ENGLISH

SANDWICH MAKER

Description
1. Ready indicator
2. Power indicator
3. Handles
4. Handles clip

Attention!
For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

Safety measures
Observe the following safety measures when using electric units:
- Read this instruction manual carefully.
- Use the unit according to its intended purpose only, as it is set forth in this instruction manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- Before switching on the unit, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit housing.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Install the device in places with proper ventilation. To avoid fire do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.
- Install the device in outdoors.
- It is forbidden to use the unit in rooms where inflammable substances are stored or used.
- Do not use the unit near gas-stoves or heaters; do not place the unit on hot surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, or touch sharp edges or hot surfaces.
- Do not twist the cord and do not wind it up round the unit body.
- When unplugging, do not pull the cord, take the plug.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Do not use the unit next to kitchen sink, do not expose it to moisture.
- In order to avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take it out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it fell into water.
- Be careful: unit body heats up strongly during operation.
- After the sandwiches are ready, take the plug out of the socket and open the lid. Take out the ready sandwiches with the help of a wooden spatula. Do not use sharp metal objects in order not to damage the non-stick coating.
- Keep the unit closed if you do not use it.

Tips
- For the best results use medium slices of bread. Cooking time depends on the thickness of slices and sort of bread.
- You can use wheat flour bread as well as rye flour bread.
- Cut the bread into slices of required size.
- Use vegetable oil or ordinary margarine to smear the slices, as other fats burn.
- Do not put too much filling otherwise it leaks.
- Do not use filling from vegetables that wilt under high temperature (lettuce, cucumber). You can have good results using tomatoes and onions.

Cleaning and maintenance
- Disconnect the unit from the mains.
- Let the unit cool down completely, it is recommended to open the upper lid for this.
- Remove the breadcrumbs, wipe the non-stick coating with a damp cloth, using a soft detergent, and rub it dry.
- Never use abrasives or metal sponges for cleaning, as they can damage the unit non-stick coating or outer appearance of unit.
- Never immerse the unit into water!

WARNING: When making sandwiches do not use aluminum foil, paper packaging or other objects, as they can cause fire.

Storage
- Clean the unit before taking it away for storage.
- Wind the power cord.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

RECIPES

Cheese and ham sandwich
- *2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil*
- *1 slice of cheese*
- *1 slice of ham.*

Put a slice of bread (oiled side down) on the lower surface, put a slice of cheese and a slice of ham on the bread, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, then close the clip (4).

Instant breakfast sandwich
- *2 slices of rye or wheat bread, half tomato (cut into slices),*
- *1 slice of bacon.*

Put a slice of bread, slices of tomato, a slice of bacon on the inner surface, cover with the second slice of bread, carefully press the handles (3) together, then close the clip (4).

Bean and bacon sandwich
- *2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil*
- *50 g of baked beans*
- *50 g of bacon in tomato sauce.*

Mix the sliced bacon with the beans and small amount of mustard (to taste). Put a slice of bread (oiled side down) on the inner surface, put the mixture, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, then close the clip (4).

Welsh cheese sandwich
- *2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil*
- *50 g of grated cheese*
- *1/4 teaspoon of mustard*
- *salt*
- *ground black pepper.*

Mix cheese with mustard, add salt and pepper to taste. Put a slice of bread (oiled side down) on the inner surface, put the mixture, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, then close the clip (4).

Banana sandwich
- *2 slices of rye or wheat bread, smeared with vegetable oil*
- *1/4 sliced banana*
- *a piece of chocolate.*

Put a slice of bread (oiled side down) on the inner surface, put a piece of chocolate, sliced banana, cover with the second slice of bread (oiled side up), carefully press the handles (3) together, then close the clip (4).
- Serve sandwiches hot.

Technical specifications
Power supply: 220–240 V ~ 50/60Hz
Power consumption: 700 W

The manufacture preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Service life of the unit is 3 years

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

DEUTSCH

SANDWICHGERÄT

Beschreibung
1. Betriebsbereitschaftsanzeige
2. Betriebskontrolleuchte
3. Griffe
4. Griffsperre

Achtung!
Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

Sicherheitsmaßnahmen
Beim Gebrauch der elektrischen Geräte sind wichtige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker" ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stable hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Plätzen. Um die Feuergefahr zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Vorhängen oder Gardinen, bedecken Sie es während des Betriebs nicht.
Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
Es ist nicht gestattet das Gerät in Räumen mit leichtentzündbaren Stoffen aufzubewahren.
Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von Gasherden und Heizgeräten nicht. Es ist auch nicht gestattet das Gerät auf heißen Oberflächen zu stellen.
Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen nicht berührt.
Es ist nicht gestattet, am Netzkabel zu ziehen und es abzudrehen.
Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Stecker.
Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit den nassen Händen nicht.
Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, BERÜHREN SIE ES NICHT, aber schalten Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach holen Sie es aus dem Wasser. Um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netzkabels.
Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist.
Seien Sie vorsichtig: Während des Betriebs wird das Gehäuse des Geräts stark erhitzt, berühren Sie nie heiße Oberflächen des Geräts.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu transportieren, bevor es komplett abgekühlt wird.
Um das Brandrisiko zu vermeiden, ist es nicht gestattet, zu dicke Brotscheiben im Sandwichgerät hereinzustecken und diese in Alu-Folie einzuwickeln.

