

## SANDWICH MAKER 5IN1 700W SENCOR

### INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

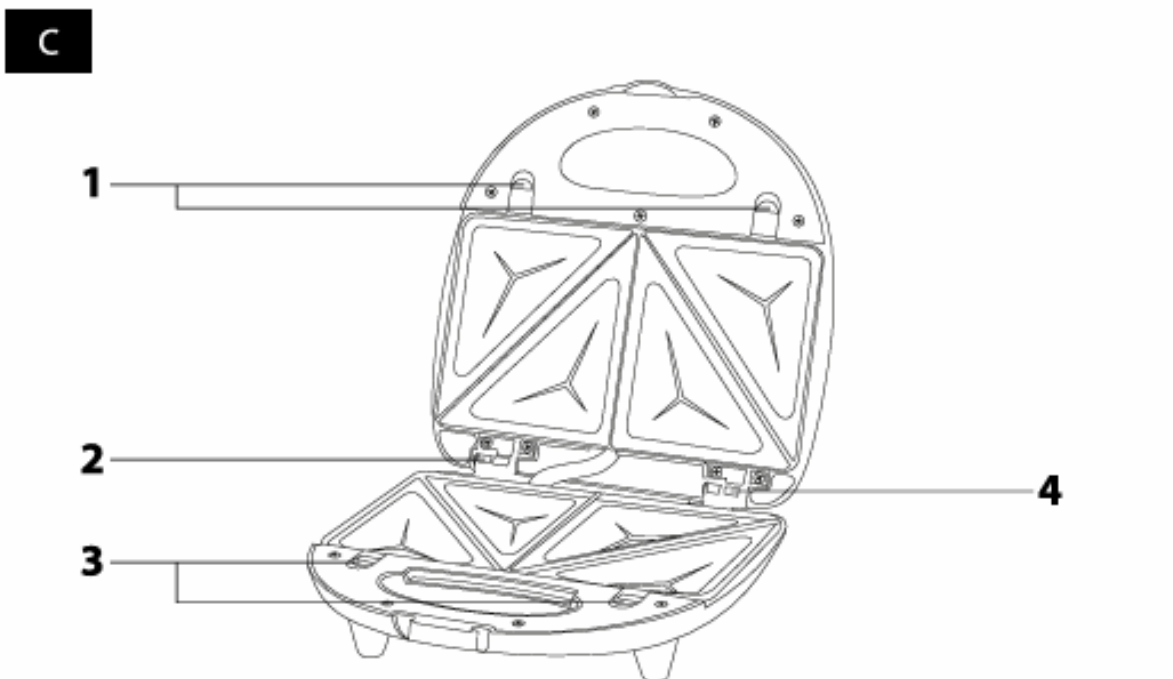
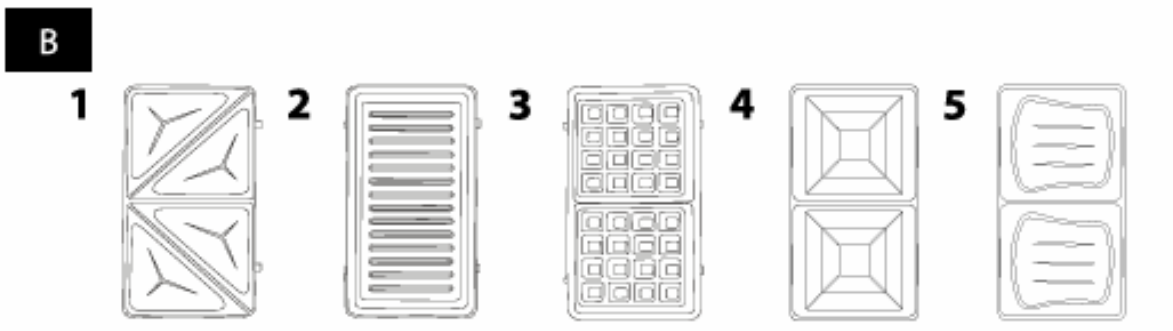
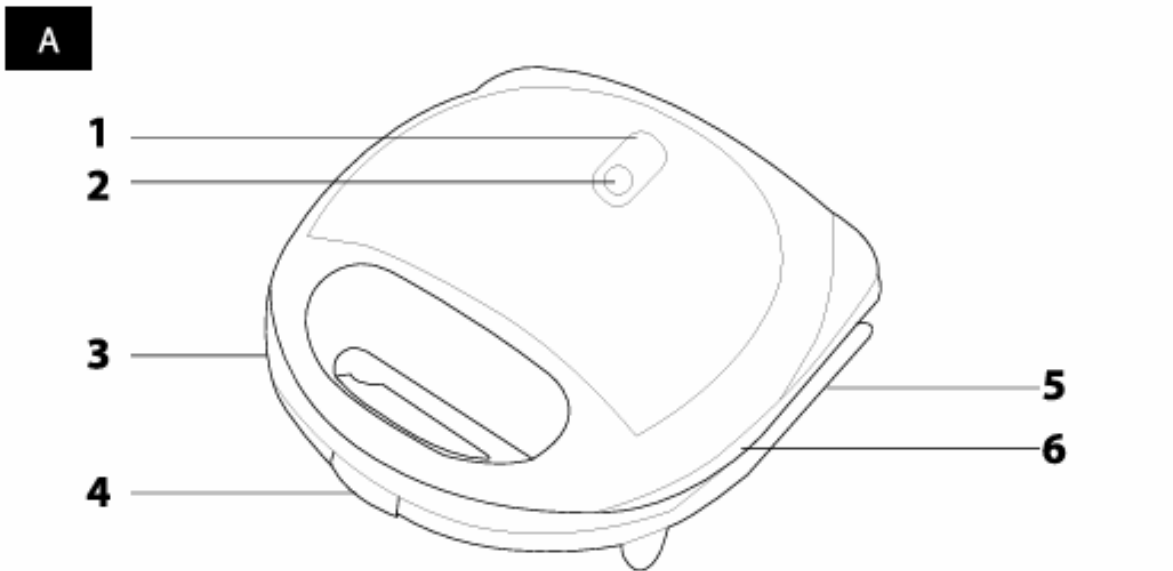
**Citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l pentru consultări ulterioare.**

