

ZSM1001S ZSM1002S

zelmer

ОПЕКАЧ ДО КАНАPEK

сандвич-тостер

/ sandwich maker



26Z010; 26Z011

PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA ОПЕКАЧ ДО КАНАPEK	2–5	BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА УРЕД ЗА САНДВИЧИ	26–29
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ SENDVIČOVAČ	6–9	UA	ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ТОСТЕР ДЛЯ БУТЕРБРОДІВ	30–33
SK	NÁVOD NA OBSLUHU SENDVIČOVAČ	10–13	LT	VARTOJIMO INSTRUKCIJA SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS	34–37
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS SZENDVICSSŰTŐ	14–17	LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA SVIESTMAIZES TOSTERS	38–41
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PRĂJITOR PENTRU SANDVIȘURI	18–21	ET	KASUTAMISJUHEND VÕILEIVAGRILL	42–45
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ САНДВИЧ-ТОСТЕР	22–25	EN	USER MANUAL SANDWICH MAKER	46–49

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów ZELMER.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję użytkowania prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszej eksploatacji opiekacza kanapek.


Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Używaj urządzenie na stabilnej i suchej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa, może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. Może także skutkować unieważnieniem gwarancji. W razie wystąpienia uszkodzenia radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia, uważaj na parę która może wydobywać się z urządzenia podczas pracy. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części opiekacza lub przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innym płynie w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiale związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i zapewni się nad nimi odpowiedni nadzór.
- Urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Kiedy opiekacz do kanapek nie jest używany lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia, wyciągnij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie wystygnie.
- Nie przykrywaj i nie wkładaj do opiekacza opakowań z folii metalowych lub innych materiałów, grozi to porażeniem prądem lub powstaniem pożaru.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje. Nie dotykaj powierzchni oznaczonej symbolem .



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka pociągając za przewód, nie przesuwaj urządzenia ciągnąc za przewód przyłączeniowy.
- Nie przeciągaj przewodu przyłączeniowego przez ostre krawędzie oraz nie narażaj go na zgniecenie.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód wisiał przez krawędź stołu lub blatu, dotykał gorących powierzchni lub był pozwijany.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Podczas używania nie pozostawiaj urządzenia bez dozoru, ponieważ pieczywo może się zapalić.
- Do wyjmowania produktów używaj najlepiej drewnianych, nieostrych przyborów kuchennych. Przedmioty wykonane z metalu takie jak nóż, widelec, itp. mogą uszkodzić płyty grzejne.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia na lub blisko palnika gazowego lub elektrycznego lub tam, gdzie mogłoby się ono zetknąć z gorącym piekarnikiem lub kuchenką mikrofalową.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia gdy jest podłączone do prądu lub jest gorące.



WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Opiekacz jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Opiekacz spełnia wymagania odpowiednich norm.

Urządzenie spełnia wymagania ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 1275/2008 w sprawie wymogów dotyczących eko-projektu.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej. Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl.

Charakterystyka urządzenia

Opiekacz kanapek umożliwiał szybkie przygotowywanie ciepłych kanapek z nadzieniem. W opiekaczu można zapiekać jedną lub dwie kanapki z pieczywa tostowego. Płyty grzejne opiekacza podzielone są na cztery trójkątne obszary i pokryte są specjalną warstwą, która zabezpiecza zapiekane kanapki przed przywarciem do powierzchni grzejnej. Połączenie elementów metalowych z tworzyw sztucznych stanowi o ciekawym wyglądzie zewnętrznym opiekacza. Na opiekaczu znajdują się dwie lampki kontrolne, które sygnalizują:

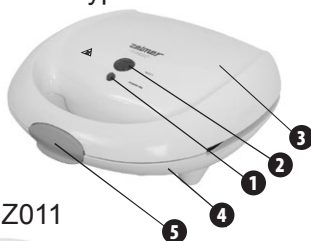
- czerwona – podłączenie urządzenia do sieci,
- zielona – gotowość urządzenia do zapiekania.

Budowa opiekacza kanapek

- 1 Lampka koloru czerwonego
- 2 Lampka koloru zielonego
- 3 Korpus górny
- 4 Korpus dolny
- 5 Zaczep
- 6 Płyta grzejna dolna
- 7 Płyta grzejna górna



Typ 26Z010



Typ 26Z011



Obsługa i działanie opiekacza kanapek

Przed pierwszym użyciem opiekacza należy:

- wyjąć go z opakowania,
- sprawdzić czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu w sieci,
- wyczyścić urządzenie, przecierając jego zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie lekko wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem,
- włączyć go na około 15 minut, celem usunięcia wszelkich pozostałości pochodzących z procesu produkcyjnego. Następnie wyłączyć opiekacz i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

W trakcie dalszego użytkowania opiekacza należy:

- postawić go na suchej, płaskiej powierzchni blisko gniazdka sieciowego,
- włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieciowego (zaświeci się wówczas lampka czerwona),
- odczekać do chwili zaświecenia lampki koloru zielonego (trwa to około 3–4 minut), co oznacza, że płyty grzejne osiągnęły temperaturę pozwalającą na zapiekanie w opiekaczu kanapek,
- otworzyć opiekacz,
- położyć kromkę pieczywa tostowego, o grubości około 1 cm stroną posmarowaną masłem lub innym tłuszczem, na płycie grzejnej dolnej opiekacza,
- nałożyć na położoną kromkę dodatki,
- przykryć dodatki drugą kromką chleba stroną posmarowaną do góry,
- ostrożnie zamknąć opiekacz; w przypadku trudności z zamknięciem opiekacza, należy usunąć nadmiar dodatków; opiekacz nie może zamykać się z trudnością, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie,

- po upływie kilku minut (czas zapiekania zależy od przepisu wg, którego przygotowywane są kanapki i od upodobań użytkownika) otworzyć opiekacz i wyjąć zapiekaną kanapkę. Przy wyjmowaniu kanapki z opiekacza należy uważać:
 - aby nie oparzyć się (płyty grzejne opiekacza są gorące),
 - aby nie uszkodzić warstwy płyt grzejnych – należy posługiwać się sztucznymi drewnianymi lub z tworzywa sztucznego, odpornymi na wysoką temperaturę,
- po zakończeniu zapiekania, wyłączyć opiekacz poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu przyłączeniowego z gniazdka.



Przy spożywaniu kanapek bezpośrednio po zakończeniu opiekania należy uważać, aby nie poparzyć się, gdyż kanapki, nadzienie, czy dodatki mogą być gorące.

Czyszczenie i konserwacja opiekacza

- Opiekacz kanapek nie wymaga szczególnej konserwacji.
- Opiekacz należy utrzymywać i przechowywać w czystości, gdyż ma on kontakt z żywnością.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia opiekacza należy wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka i poczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Najpierw przetrzeć opiekacz miękką i lekko wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć go do sucha miękką, czystą ściereczką.
- Nie stosować środków czyszczących mogących poruszyć lub uszkodzić powierzchnie zewnętrzne i warstwę płyt grzejnych.
- Przed każdorazowym użyciem opiekacza należy usunąć z płyt grzejnych nagromadzone okruszki i resztki.

Przykładowe przepisy kulinarne

ROGALIKI JABŁKOWE (1 porcja)

- 1 łyżka stołowa dżemu jabłkowego,
- 1 łyżeczka cukru pudru,
- 1 łyżeczki cynamonu,
- 2 kromki chleba tostowego.

Włożyć kromkę chleba tostowego, stroną posmarowaną masłem do dołu, do opiekacza. Rozprowadzić na kromce 1 płaską łyżkę dżemu. Posypać cukrem i cynamonem. Przykryć kromką chleba stroną posmarowaną masłem do góry. Zamknąć opiekacz i opiekać przez około 5 minut. Przy spożywaniu kanapki należy uważać, aby nadzienie nie było zbyt gorące, gdyż można się poparzyć.

PRZEKĄSKI BANANOWE (2 porcje)

- 1 łyżeczka cukru pudru,
- 1 obrany banan,
- 4 kromki chleba tostowego.

Włożyć dwie kromki chleba tostowego, stronami posmarowanymi masłem do dołu, do opiekacza. Przekroić banan poprzecznie na pół i położyć połówki na kromkach. Posypać cukrem. Przykryć kromką chleba stroną posmarowaną masłem do góry. Zamknąć opiekacz i opiekać przez około 5 minut. Podawać do spożycia po ostygnięciu nadzienia.

GRZANKA WALIJSKA Z SEREM (1 porcja)

- 1 łyżeczka ostrej musztardy,
- 1–2 plasterki sera żółtego,
- 2 kromki chleba tostowego.

Włożyć kromkę chleba tostowego, stroną posmarowaną masłem do dołu, do opiekacza. Położyć na kromce chleba ser. Posmarować ser musztardą. Przykryć kromką chleba stroną posmarowaną masłem do góry. Zamknąć opiekacz i opiekąć przez około 5 minut. Nie spożywać zbyt gorącej kanapki.

PRZEKĄSKA Z BOCZKIEM I POMIDORAMI (1 porcja)

- 2 plasterki boczku,
- 1 pokrojony pomidor,
- 1 łyżeczka posiekanej naci pietruszki,
- 2 kromki chleba tostowego.

Przysmażyć boczek na patelni. Usunąć skórkę i pokroić boczek na kawałki. Połączyć boczek, pomidor i pietruszkę.

Namoczyć kromkę chleba w tłuszczu z boczku i włożyć ją do opiekacza, stroną namoczoną do dołu. Nalożyć na kromkę farsz. Przykryć kromką chleba stroną namoczoną w tłuszczu z boczku do góry. Zamknąć opiekacz i opiekąć przez około 5 minut. Podawać do spożycia po ostygnięciu nadzienia.

JAJECZNICA (1 porcja)

- 1 jajko,
- 1 łyżka stołowa mleka,
- 1 łyżeczka posiekanej naci pietruszki lub szczypiorku,
- 1 łyżeczka masła lub margaryny,
- 2 kromki chleba tostowego,
- Sól i pieprz.

Połączyć jajo, mleko, pietruszkę, sól i pieprz. Roztopić masło i dodać do niego przygotowaną mieszaninę, mieszać do ścięcia jajka.

Włożyć kromkę chleba tostowego, stroną posmarowaną masłem do dołu, do opiekacza. Rozprowadzić na kromce chleba jajecznicę. Przykryć kromką chleba stroną posmarowaną masłem do góry. Zamknąć opiekacz i opiekąć przez około 5 minut. Podawać do spożycia po ostygnięciu nadzienia.

KURCZAK INDIAŃSKI (4 porcje)

- 1 szklanka posiekanego kurczaka,
- 4 łyżki przyprawy pomidorowej lub chili,
- 1 łyżeczka startej cebuli,
- 1 łyżeczka sosu gatunku Worcestershire,
- 1 łyżeczka przyprawy curry w proszku,
- 1 łyżka stołowa masła,
- 8 kromek chleba tostowego.

Roztopić masło w patelni i dodać wszystkie składniki. Smażyć przez 2–3 minuty na średnim ogniu.

Włożyć kromkę chleba tostowego, stroną posmarowaną masłem do dołu, do opiekacza. Rozprowadzić na kromce chleba 2–3 łyżki stołowe przygotowanego nadzienia. Przykryć kromką chleba stroną posmarowaną masłem do góry. Zamknąć opiekacz i opiekąć przez około 5 minut. Podawać do spożycia po ostygnięciu nadzienia.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.


Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**

 801 005 500
 22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajícím se bezpečnosti. Návod k obsluze si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i v průběhu používání přístroje.

Pokyny týkající se bezpečnosti

Před prvním použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití.




NEBEZPEČÍ!/VAROVÁNÍ!

Nedodržení těchto pokynů ohrožuje své zdraví

- Spotřebič používejte na stabilním a suchém povrchu.
- Přístroj nepoužívejte pokud napájecí kabel nebo kryt je zjevně poškozen.
- Jesliže je neoddělitelná přívodní šňůra poškozená, je nutné ji vyměnit u výrobce, ve specializovaném servisu odborným personálem nebo kvalifikovanou osobou. Vyvarujte se tak nebezpečí úrazu.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.
- Nedotýkejte se horkých ploch spotřebiče a dejte pozor na páru, která může při provozu ze spotřebiče unikat. Nebezpečí opaření!
- Nikdy neponořujte žádné díly sendvičovače a přívodní šňůru se zástrčkou do vody, ani do jiných tekutin. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby s fyzickým, sen-

zorickým a mentálním omezením a osoby nemající náležitě zkušenosti a znalosti pouze tehdy, bude-li jim zajištěn náležitý dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání přístroje a budou informovány o možném riziku. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čistit spotřebič a provádět jeho údržbu nesmí děti mladší 8 let, starším dětem musí být zajištěn náležitý dohled.

- Spotřebič s přívodní šňůrou uchovávejte v místě nedostupným dětem mladším 8 let.
- Když sendvičovač nepoužíváte, nebo před jeho čištěním, vyjměte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.
- Nepřikrývejte a nevkládejte přístroj do balení z kovových fólií nebo jiných materiálů z důvodu rizika zasažení elektrických proudem nebo vzniku požáru.
- Teplota dostupných ploch může být během provozu vyšší. Nedotýkejte se ploch označených symbolem .



POZOR!

Nedodržení těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tažením za přívodní šňůru, nemanipulujte spotřebičem tažením za přívodní šňůru.
- Nenatahujte přívodní šňůru přes ostré hrany a dejte pozor, aby se nikde nepřiskřípla.
- Nikdy nedovolte, aby přívodní šňůra visela přes okraj stolu nebo pracovní desky, aby se dotýkala horkých ploch, anebo byla zkroucená.

- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.
- Během používání neopouštějte spotřebič bez dohledu, protože se pečivo může zapálit.
- Pro vyjmutí produktů používejte dřevěné a neostře kuchyňské náčiní. Předměty vyrobené z kovu, jako je např. nůž, vidlička, atd. mohou poškodit pečicí plochy.
- Nikdy neumísťujte spotřebič na nebo blízko plynových a elektrických hořáků a tam, kde by mohl mít kontakt s horkou troubou nebo mikrovlnnou troubou.
- Nikdy nepřikrývejte spotřebič když je připojený do sítě, nebo je horký.



POKYNY

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Přístroj je určen výhradně pro domácí použití v interiérech.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedené na výrobním štítku výrobku.

Sendvičovač je zařízením třídy I. vybaveným napájecím kabelem s ochranným vodičem a vidlicí s ochranným kontaktem.

Přístroj splňuje požadavky norem.

Spotřebič splňuje NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1275/2008 pro požadavky týkající se ekoprojektu.

Zařízení je shodné s požadavky těchto směrnic:

- Elektrické zařízení určené k použití v určených mezích napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen symbolem CE na výrobním štítku.

CE prohlášení o shodě se nachází na stránkách www.zelmer.com.

Charakteristika přístroje

Přístroj umožňuje rychlou přípravu teplých, plněných sendvičů. V sendvičovači lze zapékat jeden nebo dva sendviče z toustového pečiva. Ohřívání plochy přístroje jsou rozděleny na čtyři trojúhelníkové plochy a pokryté teflonovou vrstvou chránící sendviče před přichycením k ohřívánu povrchu. Kombinace kovových prvků a plastových dílů vytváří zajímavý vzhled přístroje. Na přístroji se nacházejí dvě kontrolky, které signalizují:

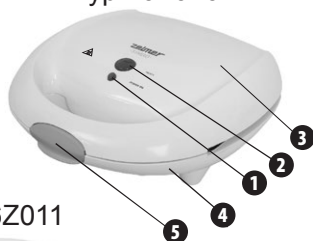
- červená – připojení zařízení k síti,
- zelená – připravenost zařízení k zapékání.

Konstrukce

- 1 Červená signalizační kontrolka
- 2 Zelená signalizační kontrolka
- 3 Horní díl krytu
- 4 Dolní díl krytu
- 5 Úchytky
- 6 Dolní ohřívací plocha
- 7 Horní ohřívací plocha



Typ 26Z010



Typ 26Z011



Funkce a obsluha

Před prvním použitím přístroje postupujte takto:

- vyjmete přístroj z balení,
- ověřte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v síti,
- čistěte přístroj tak, že jeho vnější i vnitřní plochy přetřete lehce hadříkem nebo papírovým ručníkem,
- přístroj zapněte po dobu asi 15 minut za účelem odstranění všech zbytků pocházejících z výrobního procesu, poté přístroj vypněte a ponechte zcela vychladnout.

V průběhu dalšího používání přístroje:

- postavte přístroj na suché, rovné ploše v blízkosti síťové zásuvky,
- vložte zástrčku napájecího kabelu do síťové zásuvky (rozsvítí se tehdy červená signalizační kontrolka),
- vyčkejte dokud se nerozsvítí zelená kontrolka (během 3–4 minut) signalizující, že ohřívané plochy dosáhly teploty umožňující zapékání,
- otevřete kryt přístroje,
- položte krajíc toustového pečiva tloušťky asi 1 cm na dolní ohřívanou plochu přístroje stranou potřenou máslem nebo jiným tukem,
- naložte na toust doplňky,
- přikryjte doplňky druhým toustem, potřenou stranou nahoru,
- přístroj opatrně uzavřete; v případě obtíží s uzavřením přístroje odstraňte nadbytečné množství doplňků; přístroj se nemůže zavírat s obtížemi, neboť by mohlo dojít k jeho poškození,
- po uplynutí několika minut (doba zapékání závisí na receptu podle něhož jsou sendviče připravovány a na preferencích uživatele) otevřete přístroj a vyjměte zapečený sendvič. Při vytahování sendviče z přístroje dbejte:
 - aby nedošlo k popálení (ohřívané plochy přístroje jsou horké),

- aby nedošlo k poškození teflonové vrstvy ohřívaných ploch, používejte dřevěné nebo plastové příbory odolné proti působení vysokých teplot,
- po skončení zapékání byl přístroj vypnut vytažením zástrčky ze síťové zásuvky.



