

**Steba**®  
GERMANY

**SG 20**



**SENDVIČOVAČ**  
**SENDVIČOVAČ**  
**OPIEKACZ DO KANAPEK**  
**SZENDVICSSÜTŐ**  
**APARAT ZA PRIPRAVO SENDVIČEV**

**CZ**

**SK**

**PL**

**H**

**SI**

**Návod k obsluze**

**Návod na obsluhu**

**Instrukcja obsługi**

**Használati útmutató**

**Navodila za uporabo**

# Všeobecné

Tento spotřebič je určený pro soukromé použití a nesmí se využívat ke komerčním účelům. Přečtěte si prosím návod k použití, a odložte si jej na bezpečném místě. Pokud předáte spotřebič další osobě, odevzdejte ji také tento návod.

Používejte spotřebič pouze podle pokynů v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození, způsobená nedodržením tohoto návodu.

## Bezpečnostní informace:

- Připojte a používejte spotřebič v souladu s výrobním štítkem.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud má poškozený přívodní kabel. Zkontrolujte jej před každým použitím.



- Spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a porozuměly možným rizikům nebo jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti nesmí používat obalové materiály jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti od 8 let a starší nebo bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovací kabel.
  - Spotřebič není určený pro ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
  - Po každém použití, nebo v případě závady, odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.
  - Nikdy netahejte za přívodní kabel. Nevedte kabel přes ostré hrany.
  - Udržujte kabel mimo horkých ploch.

- Nikdy nenechávejte spotřebič během použití bez dohledu.
- Nikdy neskladujte spotřebič venku ani na vlhkém místě.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený, např. po pádu.
- Opravy spotřebiče, například výměnu poškozeného kabelu, musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik, abyste zabránili nebezpečí.
- Spotřebič může být horký. Nepřenášejte jej, dokud nevychladne.



- **Pozor! Kryt a sklo mohou být horké. Riziko popálení!**  
Neumisťujte spotřebič na jemné povrchy (např. lakovaný nábytek) a ponechte vzdálenost nejméně 70 cm k hořlavým materiálům.

Tento sendvičovač je speciálně vhodný pro velký Americký sendvič. Pro dosažení dobrých výsledků sendviče příliš nepřepřehávejte.

### **Doba toastování:**

Potřebujete přibližně 5 min. Toast by měl mít jemně zlatohnědou barvu a oba plátky by měly být spojené. Toasty se automaticky překrojí a uzavřou. Proto náplň nevyteče.

### **Chléb:**

Použijte velký americký sendvičový chléb. Můžete použít také obyčejné toastové plátky.

### **Máslo nebo margarín**

Všechny toastové plátky namažte trochu z vnější strany. Pro speciální vůni můžete použít speciální typy másla (např. česnekové máslo) nebo použít některou z doma vyrobených máslových specialit.

## Příprava toastů:

- Odviňte kabel.
- Připojte spotřebič k elektrické zásuvce.
- Při prvním zahřátí může ze spotřebiče vystupovat trochu kouře. Po několika minutách kouř zmizí.
- Ohřejte spotřebič se zavřeným víkem, dokud se nerozsvítí oranžová kontrolka. Je dosaženo správné teploty.
- Vložte ingredience podle chuti do spotřebiče a zavřete víko. Zavřete přední sponu.
- Rozsvícení oranžové kontrolky oznamuje, že spotřebič je připravený. Během doby zapékání (přibl. 5 minut), může oranžová kontrolka zhasnout a rozsvítit se. Termostat funguje.
- Když je toast hotov, vyndejte jej pomocí dřevěného nebo plastového náčiní, abyste nepoškodily nelepivý povrch spotřebiče.
- Abyste neztratily teplo, zavřete víko.
- Když se rozsvítí oranžová kontrolka, spotřebič je připravený na další toast.



- **Pozor:** Z toastů může unikat horká pára. Riziko popálení!

## Čištění a údržba:

- Spotřebič čistěte po každém použití.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Neponořujte jej do vody.
- Spotřebič musí mírně vychladnout. Čištění je snazší, když je mírně teplý.
- Použijte vlhkou utěrku s trochou mycího prostředku na nádobí. Odolnou nečistotu potřete olejem, počkejte přibl. 5 minut a zkuste opět odstranit vlhkou utěrkou. Nepoužívejte drsné čističe. Když čistíte zásobník oleje, ujistěte se, zda tekutina zcela vychladla.

## Správná likvidace tohoto spotřebiče



Tento symbol znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem v rámci celé EU. Pro zabránění možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví jej musíte recyklovat pro ochranu hodnotných přírodních zdrojů. Pro odevzdání vašeho spotřebiče využijte místní recyklační středisko nebo kontaktujte prodejce, kde jste spotřebič zakoupili. Převezmou spotřebič k bezpečné recyklaci.

**Likvidace obalu:** Nevyhazujte obalové materiály. Odevzdejte je do příslušných sběrných nádob.



PS

PP

PE

Krabice: Papír odevzdejte na sběrné místo pro sběr papíru.  
Plastové obaly a fólie zlikvidujte v příslušné sběrné nádobě.

## Recept na domácí máslo:

### Česnekové máslo:

- 125 g měkkého másla
- 2 stroužky česneku
- Sůl + koření

### Bylinkové máslo

- 125 g měkkého másla
- 2 čajové lžičky sekaných bylinek (petržel, pažitka, apod)

### Citronové máslo

- 125 g měkkého másla
- 2 čajové lžičky citronové šťávy
- ½ čajové lžičky kajenského koření

### Kari máslo

- 125 g měkkého másla
- 1 čajová lžička kari koření
- špetka kurkumy
- Sůl a koření

### Hořčicové máslo

- 125 g měkkého másla
- 3 čajové lžičky hořčice
- ½ čajové lžičky koření

### Kořeněné máslo

- 125 g měkkého másla
- 1 lžíce cukru
- ½ čajové lžičky muškátového oříšku nebo skořice

Vaší fantazii se meze nekladou.  
Dobrou chuť!

## Několik receptů:

Vždy použijte trochu másla nebo margarín na vnější stranu toastu.

### Toast Hawai:

- Šunka
- Pažitka
- Plátky sýra (např. Čedar)
- Kousky ananasu
- Mletá paprika
- Toast

Dejte šunku, sýr a ananas na toast. Umyjte a nakrájejte pažitku na malé kousky. Toast okořeňte. Pak dejte druhý plátek toastu a pečte přibližně 5 min.