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu deficiențe fizice sau mentale sau de către persoane fără experiență, doar dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați despre modul de utilizare al produsului în condiții de siguranță și dacă înțeleg potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt sub supraveghere.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, contactați un service autorizat pentru reparații pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.

### **Atenție: Suprafață fierbinte!**

- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare dacă aparatul este în funcțiune. Astfel de suprafețe se pot încinge în timpul utilizării. Nu atingeți suprafața fierbinte. Acest lucru ar putea provoca arsuri ale pielii. Folosiți mânerul pentru a deschide și închide aparatul.
- Acest aparat nu este proiectat pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programat, un temporizator extern sau o telecomandă.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificați dacă specificațiile tehnice de pe eticheta de identificare a produsului se potrivesc cu tensiunea de la priză.
- Conectați aparatul doar la o priză împământată corespunzător.
- Aparatul este conceput doar pentru uz casnic. Nu-l utilizați în scopuri comerciale.
- Nu folosiți aparatul în medii industriale sau în aer liber.
- Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu puneți aparatul pe sau lângă un cuptor electric sau pe gaz sau alte surse de căldură.
- Nu puneți aparatul pe marginea mesei sau pe suprafețe instabile. Aparatul trebuie amplasat pe o suprafață stabilă și plană.
- Acest aparat este furnizat cu cinci perechi de plăci de copt detașabile. Folosiți doar aceeași pereche de plăci de copt la un moment dat. Asigurați-vă că plăcile de copt sunt introduse corect în aparat înainte de a-l porni.
- După conectarea aparatului la priză, suprafața de coacere și suprafața exterioară a aparatului se încălzesc. Nu atingeți suprafața fierbinte. Pentru a închide și deschide placa de copt de sus, utilizați mânerul termoizolat și pentru a îndepărta masa finită folosiți o spatulă din lemn sau plastic rezistent la căldură.
- În timpul funcționării, lăsați suficient spațiu în jurul aparatului pentru circulația aerului. Nu puneți niciun obiect pe suprafața fierbinte a aparatului.
- Alimentele pot lua foc în timpul procesului de gătit, de aceea verificați în mod regulat aparatul. Dacă observați fum, deconectați ștecherul de la priză și stingeți focul.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare dacă îl lăsați fără supraveghere sau dacă nu îl veți folosi și înainte de a schimba plăcile de copt sau de a-l curăța.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a schimba plăcile, de a-l muta, de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Curățați plăcile după fiecare utilizare, vezi capitolul "Curățare și întreținere".
- Pentru a evita rănirea prin electrocutare, nu curățați aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau în orice alt lichid.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu apa sau umezeala sau cu o suprafață încălzită.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de alimentare trăgând ușor de ștecher.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Solicitați toate reparațiile sau ajustările aparatului la un service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.