ACHTUNG! Nehmen Sie Sandwiches sofort nach der Zubereitung heraus. Lässgeres Bleiben von Sandwiches im eingeschalteten Gerät kann zum ihren Anbrennen führen.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel aus dem Sandwichgerät mit scharfen Gegenständen herauszunehmen, es kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! *Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. Sie sind kein Spielzeug! Sie sind kein Spielzeug!*
Bewahren Sie das Gerät in einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen.
Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bei der Feststellung von Beschädigungen schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

Nutzung des Geräts
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
Wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm, danach trocknen Sie es.
- Vor der ersten Nutzung des Geräts schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der Arbeitsflächen mit kleiner Menge Pflanzenöl ein und verteilen Sie es gleichmäßig. Entfernen Sie das Restpflanzenöl mit einem Papiertuch, klappen Sie das Gerät zu und schalten Sie den Netzstecker in die Steckdose für 5-10 Minuten ein, danach schalten Sie das Gerät aus.

Anmerkung: *Verbrennung von Heizelementen beim ersten Einschalten des Geräts kann zur Entstehung des Rauches oder eines fremden Geruches führen – es ist normal.*

Zubereitung von Sandwiches
- Legen Sie eine Brotscheibe auf die untere Antihaftbeschichtung, legen Sie die Füllung darauf, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe zu, drücken Sie die Griffe (3) vorsichtig zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei leuchten Betriebsbereitschaftsanzeige (1) und Betriebskontrolleuchte (2) auf.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erlöscht die Betriebsbereitschaftsanzeige (1).
- Ziehen Sie den unteren Teil der Griffsperre (4) öffnen Sie das Sandwichgerät und prüfen Sie, ob Sandwiches fertig sind. Abhängig von Ihrem Geschmack können Sie Sandwiches gleich nach der Ausschaltung der Betriebsbereitschaftsanzeige (1) herausnehmen oder noch einige Zeit abwarten.
- Wenn Sandwiches bereit sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus und öffnen Sie den Deckel. Nehmen Sie die zubereiteten Sandwiches mit einer Holzschaufel heraus. Es ist nicht gestattet, scharfe Metallgegenstände für die Herausnahme von Sandwiches aus dem Gerät zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung dadurch beschädigt werden kann.
- Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, bewahren Sie es geschlossen auf.

Nutzhinweise
- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, nutzen Sie nur Brotscheiben mittlerer Größe. Die Zubereitungszeit von Sandwiches hängt von der Dicke der Brotscheiben und der Brotsorte ab.
Sie können Brot aus Weizen- oder Roggenmehl verwenden.
- Schneiden Sie Brot in Scheiben der jeweiligen Größe.
- Nutzen Sie zum Schmieren von Brotscheiben Pflanzenöl oder gewöhnliche Margarine, weil andere Fette anbrennen.
- Geben Sie in Sandwiches nicht zu viel Füllung zu, sonst wird sie ausfließen.
Nutzen Sie keine Füllungen aus dem Gemüse, das unter der Einwirkung der Temperatur (Salat, Gurke) dörrt. Die Nutzung von Tomaten und Zwiebeln gibt gute Ergebnisse.

Reinigung und Pflege
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, öffnen Sie dafür der obere Deckel.
Entfernen Sie Brotkrümel, wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch, nutzen Sie dabei ein weiches Reinigungsmittel, danach wischen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Metallbürsten und Abrasivmittel für die Reinigung zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung oder das Aussehen des Geräts dadurch beschädigt werden können.
- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen!

Warnung: Es ist nicht gestattet, Alu-Folie, Papierverpackung oder andere Gegenstände zu nutzen, um das Brandrisiko zu vermeiden.

Aufbewahrung
- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen.
- Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

REZEPTE

Sandwich mit Käse und Schinken
- *2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot.*
- *1 Scheibe Käse*
- *1 Scheibe Schinken*

Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die Innenfläche, legen Sie eine Scheibe Käse und Schinken auf die Brotscheibe, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie die Griffe (3) vorsichtig zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.

Schnelles Sandwich zum Frühstück
- *2 Scheiben Weizen- oder Roggenbrot,*
- *1/2 Tomate (in Scheiben zu schneiden)*
- *1 Scheibe Bacon*

Legen Sie eine Brotscheibe, Scheiben Tomate und eine Scheibe Bacon auf die Innenfläche, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe zu, drücken Sie vorsichtig die Griffe (3) zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.