### Italský toast:

- Bazalková pasta (ze skla)
- Parmská šunka
- Rajčata
- Sůl + koření
- Sýr Mozarella na tenké plátky
- Toast

Potřete toast pastou na vnitřní straně. Nakrájejte šunku, rajčata a sýr mozarella na malé kousky a rovnoměrně rozložte na toast a okořeňte. Dejte druhý plátek toastu a pečte přibližně 5 min.

### **Řecký toast**

- Ovčí sýr
- Čerstvý česnek (přetlačený) nebo sušený česnekový prášek
- Sůl + koření
- Olivový olej
- Sušené nebo čerstvé oregano
- Olivy
- Oloupaná paprika
- Toast

Potřete sýr olivovým olejem a dejte na toast s dalšími ingrediencemi.

Dejte druhý plátek toastu a pečte přibližně 5 min.

### **Francouzský toast**

- Sýr Roquefort
- Smetana
- Paprika
- Plátky hrušky
- Toast

Smíchejte sýr Roquefort se smetanou a kořením a pak s paprikou. Dejte směs a plátky hrušky na toast. Překryjte druhým plátkem toastu a pečte přibližně 5 min.

### **Americký toast**

- Mleté hovězí
- Sekaná cibule
- Kečup
- Sůl + koření
- Vajíčko
- Mletá paprika
- Jemně sekaný petržel
- Drcená rajčata
- Toast

Vyformujte mleté hovězí, cibuli, kečup, sůl + koření, vajíčko, papriku, petržel do tenkého masa a ogrilujte na troše oleje.

Na toast dejte rajčata a maso na toast. Přeložte druhým plátkem a pečte přibližně 5 min.

### **Neptun toast**

- Tuňák v oleji (z plechovky)
- Sekaná cibule
- Drcená rajčata
- Sůl + Koření
- Citronová šťáva
- Bazalka
- Pažitka (jemně sekaná)
- Plátky rajčat

Tuňáka nasekejte. Smíchejte tuňáka, cibuli, sůl + koření, citronovou šťávu, bazalku a pažitku dohromady. Dejte tuňákovou pastu na toast, přidejte rajčata a překryjte druhým plátkem toastu. Pečte přibližně 5 min.

### **Pizza toast**

- Salám
- Šunka
- Jemné Pepperoni
- Sekané houby
- Koření na pizzu
- Paprika
- Strouhaný sýr na pizzu
- 1 lžička smetany
- Toast

Smíchejte salám, šunku, sekané pepperoni se sýrem, kořením a smetanou. Dejte směs na toast, překryjte druhým plátkem. Pečte přibližně 5 min.

### **Hot Dog toast**

- Koktejlové párky
- Hořice a/nebo kečup
- Restovaná cibulka
- Toast

Natřete kečup a/nebo hořčici na toast. Přidejte cibuli. Položte párky na toast a přiložte druhý plátek toastu. Pečte přibl. 5 min.

### **Kuřecí toast**

- Kuřecí prsa
- Sekaná rajčata
- Plátky sýra s paprikou
- Bazalková pasta
- Toast

Nakrájejte kuřecí prsa na malé kousky a opečte se solí a kořením na pánvi. Dejte pastu na toast a přidejte kuře a sýr, pak překryjte druhým plátkem toastu. Pečte přibližně 5 min.

### **Jablečný koláč v listovém těstě**

- Listové těsto
- Jablka
- Sekané mandle
- Rozinky
- Cukr
- Skořice
- Pro některých rumová příchuť

Nakrájejte těsto na vhodnou velikost.

Jablka oloupejte a nastrojte. Poduste chvilí mandle, rozinky, jablka, cukr, skořici (rumovou příchuť) a vytlačte šťávu. Dejte směs na těsto a překryjte druhým plátkem těsta. Pečte přibližně 5 min.



## **Banán v čokoládě v listovém těstě**

- Listové těsto
- Banán
- Citron (volitelné)
- Čokoládová poleva

Nakrájejte těsto na vhodnou velikost a postříkejte čokoládou.

Nakrájejte banán po délce na poloviny a dejte na těsto.

Překryjte dalším plátkem těsta a pečte přibližně 5 min.

Namísto banánu můžete použít také hrušky.

# Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

## Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

## Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

### Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

### Oprávněné centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V opravárenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávněné centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

## Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### **Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

### **Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

# Všeobecné

Tento spotrebič je určený pre súkromné použitie a nesmie sa využívať na komerčné účely. Prečítajte si prosím návod na obsluhu a odložte si ho na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, odovzdajte jej taktiež tento návod.

Používajte spotrebič len podľa pokynov v návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním tohto návodu.

## Bezpečnostné informácie:

- Pripojte a používajte spotrebič v súlade s výrobným štítkom.
- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací kábel. Skontrolujte ho pred každým použitím.



Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak boli poučené o bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli možným rizikám alebo sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Deti nesmú používať obalové materiály ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti od 8 rokov a staršie alebo bez dohľadu.

- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a pripojovacieho kábel.
- Spotrebič nie je určený pre ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Po každom použití, alebo v prípade poruchy, odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za napájací kábel. Nevedzte kábel cez ostré hrany.
- Udržiavajte kábel mimo horúcich plôch.

- Nikdy nenechávajte spotrebič počas použitia bez dozoru.
- Nikdy neskladujte spotrebič vonku ani na vlhkom mieste.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený, napr. po páde.
- Opravy spotrebiča, napríklad výmenu poškodeného kábla, musí vykonávať len kvalifikovaný servisný technik, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
- Spotrebič môže byť horúci. Neprenášajte ho, kým nevychladne.



- **Pozor! Kryt a sklo môžu byť horúce. Riziko popálenia!**  
Neumiestňujte spotrebič na jemné povrchy (napr. lakovaný nábytok) a nechajte vzdialenosť najmenej 70 cm k horľavým materiálom.

Tento sendvičovač je špeciálne vhodný pre veľký Americký sendvič. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov sendviče veľmi neprepĺňajte.

#### **Doba toastovania:**

Potrebujete približne 5 min. Toast by mal mať jemne zlatohnedú farbu a oba plátky by mali byť spojené. Toasty sa automaticky prekroja a uzavrujú. Preto náplň nevytečie.

#### **Chlieb:**

Použite veľký americký sendvičový chlieb. Môžete použiť taktiež obyčajné toastové plátky.

#### **Maslo alebo margarín**

Všetky toastové plátky natrite trochu z vonkajšej strany. Pre špeciálnu vôňu môžete použiť špeciálne typy masla (napr. cesnakové maslo) alebo použiť niektorú z doma vyrobených maslových špecialít.

