

## Használati útmutató

### 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.

### Első 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 az készülék alján elhelyezett címkén találhatóak. A készüléket csak a megfelelően felszerelt elektromos csatlakozójához csatlakoztassa.

Mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készüléket 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 készüléket, 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 szeleteljen 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 aeroszolokat is.

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról. Soha ne húzza ki a dugót az aljzatról 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 kezeléssel, 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 össze sütőlapot majd szárítsa meg őket.

### **Fontos figyelmeztetés!**

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

### **Szendvicsek**

Helyezze a sütőlapokat a szendvicssütőbe (1) és lazán nyomja le őket, hogy a sütőlapok biztosítói bekattanjanak (2). Mindkét sütőlapot vékonyan kenjen be olajjal, vajjal vagy margarinnal, a fölösleges zsiradékot törölje le papírtörővel. Zárja le a szendvicssütőt és enyhén nyomja le, hogy fedélzáró kattanjon (3).

A hálózati kábel dugóját csatlakoztassa 230 V-os hálózathoz, felvillan a piros kijelző (4) és a szendvicssütő cca. 5 perc alatt felmelegszik. Amint a kijelzőn felvillan a zöld fény, a szendvicssütő üzemkész (5).

**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 (6) és az alsó sütőlapra helyezzen rá két szendvicset (lásd Receptek) úgy, hogy sem a szendvics sem a töltelék ne nyúljon ki a sütőlapok széleire (7). Zárja le a készüléket és a fedelet enyhén nyomja le, hogy a fedélzáró rákattanjon.

**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 (8), nyissa ki a szendvicssütőt, az elkészült ételt emelje át egy tányérra nem éles és nem fémeszközzel (9).

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

### **Gofri**

A szendvicssütőbe helyezze bele a gofrisütő lapokat (10) 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**

A szendvicssütőbe helyezze bele a gofrisütő lapokat (11). Az alsó lapra helyezze rá a paninit (12), sovány sertés-, vagy csirkehúszeleteket, halfilét, vagy megfelelő vastagságúra szeletelt (13) zöldséget (viz Recepty). 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 percig szükséges.

### **Fontos figyelmeztetés!**

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

## Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyja teljesen kihűlni. Lazítsa meg a fedélzárót (14) és nyissa ki a szendvicssütőt. A sütő- és grillezőlapokat enyhe mosószeres nedves törölruhával tisztítsa meg, majd papírtörölvél törölje szárazra. Szükség szerint lazítsa meg a sütőlap biztosítóit (15), vegye ki a sütőlapokat és nedves konyhai szivacs puha oldalával tisztítsa meg és szárítsa meg őket. A szendvicssütő többi részét szükség szerint enyhe mosószeres nedves törölruhával tisztítsa és szárítsa meg. Tisztítás közben ügyeljen arra, hogy a fűtőspirálok 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 (16).

## Receptek

### Toast sonkával és sajttal

**2 db szendvicshoz:** 4 szelet toast kenyér, 4 szelet keménysajt, 2 szelet sonka vagy egyéb töltelék: pl.: paradicsomszelet, hagymaszelet, almászelet 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 rajtuk. 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 bazsalikkal

**1 db paninihez:** 1 megfelelő hosszúságú bagett, 50 g szárított sertéssonka, 100 g mozzarella, 1 paradicsom, bazsalikomlevelek, olívaolaj - balsamecet - 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.