Sandwich mit Bacon und Bohnen
- *2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot,*
- *50 g geschnittener Bacon*
- *50 g Bohnen in Tomatensauce*

Mischen Sie den geschnittenen Bacon mit Bohnen und einer kleinen Menge Senf (nach Geschmack) zusammen. Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierten Seite nach unten) auf die Innenfläche, schmieren Sie die Brotscheibe mit dem Gemisch, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie die Griffe (3) vorsichtig zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.

Walisisches Sandwich mit Käse
- *2 mit Pflanzenöl geschmierten Scheiben Weizen- oder Roggenbrot,*
- *50 g Reibkäse,*
- *1/4 Teelöffel Senf,*
- *Salz,*
- *gemahlener schwarzer Pfeffer.*

Mischen Sie Käse mit Senf zusammen, geben Sie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu. Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die Innenfläche, schmieren Sie die Brotscheibe mit dem Gemisch, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben) ein, drücken Sie die Griffe (3) zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.

Bananen Sandwich
- *2 Scheiben Weizen- oder Roggenbrot,*
- *1/4 geschnittene Banane*
- *ein Stück Schokolade.*

Legen Sie eine Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach unten) auf die Innenfläche, legen Sie ein Stückchen Schokolade, geschnittene Banane auf die Brotscheibe, decken Sie die Brotscheibe mit der zweiten Brotscheibe (mit der geschmierte Seite nach oben), drücken Sie die Griffe (3) zusammen und klappen Sie die Sperre (4) zu.
- Servieren Sie Sandwiches heiß.

Technische Eigenschaften
Stromversorgung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Leistung: 700 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC – Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

РУССКИЙ

СЭНДВИЧНИЦА

Описание
1. Индикатор готовности сэндвичей
2. Индикатор включения в сеть
3. Ручки
4. Фиксатор ручек

Внимание!
Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

Меры предосторожности
При использовании электрических приборов соблюдайте следующие правила безопасности:
- Внимательно прочитайте инструкцию.
- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинить вред пользователю или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания не в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Не используйте устройство вблизи газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола или соприкасаться с острыми краями или горячими поверхностями.
- Не перекручивайте сетевой шнур и не наматывайте его вокруг корпуса устройства.
- Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины и не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку сетевого шнура или само устройство в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к устройству, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Периодически проверяйте целостность изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если он работает с перебоями, а также после его падения.
- Будьте осторожны: во время работы корпус устройства сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не перемещайте устройство, пока он полностью не остынет.
- Во избежание возгорания не помещайте в сэндвичницу слишком толстые ломтики хлеба и не заворачивайте их в фольгу.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте сэндвичи сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение сэндвичей во включенном устройстве может привести к их воспламенению.
- Никогда не используйте острые предметы для извлечения продуктов из сэндвичницы, это может повредить антипригарное покрытие.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! *Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. Опасность удушья!*
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не дано соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Отключайте устройство от электрической сети, если не используете его.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Использование устройства
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Протрите антипригарное покрытие влажной тканью или губкой, после чего протрите насухо.
- Перед использованием устройства на первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей и распределите его. Излишки масла удалите бумажной салфеткой, закройте устройство, включите его в сеть на 5-10 минут, после чего отключите.

Примечание: *При первом включении устройства нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться специфический запах - это нормальное явление.*

Приготовление сэндвичей
- Положите на нижнюю антипригарную поверхность кусок хлеба, на него - начинку, накройте вторым куском хлеба, осторожно сожмите ручки (3) вместе и закройте защелку (4).
- Вставьте сетевую вилку в розетку, при этом загорятся индикаторы (1) и (2).
- При достижении заданной температуры индикатор (1) погаснет.
- Потяните за нижнюю часть зажима-блокировки (4), откройте устройство и проверьте готовность сэндвичей. В зависимости от вашего вкуса, можно извлечь сэндвичи сразу после выключения индикатора (1) или выждать еще некоторое время.
- Когда сэндвичи будут готовы, следует вынуть вилку сетевого шнура из розетки и открыть крышку. Вынимать готовые сэндвичи следует с помощью деревянной лопатки. Для извлечения сэндвичей не используйте острые металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Если устройство не используется, держите его закрытым.

Полезные советы
- Для достижения лучшего результата используйте ломтики хлеба средней толщины. Время приготовления сэндвичей зависит от толщины ломтиков и сорта хлеба.
- Вы можете использовать хлеб из пшеничной или ржаной муки.
- Нарезайте хлеб ломтиками соответствующего размера.
- Для смазывания ломтиков хлеба используйте растительное масло или обычный маргарин, так как другие жиры подгорают.
- Не кладите в сэндвич слишком много начинки, в противном случае она будет вытекать.
- Не используйте начинку из овощей, которые вянут под воздействием высокой температуры (салат, огурец). Можно добиться хороших результатов, применяя помидоры и лук.

Чистка и уход
- Отключите устройство от сети.
- Дайте устройству полностью остыть, для этого рекомендуется открыть верхнюю крышку.
- Удалите крошки хлеба, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки абразивные вещества или металлические мочалки, так как ими можно повредить внутреннюю антипригарную поверхность или внешний вид устройства.
- Никогда не погружайте устройство в воду!

