

cloer

a forma és funkció mértékadója

Használati útmutató
és jótállási jegy
Melegszendvics-sütő
6219, 625



Az Európai Unióban forgalomba hozza:

Cloer Elektrogeräte GmbH

Von-Siemens-Straße12

D-59757 Arnsberg

Magyarországon forgalomba hozza:

BonAir BG Kft.

1174 Budapest

Lőrinci út 24.

Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy a Cloer szendvicssütő mellett döntött. Kérjük, az első használatot megelőzően ismerkedjen meg a készülékkel, és gondosan olvassa végig a kezelési útmutatót.

Feszültség és típusadatok:

A készülék alján található típustáblán vannak feltüntetve.

A készülék ismertetése

6219 tip.

- | | |
|---------|---|
| 1. ábra | 1 - ellenőrző lámpa
2 - fogantyúreteszelés |
| 2. ábra | 1 - vezetékfeltekerés
2 – dugófészek |

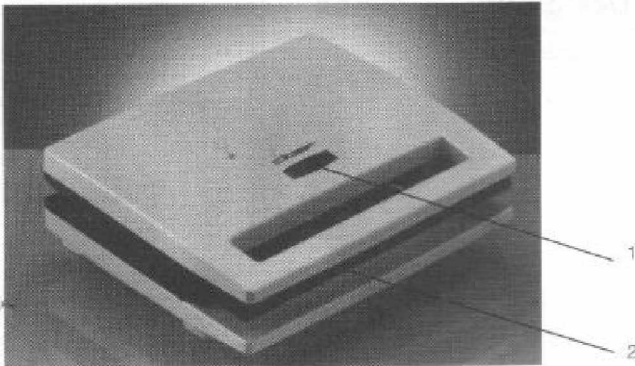


Bild 1

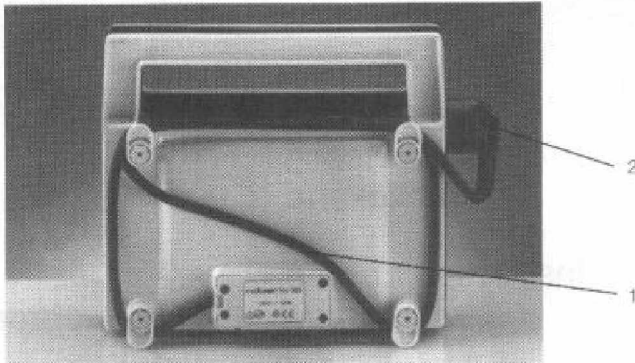


Bild 2

Biztonsági tudnivalók

- A villamos készülékek használata veszélyes lehet. A használatba vétel előtt ezért gondosan el kell olvasni a kezelési útmutatót.
- A készüléket kizárólag a kezelési útmutatóban leírt célra szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat káros lehet az egészségre, vagy életveszélyes lehet.
- A gyerekek nem ismerik a villamos készülékek használatával járó veszélyeket. Soha ne hagyjuk ezért, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használjanak elektromos készüléket.
- A készülék vagy vezeték szemmel látható sérülése esetében forduljunk egy Cloer szaküzlethez, vagy a Cloer vevőszolgálatához tanácsért.
- A Cloer villamos készülékeken javítást csak egy Cloer szaküzlet, vagy a Cloer vevőszolgálat végezhet. A készülékek Y elrendezésű szilárd csatlakozó vezetékkel vannak ellátva. A készülékeket csak különleges szerszámmal lehet szétszerelni. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt eredményezhet.
- A készüléket csak a típustáblán előírt feszültségen szabad használni.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ezért csak a fogantyút, vagy ha van, a szabályozó gombot szabad megérinteni.
- A készüléket sohase használja a szabadban.
Védeni kell a nedvességtől (fröccsenő víz, eső).
- A készüléket száraz, csúszásmentes sík felületre kell állítani.
- **FIGYELEM!** A hálózati csatlakozó vezetéket csak a készülék lehűlése után szabad felcsavarni.

Megjegyzések

- A sütőfelületek, valamint a külső felület is nagyon forró! Semmiképpen se érintsük meg! **Égési sérülés veszélye!**
- A tapadásmentes bevonattal ellátott sütőfelületek beolajozása a sütést megelőzően szükségtelen, amennyiben követik a receptjeinket.
- Ezt a készüléket átlagos háztartási használatra tervezték, napi átlagos 2 – 3 órás használatra. Ezt követően gondosan meg kell tisztítani. Állandó használatra, illetve iparszerű tartós használatra nem alkalmazható.
- Megszűnik a jótállási igény, ha a készülék nincs rendszeresen tisztítva, illetve erősen szennyezett.
- Hegyes tárgyakat – kést, fém villát – ne használjunk a szendvicsek kiszedésére a készülékből, mert megsérülhet a tapadást gátló bevonat.

- A fehér vagy világos színű műanyag részeket tartalmazó készülékeknél rövid használat után barnás elszíneződés következhet be. Ezt a sütés során keletkező gőzök idézik elő és nem akadályozható meg.

Az első használatba vétel előtt

- **Figyelem!** Az első használatba vétel előtt feltétlenül el kell figyelmesen olvasni a kezelési útmutatót.
- A sütőforma felületét nedves ruhával kell megtisztítani.
- A legelső használat előtt be kell zsírozni vagy olajozni a sütőfelületeket.
- Ne fogyasszák el az első két szendvicset.
- Az összes csomagolóanyagot és címkét (a típustábla kivételével) el kell távolítani.

