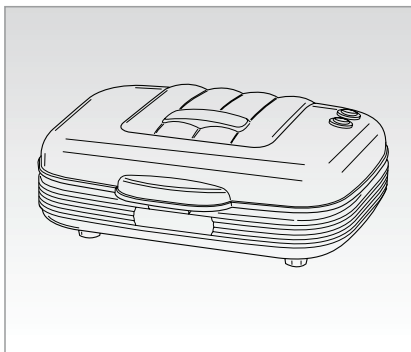


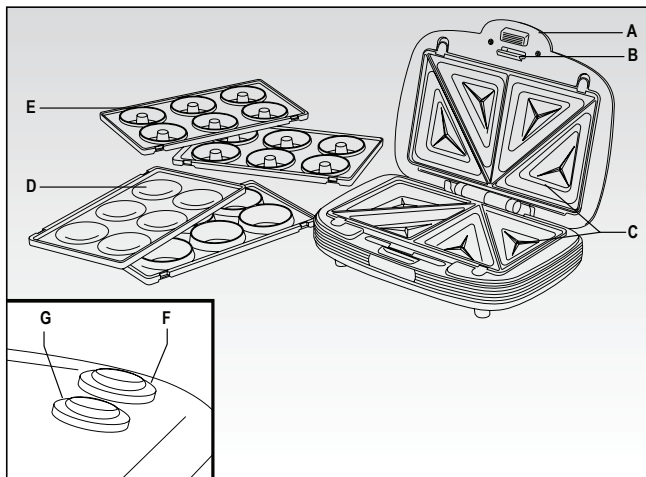
Ariete



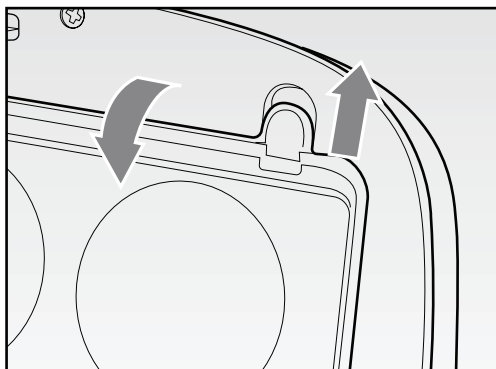
Sendvičovač
Toustovač

MODEL: 1972

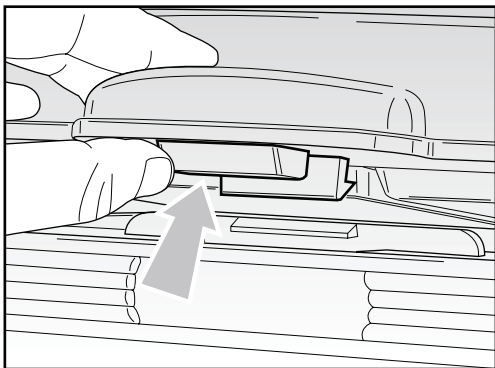
Návod na obsluhu
Návod k obsluze



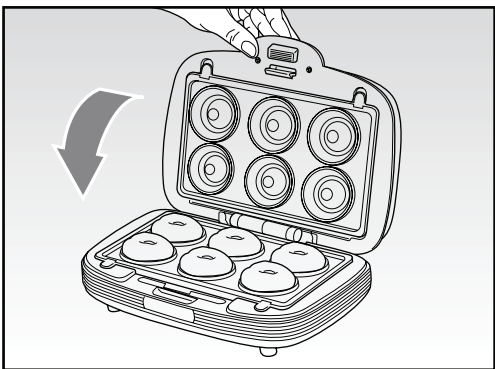
obr. 1



obr. 2



obr. 3





obr. 4

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Pri použití elektrických spotrebičov zvýšte pozornosť a dodržiavajte nasledujúce pravidlá:

1. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete v domácnosti.
2. Keď je spotrebič pripojený k zdroju elektrickej energie, nenechávajte ho bez dozoru; po použití spotrebič odpojte.
3. Spotrebič nikdy nedávajte na ani do blízkosti zdrojov tepla.
4. Spotrebič vždy postavte v priebehu používania na plochý, rovný povrch.
5. Spotrebič nikdy nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď....).
6. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi plochami.
7. Tento spotrebič môže byť používaný deťmi staršími ako 8 rokov a osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvo. Deti by sa nemali hrať s týmto spotrebičom. Čistenie a údržbu by mali vykonávať deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
8. Deti do 8 rokov nesmú so spotrebičom manipulovať a napájací kábel držte mimo ich dosah.
9. Telo spotrebiča, napájací kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín; vždy ich utrite vlhkou utierkou.
10. Pred nasadením alebo odpojením jednotlivých častí príslušenstva alebo pred čistením spotrebiča vždy odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky.
11. Pred kontaktom s napájacím káblom alebo zástrčkou, použitím, čistením, nastavením prepínačov sa vždy uistite, či máte suché ruky.
12. Ak chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo z elektrickej zásuvky. Pri odpájani spotrebiča od elektrickej siete, nikdy neťahajte za napájací kábel.
13. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka alebo ak je samotný spotrebič chybný; všetky opravy vrátane výmeny napájacieho kábla smú vykonávať iba servisné stredisko alebo technici autorizovaní spoločnosťou Ariete, aby sa zabránilo riziku.
14. V prípade použitia predlžovacích káblov musia byť tieto vhodné pre výkon spotrebiča, aby sa predišlo nebezpečenstvu pre obsluhu a pre bezpečnosť prostredia, v ktorom sa spotrebič používa. Predlžovacie káble, ak nie sú vhodné, môžu spôsobiť prevádzkové anomálie.

15. Nikdy nenechajte kábel visieť na miestach, kde by ho mohlo zachytiť dieťa.
16. Neohrozujte bezpečnosť spotrebiča použitím neoriginálnych dielov alebo dielov, ktoré neboli schválené výrobcom.
17. Akékoľvek zmeny tohto produktu, ktoré výrobca výslovne neschválil, môžu viesť k neplatnosti používateľskej záruky.
18. V prípade, že sa rozhodnete spotrebič zlikvidovať, odporúčame vám, aby ste ho znefunkčnili odrezaním napájacieho kábla. Odporúčame vám taktiež znefunkčniť všetky časti, ktoré by mohli byť nebezpečné, najmä pre deti, ktoré by sa mohli hrať so spotrebičom alebo jeho časťami.
19. Obalové materiály nenechávajte v dosahu detí, lebo predstavujú potencionálne nebezpečenstvo.
20. Počas používania sa so spotrebičom musí zaobchádzať opatrne a nedotýkajte sa jeho horúcich povrchov.
21.  VAROVANIE: Horúci povrch.
22. So spotrebičom manipulujte opatrne, predovšetkým pri otváraní alebo zatváraní platní; hrozí nebezpečenstvo náhodného poranenia rúk alebo poškodenia iných predmetov.
23. Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od horľavých kvapalín; nepoužívajte ho pri stenách alebo v blízkosti častí z plastu, ktoré neodolajú teplu.
24. Spotrebič čistíte iba utieraním navlhčenou handričkou, najskôr ho odpojte od elektrickej siete a počkajte, pokiaľ úplne nevychladne.
25. Po použití počkajte, pokiaľ spotrebič úplne nevychladne a až potom ho uskladnite.
26. Tento spotrebič sa nesmie ovládať pomocou externých časovačov alebo samostatných systémov diaľkového ovládania.
27.  Pre správnu likvidáciu výrobku podľa európskej smernice 2009/96/CE, si prečítajte leták priložený k výrobku.

NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU

OPIS SPOTREBIČA (OBR. 1)

- A Telo spotrebiča
- B Uzatváracia páčka
- C Nepriľnavé platničky na trojuholníkové sendviče
- D Nepriľnavé platničky na muffiny
- E Nepriľnavé platničky na donuty
- F Indikátor pripravenosti
- G Indikátor prevádzky

Tento spotrebič je určený LEN NA DOMÁCE POUŽITIE a nesmie sa používať na komerčné alebo priemyselné účely.

Tento spotrebič je v súlade so smernicami 2014/35/EU a EMC 2014/30/EU a s nariadením (ES) č. 1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch v kontakte s potravinami.