## DESCRIERE APARAT

- A1** Indicator luminos verde – Indică faptul că plăcile de copt se încălzesc
- A2** Indicator luminos roșu – Indică conectarea la sursa de alimentare
- A3** Mânere izolate termic
- A4** Blocare – Pentru a bloca și elibera ușor mânerele
- A5** Depozitarea cablului de alimentare (în partea inferioară a aparatului)
- A6** Plăci de copt cu un strat special antiaderent

- B1** Plăci detașabile pentru sandwich
- B2** Plăci detașabile pentru grătar
- B3** Plăci detașabile pentru vafe
- B4** Plăci detașabile pentru sandwich
- B5** Plăci detașabile pentru sandwich

- C1** Dispozitiv de blocare pentru fixarea plăcii superioare
- C2** Balama stânga
- C3** Dispozitiv de blocare pentru fixarea plăcii inferioare
- C4** Balama dreapta

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din ambalaj.
2. Ștergeți plăcile detașabile B1, B2, B3, B4, B5 cu un material textil umed sau un burete și uscați complet cu un prosop de hârtie .
3. Vă recomandăm să lăsați aparatul să funcționeze gol timp de 5-7 minute înainte de prima utilizare pentru fiecare pereche de plăci de copt, astfel încât orice miros prezent să fie îndepărtat de pe suprafața de gatit.

### Notă:

La prima pornire, poate fi emis un fum ușor. Acest lucru se datorează încălzirii componentelor interne și va trece repede.

## ÎNLOCUIREA PLĂCILOR

1. Înainte de a înlocui plăcile de copt, deconectați aparatul de la sursa de energie electrică și lăsați-l să se răcească.
2. **DEMONTAREA PLĂCILOR:**  
Deplasați dispozitivele de blocare C3 spre mânerul A3 pentru a elibera placa de copt inferioară și apoi scoateți-o. În același mod, eliberați și îndepărtați placa de sus.
3. **INTRODUCEREA PLĂCILOR**  
Glisați marginea de jos a plăcii de copt sub balamaua stângă și dreaptă C2 și C4. Abatați placa de jos și împingeți spre carcasa dispozitivului până când auziți un click. Acum placa este asigurată în poziția corectă prin încuierori C3. În același mod, atașați placa de sus. Folosiți întotdeauna plăci de același tip.

## UTILIZAREA APARATULUI

1. Selectați un tip de plăci potrivite pentru tipul de mâncare pe care doriți să îl pregătiți și introduceți-le în aparat, vezi capitolul "Înlocuirea plăcilor". Ungeți plăcile cu puțin unt sau ulei de gătit.
2. Conectați aparatul la o sursă de alimentare. Ambele lumini indicatoare de pe panoul superior se vor aprinde. Indicatorul luminos roșu A2 indică conectarea la sursa electrică. Indicatorul luminos verde A1 indică faptul că plăcile de copt se încălzesc.
3. Închideți aparatul pentru o preîncălzire mai eficientă a plăcilor de copt.
4. Progătiți mâncarea pe care doriți să o gătiți înainte ca plăcile să se încălzească.

5. Când plăcile sunt încălzite la temperatura de funcționare, indicatorul luminos verde A1 se stinge.

**Notă:**

Indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge. Aceasta arată că temperatura de funcționare a plăcilor de copt este menținută.

Deschideți aparatul și puneți mâncarea pregătită pe placa de jos. Folosind mânerul A3, închideți și apăsați placa de copt de sus pe placa de jos. Fixați mânerul A3 cu încuietoarea A4.

**Notă:**

Dacă introduceți prea multă mâncare sau bucăți prea mari în aparat, atunci nu va fi posibil să îl închideți. În acest caz, va fi necesar să îndepărtați o parte din alimente sau să tăiați alimentele în bucăți mai mici. Nu forțați închiderea aparatului, deoarece acest lucru îl poate deteriora.

6. După 2 până la 3 minute eliberați încuietoarea A4, deschideți placa de superioară și scoateți masa finită sau continuați gătitul, dacă este necesar. Pentru a îndepărta mâncarea, utilizați o spatulă din lemn sau plastic rezistent la căldură. Nu folosiți o furculiță, un cuțit sau orice altceva din metal. Acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.
7. Înainte de a introduce alimente suplimentare în aparat, închideți-l și așteptați până când indicatorul luminos verde A1 se stinge.
8. După ce ați terminat de utilizat aparatul, deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare.

## **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească.
- Curățați suprafața antiaderentă a plăcilor de copt după fiecare utilizare. Acest lucru va preveni acumularea de bucăți arse de reziduuri alimentare. Pentru curățare, utilizați un material textil umed și moale. Dacă pe plăcile de copt au rămas resturi de mâncare arse, stropiți cu apă și detergent de vase. Ștergeți apoi cu un material textil curat, ușor umezit.

**Sfat:**

Plăcile de copt sunt mai ușor de curățat dacă sunt călduțe.