## Príprava toastov:

- Odviňte kábel.
- Pripojte spotrebič k elektrickej zásuvke.
- Pri prvom zahriatí môže zo spotrebiča vystupovať trochu dymu. Po niekoľkých minútach dym zmizne.
- Ohrejte spotrebič so zatvoreným krytom, kým sa nerozsvieti oranžová kontrolka. Je dosiahnutá správna teplota.
- Vložte ingrediencie podľa chuti do spotrebiča a zatvorte kryt. Zatvorte prednú sponu.
- Rozsvietenie oranžovej kontrolky oznamuje, že spotrebič je pripravený. Počas zapekania (pribl. 5 minút), môže oranžová kontrolka zhasnúť a rozsvietiť sa. Termostat funguje.
- Keď je toast hotový, vyberte ho pomocou pomocí dreveného alebo plastového náradia, aby ste nepoškodili povrch spotrebiča.
- Aby ste nestratili teplo, zatvorte veko.
- Keď sa rozsvieti oranžová kontrolka, spotrebič je pripravený na ďalší toast.



- **Pozor:** Z toastov môže unikáť horúca para. Riziko popálenia!

## Čistenie a údržba:

- Spotrebič čistite po každom použití.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Neponárajte ho do vody.
- Spotrebič musí mierne vychladnúť. Čistenie je jednoduchšie, keď je mierne teplý.
- Použite vlhkú utierku s trochou umývacieho prostriedku na riad. Odolnú nečistotu potrite olejom, počkajte pribl. 5 minút a skúste opäť odstrániť vlhkou utierkou. Nepoužívajte drsné čističe. Keď čistíte zásobník oleja, uistite sa, že tekutina úplne vychladla.

## Správna likvidácia tohto spotrebiča



Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom v rámci celej EÚ. Pre zabránenie možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie ho musíte recyklovať pre ochranu hodnotných prírodných zdrojov. Na odovzdanie vášho spotrebiča využijte miestne recyklačné stredisko alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste spotrebič zakúpili. Prevezmú spotrebič na bezpečnú recykláciu.

**Likvidácia obalu:** Nevyhadzujte obalové materiály. Odovzdajte ich do príslušných zberných nádob.



Krabica: Papier odovzdajte na zberné miesto pre zber papiera.

Plastové obaly a fólie zlikvidujte v príslušnej zbernej nádobe.

## Recept na domáce maslo:

### Cesnakové maslo:

- 125 g mäkkého masla
- 2 strúčiky cesnaku
- Soľ + korenie

### Bylinkové maslo

- 125 g mäkkého masla
- 2 čajové lyžičky sekaných bylín (petržlen, pažítka)

### Citrónové maslo

- 125 g mäkkého masla
- 2 čajové lyžičky citrónovej šťavy
- ½ čajové lyžičky kajenského korenia

### Kari maslo

- 125 g mäkkého masla
- 1 čajová lyžička kari korenia
- štipka kurkumy
- Soľ a korenie

### Horčicové maslo

- 125 g mäkkého masla
- 3 čajové lyžičky horčice
- ½ čajovej lyžičky korenia

### Korenené maslo

- 125 g mäkkého masla
- 1 lyžica cukru
- ½ čajové lyžičky muškátového orieška alebo škorice

Vašej fantázii sa medze nekladú. Dobrú chuť!

## Niekoľko receptov:

Vždy použite trochu masla alebo margarín na vonkajšiu stranu toastu.

### Toast Hawaii:

- Šunka
- Pažítka
- Plátky syra (napr. Čedar)
- Kúsky ananásu
- Mletá paprika
- Toast

Dajte šunku, syr a ananás na toast. Umyte a nakrájajte pažítku na malé kúsky. Toast okoreňte. Potom dajte druhý plátok toastu a pečte približne 5 min.

### Taliansky toast:

- Bazalková pasta (zo skla)
- Parmská šunka
- Paradajky
- Soľ + korenie
- Syr Mozarella na tenké plátky
- Toast

Potrete toast pastou na vnútornej strane. Nakrájajte šunku, paradajky a syr mozarella na malé kúsky a rovnomerne rozložte na toast a okoreňte. Dajte druhý plátok toastu a pečte približne 5 min.



### **Grécky toast**

- Ovčí syr
- Čerstvý cesnak (pretlačený) alebo sušený cesnakový prášok
- Soľ + korenie
- Olivový olej
- Sušené alebo čerstvé oregano
- Olivy
- Olúpaná paprika
- Toast

Potrite syr olivovým olejom a dajte na toast s ďalšími ingredienciami.

Dajte druhý plátok toastu a pečte približne 5 min.

### **Francúzsky toast**

- Syr Roquefort
- Smotana
- Paprika
- Plátky hrušky
- Toast

Zmiešajte syr Roquefort so smotanou a korením a potom s paprikou. Dajte zmes a plátky hrušky na toast. Prekryte druhým plátkom toastu a pečte približne 5 min.

### **Americký toast**

- Mleté hovädzie
- Nakrájaná cibuľa
- Kečup
- Soľ + korenie
- Vajíčko
- Mletá paprika
- Jemne nakrájaný petržlen
- Drvené paradajky
- Toast

Vyformujte mleté hovädzie, cibuľu, kečup, soľ + korenie, vajíčko, papriku, petržlen do tenkého mäsa a ogrilujte na troche oleja. Na toast dajte paradajky a mäso na toast. Preložte druhým plátkom a pečte približne 5 min.

### **Neptún toast**

- Tuniak v oleji (z plechovky)
- Nakrájaná cibuľa
- Drvené paradajky
- Soľ + Korenie
- Citrónová šťava
- Bazalka
- Pažítka (jemne nakrájaná)
- Plátky paradajok

Tuniaka nasekajte. Zmiešajte tuniaka, cibuľu, soľ + korenie, citrónovú šťavu, bazalku a pažítku. Dajte tuniakovú pastu na toast, pridajte paradajky a prekryte druhým plátkom toastu.

Pečte približne 5 min.

### **Pizza toast**

- Saláma
- Šunka
- Jemné Pepperoni
- Nakrájané huby
- Korenie na pizzu
- Paprika
- Strúhaný syr na pizzu
- 1 lyžička smotany
- Toast

Zmiešajte salámu, šunku, nakrájané pepperoni so syrom, korením a smotanou. Dajte zmes na toast, prekryte druhým plátkom. Pečte približne 5 min.

### **Hot Dog toast**

- Koktejlové párky
- Horica a/alebo kečup
- Restovaná cibuľka
- Toast

Natrete kečup a/alebo horčicu na toast. Pridajte cibuľu. Položte párky na toast a priložte druhý plátok toastu. Pečte pribl. 5 min.