Használatba vétel

- A vezetékét teljesen tekerjük le.
- A csatlakozó dugót az aljzatba dugjuk. **Figyelem!** A készülék fel fog forrósodni.
- A szendvics sütését megelőzően a készüléket fel kell fűteni. A következőket kell tenni:
 - Bezárjuk a készüléket.
 - A piros ellenőrző (jelző) lámpa világít. (1. ábra)
 - Néhány perc múlva kialszik a jelzőlámpa, a készülék fel van fűtve.
 - El lehet kezdeni a szendvics-sütést

A készülék kezelése

- Az elkészített szendvicseket az alsó sütőfelületre tesszük.
- A készüléket határozottan bezárjuk. Ügyeljünk arra, hogy a fogantyú retesze a helyére pattanjon.
- A zárás után mindjárt kigyullad a jelzőlámpa.
- Amint a jelzőlámpa kialszik, kész a melegszendvics.
- A szendvicseket a sütés végeztével azonnal vegyük ki a készülékből. Ehhez használjunk favillát vagy valami hasonlót. Ha több szendvicset kell készíteni, tegyük be mindjárt a következőket.
- Egy jó tanács! Mielőtt elkezdjük a szendvics-sütést, készítsünk oda minden szükséges hozzávalót. Előre el lehet készíteni egy bizonyos számú szendvicset is, hogy a sütés folyamatos legyen.

A tisztítás

- A tisztítás előtt ki kell húzni a hálózati csatlakozót.
- A még meleg készüléket papírtörülővel tisztítsuk meg.
- Tésztamaradványokat a legegyszerűbben egy puha kefével lehet eltávolítani.
- Soha ne használjunk éles eszközt vagy erős kefét.
- Soha ne tisztítsuk a készüléket víz alatt.
- Tisztítás után a vezetéket a 2. ábrának megfelelően fel lehet tekerni. A dugó a dugófészekben helyezhető el.

Receptek

Ötletek a jobb eredmények eléréséért:

- Kenjük be vajjal a kenyérszeletek **külső oldalát**.
- Legmegfelelőbbek a különféle toast-kenyér szeletek, továbbá a rozs vagy magvas kenyerek. Ezeknek a szeleteknek a mérete pontosan egyezik a készülék sütőformáival.
- Készítsük elő az összes szendvicset, mielőtt elkezdenénk a sütést.

Teret a kreatitásnak

A **szendvicsek** „alkotásához” a toast-kenyér mellett még a következő hozzávalók kellene:

- Hús, sonka, szárnyas hús, kolbász, hal; mindez megfőzve vagy megsütve (a vasárnapi pecsenye maradék is felhasználható).
- Gyümölcs vagy zöldség, mint pl.: őszibarack, barack, ananász, mandarin, mint gyümölcs; paradicsom, paprika, spárga, uborka, hagyma, mint zöldség.
- Sajt minden megjelenési formában, szeletelve, reszelve, szétnyomva, gyúrva. A rásütéshez különösen alkalmasak a lágy, könnyen olvadó fajták.
- Fűszerek használata az egyéni ízlésnek megfelelően történik.

1. Sonkás-sajtos szendvics

Hozzávalók: 4 szelet toast, egy vastag szelet főtt sonka, 70 g sajt (Gouda vagy Gruyere), vaj, bors.

Elkészítés: A 4 toast szelet külső oldalát bevajazzuk. A sajtot megreszeljük vagy csíkokra vágjuk, és a sajt egyik felét elosztjuk két toast szeletre. Rátesszünk egy fél sonkaszeletet, megfűszerezzük, majd rátesszük a maradék sajtot, és az egészet lefedjük a másik két szelet kenyérral.

2. Amerikai szendvics

Hozzávalók: 4 szelet toast, 2 teáskanál majonéz, 4 kis paradicsom, 4 szelet Chester vagy Ementáli sajt, 4 szelet szalonnás sonka.

Elkészítés: A 4 toast szelet külső oldalát bevajazzuk. A belső oldalakat vékonyan megkenjük majonézzel. Paradicsomkarikákat rakunk rá, és lefedjük sajttal. A sonkát csíkokra vágjuk, és rácsformában rárajuk, majd lefedjük a másik két toast szelettel.

3. Avokadó szendvics, Haifa

Hozzávalók: Egy kis doboz fagyasztott apró rák vagy garnela, két evőkanál citromlé, két kis avokadó, négy toast szelet, kevéske chili szósz, 250 g reszelt sajt.

Elkészítés: A 4 toast szelet külső oldalát bevajazzuk. A rákhúst kiolvasztjuk, és rácsorogtatjuk a citromlevet. Az avokádókat félbe vágjuk, és a héjából kiszedett gyümölcshúst szétnyomkodjuk. A masszát két toast szelet belső oldalára kenjük, és chili szósszal megspricceljük. A rákhúst az avokádó masszára terítjük, reszelt sajtot szórunk rá, és a másik két toast szelettel lefedjük.

Selejtezés

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi előírások szerint. Az egyéb ártalmatlanítási lehetőségeket tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!

Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz.

Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Technikai adatok

6219 tip.

Feszültség: 230V

Teljesítmény: 900W

625 tip.

Feszültség: 230V

Teljesítmény: 750W