

Ariete 1982 Toast & Grill Compact Szendvics- és grillsütő

Használati útmutató

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI INSTRUKCIÓKAT.

A szükséges óvintézkedéseket minden elektromos készülékek használatakor meg kell tenni, a következőket is beleértve:

1. Mindig győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján jelzett feszültségnek.
2. Soha ne használja a készüléket fal vagy függöny közelében.
3. Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak (eső, napsütés, stb.).
4. Ne engedje, hogy gyermekek, csökkentett mentális vagy fizikai képességű személyek, vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek használják a készüléket, hacsak nem felügyeli és ellátja instrukcióival őket egy, a biztonságukért felelős személy. 8 éven felüli gyermekek a készüléket használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítás és a karbantartás csak 8 éves kortól végezhető a készüléken.
5. A készüléket 8 éven aluli gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől tartsa távol.
6. Mindig sík, egyenes felületen használja a készüléket.
7. A készüléket helyezze stabil, hőálló felületre, jól szellőző helyiségben.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. A tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel.
10. A készülék működése közben a hozzáférhető felületei nagyon felforrósodhatnak.
11. Használaton kívül és tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
12. A készüléket mindig a dugónál fogva húzza ki a konnektorból, soha ne a kábelnél fogva.
13. Soha ne használjon maró vegyszert vagy súrolószert a készülék tisztításához. A készülék nem mosható el mosogatógépekben.
14. Soha ne tegye a készülék testet, a tápdugót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba; mindig nedves ruhával törölje tisztára.
15. Ne használja a készüléket ha a tápkábel vagy a dugó sérült vagy ha a készülék hibás; ez esetben vigye el a legközelebbi hivatalos márkaszervizbe.
16. A kockázatok megelőzése érdekében, ha a tápkábel sérült, azt a gyártó, a márkaszerviz, de mindenképpen hasonlóan szakképzett személy cserélje ki.
17. A készülék OTTHONI HASZNÁLATRA alkalmas, üzleti vagy ipari célra nem használható.
18. Javasoljuk elszívó készülék használatát vagy a szoba megfelelő szellőztetését a készülék használatában közben.

19. Ne tegye a készüléket meleg tárgyakra vagy azok közelébe, elektromos készülékekre vagy meleg sütőbe. Ne tegye egyéb háztartási gépekre.
20. Gyermekek jelenlétében gondosan ügyeljen a használatban lévő készülékre.
21. Amennyiben a készüléket ki akarja dobni, azt tanácsoljuk, hogy vágja le a tápkábelt, így működésképtelenné vága azt, illetve hogy minden veszélyes alkatrészt tegyen ártalmatlanná, főleg mivel gyermekek játszhatnak a készülékkel vagy a részeivel.
22. A csomagolást soha ne hagyja gyermekek által hozzáférhető helyen, mert potenciálisan veszélyes lehet.
23. A készülék eltávolítását illetően a 2009/96/CE Európai Direktívának megfelelően kérjük tegyen a készülékhez mellékelt útmutatónak megfelelően.

NE DOBJA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS:

Használat előtt minden címkét távolítsa el a sütőlapokról. Ellenőrizze, hogy a lapok tiszták és pormentesek. Ha szükséges, nedves ruhával törölje át őket.

Első használatkor a készülékből kevés füst áramolhat ki, ezt csupán néhány alkatrész felmelegedése okozza.

- Helyezze a készüléket sík, egyenes felületre.
- Győződjön meg róla, hogy a felmelegedési fázisban a sütőlap le van csukva.
- Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba.
- A jelzőfény (C) bekapcsol, jelezve, hogy a készülék be van dugva, és a másik jelzőfény (D) is bekapcsol, jelezve, hogy készülék fűt.
- Amikor a készülék elérte a megfelelő hőfokot (kb. 3 perc után), és használatra kész, a D jelzőfény kialszik.

Megjegyzés: A D jelzőfény ismét bekapcsol, ha a sütési hőmérséklet csökken.