### **Kurací toast**

- Kuracie prsia
- Nakrájané paradajky
- Plátky syra s paprikou
- Bazalková pasta
- Toast

Nakrájajte kuracie prsia na malé kúsky a opečte so soľou a korením na panvici. Dajte pastu na toast a pridajte kurča a syr, potom prekryte druhým plátkom toastu. Pečte približne 5 min.

### **Jablkový koláč v lístkovom ceste**

- Lístkové cesto
- Jablká
- Sekané mandle
- Hrozienka
- Cukor
- Škorica
- Pre niektorých rumová príchuť

Nakrájajte cesto na vhodnú veľkosť.

Jablká olúpte a nastrúhajte. Poduste chvíľu mandle, hrozienka, jablká, cukor, škoricu (rumovú príchuť) a vytlačte šťavu. Dajte zmes na cesto a prekryte druhým plátkom cesta. Pečte približne 5 min.

## **Banán v čokoláde v lístkovom ceste**

- Lístkové cesto
- Banán
- Citrón (voliteľné)
- Čokoládová poleva

Nakrájajte cesto na vhodnú veľkosť a postriekajte čokoládou. Nakrájajte banán po dĺžke na polovice a dajte na cesto. Prekryte ďalším plátkom cesta a pečte približne 5 min. Namiesto banána môžete použiť aj hrušky.

# Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

## Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

## Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priebrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: [certes@eslovakia.sk](mailto:certes@eslovakia.sk)

## Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

### **Pre právnické osoby v Európskej únii**

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

### **Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie**

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

## Wskazówki ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, użytkowanie w celach komercyjnych jest zabronione. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu. Przekazując urządzenie innej osobie dołącz do niego niniejszą instrukcję.

Urządzenie należy użytkować tylko zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji przestrzegając ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

- Urządzenie należy podłączać i użytkować tylko zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Nie użytkować urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego. Sprawdzić urządzenie przed każdym użytkowaniem!



Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez dostatej wiedzy i doświadczenia, jeżeli zostały one pouczone na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia, jeżeli zrozumiały one ryzyka związane z obsługą urządzenia i są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci nie mogą wykorzystywać materiałów opakowaniowych jako zabawki. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci poniżej 8 lat oraz dzieci bez nadzoru starszej osoby.

- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Po ukończeniu pracy lub w razie awarii odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie przeciągać przewodu przez ostre krawędzie.
- Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Nie zostawiać urządzenia na zewnątrz budynku ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie użytkować urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone - np. w wyniku upadku.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa, naprawy, takie jak wymiana przewodu zasilającego, mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika serwisowego.
- Urządzenie może być gorące. Nie przemieszczać urządzenia, póki jest ono gorące.



- **Uwaga!** Obudowa i szkło mogą być gorące. Ryzyko poparzenia! Nie stawiać urządzenia na powierzchni wrażliwej na ciepło (np. lakierowane meble). Urządzenie powinno znajdować się co najmniej 70 cm od materiałów łatwopalnych.

Niniejsze urządzenie nadaje się do opiekania dużych kanapek amerykańskich. By osiągnąć możliwie najlepsze wyniki, kanapki nie powinny być przepełnione.

### **Czas opiekania:**

Okolo 5 minut. Kanapka powinna przybrać lekko złocisty kolor i obie kromki miałyby być połączone. Kanapki zostaną automatycznie rozcięte i zamknięte. Dzięki temu wszystkie składniki pozostaną w środku kanapki.

### **Chleb:**

Należy zastosować duży amerykański chleb do kanapek. Można również użyć zwykłego chleba tostowego.

## **Masło lub margaryna**

Wszystkie kromki należy trochę posmarować od strony wewnętrznej. Aby uzyskać specjalny zapach, można użyć specjalnych rodzajów masła (np. czosnkowe) lub specjalów masłowych przyrządzonych w domu.

## **Opiekanie kanapek:**

- Odwinąć przewód.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Podczas pierwszego rozgrzewania z urządzenia może się wydobywać lekki dym. Jest to zjawisko normalne i powinno ustać po kilku minutach.
- Podgrzewać urządzenie przy zamkniętej pokrywie, dopóki nie zaświeci się lampka kontrolna w kolorze pomarańczowym, informująca o osiągnięciu właściwej temperatury.
- Umieścić przygotowane składniki w urządzeniu i zamknąć pokrywę. Zatrzasnąć zamek z przodu urządzenia.
- Zapalenie się lampki w kolorze pomarańczowym oznacza, że urządzenie jest gotowe do pracy. W czasie opiekania (ok. 5 minut) lampka może zostać wyłączona i ponownie włączona. Termostat pracuje.
- Gdy kanapka jest gotowa, należy ją wyjąć za pomocą przyboru drewnianego lub plastikowego. Nie należy używać przyborów metalowych, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą wewnątrz opiekacza.
- Zamknąć pokrywę w celu eliminacji utraty ciepła.
- Po zaświeceniu się lampki w kolorze pomarańczowym urządzenie gotowe jest do opiekania kolejnej kanapki.



- **Uwaga!** Z tostów może wydobywać się gorąca para. Ryzyko poparzenia!



## Czyszczenie i konserwacja:

- Czyścić urządzenie po każdym zastosowaniu.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie musi trochę wystygnąć. Czyszczenie jest prostsze, gdy urządzenie jest jeszcze trochę ciepłe.
- Użyć wilgotnej ściereczki z małą ilością środka do naczyń. Nieczystości trudne do usunięcia należy posmarować olejem, poczekać ok. 5 minut, a następnie usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki. Nie używać ściernych środków do czyszczenia. Przed czyszczeniem zbiornika oleju należy upewnić się, że olej w środku jest całkiem zimny.

## Właściwa utylizacja produktu



Niniejszy symbol oznacza, że urządzenie nie może być likwidowane wraz ze zwykłym odpadem domowym na całym obszarze UE. W celu uniknięcia możliwego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie osób spowodowanego niekontrolowaną likwidacją odpadów i w celu zachowania cennych zasobów przyrody należy przekazać urządzenie do odzysku. W celu utylizacji urządzenia należy skorzystać z usług lokalnego punktu selektywnej zbiórki odpadów lub zwrócić się do punktu sprzedaży, gdzie urządzenie zostało zakupione. Podmioty te załatwią bezpieczną utylizację urządzenia.

**Utylizacja opakowania:** Nie wyrzucać opakowań. Opakowania należy wyrzucić do odpowiednich pojemników selektywnej zbiórki odpadów.