Při konzumaci sendvičů ihned po skončení zapékání dbejte, aby nedošlo k popálení, neboť sendviče, náplň nebo doplňky mohou být horké.

Čištění a údržba

- Přístroj nevyžaduje provádění zvláštní údržby.
- Přístroj udržujte a přechovávejte čistý, neboť přichází do styku s potravinami.
- Před čištěním vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze sítě a vyčkejte dokud přístroj nevychladne.
- Přístroj vytřete nejprve měkkým a mírně vlhkým hadříkem a poté jej vytřete nasucho měkkou, čistou utěrkou.
- Nepoužívejte čisticí přípravky, které by mohly přístroj poškrábat nebo poškodit vnější povrchy a teflonovou vrstvu ohřívaných ploch.
- Před každým použitím přístroje odstraňte z ohřívaných ploch nahromaděné drošky a zbytky.

Recepty

JABLEČNÉ ROHLÍČKY (1 porce)

- 1 polévková lžice jablečného džemu,
- 1 lžička cukru moučky,
- 1 žička skořice,
- 2 tousty.

Vložte tousty stranou potřenou máslem do přístroje směrem dolů. Rozetřete na toustu 1 lžici džemu. Posypte cukrem a skořicí. Přikryjte toustem potřenou stranou nahoru. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Při konzumaci sendviče dávejte pozor, aby nádivka nebyla příliš horká a nedošlo k popálení.

BANÁNOVÁ POCHOUTKA (2 porce)

- 1 lžička cukru moučky,
- 1 oloupaný banán,
- 4 tousty.

Vložte do přístroje dva tousty s máslem potřenou stranou směrem dolů. Překrojte banán napříč na půl a položte poloviny na tousty. Posypte cukrem. Přikryjte toustem potřenou stranou nahoru. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Podávejte po vychladnutí nádivky.

WELŠSKÁ TOPINKA SE SYREM (1 porce)

- 1 lžička ostré hořčice,
- 1–2 plátky tvrdého syra,
- 2 tousty.

Vložte toust stranou potřenou máslem do přístroje směrem dolů. Vložte na toust sýr. Pomázejte sýr hořčicí. Přikryjte toustem potřenou stranou nahoru. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Nekonzumujte sendvič pokud je ještě příliš horký.

POCHOUTKA S BŮČEKEM A RAJČATY (1 porce)

- 2 plátky bůčku,
- 1 nakrájené rajče,
- 1 lžička nakrájené petrželové natě,
- 2 tousty.

Bůček osmažte na pánvi. Okrájejte kůži a pokrájejte bůček na kousky. Smíchejte bůček, rajčata a petržel. Namočte toust v tuku z bůčku a vložte jej do sendvičovače namočenou stranou dolů. Naložte na toust nádivku. Přikryjte toustem nahoru stranou namočenou v tuku z bůčku. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Podávejte po vychladnutí nádivky.

SMAŽENICE (1 porce)

- 1 vejce,
- 1 polévková lžice mléka,
- 1 lžička nakrájené petrželové natě nebo pažitky,
- 1 lžička másla nebo margarínu,
- 2 tousty,
- Sůl a pepř.

Rozmíchejte vejce, mléko, petržel, sůl a pepř. Zpěňte máslo a smíchejte je s připravenou směsí, míchejte dokud se vajíčko nesrazí.

Vložte toust stranou potřenou máslem do přístroje směrem dolů. Potřete toust smaženicí. Přikryjte toustem potřenou stranou nahoru. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Podávejte po vychladnutí nádivky.

INDIÁNSKÉ KUŘE (4 porce)

- 1 sklenice nakrájeného kuřete,
- 4 lžice rajčatového koření nebo chili,
- 1 lžička nasekané cibule,
- 1 lžička worchestrerové omáčky,
- 1 lžička koření curry v prášku,
- 1 polévková lžice másla,
- 8 tostů.

Zpěňte máslo na pánvi a přidejte všechny suroviny. Smažte 2–3 minuty na středním plameni.

Vložte toust stranou potřenou máslem do přístroje směrem dolů. Potřete toust 2–3 polévkovými lžicemi připravené nádivky. Přikryjte toustem potřenou stranou nahoru. Zavřete přístroj a opékejte po dobu asi 5 minut. Podávejte po vychladnutí nádivky.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. BSH domácí spotřebiče s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné poštou provádí servisní střediska značky ZELMER – viz. www.zelmer.cz.

Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnici nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte, aby ste si ho mohli prečítať aj počas neskoršieho používania sendvičovača.

Bezpečnostné pokyny

Pred začatím práce so spotrebičom sa podrobne oboznámte s obsahom tohto návodu na použitie.




NEBEZPEČENSTVO! / UPOZORNENIA!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

- Spotrebič používajte na stabilnom a suchom povrchu.
- Nepoužívajte zariadenie, ak sú napájací kábel alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.
- V prípade, ak dôjde k poškodeniu neoddeliteľného napäťového kábla, je potrebné ho vymeniť priamo u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby ste sa vyhli riziku poranenia prúdom.
- Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.
- Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča a zachovajte dostatočný odstup od unikajúcej pary, ktorá počas činnosti spotrebiča môže vzniknúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nikdy neponárajte žiadne súčasti hriankovača, jeho napäťový kábel alebo zástrčku do vody alebo inej

tekutiny, čím sa vyhnete zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič môžu používať aj deti vo veku viac ako 8 rokov alebo osoby s obmedzenými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú dostatočne skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, iba v prípade, ak sú pod stálym dozorom a po ich predošlom poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a s tým spojených rizikách. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Spotrebič nesmú čistiť alebo vykonávať jeho údržbu deti, je to dovolené iba deťom, vo veku viac ako 8 rokov a iba v prítomnosti zodpovednej osoby.
- Spotrebič spolu s napäťovým káblom prechovávajúce v bezpečnej vzdialenosti a mimo dosahu detí vo veku menej ako 8 rokov.
- V prípade, ak sendvičovač nepoužívate alebo pred jeho čistením, zástrčku napäťového kábla vytiahnite zo elektrickej zásuvky a počkajte, kým spotreby vychladne.
- Sendvičovač neprikrývajte a nevkladajte do obalov z alobalu alebo iných materiálov: nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.
- Teplota dostupných častí spotrebiča môže byť počas jeho používania vyššia. Nedotýkajte sa povrchu, ktorý je označený symbolom .



POZOR!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky zdroja napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré je uvedené na výrobnom štítku spotrebiča.
- Zástrčku z elektrickej zásuvky nikdy nevyťahujte potiahnutím za napäťový kábel, spotrebič nepresúvajte potiahnutím za napäťový kábel.
- Napäťový kábel by nemal prechádzať cez ostré okraje a nemal by byť zaťažený inými predmetmi.
- Napäťový kábel nesmie voľne visieť z okraja stola alebo kuchynskej pracovnej dosky, nesmie sa dotýkať žiadnych horúcich častí a nesmie byť stočený.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.
- Počas používania, spotrebič nenechávajte bez dozoru, pripravované pečivo by sa mohlo totiž vznietiť.
- Pri vyberaní pripravovaných pokrmov používajte drevený, nie ostrý, kuchynský riad. Kovové predmety také, ako sú nôž, vidlička a iné, by mohli poškodiť zapekanie platne.
- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti plynového alebo elektrického sporáka alebo tak, kde by mohol prísť do styku s horúcim povrchom kuchynského sporáka alebo mikrovlnnej rúry.
- Spotrebič neprikrývajte v prípade, ak je pripojený k zdroju elektrického napätia alebo ak je horúci.



POKYNY

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

- Zariadenie je určené na použitie iba v domácnostiach, v interiéroch.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobu. Sendvičovač je zariadenie I. triedy vybavené napájacím káblom s ochranným vodičom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Sendvičovač vyhovuje požiadavkám noriem.

Tento spotrebič vyhovuje záväzným normám podľa NARIADENIA KOMISIE (ES) č. 1275/2008 o požiadavkách na ekodizajn elektrických a elektronických zariadení v domácnosti.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám smerníc:

- Elektrické zariadenie určené na používanie v rámci určitých limitov napätia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený označením CE na výrobnom štítku.

Prehľadanie o zhode CE sa nachádza na stránkach www.zelmer.com.

Charakteristika zariadenia

Sendvičovač umožňuje rýchle prípravu teplých obložených chlebičiek. V sendvičovači je možné opekať jeden alebo dva sendviče z hriankového chleba. Ohrievacie platničky sendvičovača sú rozdelené do štyroch trojuholníkov a majú teflonový povrch, ktorý zamedzuje prilepovaniu sa sendviča k ohrievacím platničkám. Spojenie kovových prvkov a plastov tvorí zaujímavý dizajn sendvičovača. Na sendvičovači sa nachádzajú dve signalizačné kontrolky:

- červená – pripojenie zariadenia k sieti,
- zelená – zariadenie je pripravené na opekanie.

Konštrukcia

- 1 Červená kontrolka
- 2 Zelená kontrolka
- 3 Horná časť telesa
- 4 Dolná časť telesa
- 5 Zámka
- 6 Dolná ohrievacia platnička
- 7 Horná ohrievacia platnička



Typ 26Z010



Typ 26Z011



Obsluha a fungovanie sendvičovača

Pred prvým použitím sendvičovača:

- vyberte z obalu,
- skontrolujte, či údaje uvedené na zariadení zodpovedajú sieťovému napätiu,
- očistite zariadenie – utrite ho zvonka a zvnútra jemne navlhčenou prachovkou alebo papierovým uterákom,
- zapnite ho na cca. 15 minút pre odstránenie všetkých znečistení z výroby, potom vypnite sendvičovač a nechajte ho úplne vychladnúť.

Počas ďalšieho používania sendvičovača:

- umiestnite ho na suchom, rovnom povrchu blízko napájacej zásuvky,
- vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky (rozsvieti sa červená kontrolka),
- počkajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka (po cca. 3–4 minútach), čo znamená, že dosky dosiahli teplotu, ktorá umožňuje opekať sendviče v sendvičovači,
- otvorte sendvičovač,
- krajec hriankového pečiva hrúbky cca. 1 cm uložte na dolnej ohrievacej platničke sendvičovača, strana, ktorú ste natrelí maslom alebo iným tukom sa musí dotýkať ohrievacej platničky,
- na takto uložený krajec položte obloženie,
- obloženie prikryte druhým krajcom, strana s maslom sa má nachádzať smerom hore,
- opatrne zatvorte sendvičovač; v prípade problémov pri zatváraní sendvičovača, odstráňte nadmerné obloženie; sendvičovač sa nesmie zatvárať ťažko, pretože sa takto môže poškodiť,

- po niekoľkých minútach (doba opekania závisí od receptu, podľa ktorého sa pripravujú sendviče, a od používateľa) otvorte sendvičovač a vyberte sendvič. Pri vyberaní sendviča zo sendvičovača dávajte pozor:
 - aby ste sa nepopáliili (ohrievacie platničky sú horúce),
 - aby ste nepoškodili teflonový povrch ohrievacích platničiek – používajte drevený alebo plastový príbor odolný voči vysokej teplote,
- po ukončení opekania vypnite sendvičovač: vyťahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.



pri požívaní sendvičov hneď po opekaní si dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili, sendviče a obloženie môžu byť horúce.

Čistenie a údržba sendvičovača

- Sendvičovač si nevyžaduje špeciálnu údržbu.
- Sendvičovač udržiavajte a uchovávajte čistý, pretože prichádza do styku s potravinami.
- Pred začatím čistenia sendvičovača vyťahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte sendvičovač úplne vychladnúť.
- Najprv ho utrite mäkkou navlhčenou prachovkou a potom utrite dosucha mäkkou čistou prachovkou.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré môžu poškrabať alebo poškodiť vonkajšie povrchy a teflonový vrstvu ohrievacích platničiek.
- Pred každým použitím sendvičovača odstráňte z ohrievacích platničiek omrvinky a zvyšky.

Vybrané recepty

JABLKOVÉ ROŽKY (1 porcia)

- 1 lyžica jablkového džemu,
- 1 lyžička práškového cukru,
- 1 lyžičky škorice,
- 2 krajce hriankového chleba.

Vložte krajec hriankového chleba do sendvičovača, strana natretá maslom smerom dole. Natrite krajec 1 lyžicou džemu. Oprášte cukrom a škoricom. Prikryte druhým krajcom, strana s maslom sa má nachádzať smerom hore. Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Počas jedenia sendviča si dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili, pretože plnka môže byť veľmi horúca.

BANÁNOVÁ POCHÚTKA (2 porcie)

- 1 lyžička práškového cukru,
- 1 banán bez šupky,
- 4 krajce hriankového chleba.

Vložte dva krajce hriankového chleba do sendvičovača (strana natretá maslom smerom dole). Rozrežte banán napol, polovičky uložte na chlieb. Oprášte cukrom. Prikryte krajcom chleba (strana s maslom sa má nachádzať smerom hore). Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Podávajte po vychladnutí plnky.

WALESKÁ HRIANKA SO SYROM (1 porcia)

- 1 lyžička ostrej horčice,
- 1–2 plátky tvrdého syra,
- 2 krajce hriankového chleba.

Vlozte krajec hriankového chleba do sendvičovača, strana natretá maslom smerom dole. Na krajec chleba položte plátok syra. Natrite syr horčicou. Prikryte krajcom chleba (strana s maslom sa má nachádzať smerom hore). Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Príliš horúci sendvič sa nesmie jesť.

POCHŮTKA S BŮČIKOM A PARADAJKAMI (1 porcia)

- 2 plátky bŮčika,
- 1 pokrúpaná paradajka,
- 1 lyžička nakrájanej nadrobno petržlenovej vňate,
- 2 krajce hriankového chleba.

Na panvici vypražte bŮčik. Odrežte kožu a nakrájajte bŮčik na kúsky. Vymiešajte bŮčik, paradajky a petržlenovú vňat'.

Krajec chleba namočte v tuku z bŮčika a položte ho do sendvičovača (strana s tukom smerom dole). Na krajci chleba položte plnku. Prikryte druhým krajcom (strana namočená v tuku smerom hore). Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Podávajte po vychladnutí plnky.

PRAŽENICA (1 porcia)

- 1 vajce,
- 1 lyžica mlieka,
- 1 lyžička nakrájanej nadrobno petržlenovej vňate alebo pažitky,
- 1 lyžička masla alebo margarínu,
- 2 krajce hriankového chleba,
- Soľ a čierne korenie.

Vymiešajte vajce, mlieko, petržlen, soľ a čierne korenie. Rozpusťte maslo a pridajte pripravenú zmes, miešajte, až kým sa vajce nezrazí.

Vlozte krajec hriankového chleba do sendvičovača, strana natretá maslom smerom dole. Krajec natrite praženicou. Prikryte krajcom chleba (strana s maslom sa má nachádzať smerom hore). Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Podávajte po vychladnutí plnky.

INDIÁNSKE KURČA (4 porcie)

- 1 pohár nadrobno posekaného kuracieho mäsa,
- 4 lyžice paradajkovej alebo čili omáčky,
- 1 lyžička strúhanej cibule,
- 1 lyžička omáčky typu Worcestershire,
- 1 lyžička korenia kari,
- 1 lyžica masla,
- 8 krajcov hriankového chleba.

Rozpusťte maslo na panvici a pridajte všetky zložky. Vyprážajte 2–3 minúty na miernom ohni.

Vlozte krajec hriankového chleba do sendvičovača, strana natretá maslom smerom dole. Chlieb natrite 2–3 lyžicami pripravenej plnky. Prikryte druhým krajcom, strana s maslom sa má nachádzať smerom hore. Zamknite sendvičovač a opekajte cca. 5 minút. Podávajte po vychladnutí plnky.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.



Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobu. BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská značky ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté použitím zariadenia v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou. Výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právny predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a szendvicssütő későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

A szendvicssütő biztonságos használatára vonatkozó utasítások

A berendezés használatbavétele előtt, kérjük, olvassa el a teljes kezelési utasítást.




VESZÉLY! / VIGYÁZAT!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- A készüléket stabil és száraz felületen használja.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele vagy a külső burkolata szemmel láthatólag sérült.
- Ha a fixen beépített hálózati vezeték megsérül, azt - a veszélyhelyzet elkerülése érdekében - a gyártónál vagy szakszervízben, illetve egy szakemberrel ki kell cseréltetni újra.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- Ne érjen a készülék forró felületeihez, ügyeljen a gőzre, ami üzem közben kiléphet a készülékből. Égési sérülés veszélye!
- Az elektromos áramütések elkerülése érdekében soha ne merítse a szendvicssütő semmilyen részét vagy a hálózati kábelt a dugasszal vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket legalább 8 évet betöltött gyermekek, valamint fizikai, értelmi

képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyeltük, vagy a berendezés biztonságos módon történő használatára vonatkozó, és a vele járó veszélyekre vonatkozó kioktatás. A gyerekek nem játszhatnak a berendezéssel. A készüléket gyermekek nem tisztíthatják, és nem tarthatják karban, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és megfelelő felügyelet vannak.