- Ștergeți suprafața exterioară a aparatului cu un material textil umed, apoi uscați complet.
- NU clătiți niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau alt lichid.
- Nu utilizați produse de curățare abrazive, benzină sau solvenți pentru curățare.

## **DEPOZITARE**

- Dacă plăcile de copt sunt reci, închideți placa de sus și fixați mânerul cu încuietoarea. Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului din partea inferioară a aparatului.
- Păstrați dispozitivul într-un loc curat și uscat și nu îl lăsați la îndemâna copiilor.

**Sfat:**

Depozitarea aparatului în poziție verticală va salva spațiu în bucătărie.

## **SPECIFICAȚII TEHNICE**

Interval tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală de intrare: 700W

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

### SFATURI PENTRU PREPARAREA SANDWICH-URILOR DELICIOASE

- Pentru un sandwich veți avea nevoie de două felii de pâine și de ingredientele dintre acestea. Puneți bine ingredientele între felii.
- Ingredientul de bază pentru umplutură poate fi carnea, peștele, brânza, carnea afumată, ouăle fierte felii sau fructele și legumele, cum ar fi banane, măr, ananas, roșii, castraveți, ceapă sau ciuperci. Nu folosiți o cantitate excesivă de umplutură, pentru a preveni vărsarea pe plăcile de copt.
- Umplutura poate fi aromată cu condimente, ierburi, muștar sau ketchup.
- Pentru a obține o crustă aurie, pâinea poate fi acoeprită cu unt înainte de gătire.

#### Notă:

Timpul de gătire pentru sandwich depinde de tipul de pâine, de ingrediente și de gustul tău.

### SFATURI PENTRU A FACE GRĂTARE

- Puteți face grătar din diferite tipuri de alimente, de exemplu carne, pește, unele tipuri de produse afumate, legume și fructe.
- Pentru grătar folosiți ingrediente proaspete sau refrigerate. Lăsați ingredientele congelate să se dezghețe înainte de a le pune pe grătar.
- Înainte de a face grătar, tăiați ingredientele în felii mai mici și subțiri și îndepărtați excesul de marinată din carnea marinată. Unele marinate conțin zahăr, care se poate coace pe plăcile de grătar.
- Înțepați carnea cu furculița când o faceți pe grătar, pentru ca aceasta să rămână suculentă.
- Nu gătiți carnea la grătar prea mult timp. În caz contrar, carnea va fi uscată și tare.

### REȚETE – SANDWICH

#### Sandwich cu șuncă, brânză și ananas (2 bucăți)

4 felii de pâine toast  
2 felii de brânză  
4 felii de șuncă  
2 felii de ananas

Preîncălziți plăcile de copt. Între două felii de pâine puneți o felie de brânză, ananas și două felii de șuncă. Pregătiți al doilea sandwich la fel. Dureaza 2 până la 3 minute pentru a găti sandwich-urile.

#### Sandwich cu roșii și brânză (2 bucăți)

4 felii de pâine toast  
1 roșie medie feliată  
2 linguri de brânză rasă  
Boia dulce măcinată

Preîncălziți plăcile de copt. Între două felii de pâine se pun câteva felii de roșii și se presară brânză rasă. Aromăm umplutura cu boia de ardei măcinată și pregătiți al doilea sandwich la fel. Durează 2 până la 3 minute pentru a găti sandwich-urile.

#### Sandwich cu cremă de ciocolată și banane (2 bucăți)

4 felii de pâine toast  
½ banană feliată subțire  
Cremă de ciocolată (unt de arahide)

Preîncălziți plăcile de copt. Întindeți ușor crema de ciocolată pe două felii de pâine, acoperiți cu câteva felii de banană și puneți-le una peste alta. Pregătiți al doilea sandwich la fel. Durează 2 până la 3 minute pentru a găti sandwich-urile.

## REȚETĂ VAFFE

### Vafe

125 g unt moale

90 g zahăr

1 pachet zahăr vanilat

3 ouă

250 g făină fină

½ pachet praf de copt

Un vârf de cuțit de sare

0,5 l lapte

1 lingură rom

Se amestecă untul cu zahărul până se omogenizează. Amestecă treptat ouăle, făina amestecată cu un praf de sare și praful de copt, laptele și romul. Ungeți ușor plăcile de copt și lăsați-le să se încălzească. Turnați parțial aluatul rezultat în placa de copt de jos. Coaceți aluatul aproximativ 3-5 minute sau până când se rumenește. Peste vafele terminate se întinde dulceață și se ornează în funcție de gust cu frișcă și se presară cu cacao sau fulgi de ciocolată.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ  
Importat în România de SC LEHPOL ELECTRONIC SRL.



### RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