Предупреждение: При приготовлении сэндвичей не используйте алюминиевую фольгу, бумажную упаковку или другие предметы, так как они могут стать причиной возникновения пожара.

Хранение
- Перед тем, как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

РЕЦЕПТЫ

Сэндвич с сыром и ветчиной
- *2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба, смазанные растительным маслом,*
- *1 ломтик сыра,*
- *1 ломтик ветчины.*

Положите на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите на хлеб ломтик ветчины, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, затем закройте защелку (4).

Быстрый сэндвич на завтрак
- *2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба,*
- *половинка помидора (нарезать ломтиками),*
- *1 ломтик бекона.*

Положите на внутреннюю поверхность ломтик хлеба, ломтики помидора, ломтик бекона, накройте вторым ломтиком хлеба, осторожно сожмите ручки (3) вместе, затем закройте защелку (4).

Сэндвич с беконом и фасолью (бобами)
- *2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,*
- *50 г нарезанного бекона,*
- *50 г фасоли в томатном соусе.*

Смешайте нарезанный бекон с фасолью и небольшим количеством горчицы (по вкусу). Положите на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на него полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, затем закройте защелку (4).

Уэльский сэндвич с сыром
- *2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,*
- *50 г тертого сыра,*
- *четверть чайной ложки горчицы,*
- *соль,*
- *молотый черный перец.*

Смешайте сыр с горчицей, добавьте соль и перец по вкусу. Положите на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на хлеб полученную смесь, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, затем закройте защелку (4).

Сэндвич с бананом
- *2 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, смазанные растительным маслом,*
- *четверть нарезанного банана,*
- *кусочек шоколада.*

Положите на внутреннюю поверхность ломтик хлеба (смазанной стороной вниз), положите кусочек шоколада, нарезанный банан, накройте вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх), осторожно сожмите ручки (3) вместе, затем закройте защелку (4).
- Подавайте сэндвичи в горячем виде.

Технические данные
Электропитание: 220–240В ~ 50/60 Гц
Мощность: 700 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления

Срок службы устройства - 3 года

EAC *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7A, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае

ҚАЗАҚ

СЭНДВИ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Сипаттамасы
1. Сэндвичтердің дайын болу көрсеткіші
2. Желіге қосылу көрсеткіші
3. Саптары
4. Саптардың бекіткіші

Назар аударыңыз!
Қосымша қорғаныс үшін жиынту бөлмесіндегі қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАЖ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс, орнатқан кезде маманға хабарласыңыз.

Сақтандыру шаралары
Электр аспаптарын пайдаланған кезде келесі қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз:
- Зейін қойып нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Берілген нұсқаулықта көрсетілгендей, құрылғыны тек оның тікелей мақсатқа бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлтіне зиян келтіруі мүмкін.
Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сайес келетінін көз салыңыз.
- Желінің бау «еврошаңтектікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны тұзу тұрақты жылуға төзімді бетке, желінің ашалығына еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.
- Сэндвичті пісіруге арналған ыдысты балаларға ойнауға рұқсат етпейтіндей етіп жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Берілген құрылғы балаларға және мүмкіндіктері шектеулі адамдарға, олардың қауіпсіздігі үшін жауапты адамдар, оларды қауіпсіздігі туралы жаңа оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сайес және оларға түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса пайдалануға арналмаған.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қарусыз қалдырмаңыз.
Егер сіз аспапты пайдаланбасаңыз оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ешқашан жиналуға тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша тұынды-герлер (өндіруші) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

Құрылғыны пайдалану
- Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусындағы кернеуге сайес келетінін көз көрсіңіз.
- Қыуте қарсы қабатты дымқыл матамен немесе шүмшшпен, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында өсімдік майының біршама келемін жұмсақ беттерінің қуыте қарсы қабатына құйыңыз және оны жайыңыз, артығын қағаз сүлгімен жойыңыз, аспатты жабыңыз және баудың айнұртегіні ашалыққа 5-10 минутқа қосыңыз, содан кейін ажыратыңыз.

ҚАЗАҚ *Аспатты бірінші рет іске қосқанда қыздырғыш элементтер күйеді, сол кезде біршама тутін және ерекше иіс пайда болуы мүмкін – бұл қалыпты құбылыс.*

Сэндвичтерді дайындау
- Төменгі қуыте қарсы қабатқа нан тілімін, оның үстіне – сальдыдағы сальыңыз, екінші нан тілімімен жабыңыз, саптарын (3) ашайлан бірге қысыңыз және ілгекті (4) жабыңыз.
- Желіні ашықтегі ашалыққа сальыңыз, сол кезде жарықтық көрсеткіштер (1) және (2) жанады.
- Белгіленген температураға жеткенде көрсетіш (1) сөнеді.
- Қысқыш-бекіеттеуіштің (4) төменгі бөлігінен тартып, құрылғыны ашыңыз және сэндвичтердің дайын болуын тексеріңіз. Сіздің таңламыңызға қарай, сэндвичтерді көрсетіш (1) сөнгеннен кейін алып шығаруға немесе тағы біршама уақыт күтуге болады.
- Сэндвичтерді пісіріп болғаннан кейін желілік бауды айырттегін ашалықтан сұырыңыз, қақпақты ашыңыз және ағаш қалақшамен дайын болған сэндвичтерді алып шығарыңыз. Қуыте қарсы қабатты бүлдірумен үшін бұл үшін кітр металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса оны жабық күйде ұстаңыз.