- Teljesen nyissa ki a készüléket, a fogantyú (F) segítségével, miután a bezáró kart (G) felemelte (2. Ábra).
- Helyezze a sütni kívánt ételt az alsó sütőlapra (B). Mindig a sütőlap hátsó része felé tegye az ételt.
- Csukja a felső sütőlapot az alsóra a fogantyúval (F), nyomja a kart (G) óvatosan kattanásig (2. Ábra).
- A sütési idő 5-8 perc. A sütési idő a saját ízlésüktől, az étel fajtájától és vastagságától függ.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, így az kikapcsol, és emelje fel a felső sütőlapot a fentebb leírtak alapján. Az ételt műanyag spatulával vegye le a sütőlapról.

FONTOS:

Soha ne érjen a forró felületekhez, égési veszély miatt.

Ne erőltesse a bezáró kart (G), mert eltörhet.

Ne használja a bezáró kart (G) a felső sütőlap lenyomására amikor étel van a készülékben. A készülék saját súlya fokozatosan lenyomja az ételt sütés közben.

Csak lezárt fedéllel süssön.

Soha ne használjon éles tárgyakat pl. kést, mert ez károsíthatja a sütőfelületet.

TISZTÍTÁS

FONTOS: Csak nedves ruhával tisztítsa a készüléket, miután kihúzta a konnektorból és megvárta, hogy teljesen lehűljön.

- A sütőfelületet csak nedves ruhával tisztítsa.
- Tároláshoz zárja le a készüléket. Nyomja lefelé a tetejét amíg a megfelelő kar (G) kattanását nem hallja (2. Ábra).

RECEPTEK

Gombás-szárított paradicsomos grillezett szendvics

(4 adag)

Előkészítési idő: 10 perc

Sütési idő: 15 perc

Hozzávalók:

300gr szeletelt gomba

100gr bébi spenót

½ bögre szárított paradicsom, finomra vágva

¾ bögre alacsony zsírtartalmú reszelt sajt

200gr pitakenyér, 4 adagra vágva

Melegítsen fel egy serpenyőt egy kevés olajjal. Süsse a gombát az olajon 3 percig, vagy amíg megpuhulnak, időnként megkeverve. Ezután tegye a gombát egy konyhai papírtörölkőre és fűszerezze sóval és borssal. Melegítse fel a szendvicssütőt. Helyezze a spenótot, a gombát, a paradicsomot és a sajtot egyenesen a pitakenyér egyik felére. Tegye rá a pitakenyér másik felét, és határozottan nyomja le. Tegye a szendvicset a sütőbe és süsse 5 percig, vagy amíg megsül. Vágja félbe a kész szendvicseket, és tálalja.

Mexikói tortilla

(4-6 adag)

Hozzávalók:

250gr mexikói salsa szósz

Fél bögre sült bab (vagy vörös bab)

2 kanál finomra vágott fokhagyma és metélőhagyma

200gr darált kolbász hús

16db kerek tortilla (nem sült)

200gr tzatziki

200gr avokádó lé

250gr mozzarella, finomra vágva

1 bögre tejföl

Melegítse fel a sütőlapokat. Keverje össze a salsa szószot, a babot, a fokhagymát, a metélőhagymát és a húst és kenje rá 8db tortillára. Körítse felváltva tzatzikival, avokádó lével és sajttal. Süsse a tortillákat kb. 8 percig, amíg aranyszínűek, ropogósak és teljesen átmelegedtek. Tálalási javaslat: salátaágyon tálalja, tejföllel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

A Motor test

B Tapadásmentes sütőlapok

C Bekapcsolás jelzőfény (piros)

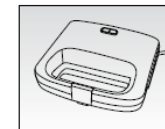
D Hőmérséklet jelzőfény (zöld)

E Csúszásmentes láb

F Nyitó fogantyú

G Bezáró kar

Ariete



Macchina per sandwich
Sandwich maker
Machine pour sandwich
Sandwichtoaster
Sandwichera

CE 1982

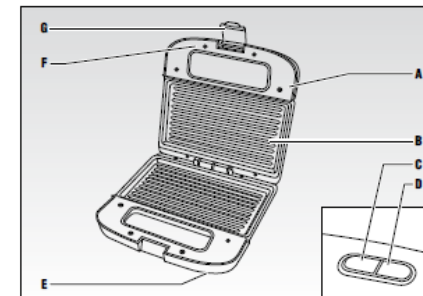


Fig. 1

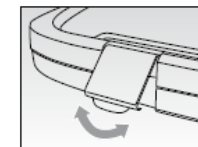


Fig. 2