- Az eszközt a hálózati kábelével együtt tartsa a 8 év alatti gyermekektől elzárva.
- Amikor a szendvicssütőt nem használja, vagy mielőtt elkezd tisztítani, húzza ki a hálózati kábel dugaszát a dugaszolóaljzatból, és várja meg, amíg a készülék kihűl.
- Ne tegyen a szendvicssütőre vagy a belsejébe alufóliát vagy más csomagolóanyagot, mivel az áramütést vagy tüzet okozhat.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés üzemel. Ne érjen a  jellel jelölt felületekhez.



VIGYÁZAT!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A készüléket kizárólag a berendezés adattábláján felüntetett feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztassa (kizárólag váltóáramúra).
- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól a kábelnél fogva, ne mozgassa a készüléket a hálózati kábelnél fogva.
- Ne húzza át a hálózati kábelt éles peremeken, és ne engedje, hogy megtörjön.
- Soha ne engedje, hogy a kábel az asztal vagy a munkalap szélén keresztül lógjon, forró felületekhez érjen, vagy fel legyen tekeredve.

- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.
- Használat közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, mivel a szendvics kigyulladhat.
- A kész termék kivételéhez leginkább tompa, fából készült eszközöket használjon. A fémből készült eszközök, mint kés, villa stb. kárt tehetnek a sütőlapban.
- Soha ne használja a készüléket gázégőn vagy elektromos főzőlapon vagy annak közelében, illetve ott, ahol a készülék forró sütővel vagy mikrohullámú sütővel érintkezhet.
- Soha ne takarja le a készüléket, amikor rá van kötve az áramra vagy forró.



JAVASLAT

Információk a a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék kizárólag háztartásbeli, helyiségekben történő használatra készült.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

A szendvics sütő az I. biztonsági osztályba tartozó készülék, amely földelt kábellel és földelt hálózati dugóval van felszerelve.

A szendvics sütő az érvényes szabványoknak megfelel.

A berendezés eleget tesz a A BIZOTTSÁG 1275/2008/EK SZ. RENDELETÉNEK az ekoprojektre vonatkozó követelményekről.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázon CE jelzéssel van ellátva.

A CE megfelelőségi nyilatkozat a weboldalon található www.zelmer.com.

A készülék jellemzői

A szendvics sütő lehetővé teszi a melegszendvicsek gyors elkészítését. A szendvics sütőben egy vagy két toastkenyérből készült szendvicset lehet sütni. A szendvics sütő sütőlapjai négy darab háromszög alakú részre vannak felosztva és különleges tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. A fémből készült elemeknek a műanyag részekkel való összekapcsolása a szendvics sütőnek érdekes külsőt biztosít. A szendvics sütőn két működésjelző lámpa található, amelyek az alábbiakat jelzik:

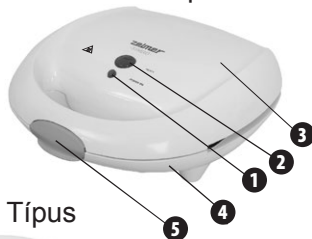
- piros – a készüléknek a hálózathoz való csatlakoztatása,
- zöld – a készülék sütésre kész állapota.

A szendvics sütő szerkezeti felépítése

- 1 Piros jelzőlámpa
- 2 Zöld jelzőlámpa
- 3 Felső rész
- 4 Alsó rész
- 5 Zármechanizmus
- 6 Alsó sütőlap
- 7 Felső sütőlap



26Z010 Típus



26Z011 Típus



A szendvics sütő kezelése és működése

A szendvics sütő első használata előtt:

- vegye ki a csomagolásából,
- ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség értéke megfelel-e a hálózati feszültségnek,
- tisztítsa meg a készüléket a külső és belső felületeit enyhén nedves ruhával vagy papírtörülközővel letörölve,
- kapcsolja be kb. 15 percre, hogy a gyártási folyamatból származó anyagmaradványokat eltávolítsa. Ezután kapcsolja ki a készüléket és hagyja teljesen kihűlni.

A szendvicssütő további használata során:

- tegye száraz, lapos felületre, a konnektorhoz közel,
- dugja be a csatlakozó dugót a konnektorba (ekkor felgyullad a piros lámpa),
- várja meg, míg a zöld lámpa felgyullad (ez kb. 3–4 percig tart), ami azt jelenti, hogy a sütőlapok elérték a szendvics készítéséhez szükséges hőmérsékletet,
- nyissa ki a szendvicssütőt,
- tegyen egy szelet kb. 1 cm vastagságú toastkenyeret, a vajjal vagy más zsíradékkal megkent oldalával a szendvicssütő alsó sütőlapjára,
- a behelyezett kenyérszeletre helyezze rá a többi anyagot,
- a szendviccsen lévő anyagokra helyezze rá a másik szelet kenyeret, a bekent oldalával felfelé,
- óvatosan zárja be a szendvicssütőt; abban az esetben, ha a készülék bezárása nehézségekbe ütközne, a túlzott mennyiségű anyagok egy részét távolítsa el; a szendvicssütő bezárása nem lehet nehézkes, mivel az a sérülését okozhatja,
- néhány perc elteltével (a sütési idő az adott szendvics elkészítési receptjétől vagy az egyéni ízlésektől függ) nyissa ki a szendvicssütőt és vegye ki a kész szendvicset. A szendvics kivételekor ügyeljen, hogy:
 - ne égesse meg magát (a készülék sütőlapjai forrók),
 - ne sértse meg a sütőlapok bevonatát – használjon fából vagy műanyagból készült, a magas hőnek ellenálló konyhai eszközöket,

- a sütés befejezése után kapcsolja ki a készüléket, a hálózati csatlakozó dugóját kihúzva a konnektorból.



A szendvicsek fogyasztásakor közvetlenül az elkészítésük után vigyázzon arra, nehogy megégesse magát, mivel a szendvicsek, a bennük lévő töltelékek és anyagok forróak lehetnek.

A szendvicssütő tisztítása és karbantartása

- A szendvicssütő különleges karbantartást nem igényel.
- A szendvicssütőt tisztán kell tartani és tárolásakor is meg kell őrizni a tisztaságot, mivel a készülék élelmiszerrel érintkezik.
- A szendvicssütő tisztítása előtt a hálózati csatlakozó dugóját húzza ki a konnektorból és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- Először törölje le a szendvicssütőt puha és enyhén benedvesített ruhával, majd törölje szárazra puha, tiszta ruhával.
- Ne használjon olyan tisztítószerket, amelyek a készülék külsőjét vagy a sütőlapok bevonatát megkarcolhatják vagy azokon sérülést okozhatnak.
- A szendvicssütő minden egyes használata előtt a sütőlapokról távolítsa el az ott felgyülemlt morzsákat és ételmaradékokat.

Ajánlott ételreceptek

ALMÁS TOAST (1 adag)

- 1 evőkanál almazsem,*
- 1 kiskanál porcukor,*
- 1 kiskanál fahéj,*
- 2 szelet toastkenyér.*

Tegye be a toastkenyér-szeletet a vajjal bekent oldalával lefelé a szendvicssütőbe. A kenyérszeletet kenje meg az egy lapos evőkanálnyi dzsemmel. Szórja meg cukorral és fahéjjal. Tegye rá a másik, a felső oldalán vajjal megkent kenyérszeletet. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. A szendvics fogyasztása során ügyeljen arra, hogy a szendvics tölteléke ne legyen túl forró, mert az égési sérülést okozhat.

BANÁNOS FALAT (2 adag)

- 1 kiskanál porcukor,*
- 1 meghámozott banán,*
- 4 szelet toastkenyér.*

Tegyen be a szendvicssütőbe két szelet toastkenyeret a vajjal bekent oldalukkal lefelé. A banánt vágja ketté hosszában és a félbévagott darabokat helyezze a kenyérszeletekre. Szórja rá a porcukrot. Tegye rájuk a másik, a felső oldalukon vajjal megkent kenyérszeleteket. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. Csak a töltelék kihűlése után tálalja.

WALESI SAJTOS PÍRÍTÓS (1 adag)

- 1 kiskanál erős mustár,
- 1–2 szelet sajt,
- 2 szelet toastkenyér.

Tegye be a toastkenyér-szeletet a vajjal be kent oldalával lefelé a szendvicssütőbe. A kenyérszeletre tegye rá a sajtot. A sajtszeletet kenje be mustárral. Tegye rá a másik, a felső oldalán vajjal megkent kenyérszeletet. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. A szendvicset ne fogyassza túl forrón.

BACONÖS-PARADICSOMOS FALAT (1 adag)

- 2 szelet bacon,
- 1 darabokra vágott paradicsom,
- 1 kiskanál összevágott petrezselyemzöld,
- 2 szelet toastkenyér.

A bacon pirítsa meg a serpenyőn. Távolítsa el a bróét és a bacont vágja darabokra. Keverje össze a bacon- és paradicsomdarabkákat valamint a petrezselyemzöldjét.

A kenyérszeletet egyik felével tegye be a bacon zsírájába, majd helyezze be szendvicssütőbe, a zsíros felével lefelé. A kenyérszeletre tegye rá a töltelékét. Tegye rá a másik kenyérszeletet, a bacon zsírájába áztatott felével felfelé. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. Csak a töltelék kihűlése után tálalja.

TOJÁSRÁNTOTTA (1 adag)

- 1 tojás,
- 1 evőkanál tej,
- 1 kiskanál összevágott petrezselyemzöld vagy zöldhagyma,
- 1 kiskanál vaj vagy margarin,
- 2 szelet toastkenyér,
- Só és bors.

Keverje össze a tojást, tejet, petrezselymet, sót és borsot. Olvassza fel a vaját és adja hozzá az összekevert anyagokat, majd keverje egészen addig míg a tojás megkocsonyásodik.

Tegye be a toastkenyér-szeletet a vajjal be kent oldalával lefelé a szendvicssütőbe. Kenje szét rajta a tojásrántottát. Tegye rá a másik, a felső oldalán vajjal megkent kenyérszeletet. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. Csak a töltelék kihűlése után tálalja.

CSIRKE INDIÁN MÓDRÁ (4 adag)

- 1 pohányi apróra vágott csirkehúsdarabok,
- 4 evőkanál paradicsomos fűszer vagy chilli
- 1 kiskanál reszelt hagyma,
- 1 kiskanál Worcestershire szósz,
- 1 kiskanál curry fűszerkeverék,
- 1 evőkanál vaj,
- 8 szelet toastkenyér.

Olvassza meg a vaját a serpenyőn és adja hozzá a többi hozzávalót. Kb. 2–3 percig süsse közepes tűzön.

Tegye be a toastkenyér-szeletet a vajjal be kent oldalával lefelé a szendvicssütőbe. A kenyérszeleten kenje szét az elkészített 2–3 evőkanálnyi töltelékét. Tegye rá a másik, a felső oldalán vajjal megkent kenyérszeletet. Zárja be a szendvicssütőt és süsse a szendvicset kb. 5 percen keresztül. Csak a töltelék kihűlése után tálalja.

Környezetvédelem – Óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózathoz való kikapcsolás után a használt készüléket szét szerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

**Ne dobja ki háztartási hulladékkal együtt!**

Az gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikor, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare. O atenție deosebită se cuvine să acordați indicațiilor privind siguranța. Păstrați instrucțiunile de utilizare pentru a le putea folosi și mai târziu, în timpul utilizării ulterioare a prăjitorului pentru sandvișuri.

Indicații privind siguranța


Înainte de a începe folosirea dispozitivului luați la cunoștință cuprinsul întregii instrucțiuni de deservire.



PERICOL! / ATENȚIONARE!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Folosiți dispozitivul pe o suprafață stabilă și uscată.
- Nu folosiți aparatul dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare sau ale carcasei sale.
- În cazul în care cablul de alimentare nedetașabil se deteriorează trebuie să-l schimbați la producător sau la angajatul din service sau de către o persoană calificată pentru a evita pericolul.
- Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile executate în mod necorespunzător pot reprezenta un real pericol pentru utilizator. În cazul în care apar defecțiuni, adresați-vă unui punct specializat de servis.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului, fiți atenți la aburii care sunt emanați de dispozitiv în timpul funcționării acestuia. Pericol de opărire!
- Nu scufundați nici una dintre piesele aparatului pentru sandviciuri nici cablul de alimentare cu curent electric și nici ștecherul în apă sau alte lichide pentru a evita electrocutarea.

- Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu abilități fizice și mentale reduse precum și de persoane fără experiență și care nu cunosc echipamentul, în cazul în care li se asigură supraveghere sau instructajul de utilizare a echipamentului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele care pot apărea. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și conservarea dispozitivului nu trebuie realizată de către copii cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt corespunzător supravegheate.
- Dispozitivul împreună cu cablul de alimentare trebuie depozitate într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.
- Atunci când aparatul pentru sandviciuri nu este folosit sau înainte de a începe curățarea acestuia, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare cu curent electric și așteptați până ce dispozitivul se răcește.
- Nu acoperiți și nu așezați în prăjitorul pentru sandvișuri ambalaje din folii metalice sau alte materiale; există pericolul de electrocutare sau de provocare de incendii.
- Temperatura suprafețelor disponibile poate fi mai mare atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți suprafețele marcate cu simbolul .



ATENȚIE!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.

- Nu scoateți ștecherul din priză rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu, nu mutați dispozitivul dintr-un loc în altul trăgând de cablul de alimentare.
- Nu treceți cablul de alimentare cu curent electric peste muchii ascuțite și aveți grijă ca acesta să nu fie presat.
- Niciodată nu permiteți ca, cablul de alimentare să atârne peste muchia mesei sau a blatului, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie răsucit.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatoari de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- În timpul folosirii nu lăsați dispozitivul fără supraveghere deoarece pâinea poate să se aprindă.
- Pentru scoaterea produselor folosiți numai accesoriile de bucătărie din lemn care nu sunt ascuțite. Obiectele din metal așa cum ar fi cuțitul, furculița etc., pot deteriora plitele de prăjit.
- Niciodată nu amplasați dispozitivul deasupra sau în apropierea zonei de gătit a aragazului pe gaz sau a celui electric sau acolo unde acesta ar putea să atingă cuptorul fierbinte sau cuptorul cu microunde.
- Nu acoperiți niciodată dispozitivul atunci când acesta este conectat la rețeaua de alimentare cu curent electric sau atunci când acesta este fierbinte.



INDICAȚII

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Aparatul este destinat numai utilizării casnice, în interiorul încăperilor.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.

Prăjitorul pentru pâine este un aparat din clasa I, prevăzut cu cablu de alimentare cu înveliș de protecție și ștecher cu contact de protecție.

Prăjitorul pentru sandvișuri îndeplinește cerințele normelor în vigoare.

Dispozitivul îndeplinește cerințele ORDONANȚEI COMISIEI (WE) NR 1275/2008 în ceea ce privește cerințele cu privire la eco-proiect.

Aparatul este în acord cu cerințele directivelor:

- Echipament electric destinat pentru utilizare în limite stabilite de tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetă (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta de specificații tehnice.

Declarația de conformitate CE o veți găsi pe site-ul www.zelmer.com.

Caracteristicile aparatului

Prăjitorul pentru sandvișuri permite prepararea rapidă a unor sandvișuri calde, cu un conținut divers. În prăjitor pot fi prăjite unul sau două sandvișuri sau două sandvișuri cu toasturi. Plăcile care se înfierbântă sunt compartimentate în trei spații triunghiulare și acoperite cu un strat special, care împiedică sandvișurile prăjite să se lipească de suprafața care se înfierbântă. Combinarea elementelor metalice cu cele din materiale plastic contribuie la aspectul plăcut, interesant al prăjitorului pentru sandvișuri. Pe prăjitor sunt amplasate două beculțe de control care indică:

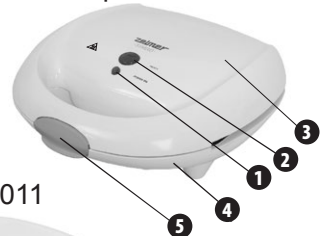
- Cel de culoare roșie – conectarea aparatului la rețeaua electrică,
- Cel de culoare verde – faptul că aparatul este gata pentru a prăji produsele.

Structura prăjitorului pentru sandvișuri

- 1 Beculeț de culoare roșie
- 2 Beculeț de culoare verde
- 3 Partea de deasupra
- 4 Partea de jos
- 5 Închizător
- 6 Placă de înfierbântare inferioară
- 7 Placă de înfierbântare superioară



Tip 26Z010



Tip 26Z011



Utilizarea și funcționarea prăjitorului pentru sandvișuri

Înainte de prima utilizare a prăjitorului trebuie să:

- scoateți aparatul din ambalaj,
- verificați dacă tensiunea înscrisă pe aparat corespunde celei din rețea,
- curățați aparatul, să ștergeți suprafețele interioare și cele interioare cu o cârpă ușor umezită sau cu un prosop de hârtie,
- conectați prăjitorul circa 15 minute la rețeaua electrică, pentru a elimina toate elementele impure rămase din procesul de producție. Pe urmă scoateți prăjitorul din priză și lăsați-l până se răcește complet.