Пайдалы кеңестер
- Нөгрлым жақсы нәтижеге жету үшін қалыңдығы орташа нан тілімдерін пайдаланыңыз. Сэндвичтердің пісіріпу уақыты тілімдердің қалыңдығы және нанның сұрбына байланысты болады.
- Сіз бидай немесе қара бидай ұнынан жасалған нанды пайдалана аласыз.
- Нанды сайес өлшемдегі тілімдерге тураңыз.
- Нан тілімдерін майлау үшін өсімдік майын немесе дәстүрлі маргаринді пайдаланыңыз, себебі басқа майлар жанады.
- Сэндвичке тым көп сальым салмаңыз, кері жағдайда ол сыртына ағады.
Температура асқанын кебетін кеңаншеткеңен (салат жапырақтарынан, қиярдан) жасалған сальыдыны пайдаланбаңыз. Қызанақтары және пиязды пайдалану жақсы нәтижелерді береді.

Тазалау және күтім
- Құрылғыны желіден ажыратыңыз.
- Аспапқа толық салқындауға уақыт беріңіз, бұл үшін жоғарғы қақпақты ашу ұсынылады.
- Нан қиқымдарын жойыңыз, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып, дымқыл матамен куыте қарсы қабатты сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Тазалау үшін қажайтын заттарды және металл ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олармен аспаптың ішкі куыте қарсы немесе сыртқы қабатын бүлдіруге болады.
- Аспапты ешқашан суға салмаңыз!

Ескерту: Сэндвичтерді пісірген кезде алюминий қаңылтыр қағазын, қағаз сарғыны немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар өртті тудыра болуынан себебі болуы мүмкін.

Сақтаулы
- Аспапты сақтауға салу алдында, аспапты тазалаңыз.
- Қоректендіру бауын орап қойыңыз.
- Құрылғыны тік күйінде құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ

Ірімшіні және сүрпеленен еті бар сэндвич
- *Өсімдік майымен майланған, қара бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімі*
- *ірімшіннің 1 тілімі*
- *сүрпеленен еттің 1 тілімі.*

Іші бетке нанның тілімін (майланған жағымен астына) салыңыз, нанға ірімшіннің және сүрпеленен еттің тілімін салыңыз, екінші нан тілімімен (майланған жағымен жоғары) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, содан кейін ілгекті (4) жабыңыз.

Таңғы асқа жылдам сэндвич
- *бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімі*
- *тураған қызанақтың жартысы (бөліктермен тураңыз)*
- *беконның 1 тілімі.*

Іші бетке нанның тілімін, қызанақтың тілімін, беконның тілімін салыңыз, нанның екінші тілімімен жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, содан кейін ілгекті (4) жабыңыз.

Бекоңы және ұрпе бұршақтары (бұршақтары) бар сэндвич
- *Өсімдік майымен майланған, бидайдан немесе қара бидайдан жасалған нанның 2 тілімі*
- *ұнтақталған ірімшін 50 г*
- *қыша шиі қосылмаған тертінші белгі*
- *тұз*
- *ұнтақталған қара бұрыш.*

Ірімшіні қышамен араластырыңыз, тұзды және бұрышты таңламаңызға қарай қосыңыз. Іші бетке нан тілімін (майланған жағымен астына)салыңыз, алынған қоспаны нанға салыңыз, екінші нан тілімімен (майланған жағымен жоғары) жабыңыз, абайлап саптарды (3) бірге қысыңыз, содан кейін ілгекті (4) жабыңыз.

**Бананы бар сэндв

ČESKÝ

SENDVIČOVAČ

Popis
1. Indikátor (kontrolka)připravenosti sendvičů
2. Indikátor napájení
3. Rukojeť
4. Fixátor rukojeti

Pozor!
Pro dodatečnou ochranu je vhodné instalovat v elektrickém obvodu napájení proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem provozu, nepřesahujícím 30 mA, při instalaci obraťte se na odborníka