POČIATOČNÉ POUŽITIE

Spotrebič môže pri prvom použití vydávať malé množstvo dymu; nejde o poruchu a dym v priebehu niekoľkých minút prestane prúdiť.

Pri prvom použití namažte platničky spotrebiča olejom alebo maslom. Túto operáciu nebude potrebné v budúcnosti opakovať.

POKYNY PRE POUŽÍVANIE

- Nasadte platničky vhodné pre pokrm, ktorý chcete pripravovať; zdvihnite príslušnú hornú a spodnú páčku a vyberte predchádzajúce platničky (obr. 2). Vložte zvolenú platničku tak, aby zapadla na svoje miesto.
- Pripojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
- Indikátor (G) sa rozsvieti, aby signalizoval, že spotrebič je pripojený k elektrickej sieti a rozsvieti sa indikátor (F), ktorý signalizuje, že spotrebič sa zahrieva.
- Keď spotrebič dosiahne správnu teplotu (približne po 3 minútach) a je pripravený na použitie, indikátor (F) zhasne.

Poznámka: Indikátor (F) sa rozsvieti znova vtedy, ak teplota pečenia klesne pod požadovanú úroveň.

- Spotrebič úplne otvorte, uvoľnite ho zatlačením príslušnej páčky (B) smerom nahor (obr. 3) a na spodnú platničku položte sendviče alebo nalejte zmes cesta (vopred pripravenú) vhodnou naberačkou. Pri nalievaní zmesi dbajte na to, aby boli všetky priehradky plné, bez prekročenia, aby zmes počas varenia nepretiekla.
- Zatvorte hornú platničku nad spodnou a jemne ju zatlačte smerom nadol, kým páčka (B) nezapadne na svoje miesto (obr. 4).
- Pre časy prípravy sa odporúča postupovať podľa nižšie uvedených receptov.
- Na vyberanie potravín zo spotrebiča v prípade potreby použite iba drevenú alebo plastovú lopatku.

DÔLEŽITÉ:

Nikdy sa nedotýkajte horúcich platničiek: hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Netlačte na páčku (B), pretože by ste ju mohli zlomiť.

Nikdy nepoužívajte ostré predmety (napr. nôž), pretože by mohli poškodiť platničky.

ČISTENIE

DÔLEŽITÉ:

Spotrebič čistite iba utieraním navlhčenou handričkou, najskôr ho odpojte od elektrickej siete a počkajte, pokiaľ úplne nevychladne.

- Odnímateľné platničky je možné umývať aj pod tečúcou vodou pomocou vlhkej handričky.

RECEPTY

Sendvič so šunkou a syrom

Ingrediencie:

Biely toastový chlieb - 4 plátky

Varená šunka - 100 g

Syr - 40 g

Šunku a syr nakrájajte na tenké plátky. Položte šunku a syr a prikryte dvoma krajcami chleba. Vložte platničky.

Keď je spotrebič pripravený, vložte sendviče a zatvorte kryt. Čas prípravy: 3-6 minút. Tip: použite ľahko taviaci sa syr.

Lososový sendvič

Sendvičový chlieb (16 plátkov)

Údený losos - 300 g

Šalátové srdiečko - 8 listov

1 uhorka

1 zrelá paradajka

Majonéza podľa chuti

Čerstvý nátierkový syr - 200 g

Jemná soľ

Čierne korenie

Pripravte si šalát, paradajky a uhorky nakrájané na plátky. Plátky údeného lososa dajte do misky s trochou citrónovej šťavy.

Zahrejte spotrebič a opečte len chlieb z oboch strán.

Pripravte si sendvič vo vrstvách: prvý plátok toastu potrieme majonézou, pridáme plátok paradajky a z paradajkovej strany prikryjeme druhým toastom natretým nátierkovým syrom. Na vrch potrieme majonézou a pridáme uhorku a šalát. Prikryjeme tretím toastovým plátkom potretým majonézou z oboch strán a pridáme lososa. Pridajte posledný krajec chleba a nakrájajte sendvič na dva trojuholníky. Váš lososový klubový sendvič je pripravený na servírovanie.