În timpul folosirii prăjitorului pentru sandvișuri, trebuie:

- să-l așezați pe o suprafață plată, uscată, aproape de o priză a rețelei electrice,
- să introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice (se aprinde atunci beculețul roșu),
- să așteptați până se aprinde beculețul de culoare verde (durează circa 3–4 minute), ceea ce semnifică faptul că plăcile de înfierbântare au atins temperatura care permite prăjirea sandvișurilor în prăjitor,
- să deschideți prăjitorul pentru sandvișuri,
- să așezați felile de toast, cu o grosime de cca 1 cm, cu partea unsă cu unt sau cu altă grăsime pe placa inferioară de înfierbântare a prăjitorului,
- așezați produsele cu care vreți să preparați sandvișurile pe aceste felii,
- așezați peste aceste produse cea de a doua felie de pâine, cu partea unsă cu unt sau altă grăsime în sus,
- închideți cu grijă prăjitorul pentru sandvișuri; în cazul în care observați că se închide greu, mai scoateți din produsele cu care doriți să preparați sandvișurile; nu este

bine ca prăjitorul să se închidă în mod forțat, deoarece acest lucru poate provoca deteriorarea sa,

- după trecerea câtorva minute (timpul de prăjire depinde de rețeta după care sunt pregătite sandvișurile și de preferințele utilizatorului), deschideți prăjitorul și scoateți sandvișul prăjit. Când scoateți sandvișurile din prăjitor, trebuie să aveți grijă:
 - să nu vă frigeți (plăcile de înfierbântare sunt fierbinți),
 - să nu deteriorați stratul protector de pe plăcile de înfierbântare – trebuie să folosiți ustensile de lemn sau de mase plastice rezistente la temperaturi înalte,
- după încheierea prăjirii, deconectați prăjitorul scoțând ștecărul cablului de alimentare din priză electrică.



Aveți grijă să nu vă frigeți când consumați sandvișurile imediat după prăjirea lor, deoarece acestea (atât felile de pâine cât și produsele cu care le-ați preparat) pot fi fierbinți.

Curățarea și păstrarea prăjitorului pentru sandvișuri

- Prăjitorul nu necesită condiții speciale de păstrare.
- Prăjitorul trebuie păstrat curat, deoarece intră în contact cu produsele alimentare.
- Înainte de a începe curățarea prăjitorului, trebuie să scoateți ștecărul din priză electrică și să așteptați până la răcirea completă a aparatului.
- Mai întâi ștergeți prăjitorul pentru sandvișuri cu o cârpă moale, ușor umezită, pe urmă cu una moale, uscată și curată.
- Nu folosiți substanțe de curățare care pot zgâria sau deteriora suprafețele externe și cele ale plăcilor de înfierbântare.
- Înainte de fiecare utilizare a prăjitorului, trebuie să îndepărtați de pe plăcile de înfierbântare firimiturile și resturile adunate.

Exemple de rețete culinare

„CORN”CU MERE (o porție)

*O lingură de gem de mere,
O linguriță de zahăr pudră,
O linguriță de scorțișoară,
Două felii de toast.*

Introduceți felia de toast în prăjitor cu partea unsă cu unt în jos, spre placă. Întindeți pe felie o lingură de gem. Presărați zahărul pudră și scorțișoara. Puneți deasupra o altă felie de toast cu partea unsă cu unt în sus. Închideți prăjitorul și lăsați să se prăjească totul timp de 5 minute. Trebuie să aveți grijă la consumare, să nu fie umplutura prea fierbinte și să vă frigeți.

GUSTARE CU BANANE (2 porții)

*1 linguriță de zahăr pudră,
1 banană decojită,
4 felii de toast.*

Introduceți două felii de toast în prăjitor, cu părțile unse cu unt în jos, spre placă. Tăiați banana în jumătate pe lung și așezați jumătățile pe felile de toast. Presărați cu zahăr pudră. Puneți deasupra o altă felie de toast cu partea unsă cu unt în sus. Închideți prăjitorul și lăsați totul să se prăjească timp de 5 minute. Consumați după ce s-a răcit umplutura.

TOAST CU BRÂNZĂ ȘI MUȘTAR (o porție)

*O linguriță de muștar iute,
1–2 felii de brânză galbenă,
Două felii de toast.*

Introduceți o felie de toast cu partea usă cu unt în jos, în prăjitor. Așezați pe felia de pâine brânza. Ungeți brânza cu muștar. Puneți deasupra o felie de pâine cu partea usă cu unt în sus. Închideți prăjitorul și lăsați să se prăjească 5 minute. Nu consumați sandvișurile când sunt prea fierbinți.

GUSTARE CU ȘUNCĂ ȘI ROȘII (o porție)

*2 felii de șuncă,
O roșie tăiată felii,
O linguriță de pătrunjel tăiat,
Două felii de toast.*

Prăjiți șunca în tigaie. Scoateți pielea și tăiați șunca în felii. Adăugați la șuncă felii de roșie și pătrunjelul.

Întingeți felia de pâine în grăsimea de la șuncă și introduceți-o în prăjitor, cu partea usă în jos, spre placă. Așezați compoziția pe felia de toast. Puneți deasupra o felie de pâine trecută prin grăsime, cu partea usă în sus. Închideți prăjitorul și lăsați să se prăjească circa 5 minute. Consumați după ce s-a răcit umplutura.

SCROB (o porție)

*Un ou,
O lingură de lapte,
O linguriță de pătrunjel tocat sau de ceapă verde,
O linguriță de unt sau de margarină,
Două felii de toast,
Sare și piper.*

Amestecați oul, laptele, pătrunjelul, sarea și piperul. Topiți untul și adăugați la el compoziția pregătită, amestecați până oul se gătește.

Introduceți o felie de toast în prăjitor, cu partea usă cu unt în jos, spre placă. Întindeți pe felia de toast scrobul. Puneți deasupra o altă felie de pâine cu partea usă cu unt în sus. Închideți prăjitorul și lăsați să se prăjească circa 5 minute. Consumați după ce compoziția s-a răcit.

PUI INDIAN (4 porții)

*Un pahar de pui tăiat subțire,
4 linguri de sos de roșii sau chili,
1 linguriță de ceapă tocată,
1 linguriță de sos de tip Worcestershire,
1 linguriță de curry praf,
1 lingură de unt,
8 felii de toast.*

Topiți untul în tigaie și adăugați toate ingredientele. Prăjiți timp de 2–3 minute la foc mediu.

Introduceți felia de toast în prăjitor cu partea usă cu unt în sus. Închideți prăjitorul și prăjiți timp de circa 5 minute. Consumați după ce compoziția s-a răcit.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!

Producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspect estetic ș.a.

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации


Перед вводом прибора в эксплуатацию ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Используйте устройство на устойчивой и сухой поверхности.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если несъемный провод питания будет поврежден, его следует заменить у производителя или у работника сервисной службы или квалифицированным лицом, чтобы избежать возможных угроз.
- Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности устройства, остерегайтесь пара, который может вырваться из устройства во время работы. Опасность получения ожога!

- Во избежание поражения электротоком не погружайте никакой части тостера или кабеля питания в воду или другую жидкость.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте с 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, лицами без опыта работы с прибором, если будет осуществляться контроль или проведен инструктаж по эксплуатации прибора и связанными с этим угрозами. Запрещается детям играть с прибором. Дети не должны чистить устройство и выполнять другие действия по уходу за ним, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под надлежащим присмотром.
- Устройство с кабелем питания должно храниться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Когда тостер не используется, либо перед его очисткой, выньте вилку провода питания из розетки и подождите, пока устройство остынет.
- Не накрывайте тостер и не кладите в него фольгу, посуду и другие предметы, так как они могут стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- Температура открытых поверхностей может быть более высокой, когда оборудование работает. Не прикасайтесь к поверхности, обозначенной символом .



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Всегда подключайте прибор к гнезду электрической сети (исключительно переменного тока) с напряжением, соответствующим для данного прибора.
- Не вынимайте вилки из гнезда за кабель, а также не перемещайте таким образом устройство.
- Не протягивайте кабели питания через острые края и не сминяйте его.
- Не допускайте, чтобы кабель питания свисал со стола или рабочей поверхности, касался горячих предметов или был скручен.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования не оставляйте устройство без присмотра, потому что может произойти возгорание.
- Для выемки продуктов лучше всего использовать деревянную кухонную утварь без острых краев. Такие металлические предметы, как нож, вилка и т.п. могут повредить нагревательные поверхности.
- Не ставьте устройство на или рядом с газовой или электрической конфоркой либо там, где оно может контактировать с горячей духовкой или микроволновой печью.
- Не накрывайте устройство, когда оно подключено к сети или горячее.



СОВЕТЫ

Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Сэндвич-тостер предназначен исключительно для домашнего пользования, внутри помещений.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Сэндвич-тостер ZELMER отвечает требованиям действующих норм.

Сэндвич-тостер имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Прибор отвечает требованиям РЕГЛАМЕНТА № 1275/2008/ЕС КОМИССИИ по требованиям к экопроектору.

Сэндвич-тостер ZELMER отвечает требованиям действующих норм:

- Электрический прибор следует эксплуатировать при определенных уровнях напряжения (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/ЕС.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Описание прибора

Сэндвич-тостер предназначен для быстрого приготовления горячих сэндвичей (бутербродов) с начинкой. Можно приготовить один или сразу два сэндвича. Нагревательные пластины тостера для 4-х треугольных бутербродов покрыты антипригарным тефлоновым покрытием. Сочетание металлических и пластиковых элементов придает прибору интересный внешний вид. На корпусе сэндвич-тостера имеются два светоиндикатора, которые сигнализируют:

- красный – подключение прибора к сети,
- зеленый – готовность прибора к работе.

Устройство сэндвич – тостера

- 1 Индикатор красного цвета
- 2 Индикатор зеленого цвета
- 3 Верхний корпус
- 4 Нижний корпус
- 5 Зажим-блокировка
- 6 Нижняя нагревательная пластина
- 7 Верхняя нагревательная пластина



Тип 26Z010



Тип 26Z011



Принцип действия и обслуживание сэндвич-тостера

Перед первым включением сэндвич-тостера:

- аккуратно выньте тостер из упаковки,
- убедитесь, что напряжение питания, указанное на маркировке, соответствует напряжению электросети,
- протрите наружные и внутренние поверхности прибора влажной тряпочкой или бумажным полотенцем,
- включите прибор на ок. 15 минут, чтобы очистить от остатков производственного процесса. Затем выключите прибор и дайте ему полностью остыть.

В ходе дальнейшей эксплуатации сэндвич-тостера:

- поставьте прибор вблизи сетевой розетки на твердой, чистой и сухой поверхности,
- вложите вилку сетевого питающего провода в сетевую розетку (загорится индикатор красного цвета),
- подождите, пока загорится индикатор зеленого цвета (ок. 3–4 минут), это указывает на то, что нагревательные пластинки разогрелись до температуры, которая позволяет на запекание в тостере сэндвичей,
- положите на нижнюю нагревательную пластину тостера ломтик хлеба толщиной ок. 1 см, смазанный маслом или другим жиром,
- положите на хлеб начинку,
- накройте вторым ломтиком, намазанной стороной вверх,
- аккуратно закройте тостер. В случае, если возникнут трудности с закрытием тостера, снимите часть начинки. Тостер не может закрываться с трудом. Поскольку это может привести к его повреждению,

- через несколько минут (в зависимости от рецепта бутерброда и Вашего вкуса) откройте тостер и выньте запеченный сэндвич. Будьте осторожны:
 - не прикасайтесь к горячим нагревательным пластинам,
 - чтобы не повредить тефлоновое покрытие нагревательных пластин, пользуйтесь деревянными или пластиковыми принадлежностями, стойкими к высокой температуре,
- закончив запекание, выньте вилку питающего электропровода из розетки.



Если вы хотите подать бутерброды сразу же после запекания, будьте осторожны и не обожгитесь, поскольку бутерброды, начинка и другие ингредиенты могут быть горячие.

Очистка и консервация

- Сэндвич-тостер не требует особой консервации.
- Сэндвич-тостер необходимо содержать и хранить в чистоте, поскольку он предназначен для приготовления пищи.
- Перед очисткой всегда отсоединяйте тостер от сети и дайте ему полностью остыть.
- Протирайте корпус тостера сначала мягкой, слегка влажной тряпочкой, а затем чистой, сухой тряпочкой.
- Не рекомендуется использовать чистящие средства, которые могут поцарапать или повредить наружную поверхность корпуса и антипригарное тефлоновое покрытие нагревательных пластин.
- Перед каждым включением прибора необходимо очистить его от скопившихся крошек и остатков сэндвичей.

Рецепты

ЯБЛОЧНЫЕ РОГАЛИКИ (1 порция)

- 1 ст. ложка яблочного джема,*
- 1 ч. ложка сахарной пудры,*
- 1 ч. ложка корицы,*
- 2 ломтика хлеба для тостов.*

Положить ломтик хлеба (намазанной стороной вниз) в сэндвич-тостер. Намазать джемом, посыпать сахаром и корицей. Накрыть вторым ломтиком хлеба (намазанной стороной вверх). Закрыть тостер и запекать ок. 5 минут. Будьте осторожны. Не обожгитесь горячей начинкой.

БАНАНОВАЯ ЗАКУСКА (2 порции)

- 1 ч. ложка сахарной пудры,*
- 1 очищенный банан,*
- 4 ломтика хлеба для тостов.*

Положить 2 ломтика хлеба (намазанной стороной вниз) в сэндвич-тостер. Разрезать банан на две части и положить половинки на ломтики. Посыпать сахаром. Накрыть вторым ломтиком хлеба (намазанной стороной вверх). Закрыть тостер и запекать ок. 5 минут. Подавать, когда начинка остынет.

ВАЛИЙСКИЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ (1 порция)

- 1 ч. ложка острой горчицы,
- 1–2 ломтика сыра,
- 2 ломтика хлеба для тостов.

Положить ломтик хлеба (намазанной стороной вниз) в сэндвич-тостер. Положить на хлеб сыр. Смазать сыр горчицей. Накрывать вторым ломтиком хлеба (намазанной стороной вверх). Закрывать тостер и запекать ок. 5 минут. Будьте осторожны. Не обожгитесь горячим бутербродом.

ЗАКУСКА С ГРУДИНКОЙ И ПОМИДОРАМИ (1 порция)

- 2 ломтика грудинки,
- 1 нарезанный помидор,
- 1 ч. ложка зелени петрушки,
- 2 ломтика хлеба для тостов.

Обжарить грудинку на сковороде. Снять кожу и мелко порезать. Смешать грудинку, помидор и петрушку. Порезать ломтик хлеба в жир, оставшийся от обжаривания грудинки, и положить в тостер, смазанной стороной вниз. Положить на хлеб начинку. Накрывать вторым ломтиком хлеба, смазанным жиром, вытопленным из грудинки (намазанной стороной вверх). Закрывать тостер и запекать ок. 5 минут. Подавать после того, как начинка остынет.

ЯИЧНИЦА (1 порция)

- 1 яйцо,
- 1 ст. ложка молока,
- 1 ч. ложка зелени петрушки или зеленого лука,
- 1 ч. ложка масла или маргарина,
- 2 ломтика хлеба для тостов,
- соль, перец по вкусу.

Смешать яйцо, молоко, петрушку, соль и перец. Растопить масло и вливать приготовленную смесь, постоянно помешивая, пока яйцо не стухнет.

Положить ломтик хлеба (намазанной стороной вниз) в сэндвич-тостер. Положить на хлеб яичницу. Накрывать вторым ломтиком хлеба (намазанной стороной вверх). Закрывать тостер и запекать ок. 5 минут. Подавать после того, как начинка остынет.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ИНДЕЙСКИ (4 порции)

- 1 стакан порезанного мяса цыпленка,
- 4 ст. ложки чили или томатной приправы,
- 1 ч. ложка тортого лука,
- 1 ч. ложка соуса Worcestershire (или подобного),
- 1 ч. ложка приправы curry,
- 1 ст. ложка масла,
- 8 ломтиков хлеба для тостов.

Растопить масло на сковороде, положить все ингредиенты и жарить 2–3 минуты на среднем огне.

Положить ломтик хлеба (намазанной стороной вниз) в сэндвич-тостер. Положить на хлеб 2–3 ст. ложки приготовленной начинки. Накрывать вторым ломтиком хлеба (намазанной стороной вверх). Закрывать тостер и запекать ок. 5 минут. Подавать после того, как начинка остынет.

Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это не трудно и не дорого. С этой целью:

Картонную упаковку передайте на макулатуру, мешки из полиэтилена (PE) выкиньте в контейнер для пластика.

Использованный прибор отдайте в соответствующий пункт хранения, потому что опасные элементы, которые находятся в приборе, могут быть угрозой для среды.

Не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами!

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с нормами закона, стандартами, директивами или из конструкционных, коммерческих, эстетических и других соображений.



Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда за сандвичи.

Препоръки за безопасност

Преди да започнете да използвате уреда, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.




ОПАСНОСТ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от телесни повреди
вследствие на неспазването

- Използвайте уреда върху стабилна и суха повърхност.
- Не включвайте уреда, ако хранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.
- Ако фиксираният хранващ кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или от служител на оторизиран сервиз или квалифицирано лице, за да се избегне всяка опасност.
- Уредът може да бъде поправян само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност се обърнете към специализиран сервиз.
- Не докосвайте горещите повърхности на устройството, внимавайте на парата, която може да излезе от машината по време на работа. Опасност от изгаряне!
- Не потапяйте никоя от частите на сандвич машината или хран-

ващия кабел и щепсела във вода или друга течност, за да се избегне токов удар.

- Това оборудване може да се използва от деца на възраст от 8 години и от лица с намалена физическа или психическа способност, и хора с липса на опит и познания за използване на уреда, ако са под надзор или са им преказани инструкции за използване на оборудването по безопасен начин. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването на уреда и извършването на други действия по поддръжка, не трябва да се извършват от деца, освен ако не са завършили 8 години и имат осигурен съответен надзор.
- Устройство заедно със хранващия кабел трябва да се съхраняват на място недостъпно за деца под 8-годишна възраст.
- Когато сандвич машината не е в употреба или преди почистване, извадете щепсела на хранващия кабел от контакта и изчакайте, докато устройството изстине.
- Не покривайте и не слагайте в уреда за сандвичи опаковки от метално фолио или други материали, това може да доведе до токов удар или пожар.
- Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока, когато уреда работи. Не докосвайте повърхността означена със символа .