Pudło: Papier należy przekazać do punktu zbiórki makulatury.

Plastikowe materiały opakowaniowe i folie należy wrzucić do odpowiednich pojemników na odpady plastikowe.

## Przepis na masło domowe:

### Masło czosnkowe:

- 125 g miękkiego masła
- 2 ząbki czosnku
- Sól + pieprz

### Masło ziołowe

- 125 g miękkiego masła
- 2 łyżeczki posiekanych ziół (pietruszka, szczypiorek itp.)

### Masło cytrynowe

- 125 g miękkiego masła
- 2 łyżeczki soku cytrynowego
- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne

### Masło curry

- 125 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- Szczypta kurkumy
- Sól i przyprawy

### Masło musztardowe

- 125 g miękkiego masła
- 3 łyżeczki musztardy
- 1/2 łyżeczki pieprzu

### Masło z przyprawami

- 125 g miękkiego masła
- 1 łyżka cukru
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej lub cynamonu

Fantazja nie zna granic.

Smacznego!

## Kilka przepisów:

Zewnętrzna strona tostu powinna być zawsze lekko posmarowana masłem lub margaryną.

### Tost Hawai:

- Szynka
- Szczypiorek
- Plasterki sera (np. Cheddar)
- Kawałki ananasa
- Papryka mielona
- Chleb tostowy

Położyć na tost szynkę, ser i ananas. Szczypiorek obrać i pokroić na małe kawałki. Dodać przyprawy. Następnie przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego i opiekać przez ok. 5 minut.

### Tost włoski

- Pasta bazylkowa (ze słoika)
- Szynka parmeńska
- Pomidory
- Sól + pieprz
- Ser Mozzarella pokrojony w cienkie plasterki
- Chleb tostowy

Posmarować tost pastą od strony wewnętrznej. Pokroić szynkę, pomidory i ser Mozzarella na małe kawałki, równomiernie rozłożyć na toście i doprawić. Następnie przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego i opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost grecki**

- Ser owczy
- Świeży czosnek (przetłoczony przez maszynkę) lub czosnek w proszku
- Sól + pieprz
- Oliwa z oliwek
- Suszone lub świeże oregano
- Oliwki
- Obrana papryka
- Chleb tostowy

Posmarować ser oliwą z oliwek i położyć na tost wraz z innymi składnikami.

Następnie przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego i opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost francuski**

- Ser Roquefort
- Śmietana
- Papryka
- Plasterki gruszki
- Chleb tostowy

Wymieszać ser Roquefort najpierw ze śmietaną i pieprzem, a następnie z papryką. Powstałą mieszankę i plasterki gruszki położyć na tost. Następnie przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego i opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost amerykański**

- Mięso wołowe mielone
- Posiekana cebula
- Ketchup
- Sól + pieprz
- Jajko
- Papryka mielona
- Drobnoposiekana pietruszka
- Pomidory mielone
- Chleb tostowy

Zrobić cienki kotlet z mielonego mięsa wołowego, cebuli, keczupu, soli + pieprzu, jajka i pietruszki u usmażyć go na małej ilości oleju. Gotowy kotlet położyć na chleb tostowy wraz z pomidorami. Następnie przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego i opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost Neptun**

- Tuńczyk w oleju (z puszki)
- Posiekana cebula
- Pomidory mielone
- Sól + pieprz
- Sok cytrynowy
- Bazylia
- Szczypiorek (drobno posiekany)
- Plasterki pomidora

Posiekać tuńczyka na kawałki. Wymieszać tuńczyka, cebulę, sól + pieprz, sok cytrynowy, bazylię i szczypiorek. Posmarować tost gotową pastą i dodać pomidory, przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego. Opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost pizza**

- Salami
- Szynka
- Delikatne Pepperoni
- Posiekane grzyby
- Przyprawy do pizzy
- Papryka
- Tarty ser do pizzy
- 1 łyżka śmietany
- Chleb tostowy

Wymieszać salami, szynkę oraz posiekane pepperoni z serem, przyprawami i śmietaną. Powstałą mieszankę położyć na tost i przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego. Opiekać przez ok. 5 minut.

### **Tost Hot Dog**

- Parówki koktajlowe
- Musztarda lub/i keczup
- Smażona cebulka
- Chleb tostowy

Posmarować chleb tostowy keczupem lub/i musztardą. Dodać cebulę. Położyć parówki na tost i przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego. Opiekać ok. 5 minut.

### **Tost z kurczakiem**

- Pierś z kurczaka
- Posiekane pomidory
- Plasterki sera z papryką
- Pasta bazyliowa
- Chleb tostowy

Pierś z kurczaka pokroić na małe kawałki i usmażyć ze solą i pieprzem na patelni. Posmarować tost pastą i dodać kurczaka z serem, przykryć drugim kawałkiem chleba tostowego. Opiekać przez ok. 5 minut.

### **Ciasto jabłkowe w cieście francuskim**

- Ciasto francuskie
- Jabłka
- Posiekane migdały
- Rodzynki
- Cukier
- Cynamon
- Ewentualnie aromat rumowy

Pokroić ciasto na odpowiedni rozmiar. Pokroić i zetrzeć jabłka. Podusić przez chwilę migdały, rodzynki, jabłk, cukier, cynamon (aromat rumowy) i wycisnąć sok. Powstałą mieszankę położyć na ciasto i przykryć drugim plasterkiem ciasta. Opiekać przez ok. 5 minut.

## **Banan w czekoladzie w cieście francuskim**

- Ciasto francuskie
- Banan
- Cytryna (opcja)
- Polewa czekoladowa

Pokroić ciasto na odpowiedni rozmiar i pochłapać czekoladą.

Pokroić banan wzdłuż na połówki i położyć na ciasto. Następnie przykryć drugim plasterkiem ciasta i opiekać przez ok. 5 minut. Zamiast bananu można użyć także gruszek.

# Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

## Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

## Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

## Általános tudnivalók

Ez a készülék házi használatra készült és nem használható ipari célokra. Kérjük, hogy olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használat esetére.

Amennyiben továbbadja a készüléket valakinek, mellékelje hozzá az útmutatót is. A készüléket csak az utasítások értelmében szabad használni, és be kell tartani a biztonsági előírásokat.

A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott.

## Biztonsági tudnivalók

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz az adatlapon feltüntetett értékek szerint.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel. Minden használat előtt ellenőrizze!



A készüléket használhatják csökkent fizikai, érzékszervű vagy mentális képességű személyek, valamint gyerekek és kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek is, amennyiben valaki felügyel rájuk és kellő felvilágosítást kaptak a termék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.