Donuty (základný recept)

Ingrediencie:

5 g prášku do pečiva

90 ml vlažného plnotučného mlieka

20 g zmäknutého masla

200 g múky

25 g cukru

1 štipka soli

1 vajce s teplotou okolia

Všetky ingrediencie vložte do veľkej misy, dobre premiešajte pomocou mixéra a spracujte, kým sa dobre nezmiešajú a nebudú bez hrudiek.

Zapnite platničku a počkajte, kým nezhasne zelený indikátor pripravenosti; otvorte platničku a pomocou polievkovej lyžice alebo dávkovacieho vrečka nalejte zmes pod okraj platničky. Platničku znova zatvorte a nechajte piecť asi 5/6 minút alebo pokiaľ dobre nevykysne a vo vnútri sa neprepečie.

Ozdobte podľa chuti práškovým cukrom, polevou alebo ganážou (pozri nasledujúce recepty).

Donuty (iné verzie)

Ingrediencie:

Použite zložky základného receptu s nasledujúcimi zmenami:

- čokoládová verzia: pridajte 50 g kakaového prášku a zredukujte múku na 170 g;
- kokosová verzia: pridajte 50 g strúhaného kokosu a zredukujte múku na 150 g;
- verzia s lieskovými orieškami: pridajte 50 g nasekaných lieskových orieškov;
- verzia s čokoládovými lupienkami: pridajte 50 g čokoládových lupienkov.

Maslové čajové sušienky

Ingrediencie:

110 g zmäknutého masla

100 g múky

30 g mandľovej múky

15 g práškového cukru

15 g vaječného bielka

1 štipka soli

Dobre premiešajte mandľovú múku, soľ a cukor. Pridajte zmäknuté maslo a dobre premiešajte elektrickým mixérom. Pridajte vaječný bielok a múku a pokračujte v miešaní.

Zapnite platničku a počkajte, kým nezhasne zelený indikátor pripravenosti; potom otvorte platničku a nalejte zmes až po okraj platničky pomocou polievkovej lyžice alebo dávkovacieho vrečka. Znova zatvorte a nechajte piecť asi 5/6 minút, alebo kým sa vnútri dobre neupečú. Pred vychutnávaním nechajte vychladnúť; sú ideálne ako príloha k čajovému rituálu.

Čokoládové muffiny

Ingrediencie:

2 g sódy bikarbóny

150 g zmäknutého masla

70 g nesladeného kakaového prášku

100 g strúhanej tmavej čokolády (alebo čokoládových lupienkov)

300 g múky

180 ml plnotučného mlieka

6 g prášku do pečiva

1 štipka soli

4 vajcia s teplotou okolia

300 g cukru

Zmäknuté maslo a cukor dobre premiešajte v miske pomocou mixéra; keď je zmes svetlá a napenená, pridávajte po vajíčku za stáleho miešania elektrickými šľahačmi. Suché ingrediencie zmiešajte oddelene: múku, kakao, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ.

Vo väčšej miske striedajte časť vaječnej zmesi so suchými prísadami a časťou mlieka; pokračujte v miešaní kuchynskou stierkou bez toho, aby ste ich zmiešali veľmi. Potom pridajte čokoládové lupienky.

Zapnite platničku a počkajte, kým nezhasne zelený indikátor pripravenosti; otvorte platničku a pomocou polievkovej lyžice alebo dávkovacieho vrečka nalejte zmes pod okraj platničky. Platničku znova zatvorte a nechajte piecť asi 6/8 minút alebo kým dobre nevykysne a neupečie sa vo vnútri. Posypeme práškovým cukrom alebo kakaovým práškom podľa chuti.

Vanilkový hrnčekový koláč (základný recept)

Ingrediencie:

170 g zmäknutého masla

320 g múky

120 ml plnotučného mlieka

2 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

2 vajcia s teplotou okolia

300 g cukru

½ vanilkového struku

Zmäknuté maslo a cukor dobre premiešajte v miske pomocou mixéra; keď je zmes svetlá a napenená, pridávame po vajíčku za stáleho miešania elektrickými šľahačmi. Potom pomaly pridávajte mlieko, kým nebude zmes tekutá.