Bezpečnostní opatření
Při použití elektrických spotřebičů dodržujte následující bezpečnostní pokyny:
- Pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku.
- Používejte přístroj pouze k určenému použití , jak je popsáno v této příručce. Nesprávná manipulace může vést k selhání zařízení, způsobit jeho poškození nebo způsobit škodu uživateli nebo jeho majetku.
- Dřív, než začnete přístroj používat, zkontrolujete, zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí zařízení, uvedenému na tělu přístroje.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-zástrčkou", pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, aby přístup k zásuvce byl volný.
- Používejte zařízení v dobře větraných prostorách. Chcete-li zabránit požáru v žádném případě nerozmísťujte přístroj v blízkosti závěsů nebo žaluzií a nezakrývejte ho za provozu.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nepoužívejte přístroj v prostorách, kde jsou skladovány nebo používány hořlavé látky.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti plynových sporáků a ohřívačů, nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nevyčkával za okraje stolu a nedotýkal se horkých povrchů a ostrých okrajů nebo ohlavných povrchů.
- Neohýbejte šňůru a neomotávejte ji kolem těla zařízení.
- Při odpojování napájecího kabelu ze zásuvky netahejte za kabel, ale uchopte zástrčku rukou.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrýma rukama.
- Nepoužívejte zařízení v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte ho působení vlhkosti.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku kabelu nebo samotný přístroj do vody nebo jiných kapalin. Pokud přístroj spadl do vody, NEDOTÝKEJTE SE zařízení ale ihned odpojte ho od sítě, a teprve pak ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na autorizované (oprávněné) středisko.
- Pravidelně kontrolujte neporušenost izolace napájecího kabelu.
- Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou, v případě přerušovaného chodu, a také po pádu přístroje.
- Buďte opatrní během provozu se přístroji silně ohřívá, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepřemisťujte zařízení, dokud zcela nevychladne.
- Aby nedošlo k požáru, nedávejte příliš silné plátky chleba do sendvičovače a také nedopružujte se zabalovat je do fólie.

POZOR! Vyjměte sendviče ihned po přípravě. Příliš dlouhé nacházení sendvičů v zapnutém přístroji může způsobit jejich vznícení.

- Nikdy nepoužívejte ostrých předmětů k vyjmutí produktů ze sendvičovače, může to poškodit nepřilnavý povrch.
  Igelitové sáčky použijte v obalu mohou být nebezpečné. *Aby se zabránilo nehtěstí, uschovejte obaly mimo dosah dětí.*

Pozor! *Aby se zabránilo nehtěstí, nedovolujte dětem si hrát s igelitovými sáčky nebo folií. Baliček není hračka!*

- Udržujte přístroj mimo dosah dětí.
- Nedovolte dětem používat zařízení jako hračku.
- Tento výrobek není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud ovšem osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a bude varovat o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Nikdy nenechávejte fungující přístroj bez dohledu.
- Odpojte přístroj ze sítě, když ho nepoužíváte.
- Nikdy neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy odpojte přístroj ze sítě a obraťte se na autorizované (pravomocné) servisní středisko.

ZAŘÍZENÍ JE URČENO PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

Použití přístroje
- Dřív, než začnete přístroj používat, zkontrolujete, zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí zařízení, uvedenému na těle přístroje.
- Očistěte nepřilnavý povrch vlhkým hadrem nebo houbou, pak otřete ho do sucha.
- Před prvním použitím přístroje naneste malé množství rostlinného oleje na nepřilnavý povrch pracovních ploch a rozetřete ho. Odstraňte přebytečný olej papírovým ručníkem, zavřete zařízení, zapněte jej na 5-10 minut, pak vypněte.

Poznámka: *Při prvním zapnutí zařízení topné prvky se vypálují, můžete při tom pocítit specifický zápach - to je normální.*

Příprava sendvičů
- Umístěte na spodní nepřilnavý povrch plátek chleba, na něj nádivku, přikryjte druhým plátkem chleba, jemně stlačte rukojeti (3) dohromady a zavřete západku (4).
- Zasuňte zástrčku do zásuvky – rozsvítí se LED -indikátory (1) a (2).
- Při nastavení požádané teploty indikátor (1) zhasne.
- Popotáhněte spodní část přidržovače (4), otevřete sendvičovač a zkontrolujte připravenost sendvičů. Podle vaše vaší chutě můžete si sendviče vytáhnout po zhasnutí kontrolky (1) nebo počkat je ještě nějakou dobu.
- Když sendviče budou hotové, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete viko. Vytáhněte sendviče můžete s pomocí dřevěné lopatky. Nepoužívejte k tomu účelu ostré kovové předměty, aby nedošlo k poškození teflonové nepřilnavé vrstvy.
- Pokud zařízení se nepoužívá, držte ho uzavřeným.

Užitečné rady
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte středně silné plátky chleba. Doba přípravení sendvičů záleží na tloušťce plátků a druhu chleba.
- Můžete použít chléb z pšeničné nebo žitné mouky.
- Nakrájejte chléb na plátky vhodné velikosti.
- Na mazání krajíců chleba použijte rostlinný olej nebo obyčejný margarín, protože jiné tuky se mohou připálit.
- Nedávejte do sendvičů příliš mnoho nádivky, v opačném případě bude vytékat.
- Nepoužívejte nádivku ze zeleniny, která vadně při vysokých teplotách (salát, okurka). Můžete dosáhnout dobrých výsledků při použití rajčat a cibule.