A csomagolóanyag nem játékszer. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek, és kellő felügyelet nélkül idősebbek sem.

- Tartsa távol a készüléktől és a tápkábeltől a 8 évnél fiatalabb gyerekeket.
- Ne üzemeltesse a készüléket egy külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel.
- Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből minden használat után, illetve hiba esetén.
- Ne rángassa a tápkábelt. Ne húzza végig a tápkábelt éles felületeken, és ne is csavargassa.
- Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől.
- Használat folyamán soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.



- Soha ne raktározza készüléket a szabadban vagy egy nedves helyen.
- Soha ne mártsa vízbe a készüléket.
- Soha ne használja a készüléket, ha az leesett, vagy más módon megsérült.
- A fennálló veszélyek elkerülése végett mindennemű javítást, beleértve a tápkábel kicserélését is, egy szakképzett technikusnak kell elvégeznie.
- A készülék felhevülhet. Ne mozdítsa a helyéről addig, amíg ki nem hűlt!



- **Vigyázat! A burkolat és az üveg nagyon felhevülhet. Fennáll az égési sérülések veszélye!** Ne tegye a készüléket érzékeny felületre (pl. lakkozott bútorra), és tartsa be a minimális 70 cm távolságot valamennyi gyúlékony anyagtól.

A készülék elsősorban nagy amerikai szendvicsek készítésére alkalmas. Ne töltsé túl a szendvicseket, hogy rendszeren átsülhessenek.

### **A sütés időtartama:**

Körülbelül 5 perc. A szendvics akkor kész, amikor aranybarna színű, és a két kenyérszelet érintkezik egymással. A készülék lapjai automatikusan kettévágják és lezárják a szendvicseket, és nem engedik kifolyni a tölteléket.

### **Kenyér:**

Használjon nagy amerikai szendvicskenyeret. A közönséges toast kenyér is megfelel.

### **Vaj, vagy margarin**

Kenje meg egy kevés vajjal valamennyi kenyérszelet külső felét. Használhat különleges vaját is, például fokhagymás vaját, vagy tetszés szerinti, házi készítésű ízesített vaját.

## A szendvics készítése

- Tekerje le a tápkábelt.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre.
- Az első használat folyamán enyhe füst képződhet a készülékben. Néhány perc után a füst eltűnik.
- Melegítse a szendvicssütőt csukott fedéllel, amíg felvilágít a narancssárga jelzőfény. A szendvicssütő elérte a sütési hőmérsékletet.
- Tegye be a tetszés szerint elkészített szendvicseket a készülékbe és zárja le a készülék fedőlapját. Zárja össze a készülék elején található kapcsot.
- Amikor felvilágít a narancssárga jelzőfény, a készülék készen áll a sütésre. A sütés folyamán (kb. 5 perc) a jelzőfény néha kialszik, majd ismét felvilágít. Ez a termosztát működését jelzi.
- Vegye ki a kész szendvicseket műanyagból vagy fából készült lapáttal, amely nem karcolja meg a melegítőlapokat.
- Csupkja le a készülék fedelét, hogy ne hűljön ki feleslegesen.
- Amikor felvilágít a narancssárga jelzőfény, a készülék ismét elérte a sütési hőmérsékletet.



- **Vigyázat:** a szendvicsekből forró gőz távozzhat. Égési veszély!

## Tisztítás és karbantartás:

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Kapcsolja le a készüléket az áramkörről.
- Ne merítse vízbe a készüléket.
- Hagyja egy kicsit kihűlni. A tisztítás egyszerűbb, ha a készülék még enyhén meleg.
- Tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mosogatószeres törlerönggyel. A nehezen eltávolítható szennyeződéseket kenje be olajjal, majd 5 perc múlva próbálja letörölni egy nedves rongy segítségével. Ne használjon agresszív tisztítószereket. Az olajtartály tisztítása előtt várja meg, amíg a folyadék teljesen kihűlt.

## A készülék helyes likvidálása



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy a készülék az EU tagállamokban nem likvidálható a háztartási hulladékkal együtt. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív hatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. Vigye a készüléket egy helyi gyűjtőtelepre, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a készüléket vásárolta. Gyakran ott is átveszik a használt készüléket és gondoskodnak megfelelő likvidálásáról.

**Csomagolóanyagok likvidálása:** Ne dobja a szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye egy megfelelő gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt adja le egy papírgyűjtő telepen. A műanyagból és fóliából készült csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.

## Házi vaj készítése:

### Fokhagymás vaj:

- 125 g puha vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- Só, bors

### Fűszeres vaj

- 125 g puha vaj
- 2 teáskanál apróra metélt fűszernövény (metélőhagyma, petrezselyemzöld)

### Citromos vaj

- 125 g puha vaj
- 2 teáskanál citromlé
- ½ teáskanál Cayenne bors

### Curry vaj

- 125 g puha vaj
- 1 teáskanál curry por
- Egy csipet kurkuma
- Só, bors

### Mustáros vaj

- 125 g puha vaj
- 3 teáskanál mustár
- ½ teáskanál fűszer

### Fűszeres vaj

- 125 g puha vaj
- 1 kanál cukor
- ½ teáskanál szerecsendió vagy fahéj

A házi vaj készítésének számtalan módja van. Jó étvágyat!

## Néhány recept:

A kenyér külső felét mindig kenje meg egy kevés vajjal vagy margarinnal.

### Hawai szendvics:

- Sonka
- Metélőhagyma
- Sajtszeletek (pl. Cheddar)
- Ananászarabkák
- Csemegepaprika
- Szendvics

A sonkát, sajtot és ananászt tegye a kenyérre. Mossa meg a metélőhagymát és vágja apróra. Fűszerezze meg, majd helyezze rá a másik szelet kenyeret és süsse kb. 5 percig.

### Olasz szendvics:

- Bazsalikomos pesto (sterilizált)
- Pármai sonka
- Paradicsom
- Só, bors
- Vékony szeletekre vágott mozzarella sajt
- Szendvics

A szendvics belső felét kenje meg pestóval. A sonkát, paradicsomot és mozarellát vágja kis darabokra és egyenletesen ossza szét a kenyéren. Tege rá a másik szeletet és süsse kb. 5 percig.

### **Görög szendvics:**

- Juhsajt
- Friss, zúzott fokhagyma, vagy szárított fokhagymapor
- Só, bors
- Olívaolaj
- Friss vagy szárított oregánó
- Oliva bogycó
- Hámozott paprika
- Szendvics

Kenje meg a sajtot olívaolajjal és helyezze a hozzávalókat a kenyérrre. Fedje le a másik szelet kenyérrrel és süsse kb. 5 percig.