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Уредът трябва винаги да бъде включен в контакт (само променлив ток) съвместим с напрежението както е посочено върху табелката на устройството.
- Не изваждайте щепсела от контакта дърпайки за кабела, не премествайте уреда чрез издърпване за хранящия кабел.
- Не издърпвайте хранящия кабел над остри ръбове и не го сгъвайте или притискайте.
- Не позволявайте кабела да виси над ръба на масата или плата, да се допира до горещи повърхности или да бъде навит.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.
- Когато използвате уреда, не го оставяйте без надзор, защото хлябът може да се запали.
- За да извадите продуктите използвайте най-добре дървени, не остри кухненски прибори. Предмети, изработени от метал, като например нож, вилица и т.н. могат да повредят нагреващите се плочи.
- Никога не поставяйте уреда върху или в близост до газ горелка или електрически котлон, или там, където може да влезе в контакт с гореща фурна или микровълнова печка.
- Никога не покривайте устройството, когато е включено или е горещо.



УКАЗАНИЕ

Информация за продукта и указания относно ползването му

- Уредът е предназначен само за домашно използване, в затворени помещения.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Уредът е съобразен с уред от клас I, със хранящ кабел с предпазно жило и щепсел с предпазен контакт.

Уредът за сандвичи отговаря на изискванията на съответните стандарти.

Уредът е съобразен с РЕГЛАМЕНТА НА КОМИСИЯТА (ЕС) NR 1275/2008 касаещ изискванията за екопроектиране.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Електрическо съоръжение предназначено за използване в определени граници на напрежението (LVD) – 2006/95/ЕС.

- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/ЕС.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Декларацията за съответствие CE ще намерите на сайта www.zelmer.com.

Характеристика на уреда

Уредът за сандвичи дава възможност за бързо приготвяне на топли сандвичи с пълнка. В уреда за сандвичи могат да се препекат един или два сандвича от хляб за тостер. Нагревателните плочи на уреда за сандвичи са разделени на четири триъгълника и имат специална повърхност, която предпазва сандвичите от залепване към нагревателната плоча. Съчетанието на метални елементи с пластмасови части прави уреда за сандвичи интересен на външен вид. На уреда за сандвичи има две контролни лампи, които сигнализират съответно:

- червената – включване на уреда към захранването,
- зелената – готовност на уреда за работа.

Конструкция на уреда за сандвичи

- 1 Червена контролна лампа
- 2 Зелена контролна лампа
- 3 Горен корпус
- 4 Долен корпус
- 5 Елемент за затваряне
- 6 Долна нагревателна плоча
- 7 Горна нагревателна плоча



Тип 26Z010



Тип 26Z011



Употреба и работа на уреда за сандвичи

Преди първото използване на уреда за сандвичи:

- извадете го от опаковката,
- проверете дали напрежението, дадено на уреда, отговаря на напрежението на мрежата,
- почистете уреда, като претрийте неговите външни и вътрешни повърхности с леко влажна кърпа или хартиена кърпа,
- включете го за около 15 минути, за да отстраните всички остатъци от производствения процес. След това изключете уреда и го оставете да изстине изцяло.

При по-нататъшното използване на уреда за сандвичи направете следното:

- поставете го върху суха, равна повърхност близо до електрически контакт,
- пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт (тогава ще светне червената контролна лампа),
- изчакайте да светне зелената контролна лампа (това трае около 3-4 минути), което означава, че нагревателните плочи са достигнали температура, подходяща за препичане в уреда за сандвичи,
- отворете уреда,
- сложете една филия хляб за тостер с дебелина около 1 см със страната, намазана с масло или друга мазнина откъм долната нагревателна плоча на уреда,
- сложете върху филията плънката,
- покрийте плънката с другата филия с намазаната ѝ страна нагоре,
- внимателно затворете уреда; в случай че уредът се затваря трудно, трябва да се отстрани излишната плънка; уредът не бива да се затваря с усилие, тъй като това може да доведе до повредата му,

- след няколко минути (времето на препичане зависи от рецептата, по която се приготвят сандвичите и от предпочитанията на потребителя) отворете уреда и извадете препечения сандвич. При изваждане на сандвича от уреда внимавайте:

- да не се изгорите (нагревателните плочи на уреда са горещи),
- да не повредите повърхността на нагревателните плочи – използвайте дървени или пластмасови прибори, устойчиви на висока температура,

- след приключване на препичането изключете уреда, като извадите щепсела на захранващия кабел от контакта.



При консумиране на сандвичите веднага след приключване на печенето внимавайте да не се изгорите, тъй като сандвичите, плънката или добавките може да се горещи.

Почистване и поддръжка на уреда за сандвичи

- Уредът за сандвичи не изисква особена поддръжка.
- Уредът за сандвичи трябва да се поддържа и съхранява чист, тъй като има контакт с хранителни продукти.
- Преди да започнете почистването на уреда за сандвичи, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта и изчакайте уредът изцяло да изстине.
- Първо претрийте уреда за сандвичи с мека, леко влажна кърпа, а след това го изтрийте със суха, мека, чиста кърпа.
- Не използвайте почистващи препарати, които могат да надраскат или повредят външните повърхности и повърхността на нагревателните плочи.
- Преди всяко използване на уреда за сандвичи е необходимо да отстраните от нагревателните плочи събралите се трохи и остатъци.

Примерни кулинарни рецепти

ЯБЪЛКОВ СЛАДКИШ (1 порция)

- 1 супена лъжица ябълков мармалад,
- 1 лъжица пудра захар,
- 1 лъжичка канела,
- 2 филии хляб за тостер.

Сложете филия хляб за тостер със страната, намазана с масло надолу към уреда. Намажете филията с 1 равна лъжица мармалад. Посипете със захар и канела. Покрийте я с другата филия с намазаната ѝ с масло страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. При консумиране на филиите внимавайте плънката да не е прекалено гореща, тъй като можете да се изгорите.

БАНАНОВИ ХАПКИ (2 порции)

- 1 лъжица пудра захар,
- 1 обелен банан,
- 4 филии хляб за тостер.

Сложете две филии хляб за тостер със страните, намазани с масло надолу към уреда. Разрежете банана надлъжно на половина и сложете половинките на филиите. Посипете със захар. Покрийте я с другата филия с намазаната ѝ с масло страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. Сервирайте, след като плънката изстине.

УЕЛСКИ САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ (1 порция)

- 1 лъжица люта горчица,
- 1–2 тънки резена кашкавал,
- 2 филии хляб за тостер.

Сложете филия хляб за тостер със страната, намазана с масло надолу към уреда. Сложете върху филията кашкавал. Намажете кашкавала със горчица. Покрийте я с другата филия с намазаната ѝ с масло страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. Не яжте сандвича, ако е прекалено горещ.

ХАПКИ С БЕКОН И ДОМАТИ (1 порция)

- 2 резена бекон,
- 1 нарязан домати,
- 1 лъжичка нарязан магданоз,
- 2 филии хляб за тостер.

Запържете бекона в тиган. Махнете кожата и нарежете бекона на парченца. Смесете бекона, доматиите и магданоза.

Натопете филия хляб в мазнината от бекона и я сложете със страната, натопена в мазнината, надолу. Сложете върху филията плънка. Покрийте я с филия с натопената в мазнината от бекона страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. Сервирайте, след като плънката изстине.

БЪРКАНИ ЯЙЦА (1 порция)

- 1 яйце,
- 1 супена лъжица мляко,
- 1 лъжичка нарязан магданоз или див чесън,
- 1 лъжица масло или маргарин,
- 2 филии хляб за тостер,
- Сол и пипер.

Разбъркайте яйцето, млякото, магданоза, солта и пипера. Разтопете маслото и налейте в него пригответената смес, бъркайте, докато яйцето не се пресече.

Сложете филия хляб за тостер със страната, намазана с масло надолу към уреда. Намажете филията с бърканите яйца. Покрийте я с другата филия с намазаната ѝ с масло страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. Сервирайте, след като плънката изстине.

ПИЛЕ ПО ИНДИАНСКИ (4 порции)

- 1 чаша нарязано пиле,
- 4 лъжици домати на прах или чили,
- 1 лъжица рендосан лук,
- 1 лъжица сос от типа Уорчестър,
- 1 лъжица къри на прах,
- 1 супена лъжица масло,
- 8 лъжици хляб за тостер.

Разтопете маслото в тиган и добавете всички съставки. Пържете 2–3 минути на среден огън.

Сложете филия хляб за тостер със страната, намазана с масло надолу към уреда. Намажете на филията хляб 2–3 супени лъжици от пригответената плънка. Покрийте я с другата филия с намазаната ѝ с масло страна нагоре. Затворете уреда и печете около 5 минути. Сервирайте, след като плънката изстине.

Екология – Грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте уреда заедно с битовите отпадъци!

Производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію з користування просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування тостером у майбутньому.

Вказівки з безпеки


Перед початком експлуатації приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.



НЕБЕЗПЕКА! / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання загрожує травмами

- Використовуйте пристрій на стійкій і сухій поверхні.
- Не користуйтеся обладнанням, якщо живильний провід або корпус помітно пошкоджені.
- Якщо незйомний провід живлення буде пошкоджено, його слід замінити у виробника або у працівника сервісної служби, або кваліфікованою особою з метою уникнення загрози.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Не торкайтеся гарячої поверхні пристрою, стережіться пари, яка може вирватися з пристрою під час роботи. Небезпека отримання опіку!

- Щоб уникнути ураження електрострумом не занурюйте жодної частини тостера або проводу живлення у воду або іншу рідину.
- Даний прилад може використовуватись дітьми у віці з 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, особами без досвіду роботи з приладом, якщо буде здійснюватись контроль або проведено інструктаж із експлуатації приладу та пов'язаними із цим загрозами. Не дозволяти дітям гратися з приладом. Діти не повинні чистити пристрій та виконувати інші дії з догляду за ним, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під належним наглядом.
- Пристрій з проводом живлення має зберігатися у місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.
- Коли тостер не використовується, або перед його очищенням, вийміть вилку проводу живлення з розетки й почекайте, поки пристрій охолоне.
- Не прикривайте і не покладайте у тостер упакування з металевої плівки або інших матеріалів, це несе ризик ураження електричним струмом або пожежі.
- Температура відкритих поверхонь може бути високою, коли обладнання працює. Не торкайтеся поверхні, позначеної символом .



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Прилад завжди підключайте до гнізда електричної мережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає поданий на інформаційному табло приладу.
- Не виймайте вилки з гнізда за провід, а також не переміщуйте таким чином пристрій.
- Не простягайте провід живлення через гострі краї і не здавлюйте його.
- Не допускайте, щоб провід звисав зі столу або робочої поверхні, торкався гарячих предметів або був скручений.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.
- Під час використання не залишайте пристрій без нагляду, тому що може статися загоряння.
- Для виймки продуктів краще всього використовувати дерев'яне кухонне начиння без гострих країв. Такі металеві предмети, як ніж, вилка і т.п. можуть пошкодити нагрівальні поверхні.
- Не ставте пристрій на або поруч з газовою або електричною конфоркою або там, де він може контактувати з гарячою духовкою або мікрохвильовою піччю.
- Не накривайте пристрій, коли він підключений до мережі або гарячий.



ВКАЗІВКА

Інформація про продукт та вказівки щодо використання

- Обладнання призначене виключно для домашнього використання, усередині приміщень.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Тостер є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилою та вилкою з захисним контактом.

Тостер виконує вимоги стандартів.

Прилад виконує вимоги РОЗПОРЯДЖЕННЯ КОМІСІЇ (WE) № 1275/2008 щодо вимог, які стосуються екопроектую.

Обладнання відповідає вимогам директив:

- Електричний прилад слід експлуатувати при визначених рівнях напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Характеристика обладнання

Тостер для бутербродів надає можливість швидко обжарити бутерброди з начинкою. У тостері можна обжарювати один або два бутерброди із спеціального хліба для тостів. Нагрівні плити тостера розділені на чотири трикутні зони з тефлоновим покриттям, що захищає обжарені бутерброди від пригорання до нагрівної поверхні. Поєднання металевих елементів з пластмасовими частинами надає цікавий зовнішній вигляд тостера. На тостері встановлені дві контрольні лампочки, що сигналізують:

- червона – підключення обладнання до мережі,
- зелена – готовність обладнання до обжарення.

Складові частини тостера

- 1 Лампочка червоного кольору
- 2 Лампочка зеленого кольору
- 3 Верхній корпус
- 4 Нижній корпус
- 5 Зачіпка
- 6 Нагрівна плита нижня
- 7 Нагрівна плита верхня



Тип 26Z010



Тип 26Z011



Обслуговування і робота тостера для бутербродів

Перед першим запуском тостера, необхідно:

- вийняти його з упакування,
- перевірити чи напруга, вказана на тостері відповідає значенню напруги у мережі,
- очистити обладнання, протираючи його зовнішні та внутрішні поверхні легко зволоженою ганчіркою або пареровим рушником.
- включити його на близько 15 хвилин для видалення будь-яких рештків, що походять з виробничого процесу. Потім виключити тостер і залишити його до повного охолодження.

Під час подальшого користування тостреом, потрібно:

- установити його на сухій, плоскій поверхні поблизу розетки,
- устаткувати вилку приєднувального кабелю до розетки (тоді запалиться червона лампочка),
- зачекайте до моменту запалення лампочки зеленого кольору (це продовжується бл. 3–4 хвилин), що позначає, що нагрівні плити досягли температури, яка дозволяє обжарювати у тостері бутерброди,
- відкрити тостер,
- покласти шматок хліба для тостів товщиною близько 1 см стороною, змазаною маслом або іншим жиром, на нижню нагрівну плиту тостера,
- покласти на шматок хліба добавки,
- прикрити добавки другим шматком хліба змазаною стороною уверх,
- обережно закрити тостер; у разі проблем з закриттям тостера, необхідно усунути надмір добавок; не може бути проблем з закриттям тостера, це може привести до його пошкодження,

- через декілька хвилин (час обжарювання залежить від рецептури, за якою готують бутерброди і від уподобань користувача) відкрити тостер і вийняти бутерброди. При вийманні бутербродів з тостера, необхідно:

- не допускати опіків (нагрівні плити тостера є гарячим),
- не допускати пошкодження тефлонового шару нагрівних плит – користуйтеся дерев'яними або пластиковими столовими приборами, стійкими до високої температури,
- після обжарювання, виключіть тостер шляхом витягання вилки живильного кабелю з розетки.



При споживанні бутербродів безпосередньо після закінчення обжарювання, будьте обережними, не друксайте опіків, тому що бутерброди, начинка чи добавки можуть бути гарячими.

Очищення і зберігання тостера

- Тостер для бутербродів не вимагає детальної консервації.
- Тостер належить зберігати у чистоті, тому що він має контакт з харчовими продуктами.
- Перед очищенням тостера необхідно витягнути вилку приєднувального кабелю з розетки і зачекайте до повного охолодження обладнання.
- Зпочатку протерти тостер м'якою і легко зволоженою ганчіркою, а потім витерти досуха м'якою, чистою ганчіркою.
- Не застосовувати миючі засоби, що можуть привести до утворення подряпин або пошкодження зовнішніх поверхонь та тефлонове покриття нагрівних плит.
- Перед кожним використанням тостера, усуньте з нагрівних плит нагромаджені рештки і крихітки.

Прикладові кулінарні рецептури

ЯБЛУЧНІ РОГАЛИКИ (1 порція)

- 1 столова ложка яблучного джему,
- 1 ложечка цукру – пудри,
- 1 ложечка кориці,
- 2 шматки хліба для тостів.

Покласти у тостер шматок хліба для тостів стороною, змазаною маслом униз. Розвести на шматку хліба 1 плоску ложечку джему. Посипати цукром – пудрою і корицею. Прикрити другим шматком хліба, стороною змазаною маслом уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. При споживанні будьте обережними для попередження опіків, начинка і бутерброд можуть бути ще гарячими.

БАНАНОВІ ЗАКУСКИ (2 порції)

- 1 ложечка цукру – пудри,
- 1 очищений банан,
- 4 шматки хліба для тостів.

Покласти у тостер два шматки хліба для тостів стороною, змазаними маслом униз. Розрізати банан впоперек на половину і покласти половинки на шматки хліба. Посипати цукром. Прикрити другим шматком хліба, стороною змазаною маслом уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. Споживати після охолодження начинки.

ВАЛЛІЙСЬКА ГРІНКА З СИРОМ (1 порція)

- 1 ложка гострої гірчиці,
- 1–2 шматки жовтого сиру,
- 2 шматки хліба для тостів.

Покласти у тостер шматок хліба для тостів стороною, змазаною маслом униз. На шматок хліба покласти сир. Сир змазати гірчицею. Прикрити другим шматком хліба, стороною змазаною маслом уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. Не споживати надто гарячого бутерброду.

ЗАКУСКА З ГРУДИНКОЮ ТА ПОМІДОРАМИ (1 порція)

- 2 шматки грудинки,
- 1 порізаний помідор,
- 1 ложка порізаного листя петрушки,
- 2 шматки хліба для тостів.

Присмажити грудинку на сковороді. Усунути шкірку і порізати грудинку на шматки. Змішати разом грудинку, помідор і листя петрушки.

