 5-10 мл цукру

Змастіть хліб ззовні маслом і покладіть дві скибочки хліба змащеною стороною донизу в бутербродницю. Наріжте банан і покладіть половину банана на кожну скибочку хліба, посипте цукром. Зверху покладіть решту скибочок хліба і підсмажте протягом 1-2 хвилин.

ЯБЛУЧНІ ТОРТНИКИ (4 шт.)

1. 30 мл яблучної або 30 мл консервованої яблучної начинки для пирога
2. 5 мл касторової (цукрової) пудри
3. 2 мл кориці
4. за бажанням: 15 мл родзинок кишмишу, родзинки, хліб з родзинками

Покладіть скибочку хліба (змащену маслом стороною вниз) на сендвічницю. Зробіть заглиблення і покладіть яблуко. Посипте цукровою пудрою та корицею. Зверху покласти скибочку хліба (змащену маслом стороною вгору), опустити кришку і підсмажити протягом 1 хвилини, подавати негайно.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Цей прилад не потребує особливого догляду. Він не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся ремонтувати його самостійно. Зверніться до кваліфікованого персоналу, якщо потрібне обслуговування.

ОЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням завжди відключайте сендвічницю від джерела живлення і чекайте, поки вона охолоне.
- Не потрібно розбирати сендвічницю для чищення. Висушіть паперовим рушником, щоб увібрати надлишки олії. Вичистіть крихти з канавок і протріть вологою ганчіркою з м'яким милом.
- Ніколи не занурюйте у воду. Уникайте використання дряпаючих або гострих предметів, оскільки вони можуть подряпати антипригарну поверхню.
- Не використовуйте миючі засоби або засоби для чищення духовок на нагрівальних панелях.
- Для чищення ручок та інших частин використовуйте вологу ганчірку з м'яким милом.
- Якщо начинку важко видалити, налейте на тарілку трохи олії та витріть через 5 хвилин, коли начинка розм'якне.

ОБЕРЕЖНО: НЕ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ
Напруга: 220-240 В~
Частота: 50/60 Гц
Потужність: 750 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ

Захист навколишнього середовища

Відходи електротехнічного виробництва не слід викидати разом з побутовими відходами. Будь ласка, переробляйте їх там, де є відповідні можливості. Зверніться до місцевої влади або продавця за порадою щодо переробки.