### **Francia szendvics**

- Roquefort sajt
- Tejfel
- Paprika
- Körte, szeletelve
- Szendvics

Keverje el a sajtot a tejfellel és a paprikával. Tegye a körtét a szendvicsre és kenje a sajtot a körtére. Fedje le a másik kenyérszelettel és süsse kb. 5 percig.

### **Amerikai szendvics**

- Darált marhahús
- Vöröshagyma szeletek
- Ketchup
- Só, bors
- Tojás
- Csemegepaprika
- Finomra vágott petrezselyemzöld
- Apróra vágott paradicsom
- Szendvics

A marhahúst, hagymát, ketchupot, sót, borsot, tojást, paprikát és petrezselymet alaposan keverje össze, formáljon kis lepényeket és süsse meg egy kevés olajon. Tegye a szendvicsre a húst és a paradicsomot. Tegye rá a másik szelet kenyérrre és süsse kb. 5 percig.

### **Neptun szendvics**

- Tonhalkonzerv (olajban)
- Vöröshagyma, szeletelve
- Apróra vágott paradicsom
- Só, bors
- Citromlé
- Bazsalikom
- Metélőhagyma, finomra vágva
- Paradicsomszeletek

Vágja apróra a tonhalat. Keverje össze a hagymával, sóval, borssal, bazsalikkal és paprikával. Tegye a tonhalkrémet a kenyérrre, helyezze rá a paradicsomot és tegye rá a másik szelet kenyérrre. Süsse kb. 5 percig.

### **Pizza szendvics**

- Szalámi
- Sonka
- Finomra vágott pépperoni
- Gombaszeletek
- Pizza fűszerkeverék
- Paprika
- Reszelt pizza sajt
- 1 kanál tejfel
- Szendvics

Keverje össze a szalámit, sonkát, finomra vágott pépperonit a sajttal, fűszerrel és tejjel. Tegye a keveréket a kenyérre, fedje le a másik szelettel. Süsse kb. 5 percig.

### **Hot dog szendvics**

- Kóktél virsli
- Mustár vagy ketchup
- Pirított vöröshagyma
- Szendvics

Kenje meg a kenyeret mustárral vagy ketchuppal. Tegye rá a vöröshagymát. Helyezze a virsli a kenyérre, takarja be a másik szelettel. Süsse kb. 5 percig.

### **Csirkés szendvics**

- Csirkemell
- Paradicsomszeletek
- Sajt és paprika
- Bazsalikomos pesto
- Szendvics

Vágja szeletekre a csirkemellet, sózza és borsozza meg, és süsse meg. Kenje a pestót a kenyérre, helyezze rá a sült csirkét és a másik szelet kenyeret. Süsse kb. 5 percig.

### **Almás sütemény leveles tésztában**

- Leveles tészta
- Alma
- Metélt mandula
- Mazsola
- Cukor
- Fahéj
- Rum aroma (opcionális)

Vágja fel a tésztát megfelelő méretűre. Párolja rövid ideig az almát, mandulát, mazsolát, cukrot, fahéjat (rum aromát), majd nyomja ki a levét. Tegye a gyümölcsöt a tésztaalapok felére és takarja be a maradék tésztaalappal. Süsse kb. 5 percig.

## **Banán csokoládéban leveles tésztába csomagolva**

- Leveles tészta
- Banán
- Citrom (opcionális)
- Csokoládészósz

Vágja fel a tészta megfelelő nagyságúra és locsolja meg csokoládéval. Hosszában vágja ketté a banánt és tegye a tésztára. Tegye rá a másik tésztát és süsse kb. 5 percig. Banán helyett körtével is készíthető.

# Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használatá és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

## Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.



## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárolt ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

# Splošno

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Napravo uporabljajte natančno po navodilih za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Ne odgovarjamo za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

## Varnostni napotki:

- Priključite in uporabljajte aparat v skladu s podatki na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če ima poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata.



Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja.

Otroci se ne smejo igrati z embalažnimi materiali. Otroci nad 8 let lahko čistijo in vzdržujejo aparat samo pod nadzorom.

- Otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in napajalnega kabla.
- Aparat ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnikom ali samostojnim daljinskim upravljalnikom.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov.
- Kabel naj se nahaja proč od vročih površin.

- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Ne potaplajte naprave v vodo.
- Ne uporabljajte naprave, če je poškodovana, na primer po padcu.
- Iz varnostnih razlogov sme vsa popravila, npr. menjavo napajalnega kabla, izvajati samo usposobljen serviser.
- Aparat je lahko vroč. Ne premikajte ga, dokler se ne ohladi.



- **Pozor! Pokrov in steklo sta lahko vroča. Nevarnost opeklin!** Aparata ne postavljajte na občutljivo površino (npr. na lakirano pohištvo) in naj bo vsaj 70 cm stran od vnetljivih materialov.

Ta aparat je posebej primeren za pripravo velikih ameriških sendvičev. Da dosežete dobre rezultate, toplih sendvičev ne napolnite preveč.

#### **Čas peke:**

Potrebujete približno 5 min. Toast naj bi bil rahlo zlato rjave barve in obe rezini morata biti povezani. Sendviči se samodejno prerežejo in zaprejo. Zato vsebina ne teče ven.

#### **Kruh:**

Uporabite veliki ameriški kruh za sendviče. Lahko pa uporabite tudi rezine navadnega toasta.

#### **Maslo ali margarina**

Vse rezine toasta rahlo namažite z zunanje strani. Za poseben vonj lahko uporabite posebne vrste masla (npr. česnovno maslo) ali pa eno od doma pripravljenih specialitet iz masla.

## Priprava toastov:

- Odvijte kabel.
- Aparat priključite na električno vtičnico.
- Pri prvem segrevanju boste morda zaznali malo dima. Po nekaj minutah bo izginil.
- Segrevajte aparat z zaprtim pokrovom, dokler se ne prižge oranžna kontrolna lučka. Aparat je dosegel pravilno temperaturo.
- Vstavite sestavine po okusu in zaprite pokrov. Zaprite z zapiralom.
- Ko se prižge oranžna lučka, pomeni, da je aparat pripravljen. Med peko (pribl. 5 minut), lahko oranžna lučka ugasne in se znova prižge. Termostat deluje.
- Ko je sendvič pripravljen, ga odstranite s pomočjo lesenega ali plastičnega orodja, da ne poškodujete površine grelne plošče.
- Zaprite pokrov, da se ne izgublja toplota.
- Ko se prižge oranžna lučka, je aparat pripravljen za pripravo naslednjega sendviča.