Змочити шматок хліба у жирі від грудинки і покласти його в тостер, змоченою стороною униз. На шматок хліба нанести фарш. Прикрити шматком хліба, стороною змоченою у жирі від грудинки уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. Споживати після охолодження начинки.

ЯЄЧНЯ (1 порція)

- 1 яйце,
- 1 столова ложка молока,
- 1 ложка порізаного листя петрушки або зеленої цибулі,
- 1 ложка масла або маргарина,
- 2 шматки хліба для тостів,
- Сіль і перець.

Змішати яйце, молоко, листя петрушки, сіль та перець. Розплавити масло і додати до нього приготовлену суміш, змішувати до з'єднання яйця.

Покласти у тостер шматок хліба для тостів стороною, змазаною маслом униз. На шматку хліба розвести яєчно. Прикрити другим шматком хліба, стороною змазаною маслом уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. Споживати після охолодження начинки.

ІНДІАНСЬКЕ КУРЧА (4 порції)

- 1 склянка порізаного курчати,
- 4 ложки томатної приправи або чіпі,
- 1 ложка тертої цибулі,
- 1 ложка соусу Worcestershire,
- 1 ложка сухої приправи карі (curry),
- 1 столова ложка масла,
- 8 шматків хліба для тостів.

Розплавити масло у сковороді і додати усі компоненти. Смажити протягом 2–3 хвилин на середньому вогні.

Покласти у тостер шматок хліба для тостів стороною, змазаною маслом униз. На шматку хліба розвести 2–3 столові ложки приготовленої начинки. Прикрити другим шматком хліба, стороною змазаною маслом уверх. Закрити тостер і обжарювати близько 5 хвилин. Споживати після охолодження начинки.

Екологія – Давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмас.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом із побутовими відходами!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.

- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиківових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструктивними, торговельними, естетичними та іншими причинами.

Sveikiname Jus pasirinkus mūsų prietaisą ir džiaugiamės, kad tapote Zelmer produktų naudotoju.

Prašome atidžiai perskaityti šią aptarnavimo instrukciją. Ypačingą dėmesį reikia skirti saugos nurodymams. Vartojimo instrukciją prašome išsaugoti, kad galėtumėt ja pasinaudoti taip pat vėlesnio sumuštinių keptuvo eksploataavimo metu.

Darbo saugos nurodymai

Prieš naudodamiesi įrengimu, prašome susipažinti su sunaudojimosi instrukcijos pilnu turiniu.




PAVOJUS! /ISPĖJIMAS!

Nesilaikymas gali sukelti pažeidimus

- Prietaisą naudoti ant tvirto ir sauso pagrindo.
- Nevartok įrenginio, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas arba jeigu korpusė yra matomi sužalojimai.
- Jeigu neatjungtas įtampos laidas buvo sugadintas, tai šiuo atveju jis turi būti pakeistas gamintojo bei serviso punkto darbuotojo, arba kvalifikuoto asmens tam, kad galima būtų išvengti pavojaus.
- Prietaiso remontą gali atlikti tik apmokytas personalas, siekiant išvengti pavojaus. Dėl netinkamai atliktų remonto darbų gali kilti pavojus naudotojui. Pasireiškus gedimams, reikia kreiptis į specializuotą servisą.
- Neliesti karštų prietaiso paviršių, būti atsargiam, nes iš veikiančio prietaiso gali veržtis karšti garai. Galima nusiplikyti!
- Elektros smūgiui išvengti nekišti prietaiso ar maitinimo laido ir kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai, kuriems yra bent 8 metai, ir silpnesnių fizinių, protinių gebėjimų

bei neturintys patirties ir prietaiso neišmanantys asmenys, jeigu užtikrinama jų priežiūra arba jiems buvo paaiškinta, kaip saugiai naudoti prietaisą ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Neleisti vaikams žaisti prietaisu. Prietaiso negali valyti ir jo priežiūros atlikti vaikai, nebent jiems yra sukakę 8 metai ir jie yra tinkamai prižiūrimi.

- Įrengimą, kartu su prijungimo kabeliu, būtina laikyti vietoje, nepasiekiamoje vaikams, jaunesniems nei 8 metai.
- Jeigu sumuštinių keptuvas nėra vartojamas arba ruošiamasi jį valyti, būtina ištraukti prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės ir palaukti kol jis atauš.
- Neapdeng keptuvo bei nedėk į jo vidų metalinių folijų pakuočių arba kitokių medžiagų, tai gresia elektros smūgiu arba gaisru.
- Įjungto prietaiso atvirų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė. Neliesti paviršiaus, paženklinto simboliu .



DĖMESIO!

Nesilaikymas gali sukelti turto sugadinimą

- Prietaisą būtina prijungti prie elektros tinklo lizdo (tik kintamosios srovės), kurio įtampa atitinka gamyklinėje lentelėje nurodytą vertę.
- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės netrauk už laido. Netraukiok keptuvo tempdamas jį už maitinimo laido.
- Saugok maitinimo laidą nuo aštrių briaunų ir nestatyk jo į sugniaužimo pavojų.
- Neleisti, kad laidas kabėtų nuo stalo ar stalviršio krašto, liestųsi su karštais paviršiais ar būtų sulankstyta.
- Įranga nėra skirta darbui su išoriniais laiko išjungikliais arba atskira nuotolinio reguliavimo sistema.

- Nepalikti įjungto prietaiso be priežiūros, nes duona gali užsidegti.
- Produktams išimti geriausia naudoti medinius, neaštrius virtuvės įrankius. Iš metalo pagaminti įrankiai, pvz., peiliai, šakutės ir pan., gali pažeisti kaitinamąsias plokštes.
- Nedėti prietaiso ant dujinių ar elektrinių degiklių, arti jų arba ten, kur galėtų liestis su įkaitusia orkaitė ar mikrobangų krosnele.
- Neuzdengti į srovę įjungto ar karšto prietaiso.



NURODYMAS

Informacija apie produktą ir naudojimo nurodymai

- Prietaisas yra skirtas vartoti vien tik naminiame ūkyje.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Keptuvai, tai I klasės įrenginys, aprūpintas prijungimo laidu su apsaugine gysla ir kištuku turinčiu apsauginį izeminio kontaktą.

Sumuštininių keptuvai atitinka atitinkamų normų reikalavimus. Prietaisas atitinka KOMISIJOS REGLAMENTO (EB) NR. 1275/2008 nuostatas dėl ekologinio projektavimo reikalavimų.

Gaminys atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:

- Elektros įrenginys yra skirtas naudotis tik atitinkamos įtampos ribose (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklui.

CE atitikties deklaracija pateikiama tinklalapyje www.zelmer.com.

Gaminio charakteristika

Sumuštininių keptuvai leidžia greit paruošti šiltus sumuštinis su įdaru. Keptuve galima kepti vieną arba du tostinės duonos pagrindu paruoštus sumuštinis. Keptuvo kaitrinės plokštės yra padalytos į keturis trikampės formos sektorius padengtus specialiu sluoksniu, kurio dėka kepami sumuštiniai nepriimpa prie kaitrinio paviršiaus. Atitinkamas metalinių ir plastikinių gaminio elementų sujungimas suteikia sumuštininių keptuvui malonią išorinę išvaizdą. Keptuvo viršutinėje dalyje yra dvi kontrolinės lemputės, kurios signalizuoja:

- raudona – gaminio prijungimą prie elektros tinklo,
- žalia – keptuvo parengties kepimui būklę.

Sumuštininių keptuvo konstrukcija

- 1 Raudonos spalvos lemputė
- 2 Žalios spalvos lemputė
- 3 Viršutinis korpusas
- 4 Apatinis korpusas
- 5 Fiksatorius
- 6 Apatinė kaitrinė plokštė
- 7 Viršutinė kaitrinė plokštė



Tipas 26Z010



Tipas 26Z011



Sumuštininių keptuvo aptarnavimas ir funkcionavimas

Prieš pirmąjį keptuvo panaudojimą reikia:

- išimti jį iš pakuotės,
- patikrinti ar pateikta gaminio duomenų skydelyje įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- nuvalyti įrenginį, tuo tikslu nušluostant jo išorinius ir vidinius paviršius lengvai vandeniu sudrėkinta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu,
- įjungti keptuvą maždaug 15 minučių laiko trukmei, kad pašalinti bet kokias gamybinio proceso kilmės liekanas. Po to išjungti keptuvą ir palikti jį, kad visiškai atšautų.

Tolesnio keptuvo vartojimo tikslu reikia:

- pastatyti jį ant sauso, plokščio paviršiaus, arti prie elektros tinklo rozetės,

- įkišti prijungiamojo laido kištuką į elektros tinklo rozetę (to pasekmėje užsižiebs raudona lemputė),
- palaukti kol užsižiebs žalia lemputė (tai užima apie 3-4 minutes), o tai reiškia, kad kaitrinės plokštės pasiekė temperatūrą leidžiančią kepti keptuvėje sumuštinius,
- atidaryti keptuvą,
- padėti maždaug 1 cm storio tostinės duonos riekę sviestu arba kitokių riebalų sluoksniu pateptu paviršium ant apatinės kaitrinės keptuvo plokštės,
- uždėti ant padėtos riekės priedus,
- uždengti priedus antra iš viršaus patepta sviestu arba kitokiais riebalais tostinės duonos rieke,
- atsargiai uždaryti keptuvą; jeigu keptuvą uždaryti sunku, reikia pašalinti priedų perteklių; keptuvą turi užsidarinėti lengvai, priešingu atveju yra galimas jo sužalojimas,
- kelioms minutėms praėjus (kepimo laikas priklauso nuo receptūros pagal kurią sumuštiniai yra ruošiami ir nuo vartotojo pomėgiu), keptuvą reikia atidaryti ir išimti apkeptą sumuštinį. Išimant sumuštinį iš keptuvo daryti tai ytin atsargiai:
 - kad nenusiplikyti (kaitrinės keptuvo plokštės yra labai karštos),
 - kad nepažeisti kaitrinių plokščių paviršiaus dangos sluoksnio – reikia vartoti medinę arba plastmasinę, atsparią aukštai temperatūrai, mentele,

- užbaigus kepimą išjungti keptuvą, tuo tikslu ištraukiant prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.



Vaišinantis sumuštiniais betarpiškai po jų išėmimo iš keptuvo yra būtinas atsargumas – sumuštinis, įdaras arba priedai gali būti labai karšti ir galima nusiplikyti.

Keptuvo valymas ir konservavimas

- Sumuštinų keptuvą nereikalauja ypatingo konservavimo.
- Keptuvą reikia laikyti švaroje, kadangi turi kontaktą su maistu.
- Prieš pradėdant keptuvą valyti, reikia ištraukti prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės ir palaukti kol įrenginys visiškai atauš.
- Visų pirma pertrinti keptuvą minkštu ir lengvai sudrėkintu skudurėliu, o po to nususinti jį sausa, minkšta ir švaria šluoste.
- Nevartoti valymo priemonių, kurios gali suraizyti arba pažeisti išorinius įrenginio paviršius ir kaitrinių plokščių dangos sluoksnį.
- Prieš kiekvieną keptuvo panaudojimą reikia nuo kaitrinių plokščių paviršiaus pašalinti susikaupusius trupinėlius ir maisto likučius.

Pavyzdiniai kulinariniai receptai

OBUOLINIAI RIESTAINIAI (1 porcija)

- 1 šaukštas obuolių džemo,
- 1 šaukštelis cukraus pudros,
- 1 šaukštelis cinamono,
- 2 riekės tostinės duonos.

Įdėti į keptuvą tostinės duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į apačią. Paskleisti riekės paviršiuje 1 plokščiai (be kaupo) pripildytą džemo šaukštą. Apiberti cukrum ir cinamonu. Uždengti duonos rieke sviestu patepta puse nukreipta į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Vaisinantis sumuštinium žiūrėti, kad įdaras nebūtų pernelyg karštas, kadangi galima nusiplikyti.

VALŲ SKREBUTIS SU SŪRIU (1 porcija)

- 1 šaukštelis aštrių garstyčių,
- 1-2 riekelės geltono sūrio,
- 2 riekės tostinės duonos.

Įdėti į keptuvą tostinės duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į apačią. Padėti ant duonos sūrio riekelę. Patepti sūrį garstyčiomis. Uždengti duonos rieke sviestu patepta puse nukreipta į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Vaisintis, kai sumuštinis nebus pernelyg karštas.

UŽKANDIS IŠ BANANŲ (2 porcijos)

- 1 šaukštelis cukraus pudros,
- 1 nuluptas bananas,
- 4 riekės tostinės duonos.

Įdėti į keptuvą dvi tostinės duonos riekės sviestu pateptomis pusėmis nukreiptomis į apačią. Perpjauti bananą skersai per pus ir padėti pusiukes ant riekų. Apiberti cukrum. Uždengti duonos riekėmis sviestu pateptomis pusėmis nukreiptomis į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Ataušus įdarui galima vaisintis.

UŽKANDIS SU ŠONINE IR POMIDORAIS (1 porcija)

- 2 riekelės šoninės,
- 1 supjaustytas pomidoras,
- 1 šaukštelis sukapatų petražolių lapelių,
- 2 riekės tostinės duonos.

Šoninę apkepti keptuvėje. Pašalinti odelę ir supjaustyti šoninę į gabaliukus. Sumaisyti šoninę, pomidorus ir petražoles.

Pamirkyti duonos riekę šoninės riebaluose ir padėti į keptuvą pamirkyta puse nukreipta į apačią. Padėti ant riekės paruoštą įdarą. Uždengti duonos rieke šoninės riebaluose pamirkyta puse nukreipta į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Vaisintis sumuštinium įdarui ataušus.

KIAUŠINIENĖ (1 porcija)

- 1 kiaušinis
- 1 šaukštas pieno,
- 1 šaukštelis sukaptų petražolių lapelių arba laiškinių svogūnų,
- 1 šaukštelis sviesto arba margarino,
- 2 riekės tostinės duonos.
- Druska ir pipirai.

Sumaišyti kiaušinį su pienu, petražolėmis, druska ir pipirais. Paruoštą mišinį įdėti į sulydytą sviestą ir maišyti kol kiaušiniene pradės tirštėti.

Įdėti į keptuvą tostinės duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į apačią. Kiaušiniene paskleisti ant riekės paviršiaus. Uždengti duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Vaisintis sumuštinii įdarui ataušus.

INDĖNŲ VIŠČIUKAS (4 porcijos)

- 1 stiklinė sukaptos vištienos,
- 4 šaukštai pomidorų arba čili prieskonių,
- 1 šaukštelis sutrintų svogūnų,
- 1 šaukštelis Worcestershire rūšies padažo,
- 1 šaukštelis curry prieskonių miltelių,
- 1 šaukštas sviesto,
- 8 riekės tostinės duonos.

Sulydyti sviestą keptuvėje ir įdėti visus komponentus. Kepti per 2-3 minutes ant vidutiniškos ugnies.

Įdėti į keptuvą tostinės duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į apačią. Paskleisti riekės paviršiuje 2-3 šaukštus paruošto įdaro. Uždengti duonos riekę sviestu patepta puse nukreipta į viršų. Uždaryti keptuvą ir kepti per maždaug 5 minutes. Vaisintis sumuštinii įdarui ataušus.

Ekologija – rūpinkimės aplinka!

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku nei pernelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduok į makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmesk į plastmasių kaupimo konteinerį.



Susidėvėjusį gaminį perduok į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys gaminyje pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.

Neišmeskite kartu su komunalinėmis atliekomis!

Gamintojas neatsako už galimą žalą, atsiradusią dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį ar netinkamos jo priežiūros.

Gamintojas pasilieka teisę bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo keisti gaminio modifikaciją, siekdamas pritaikyti gaminio charakteristikas galiojančioms teisės normoms, direktyvoms, o taip pat dėl priežasčių, susijusių su prietaiso konstrukcija, estetinėmis, prekybos ir kitomis sąlygomis.

Apsveicam, ka iegādājāties mūsu ierīci un laipni lūdzam Zelmer lietotāju vidū.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, jālieto tikai oriģināli Zelmer aksesuāri. Tie tika izstrādāti speciāli šim produktam.

Lūdzam rūpīgi salasīt mūsu lietošanas instrukciju. Sevišķi uzmanīgi ievērojiet drošības noteikumus. Lūdzam saglabāt lietošanas instrukciju, lai Jūs varētu to lietot arī vēlākās lietošanas laikā.

Norādījumi par drošību

Pirms ierīces izmantošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.




BRIESMAS! / BRĪDINĀJUMS!

Neievērošana var izraisīt ievainojumus

- Lietojiet ierīci tikai uz sausas un stabilas virsmas.
- Nedrīkst lietot ierīci, kad elektrības vads ir bojāts vai redzami bojāts ierīces korpuss.
- Gadījumā, ja neatvienojamais barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamības, tas ir jānomaina ražotājam, servisa parstāvim vai kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīces remontu var veikt tikai kvalificēta apkope. Nepareizs remonts var izraisīt nopietnas briesmas lietotājam. Ja ierīcei ir kāds defekts kontaktējiet ar specializēto servisa punktu.
- Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Uzmanieties no karstā tvaika, ka izdalās ierīces darba laikā. Apgeduma draudi!
- Nekad neiegremdējiet ierīci, tās daļas vai strāvas padeves vadu un kontaktdakšu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Tas var draudēt ar strāvas triecienu.
- Iekārtu drīkst izmantot bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu. Iekārta nav paredzēta izmantošanai perso-

nām ar fiziskiem un garīgiem traucējumiem, kā arī ar maņu orgānu mazspēju. Personām ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, iekārtas izmantošana pieļaujama vienīgi tai gadījumā, ja tie atrodas par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ir saņēmuši no šīs personas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar iekārtu. Ierīces tīrīšanu un uzglabāšanas darbības nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un neatrodas pieaugušo personu uzraudzībā.