Čištění a údržba
- Odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Nechte zařízení úplně vychladnout, doporučuje se otevřít horní kryt.
- Odstraňte drobky chleba, očistěte nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem s použitím jemného čisticího prostředku, pak otřete do sucha.
- Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky nebo drátěnky, protože mohou poškodit vnitřní nepřilnavý povrch nebo vzhled zařízení.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!

Upozornění: Při přípravě sendvičů nepoužívejte hliníkovou fólii, papírových obalů a dalších předmětů, protože mohou způsobit požár.

Uskladnění
- Před uskladněním očistěte přístroj.
- Smotejte napájecí kabel.
- Uchovávejte přístroj v chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

RECEPTY

Sendvič se sýrem a šunkou
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *1 plátek sýra,*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba, plátky rajče, plátek slaniny, přikryjte druhým plátkem chleba, jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič se slaninou a fazolemi (luštěninami)
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g nakrájené slaniny,*
- *50 g fazolí v tomatové omáčce.*

Smíchejte nakrájenou slaninu a fazole a přidejte trochu hořčice (dle chuti). Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb přípravu, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Velšský sýrový sendvič
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g strouhaného sýra*
- *čtvrt čajové lžičky hořčice,*
- *sůl*
- *mletý černý pepř.*

Smíchejte sýr s hořčicí, přidejte sůl a pepř podle chuti. Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič s banánem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *Čtvrtina nakrájeného banánu*
- *Kousek čokolády*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek čokolády, nakrájený banán, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Rychlý sendvič k snídani
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba,*
- *půlka rajče (nakrájené)*
- *1 plátek slaniny*

Dejte do vnitřní části plátek chleba, plátky rajče, plátek slaniny, přikryjte druhým plátkem chleba, jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Rychlý sendvič k snídani
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba,*
- *půlka rajče (nakrájené)*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek sýru a šunky, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Velšský sendvič
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g hrubého sýra*
- *50 g kvasnicového koláče*

Smíchejte nakrájené koláče s kvasnicemi s malým množstvím vody, přidejte sýr. Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič s banánem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *Čtvrtina nakrájeného banánu,*
- *Kousek čokolády*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek čokolády, nakrájený banán, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič se šunkou a sýrem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *1 plátek sýra,*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek sýru a šunky, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič se slaninou a fazolemi (luštěninami)
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g nakrájené slaniny,*
- *50 g fazolí v tomatové omáčce.*

Smíchejte nakrájenou slaninu a fazole a přidejte trochu hořčice (dle chuti). Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Čištění a údržba
- Odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Nechte zařízení úplně vychladnout, doporučuje se otevřít horní kryt.
- Odstraňte drobky chleba, očistěte nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem s použitím jemného čisticího prostředku, pak otřete do sucha.
- Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky nebo drátěnky, protože mohou poškodit vnitřní nepřilnavý povrch nebo vzhled zařízení.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!

Uskladnění
- Před uskladněním očistěte přístroj.
- Smotejte napájecí kabel.
- Uchovávejte přístroj v chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

RECEPTY

Sendvič se sýrem a šunkou
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *1 plátek sýra,*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba, plátky rajče, plátek slaniny, přikryjte druhým plátkem chleba, jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič se slaninou a fazolemi (luštěninami)
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g nakrájené slaniny,*
- *50 g fazolí v tomatové omáčce.*

Smíchejte nakrájenou slaninu a fazole a přidejte trochu hořčice (dle chuti). Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Velšský sýrový sendvič
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g strouhaného sýra*
- *čtvrt čajové lžičky hořčice,*
- *sůl*
- *mletý černý pepř.*

Smíchejte sýr s hořčicí, přidejte sůl a pepř podle chuti. Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič s banánem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *Čtvrtina nakrájeného banánu*
- *Kousek čokolády*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek čokolády, nakrájený banán, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Rychlý sendvič k snídani
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba,*
- *půlka rajče (nakrájené)*
- *1 plátek slaniny*

Dejte do vnitřní části plátek chleba, plátky rajče, plátek slaniny, přikryjte druhým plátkem chleba, jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Rychlý sendvič k snídani
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba,*
- *půlka rajče (nakrájené)*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek sýru a šunky, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Velšský sendvič
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *50 g hrubého sýra*
- *50 g kvasnicového koláče*

Smíchejte nakrájené koláče s kvasnicemi s malým množstvím vody, přidejte sýr. Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb připravenou směs, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič s banánem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *Čtvrtina nakrájeného banánu,*
- *Kousek čokolády*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek čokolády, nakrájený banán, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

Sendvič se šunkou a sýrem
- *2 plátky žitného nebo pšeničného chleba, namazané olejem,*
- *1 plátek sýra,*
- *1 plátek šunky.*

Dejte do vnitřní části plátek chleba (olejem dolů), dejte na chléb plátek sýru a šunky, přikryjte druhým plátkem chleba (olejem nahoru), jemně stlačte rukojeti (3) dohromady, zavřete západku (4).