- **Pozor:** Iz sendvičev se lahko dviga vroča para. Nevarnost oparin!

## Čiščenje in vzdrževanje:

- Po vsaki uporabi aparat očistite.
- Najprej aparat izključite iz električnega omrežja.
- Ne potaplajte aparata v vodo.
- Aparat se mora delno ohladiti. Čiščenje je lažje, ko je aparat še mlačen.
- Čistite z vlažno krpo z malo detergenta za pomivanje posode. Trdovratno umazanijo namažite z oljem, počakajte pribl. 5 minut in poskusite znova odstraniti z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev. Ko čistite posodo za olje, se prepričajte, da se je tekočina popolnoma ohladila.

## Ustrezna odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavrči skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Za preprečitev morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje ljudi aparat oddajte za recikliranje, da se uporabijo dragoceni viri. Aparat oddajte v lokalni center za recikliranje ali pa se obrnite na prodajalca, kjer ste kupili aparat. Le-ti poskrbijo za varno recikliranje.

**Odstranitev embalaže:** Ne zavržite embalaže. Dajte jo v ustrezne zbirne posode.



PS

PP

PE

Škatla: Papir odnesite na zbirno mesto starega papirja.

Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

## Recept za domače maslo:

### Česnovno maslo:

- 125 g mehkega masla
- 2 stroka česna
- sol + začimbe

### Zeliščno maslo

- 125 g mehkega masla
- 2 čajni žlički nasekljanih zelišč (peteršilj, drobnjak)

### Limonino maslo

- 125 g mehkega masla
- 2 čajni žlički limoninega soka
- ½ čajne žličke kajenskega popra

### Curry maslo

- 125 g mehkega masla
- 1 čajna žlička curryja
- ščepec kurkume
- sol in začimbe

### Gorčično maslo

- 125 g mehkega masla
- 3 čajne žličke gorčice
- ½ čajne žličke popra

### Začinjeno maslo

- 125 g mehkega masla
- 1 žlička sladkorja
- ½ čajne žličke muškarnega oreščka ali cimeta

Vaša domišljija nima meja.

Dober tek!

## Nekaj receptov:

Zunanjo stran toasta vedno rahlo namažite z maslom ali margarino.

### Toast Hawaii:

- šunka
- drobnjak
- rezine sira (npr. čedar)
- koščki ananasa
- mleta paprika
- toast

Na toast damo šunko, sir in ananas. Drobnjak speremo in nasekljamo. Začinimo. Na to položimo drugo rezino toasta in pečemo približno 5 min.

### Italijanski toast:

- pesto iz bazilike (steklena embalaža)
- parmska šunka
- paradižnik
- sol + začimbe
- tanke rezine mocarele
- toast

Notranjo stran toasta

namažemo s pestom.

Narežemo šunko, paradižnik

in mocarelo na male kose in

enakomerno razporedimo

na toast ter začinimo. Na to

položimo drugo rezino toasta in

pečemo približno 5 min.

### **Grški toast**

- ovčji sir
- svež česen (strt) ali posušen česen v prahu
- sol + začimbe
- oljčno olje
- sušeni ali sveži origano
- olive
- olupljena paprika
- toast

Sir namažemo z oljčnim oljem in damo na toast z ostalimi sestavinami.

Na to položimo drugo rezino toasta in pečemo približno 5 min.

### **Francoski toast**

- sir roquefort
- smetana
- paprika
- rezine hruške
- toast

Zmešamo roquefort s smetano in začimbami in nato s papriko.

To damo na toast, dodamo hruške. Na to položimo drugo rezino toasta in pečemo približno 5 min.

### **Ameriški toast**

- mleto govedina
- nasekljana čebula
- kečap
- sol + začimbe
- jajce
- mleto paprika
- nasekljan peteršilj
- koščki paradižnika
- toast

Iz mleto govedine, čebule, kečapa, soli, popra, jajca, paprike, peteršilja oblikujemo tanek zrezek in opečemo na žaru z malo olja. Na toast damo paradižnik in zrezek. Na to položimo drugo rezino toasta in pečemo približno 5 min.

### **Toast Neptun**

- tuna v olju (pločevinka)
- nasekljana čebula
- koščki paradižnika
- sol + začimbe
- limonin sok
- bazilika
- drobnjak (nasekljan)
- rezine paradižnika

Tuno nasekljamo. Zmešamo tuno, čebulo, sol, začimbe, limonin sok, baziliko in drobnjak. Tunin namaz damo na toast, dodamo paradižnik in pokrijemo z drugo rezino toasta.

Pečemo približno 5 min.

### **Pica toast**

- salama
- šunka
- sladki feferoni
- narezane gobe
- začimbe za pico
- paprika
- nastrgan sir za pico
- 1 žlička smetane
- toast

Zmešamo salamo, šunko, narezane feferone s sirom, začimbami in smetano. To damo na toast, pokrijemo z drugo rezino toasta. Pečemo približno 5 min.

### **Hot dog toast**

- cocktail hrenovke
- gorčica in/ali kečap
- oprazena čebula
- toast

Toast namažemo s kečapom in/ali gorčico. Dodamo čebulo. Na toast damo hrenovke in pokrijemo z drugo rezino toasta. Pečemo pribl. 5 min.

### **Piščančji toast**

- piščančje prsi
- narezan paradižnik
- rezine sira s papriko
- pesto iz bazilike
- toast

Piščančje prsi narežemo na koščke, dodamo sol in poper ter opečemo na ponvici. Toast namažemo s pestom, dodamo piščančje meso in sir, pokrijemo z drugo rezino toasta. Pečemo približno 5 min.

### **Jabolčni „zavitek“ iz listnatega testa**

- listnato testo
- jabolka
- nasekljani mandlji
- rozine
- sladkor
- cimet
- rumova aroma po želji

Testo narežemo na primerno velikost.

Jabolka olupimo in nastrgamo. Mandlje, rozine, jabolka, sladkor, cimet (rumovo aromo) na kratko podušimo in iztisnemo odvečen sok. To damo na eno plast testa in pokrijemo z drugo plastjo testa. Pečemo približno 5 min.



## **Banane v čokoladi iz listnatega testa**

- listnato testo
- banane
- limona (po želji)
- čokoladni preliv

Testo narežemo na primerno velikost in pokapljamo s čokolado. Banane narežemo po dolžini na polovico in damo na testo. Na to položimo drugo plast testa in pečemo približno 5 min. Namesto banan lahko uporabimo hruške.

# Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

## Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.