- Ierīci un strāvas vadu uzglabāt bērniem nepieejamā vietā (ja bērns nav sasniedzis 8 gadu vecumu).
- Kad ierīce nav lietota vai pirms tīrīšanas uzsākšanas atslēgt elektrības vada kontaktdakšu un pagaidīt līdz ierīces atdzišanai.
- Nedrīkst apsegt ierīci un novietot tā iepakojumus no metāla folijas vai no citiem materiāliem, tas var būt par elektrošoka vai ugunsgrēka iemeslu.
- Pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka, kad ierīce ir ieslēgta. Nepieskarieties virsmām, kas atzīmētas ar simbolu .



UZMANĪBU!

Neievērošana var izraisīt bojājumus īpašumam

- Ierīce jāpieslēdz elektrotīkla kontaktligzdai (tikai maiņstrāvas), kuras spriegums atbilst datu plāksnītē norādītai vērtībai.
- Nedrīkst atslēgt kontaktdakšu no ligzdas, vilkšot ar vadu. Nedrīkst vilkt ierīci ar elektrības vadu.
- Nedrīkst vilkt elektrības vadu uz asām malām un to saspiest.

- Neļaujiet strāvas padeves vadam nokarāties pāri galda vai darba virsmas malai, pieskarieties ierīces karstajām virsmām vai sapīties.
- Ierīce nav paredzēta darbam ar ārējiem laika izslēdzējiem vai atšķirīgu tīlvadības regulācijas sistēmu.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības, jo maizītes var piedegt.
- Apcepto produktu izņemšanai izmantojiet neasus virtuves piederumus no koka. Virtuves piederumi, kas izgatavoti no metāla, piem., dakšīņas u.tml. var sabojāt ierīces sildelementus.
- Nenovietojiet ierīci uz vai līdās gāzes vai elektriskajam deglim, vai arī vietā, kur tas varētu saskarties ar ierīces karsto virsmu vai mikroviļņu krāsni.
- Nekad nepārsedziet ierīci, ja tā ir pieslēgta strāvas padevei vai ir karsta.



NORĀDĪJUMS

Informācija par produktu un lietošanas norādījumi

- Ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības lietošanai.

Tehniskās informācijas

Tehniskie parametri ir uzrādīti uz nominālās tabuliņas.

Tosters ir I. klases ierīce, apgādāta ar elektrības vadu ar aizsardzības vadu un kontaktdakšu ar aizsardzības mietiņu.

Tosters atbilst attiecīgo normu prasībām.

Ierīce atbilst KOMISIJAS REGULAS (EK) NR. 1275/2008 nosacījumiem attiecībā uz ekodizaina prasībām.

Ierīce atbilst direktīvu prasībām:

- Elektriskā ierīce ir paredzēta lietošanai atbilstošās sprieguma robežās (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnētiska saderība (EMC) – 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālās tabuliņas.

CE Atbilstības deklarācija atradīsiet mājas lapā www.zelmer.com.

Ierīces raksturojums

Sviestmaizes tosters atļauj ātri sagatavot siltas sviestmaizes ar pildījumu. Ierīcē var apcept vienu vai divas sviestmaizes no tosta maizes. Ierīces sildīšanas plātnītes ir sadalītas uz četriem trīsstūru rajoniem, apsegta ar speciālo slāni, kurš sargā ceptas sviestmaizes no pielīšanas pie sildīšanas virsmas. Metāla elementu savienojums ar plastmasas elementiem dod ierīcei interesantu ārējo izskatu. Uz tostera atrodas divas kontroles lampiņas, kuras signalizē:

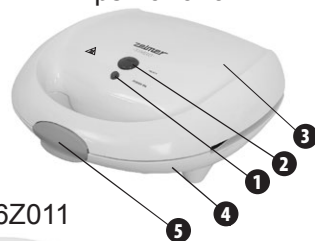
- sarkana - ierīces pieslēgšanu pie elektroapgādes,
- zaļa - ierīces gatavību cepšanai.

Sviestmaizes tostera konstrukcija

- 1 Sarkana lampiņa
- 2 Zaļa lampiņa
- 3 Augšējais korpusis
- 4 Apakšējais korpusis
- 5 Āķis
- 6 Apakšēja sildīšanas plātnīte
- 7 Augšēja sildīšanas plātnīte



Tips 26Z010



Tips 26Z011



Sviestmaizes tostera apkalpošana un darbība

Pirms pirmās ierīces iedarbināšanas:

- noņemt to no iepakojuma,
- pārbaudīt, vai spriegums norādīts uz ierīces, atbilst elektrības tīkla spriegumam,
- notīrīt ierīci no ārpuses un iekšā ar viegli miklu lupatu vai papīra dvieli,
- ieslēgt ierīci uz apm. 15 minūtēm, lai pilnīgi likvidēt visas atliekas pēc ražošanas procesa. Pēc tam ieslēgt ierīci un atstāt līdz pilnīgai atdīšanai.

Tālākās lietošanas laika:

- uzstādīt ierīci uz sausas, plakanas virsmas pie elektrības ligzdas,
- pieslēgt elektrības vada kontaktdakšu pie ligzdas (sarkanā lampiņa uzliesmos),
- pagaidīt līdz zaļās lampiņas uzliesmošanai (3-4 minūtes), kas nozīmē, ka sildīšanas plātnītes sasniedza temperatūru, kura atļauj apcept sviestmaizes ierīcē,
- atvērt tosteru,
- novietot tosta maizes šķēli, ar biežumu apm. 1 cm, ar sviestu vai citu tauku, uz tosteru sildīšanas plātnītes,
- uzlikt uz šķēles piedevu,
- apsegt piedevas ar otro šķēli, ar sviestu vai tauku uz augšu,
- uzmanīgi slēgt tosteri; gadījumā, kad ir grūti slēgt ierīci, noņemt piedevu pārmēru; tosters nevar grūti slēgties, jo tas var ierosināt bojājumus,
- pēc dažādām minūtēm (cepšanas laiks ir atkarīgs no receptes, saskaņā ar kuru sviestmaizes ir sagatavotas, un no lietotāja prasībām) atvērt tosteru un noņemt sviestmaizi. Noņemšot sviestmaizi, esiet uzmanīgi:
 - lai neapdedzināties (sildīšanas plātnītes ir ļoti karstas),

- lai nebojāt sildīšanas plātnītes virsmu - lietojiet koka vai plastmasas instrumentus, izturīgus pret augstām temperatūrām,
- pēc cepšanas pabeigšanas izslēgt ierīci, atslēgšot elektrības vadu no elektroapgādes.



Sviestmaizes ēšanas laikā tieši pēc cepšanas - esiet ļoti uzmanīgi, jo sviestmaizes pildījums vai piedevas var būt karsti.

Ierīces tīrīšana un konservācija

- Sviestmaizes tosteru nav vajadzīgi sevišķi konservēt.
- Turēt un glabāt tosteru tīrumā, jo tas kontaktēs ar pārtikas produktiem.
- Pirms tosteru tīrīšanas atslēgt elektrības vada kontaktdakšu no ligzdas un pagaidīt līdz ierīces pilnīgai atdzišanai.
- Pirmkārt ierīci notīrīt ar mīkstu un viegli miklu lupatu, pēc tam nosusināt ar mīkstu, tīru lupatu.
- Nelietot tīrīšanas līdzekļus, kuri var ieskrāpēt vai bojāt ārēju virsmu un sildīšanas plātnes virsmu.
- Pirms katrās ierīces lietošanas izvākt no sildīšanas plātnes drupatas un atliekas.

Parauga kulinārijas receptes

ĀBOLU RADZIŅI (1 porcija)

- 1 karote ābolu džema
- 1 tējkarote cukura pūdera,
- 1 tējkarote kanēļa,
- 2 tosta maizes šķēles.

Novietot tosta maizes šķēli, ar sviestu uz apakšu, tosterā. Uz šķēles izsmērēt 1 plakanu džema karoti. Apbērt ar cukuru un kanēli. Segt ar maizes šķēles, ar sviestu uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Ēšanas laikā esiet uzmanīgi, jo pildījums var būt ļoti karsts.

BANĀNU UZKOŽAMIE (2 porcijas)

- 1 tējkarote cukura pūdera,
- 1 nomizots banāns,
- 4 tosta maizes šķēles.

Novietot divas tosta maizes šķēles, ar sviestu uz apakšu, tosterā. Pārgrieziet banānu šķērsām uz pusēm, uzlikt puses uz šķēlēm. Apbērt ar cukuru. Segt ar maizes šķēles, ar sviestu uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Pasniegt pēc pildījuma atdzišanas.

VELSIEŠU TOSTS AR SIERU (1 porcija)

- 1 tējkarote asas sinepes,
- 1-2 siera šķēles,
- 2 tosta maizes šķēles.

Novietot tosta maizes šķēli, ar sviestu uz apakšu, tosterā. Uz maizes uzlikt sieru. Izsmērēt sinepes. Segt ar maizes šķēles, ar sviestu uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Neēst pārāk karsto sviestmaizi.

UZKOŽAMIE AR ŽĀVĒTS KRŪTS UN TOMĀTIEM

(1 porcija)

- 2 krūts šķēles,
- 1 griezts tomāts,
- 1 tējkarote griezta pētersīļa lapas
- 2 tosta maizes šķēles.

Apcept žāvēts krūts uz pannas. Atgrieziet mizu un pagrieziet krūts uz gabaliņiem. Samaisīt krūts, tomātu un pētersīļa lapas.

Maizes šķēli iemērkāt krūts taukos un novietot tosterā, ar iemērkto pusi uz apakšu. Uzlikt pildījumu. Segt ar sviestmaizi, ar iemērkto pusi uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Pasniegt pēc pildījuma atdzišanas.

CEPTAS OLAS (1 porcija)

- 1 ola,
- 1 karote piena,
- 1 tējkarote grieztas pētersīļa lapas vai maurloka,
- 1 tējkarote sviesta vai margarīna,
- 2 tosta maizes šķēles,
- Sāls un piparkrūms.

Samaisīt olu, pienu, pētersīli, sāli un piparkrūmu. Izkausēt sviestu un pieliet samaisījumā, samaisīt līdz olas sabiezīšanāsai.

Novietot tosta maizes šķēli, ar sviestu uz apakšu, tosterā. Izmērēt ceptas olas uz maizes šķēles. Segt ar maizes šķēles, ar sviestu uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Pasniegt pēc pildījuma atdzišanas.

INDIĀŅU CĀLĒNS (4 porcijas)

- 1 glāze griezta cālēna,
- 4 karotes tomātu garšvielas vai čili,
- 1 tējkarote rīveta stipola,
- 1 tējkarote Worcestershire mērces,
- 1 tējkarote karija pulvera,
- 1 karote sviesta,
- 8 tosta maizes šķēles.

Izkausēt sviestu pannā un pievienot visu sastāvdaļu. Cept 2-3 minūtes uz vidējas uguns.

Novietot tosta maizes šķēli, ar sviestu uz apakšu, tosterā. Izmērēt uz maizes šķēles 2-3 karotes sagatavota pildījuma. Segt ar maizes šķēles, ar sviestu uz augšu. Slēgt tosteru un cept apm. 5 minūtes. Pasniegt pēc pildījuma atdzišanas.

Ekoloģija – Gādāšana par vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi. Tas nav grūti un dārgi. Lai to darīt: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteineru plastmasas savākšanai.

Izlietotu daļu atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu vidi.

Neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos!



Ražotājs nenes atbildību par iespējamo zaudējumu, kas nodarīts izmantojot ierīci ne pēc nozīmes vai arī pie nepareizas ierīces ekspluatācijas.

Ražotājs saglabā savas tiesības ierīces modifikācijai jebkurā momentā, bez iepriekšējā paziņojuma, ar mērķi ievērot tiesiskās normas, normatīvus aktus, direktīvas vai konstruktīvu izmaiņu ieviešanu, kā arī pēc komerciāliem, estētiskiem un citiem iemesliem.

Austatud Kliendid!

Õnnitleme meie seadme valimise puhul ning tere tulemast Zelmeri toodete kasutajate hulka.

Parima tulemuse saavutamiseks soovime kasutada alati originaalset Zelmeri lisavarustust. Need on projekteeritud spetsiaalselt selle toote jaoks.

Palume järgnev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda. Palume pöörata erilist tähelepanu pöörake ohutusjuhiste. Palume kasutusjuhend alles hoida, et võiksite seda kasutada ka seadme hilisema kasutamise käigus.

Ohutusjuhised

Enne masina kasutamise alustamist tutvu kogu kasutusjuhendi sisuga.




OHTLIK! / HOIATUS!

Eiramine põhjustab vigastusi

- Kasutage seadet stabiilsel ja kuival pinnal.
- Ära kasuta seadet, kui toitejuhe või korpus on nähtavalt kahjustatud.
- Juhul, kui lahtiühendamatu toitejuhe saab vigastada, tuleb see, riskide vältimiseks, tootja juures või teenindusettevõttes kvalifitseeritud isiku poolt välja vahetada.
- Seadet võib remontida ainult vastava väljakoolitusega personal. Ebaõieti tehtud parandustööd võivad põhjustada tõsist hädaohtu kasutajale. Võivad põhjustada ka garantii tühistamise. Tööhäirete tekkel pöörduge vastava ZELMERi teeninduspunkti poole.
- Ärge puudutage seadme pealispinda, pöörake tähelepanu aurule, mis võib seadest väljuda töö ajal. Põletusvigastuste oht!
- Ärge kunagi pange rösteri elemente või selle toitejuhet ja pistikut vette või teise vedelikku, et vältida elektrilööki.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti

füüsilise ja vaimse või puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende üle on järelevalve ja kui nende turvalisuse eest vastutav isik on neid juhendanud ning näidanud seadme kasutamise kaasnemaid ohte. Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Seadet tohivad puhastada jahoodada lapsed juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja neile kindlustatakse vastav järelevalve.

- Seadet koos ühendusjuhtmega tuleb hoida alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Kui te ei kasuta seadet või ka enne selle puhastamist, võtke toitejuhtme pistik vooluvõrgust ja oodake, kuni seade on jahtunud.
- Ärge katke ega pange võileivagrilli metallfooliumist pakendeid või muid materiale, kuna nad võivad põhjustada elektrilööki või tulekahjut.
- Seadme pindade temperatuur võib olla kõrgem, kui seade töötab. Ärge puudutage sümboliga tähistatud pindasid .



TÄHELEPANU!

Eiramine põhjustab seadme kahjustamist

- Ühendage seade alati vooluvõrku (ainult vahelduvvooluvõrku), mis vastab seadme infotabelil toodud andmetele.
- Ära võta pistikut kontaktist toitejuhtmest tõmmates. Ära tõsta võileivagrilli toitejuhtmest.
- Ära tõmba toitejuhet üle teravate äärte ega pigista seda kokku.
- Vältige toitejuhtme rippumist üle laua või tööplaadi ääre ja selle kokkupuudet kuumade pindadega ning juhtme keedrumist.
- Seade pole ette nähtud töötamiseks koos väliste ajalülititega või eraldi kaugreguleeritavate seadmetega.

- Ärge jätke kasutamise ajal seadet järelevalveta, kuna leib võib kõrbema minna.
- Toiduainete väljavõtmiseks kasuta puidust, tõmbi otsaga kõõgiriistu. Metallist esemed nagu näiteks nuga, kahvel jms. võivad kütteplaate kahjustada.
- Ärge paigutage seadet kunagi gaasi- või elektripõleti lähedusse või kohta, kus see võiks kokku puutuda kuuma ahju või mikrolaineahjuga.
- Ärge katke seadet kunagi kinni, kui see on ühendatud toitevõrku või kui see on kuum.



JUHISED

Info toote kohta ja kasutusjuhised

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil. Aurukeetja kuulub I klassi seadmete hulka, tal on ülepingekaitsega toitejuhe ja pistik.

Aurukeetja vastab kehtivate normide nõuetele.

Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSES (EL) NR 1275/2008 kehtestatud ökodisaini nõuetele.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Elektriseade, ette nähtud kasutamiseks määratletud pingevahemikes (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Ühilduvusdeklaratsiooni leiata veebilehelt www.zelmer.com.

Seadme iseloomustus

Võileivagrill võimaldab kiiret täidisega võileibade valmistamist. Võileivagrillil võib grillida ühe või kaks röstileivast võileiba. Võileivagrilli kütteplaadid on jaotatud neljaks kurnurkseks osaks ja on kaetud spetsiaalse kihiga, mis väldib grillitud võileibade kinnitumist kütteplaadi külge. Metallelementide ja tehismaterjali kombinatsioon annab võileivagrillile huvitava välimuse. Kütteplaadil on kaks kontrolllampi mis signaliseerivad:

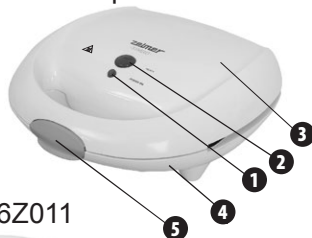
- punane – seadme ühendamist vooluvõrku,
- roheline – seadme valmisolekut grillimiseks.