УКРАЇНСЬКА

СЕНДВІЧНИЦЯ

Опис
1. Індикатор готовності сендвічей
2. Індикатор включення в мережу
3. Ручки
4. Фіксатор ручок

Увага!
Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установки ПЗВ звертіться до фахівця.

Запобіжні заходи
При використанні електричних приладів дотримуйтесь наступних правил безпеки:
- Уважно прочитайте інструкцію.
- Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, заподіяти шкоду користувачеві або його майну.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Розмиششайте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не розміщуйте пристрій поряд із завісками або шторами і не накривайте його під час роботи.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Забороняється використання пристрою в приміщеннях, де зберігаються або використовуються легкозаймисті речовини.
- Не використовуйте пристрій поблизу газових плит і обігрівачів, не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Мережевий шнур не повинен звисати зі столу або стикатися з гострими краями або гарячими поверхнями.
- Не перекручуйте мережевий шнур і не намотуйте його довкола корпусу пристрою. Вийняв вилку мережевого шнура з розетки, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини і не піддавайте його впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом ніколи не занурюйте мережевий шнур, вилку мережевого шнура або сам пристрій у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, НЕ ТОРКАЙТЕСЯ пристрою, негайно відключіть його від електромережі, і лише після цього можна дістати пристрій з води. Для перевірки або ремонту пристрою слід звертатися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Періодично перевіряйте цілісність ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння.
- Будьте обережні: під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не переміщуйте пристрій, поки він повністю не остигне.
- Щоб уникнути спалаху не поміщайте в сендвічницю дуже товсті скибочки хліба і не заверзайте їх у фольгу.

УВАГА! Вийміть сендвічі відразу після приготування. Дуже тривале знаходження сендвічів у включеному пристрої може привести до їх займання.

- Ніколи не використовуйте гострі предмети для витягання продуктів з сендвічниці, це може пошкодити антипригарне покриття.
  З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Щоб уникнути біди, не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. Це не іграшка!

- Зберігайте пристрій в місцях, недоступних для дітей.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Відключайте пристрій від електричної мережі, якщо не використовуєте його.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей відключите пристрій від мережі і зверніться у авторизований (уповноважений) сервісний центр.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

Використання пристрою
- Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Протріть антипригарне покриття вологою тканиною або рушником, після чого протріть його досуха.
  Перед використанням пристрою вперше нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих поверхонь і розмазуйте його. Надлишки масла видаліть паперовою серветкою, зачиніть пристрій, включите його в мережу на 5-10 хвилин, після чого відключите.

Примітка: *При першому включенні пристрою нагрівальні елементи обгораються, при цьому може з'явитися специфічний запах - це нормальне явище.*

Приготування сендвічей
- Покладіть на нижню антипригарну поверхню шматок хліба, на нього - начинку, накрийте другим шматком хліба, обережно стисніть ручки (3) разом і закрийте клямку (4).
- Вставте мережеву вилку в розетку, при цьому спалахнуть індикатори (1) та (2).
- При досягненні заданої температури індикатор (1) згасне.
- Потягніть за нижню частину затиску-блокування (4), відкрийте пристрій і перевірте готовність сендвічей. Залежно від вашого смаку, можна витягувати сендвічи після виключення індикатора (1) або почекати ще деякий час.
- Коли сендвічи будуть готові, слід витягнути вилку мережевого шнура з розетки і відкрити кришку. Виймати готові сендвічи слід за допомогою дерев'яної лопатки. Для витягання сендвічей не використовуйте гострі металеві предмети, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
- Якщо пристрій не використовується, тримайте його закритим.

Корисні поради
- Для досягнення кращого результату використовуйте скибочки хліба середньої товщини. Час приготування сендвічей залежить від товщини скибочок і сорту хліба.
- Ви можете використовувати хліб з пшеничної або житньої муки.
- Нарізуйте хліб скибочками відповідного розміру.
- Для змазування скибочок хліба використовуйте рослинну олію або звичайний маргарин, оскільки інші жири підгорають.
- Не кладіть в сендвіч надто багато начинки, інакше вона витікатиме.
- Не використовуйте начинку з овочів, які в'януть під впливом високої температури (салат, огірок). Можна добитися добрих результатів, застосовуючи помідори і лук.

Чищення та догляд
- Відключите пристрій від мережі.
- Дайте пристрою повністю остигнути, для цього рекомендується відкрити верхню кришку.
- Видаліте крихти хліба, протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, скористай тонкий м'який миючий засіб, а потім витріть досуха.
- Не використовуйте пристрій поблизу газових плит і обігрівачів, не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Мережевий шнур не повинен звисати зі столу або стикатися з гострими краями або гарячими поверхнями.
- Не перекручуйте мережевий шнур і не намотуйте його довкола корпусу пристрою.