Võileivagrilli ehitus

- 1 Punane lamp
- 2 Roheline lamp
- 3 Ülemine korpus
- 4 Alumine korpus
- 5 Kinnitus
- 6 Alumine kütteplaat
- 7 Ülemine kütteplaat



Tüüp 26Z010



Tüüp 26Z011



Võileivagrilli kasutamine ja töö

Enne esimest kasutamist tuleb:

- võtta võileivagrill pakendist,
- kontrollida, kas seadmel antud pinge vastab vooluvõrgu omale,
- seade puhastada, pühkides seda väljast- ja seestpoolt kergelt niisutatud lapiga või paberrätikuga,
- lülitada seade sisse umbes 15 minutiks, et eemaldada kõik tootmisprotsessi jäägid. Seejärel lülitage seade välja ja jätke see jahtuma.

Võileivagrilli edasise kasutamise käigus tuleb:

- paigutada see kuivale, tasasele pinnale võrgukontakti lähedusse,

- panna toitejuhtme pistik võrgukontakti (hakkab põlema punane lamp),
- oodata, kuni hakkab põlema roheline lamp (mis kestab umbes 3–4 minutit), mis tähendab, et kütteplaatide temperatuur võimaldab võileibade grillimist,
- avada võileivagrill,
- panna umbes 1 cm paksusega röstileiva viil, mis on määritud võiga või muu rasvaga, võileivagrilli alumisele plaadile,
- lisada viiule lisandid,
- katta lisandid teise leivaviiluga, rasvainega määritud poolega ülespoole,
- panna võileivagrill ettevaatlikult kinni; juhul, kui tekib raskusi võileivagrilli sulgemisega, tuleb eemaldada liigne hulk lisandeid; võileivagrill ei peaks sulguma raskelt, kuna see võib põhjustada seadme kahjustumise,
- pärast mõne minuti möödumist (grillimiseks vajalik aeg sõltub võileibade valmistamise retseptist ja kasutaja eelistustest) tuleb võileivagrill avada ja grillitud võileib sellest välja võtta. Võileibade väljavõtmisel tuleb pöörata tähelepanu, et:
 - mitte end põletada (võileivagrilli kütteplaadid on kuumad),

- mitte kahjustada kütteplaate – kasutage puidust või tehismaterjalidest köögiriistu, mis on vastupidavad kõrge temperatuuri suhtes,
- pärast grillimise lõpetamist tuleb võileivagrill välja lülitada, eemaldades toitejuhtme pistiku kontaktist.



Äsja grillitud võileibu süües olge ettevaatlikud, et end mitte põletada, kuna võileivad ja nende lisandid võivad olla kuumad.

Võileivagrilli puhastamine ja hooldus

- Võileivagrill ei vaja erilist hooldust.
- Võileivagrilli tuleb hoida ja säilitada puhtana, kuna ta puutub kokku toiduainetega.
- Enne võileivagrilli puhastamist tuleb võtta toitejuhtme pistik kontaktist ja oodata, kuni seade on täielikult jahtunud.
- Kõigepealt tuleb seadet puhastada pehme ja niiske lapiga, seejärel kuivatada pehme, puhta lapiga.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis võivad kriimustada või kahjustada välispinda või kütteplaate.
- Enne iga kasutamist tuleb kütteplaatidelt eemaldada sinna kogunenud toidujäägid ja puru.

Toiduretseptide näited

ÕUNASARVED (1 portsjon)

- 1 spl. õunamoosi,
- 1 tl. tuhksuhkrut,
- 1 tl. kaneeli,
- 2 röstileiva viilu.

Pange röstileiva viil, võiga määritud poolega allapoole, võileivagrilli. Määrige viiule 1 spl. õunamoosi. Puistake sellele suhkur ja kaneel. Katke see leivaviiluga, võiga määritud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Leiba süües pöörake tähelepanu, et täidis ei oleks liiga kuum, et mitte end põletada.

BANAANISNÄKID (2 portsjonit)

- 1 tl. tuhksuhkrut,
- 1 kooritud banaan,
- 4 röstileiva viilu.

Pange kaks röstileiva viilu, võiga määritud poolega allapoole, võileivagrilli. Lõigake banaan pikki pooleks ja asetage banaanipoolikud viiludele. Puistake sellele suhkur. Katke see leivaviiluga, võiga määritud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Serveerige pärast täidise jahtumist.

WALES'I TOOST JUUSTUGA (1 portsjon)

- 1 tl. teravat sinepit,
- 1–2 juustuviilu,
- 2 röstileiva viilu.

Pange röstileiva viil, võiga määritud poolega allapoole, võileivagrilli. Lisage leivaviilule juust. Määrige see sinepiga. Katke leivaviiluga, võiga määritud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Ärge serveerige liiga kuumat võileiba.

SUUPISTED PEEKONI JA TOMATITEGA (1 portsjon)

- 2 peekoniviilu,
- 1 tükeldatud tomat,
- 1 tl. hakitud petersellerivarsi,
- 2 röstileiva viilu.

Praadige peekonit kergelt pannil. Eemaldage nahk ja lõigake viilud tükkideks. Lisage peekonitükkidele tomat ja petersell.

Kastke leivaviil peekonirasva ja pange see võileivagrilli, määritud poolega allapoole. Lisage leivaviilule täidis. Katke teise leivaviiluga, peekonirasva kastetud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Serveerige pärast täidise jahtumist.

OMLETT (1 portsjon)

- 1 muna,
- 1 spl. piima,
- 1 tl. hakitud peterselli või murulauku,
- 1 tl. võif või margariini,
- 2 röstleiva viilu,
- Sool ja pipar.

Segage munad, piim, petersell, sool ja pipar. Sulatage või ja lisage see segule, segades kuni muna hüübimiseni.

Pange röstleiva viil, võiga määratud poolega allapoole, võileivagrillile. Lisage sellele omelett. Katke see leivaviiluga, võiga määratud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Serveerige pärast täidise jahtumist.

INDIAANI KANA (4 portsjonit)

- 1 klaas tükeldatud kanaliha,
- 4 tl. tomatimaitseainet või tšillit,
- 1 tl. riivitud sibulat,
- 1 tl. Worcestershire tüüpi kastet,
- 1 tl. karripulbrit,
- 1 spl. võid,
- 8 röstleiva viilu.

Sulatage või pannil ja lisage kõik elemendid. Praadige 2–3 minutit keskmisel tulel.

Pange röstleiva viil, võiga määratud poolega allapoole, võileivagrillile. Lisage viilule 2–3 spl. eelnevalt valmistatud täidist. Katke see leivaviiluga, võiga määratud poolega ülespoole. Sulgege võileivagrill ja grillige umbes 5 minutit. Serveerige pärast täidise jahtumist.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsele. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Andke papist pakendid makulatuuri. Polüetüleenist (PE) kotid visake plastimaterjalide konteinerisse.

Andke kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.



Ära viska seadet välja olmejäätmetega!

Tootja ei võta enda peale vastutust kahjude eest, mis on põhjustatud toote kasutusjuhendi eiramisest või toote mitteotstarbelisest kasutamisest.

Tootja jätab endale õiguse toote muutmiseks mistahes ajal ja sellest eelnevalt informeerimata, selleks et toode vastaks õigusekirjadele, normidele, direktiivide nõuetele või muul põhjusel (ehitus, kaubandus, esteetika jm).

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

We urge that you read this user's manual carefully. Special attention needs to be paid to the safety precautions. Please save this manual so it can be referred to in your future use of the sandwich maker.


Safety precautions

Read this entire manual carefully before using the appliance.

**DANGER! / WARNING!****Risk of injury**

- Always use the appliance on a dry and stable work surface.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged or the sandwich maker case is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can be repaired by qualified staff only. Incorrectly performed repair may cause serious hazard to the user. In case of any defects, it is advised to return the appliance to an authorised service facility.
- Do not touch hot surfaces. Handle with care as the appliance may generate hot steam when operating. Risk of burns!
- Never immerse the sandwich maker (or any part of it), supply cord and/ or plug in water or any other liquid to avoid the risk of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- When not in use and/or before cleaning, unplug the appliance from the socket and allow it to cool down.
- Do not cover the sandwich maker with or put into it packaging made of metal foil or other materials, as it involves a risk of electric shock or fire.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the surface marked with the  symbol.

**WARNING!****Risk of property damage**

- The appliance must be plugged only to an alternating current socket with power corresponding to the power stated on the name plate of the appliance.
- Never unplug or move the appliance by pulling the supply cord.
- Do not drag the supply cord over sharp edges. Do not let it bend.
- Never let the supply cord hang over sharp edges of a table or worktop. Do not let it touch hot surfaces or be knotted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never leave the appliance unattended when in use as bread may burn.
- It is best to remove toasted bread with wooden, dull-edged utensils. Metallic objects such as knives, forks, etc. may damage cooking plates.

- Never place the appliance on or near gas or electric cookers or in places where it might touch a hot oven or microwave.
- Never cover the appliance when it is hot or connected to the mains supply.



HINT Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended solely for household use, indoors.

Technical data

The technical parameters are given on the data plate of the product.

The sandwich maker is a class I appliance equipped with a connecting cord with a protective conductor and a plug with an earth pin.

The sandwich maker meets the requirements of the standards in force.

This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements.

The appliance is compliant with the requirements of the following directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.

For CE marking declaration of conformity please visit the manufacturer's website at www.zelmer.com.

Characteristics of the appliance

A maker enables a quick preparation of warm es with filling. One or two slices of toasting bread can be toasted at a time. The heating plates of the sandwich maker are divided into four triangular spaces and are covered with a teflon coating which prevents the sandwiches toasted from adhering to the heating plate. Connecting metal elements with parts made of plastics creates an interesting exterior of the sandwich maker. There are two control lights on the sandwich maker which signal as follows:

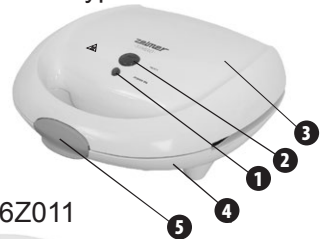
- red – power on,
- green – ready to toast.

The structure of the sandwich maker

- 1 Red light
- 2 Green light
- 3 Upper body
- 4 Lower body
- 5 Fastener
- 6 Lower heating plate
- 7 Upper heating plate



Type 26Z010



Type 26Z011



Operation and functioning of the maker

Before using the sandwich maker for the first time:

- remove all packaging,
- check that the voltage specified on the appliance is compliant with the mains voltage,
- clean the appliance by wiping its outside and inside surfaces with a damp cloth or paper towel,
- turn it on for 15 minutes so as to remove all residue from the manufacturing process; next switch the sandwich maker off and allow it to cool.

In further operation of the sandwich maker:

- place it on a dry, flat surface near a mains socket,
- insert the plug of the connecting cord into the mains socket (the red control lamp will come on),
- please wait until the green control lamp comes on (it takes about 3–4 minutes) which means that the heating plates have reached the appropriate temperature for preparing sandwiches,
- open the sandwich maker,

- take an about 1 cm thick, buttered (or smeared with another type of fat) slice of toasting bread and place it buttered side down on the lower heating plate of the sandwich maker,
- place filling on the slice of bread,
- cover the filling with another slice of bread, buttered side up,
- carefully close the sandwich maker; in case it is difficult to close the sandwich maker, remove excess filling; the sandwich maker should not close with difficulty as it may cause damage to it,
- after a few minutes (toasting time depends on the type of recipe or user's preferences), open the sandwich maker and take out the toasted; when taking the out of the sandwich maker, be careful not to:
 - burn yourself (the heating plates of the sandwich maker are hot),
 - damage the teflon coating on the heating plates – use wooden or plastic cutlery resistant to high temperatures,
- when the toasting is finished, turn the sandwich maker off by unplugging the plug of the connecting cord from the socket.



When consuming es immediately after they have been toasted, be careful not to burn yourself, as the es or the filling may be hot.

Cleaning and maintenance of the sandwich maker

- The sandwich maker does not require special maintenance.
- The sandwich maker should be kept and stored clean, as it has contact with food.
- Before you start cleaning the sandwich maker, remove the plug of the connecting cord from the socket and allow the appliance to cool down completely.
- First, wipe the sandwich maker with a soft damp cloth, and next dry it up with a soft clean cloth.
- Do not use any detergents which might scratch or damage the external surfaces or the teflon coating of the heating plates.
- Remove all the accumulated crumbs and leftovers from the heating plates of the sandwich maker before every use.

Sample recipes

APPLE CROISSANTS (1 serving)

- 1 tbs apple jam,*
- 1 tsp icing sugar,*
- 1 tbs cinnamon,*
- 2 slices toasting bread.*

Place a slice of toasting bread in the sandwich maker, buttered side down. Spread 1 flat tablespoon of jam on the toast. Sprinkle with sugar and cinnamon. Cover with a slice of bread, placing it buttered side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Be careful when consuming the so as to avoid getting burnt as the filling might be too hot.

BANANA SNACKS (2 servings)

- 1 tsp icing sugar,*
- 1 peeled banana,*
- 4 slices toasting bread.*

Place two slices of toasting bread, buttered side down, in the sandwich maker. Slice the banana in half down its length and place the halves on the bread slices. Sprinkle with sugar. Cover with a slice of bread, buttered side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Serve when the filling has cooled down.

WELSH CHEESE TOASTIE (1 serving)

- 1 tsp hot mustard,*
- 1–2 slices cheese,*
- 2 slices toasting bread.*

Place a slice of toasting bread, buttered side down, in the sandwich maker. Place cheese on the slice of bread. Spread the cheese with mustard. Cover with a slice of bread, buttered side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Do not consume a very hot.

BACON AND TOMATO SNACK (1 serving)

- 2 rashers bacon,*
- 1 sliced tomato,*
- 1 tsp chopped parsley,*
- 2 slices toasting bread.*

Fry the bacon on a frying pan. Remove the skin and chop the bacon into small pieces. Mix the bacon, tomato and parsley together.

Soak the slice of bread in the fat from the bacon and place in the sandwich maker, soaked side down. Put the filling on the slice of bread. Cover with a slice of bread, the bacon fat soaked side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Serve when the filling has cooled down.

SCRAMBLED EGGS (1 serving)

1 egg,
1 tbs milk,
1 tsp chopped parsley or chives,
1tsp butter or margarine,
2 slices toasting bread,
Salt and pepper.

Mix the egg, milk, parsley, salt and pepper. Melt the butter and add the mixture prepared before, mix until the egg sets.

Place a slice of toasting bread in the sandwich maker, buttered side down. Spread the scrambled egg on the slice of bread. Cover with a slice of bread, buttered side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Serve when the filling has cooled down.

INDIAN CHICKEN (4 servings)

1 cup chopped chicken,
4 tbs tomato powder or chili powder,
1 tsp grated onion,
1 tsp Worcestershire sauce,
1 tsp curry powder,
1 tbs butter,
8 slices toasting bread.

Melt the butter on a frying pan and add all the ingredients. Fry for about 2–3 minutes over medium heat.

Place a slice of toasting bread in the sandwich maker, buttered side down. Spread 2–3 tablespoons of the filling prepared before on the slice of bread. Cover with a slice of bread, buttered side up. Close the sandwich maker and toast for about 5 minutes. Serve when the filling has cooled down.

Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

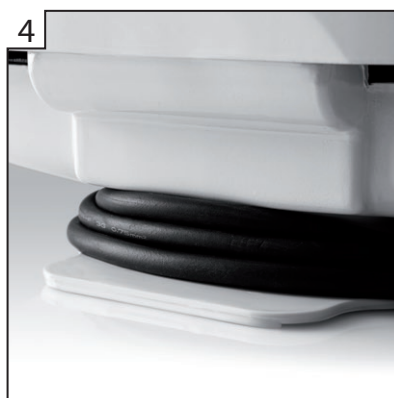
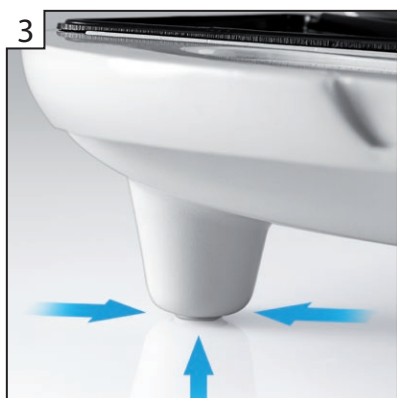
Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



PL 1. Nienagrzewający się uchwyt 2. Lampki kontrolne sygnalizujące podłączenie urządzenia do sieci 3. Antypoślizgowe nożki 4. Schowek na przewód

CZ 1. Termoizolační madlo 2. Kontrolky signalizující připojení spotřebiče k síti 3. Protiskluzové podložky 4. Prostor pro kabel

SK 1. Nezohrievajúci sa držiak 2. Kontrolky signalizujúce pripojenie spotrebiča k sieti 3. Protišmykové nožičky 4. úložný priestor na napájací kábel

HU 1. Hőszigetelt fogantyú 2. Jelzőfények jelzik, hogy a készülék áramhoz van csatlakoztatva 3. Csúszásgátló lábak 4. Kábeltartó

RO 1. Mânerul nu se încălzește 2. Diode de control care semnalizează conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu curent electric 3. Picioare antiderapante 4. Locaș pentru cordonul de alimentare

RU 1. Ненагревающаяся ручка 2. Контрольные лампочки, сигнализирующие подключение устройства к сети 3. Противоскользкие ножки 4. Отсек для хранения сетевого шнура

BG 1. Ненагриваща се дръжка 2. Индикаторни лампи, сигнализиращи включването на уреда към захранващата мрежа 3. Застопоряващи крачета 4. Място за прибиране на кабела

UA 1. Ручка, що не нагрівається 2. Індикатори нагріву 3. Антикковні ніжки 4. Зручне зберігання кабелю

EN 1. Cool handle 2. Power indicator lights 3. Anti-skidding feet 4. Cord compartment