Múku zmiešajte s práškom do pečiva a soľou. Vo väčšej miske striedajte tekutú časť a suchú a dobre premiešajte. Nakoniec pridajte semienka vanilky. Zapnite platničku a počkajte, kým nezhasne zelený indikátor pripravenosti; otvorte platničku a pomocou polievkovej lyžice alebo dávkovacieho vrečka nalejte zmes pod okraj platničky. Platničku znova zatvorte a nechajte piecť približne 6/8 minút, alebo kým nevykysne a neupečie sa vo vnútri. Ozdobte podľa chuti obľúbenou polevou alebo maslovým krémom.

Slané muffiny

Ingrediencie:

250 g múky

200 ml mlieka

100 g varenej šunky nakrájanej na kocky

100 g ementálu nakrájaného na kocky

50 g rozpusteného masla

50 g strúhaného parmezánu

2 vajcia

1 vrecúško droždia na slané koláče

1 štipka soli

Mlieko, vajcia a rozpustené maslo dobre vymiešajte v miske pomocou mixéra, osobitne premiešajte suché ingrediencie: múku, parmezán a droždie. Keď sú dobre spojené, pridajte aj šunku a syr nakrájaný na kocky a zalejeme tekutou zmesou. Všetky ingrediencie mierne premiešajte drevenou vareškou a dochuťte soľou. Zapnite určenú platničku a počkajte, kým nezhasne zelený indikátor pripravenosti; otvorte platničku a pomocou polievkovej lyžice alebo dávkovacieho vrečka nalejte zmes pod okraj platničky. Platničku znova zatvorte a nechajte piecť asi 6/8 minút, alebo kým nevykysne a neupečie sa vo vnútri. Podávajte teplé.

Poleva a ganáž

Keď budete mať donuty pripravené, ozdobte ich. Takto budú ešte chutnejšie. Tu je niekoľko príkladov polevy:

- Farebná poleva: 90 g práškového cukru, 1 PL mlieka, potravinárske farbivo.
- Čokoládová poleva: 90 g krupicového cukru, 10 g preosiateho kakaa, 2 PL mlieka.

Postup: Všetky ingrediencie veľmi dobre vymiešajte elektrickým šľahačom, aby ste získali hustý krém (v prípade potreby pridajte viac mlieka, aby ste dosiahli správnu konzistenciu). Povrch donutov namočte do polevy, aby ste pokryli ich vrch. Ozdobte posýpkou, kokosovou múčkou alebo cukrovými ozdobami, podľa inšpirácie. Ak chcete pridať chuť a osobitosť, môžete pripraviť polevu a ganáž na pokrytie donutov a muffinov.

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

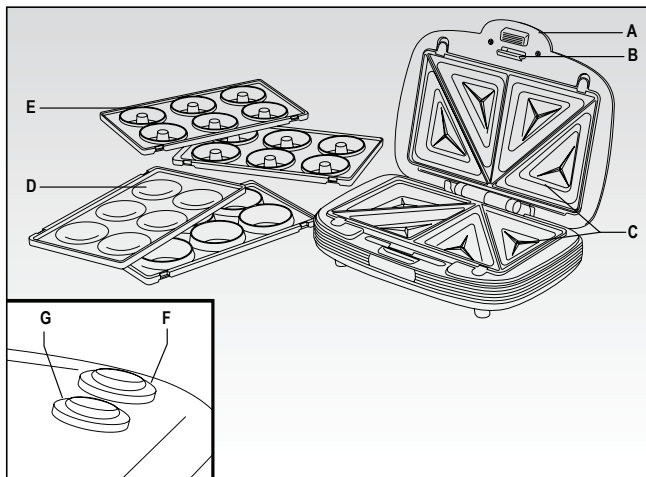
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

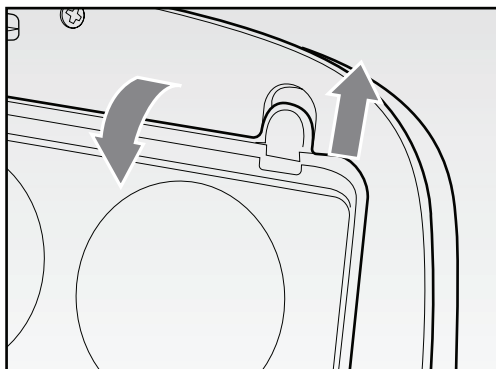
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Výhradný dovozca a distribútor pre Slovensko:

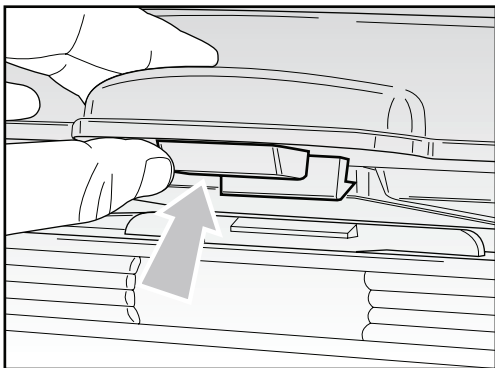
DSI Slovakia s.r.o.
Južná trieda 117
0400 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110



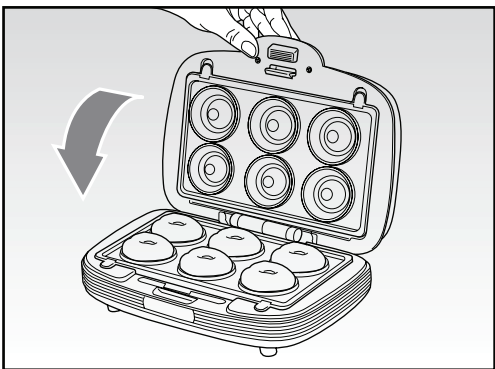
obr. 1



obr. 2



obr. 3





obr. 4

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY

Při použití elektrických spotřebičů zvýšte pozornost a dodržujte následující pravidla:

1. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku spotřebiče odpovídá hodnotám elektrické sítě v domácnosti.
2. Když je spotřebič připojen ke zdroji elektrické energie, nenechávejte jej bez dozoru; po použití spotřebič odpojte.
3. Spotřebič nikdy nedávejte na ani do blízkosti zdrojů tepla.
4. Spotřebič vždy postavte v průběhu používání na plochý, rovný povrch.
5. Spotřebič nikdy nevystavujte povětrnostním vlivům (děšť, slunce atd.)
6. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s horkými plochami.
7. Tento spotřebič může být používán dětmi staršími 8 let a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti by si neměly hrát s tímto spotřebičem. Čištění a údržbu by měly provádět děti starší 8 let a pod dozorem.
8. Děti do 8 let nesmí se spotřebičem manipulovat a napájecí kabel držte mimo jejich dosah.
9. Tělo spotřebiče, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin; vždy je otřete vlhkou utěrkou.
10. Před nasazením nebo odpojením jednotlivých částí příslušenství nebo před čištěním spotřebiče vždy odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky.
11. Před kontaktem s napájecím kabelem nebo zástrčkou, použitím, čištěním, nastavením přepínačů se vždy ujistěte, zda máte suché ruce.
12. Pokud chcete spotřebič odpojit od elektrické sítě, uchopte zástrčku a vytáhněte ji přímo z elektrické zásuvky. Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě, nikdy netahejte za napájecí kabel.
13. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen napájecí kabel nebo zástrčka nebo je-li samotný spotřebič vadný; veškeré opravy včetně výměny napájecího kabelu smí provádět pouze servisní středisko nebo technici autorizovaní společností Ariete, aby se zabránilo riziku.
14. V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto vhodné pro výkon spotřebiče, aby se předešlo nebezpečí pro obsluhu a pro bezpečnost prostředí, ve kterém se spotřebič používá. Prodlužovací kabely, pokud nejsou vhodné, mohou způsobit provozní anomálie.

15. Nikdy nenechte kabel viset na místech, kde by jej mohlo zachytit dítě.
16. Neohrožujte bezpečnost spotřebiče použitím neoriginálních dílů nebo dílů, které nebyly schváleny výrobcem.
17. Jakékoliv změny tohoto produktu, které výrobce výslovně neschválil, mohou vést k neplatnosti uživatelské záruky.
18. V případě, že se rozhodnete spotřebič zlikvidovat, doporučujeme vám, abyste jej znefunkčnili odříznutím napájecího kabelu. Doporučujeme vám také znefunkčnit všechny části, které by mohly být nebezpečné, zejména pro děti, které by si mohly hrát se spotřebičem nebo jeho částmi.
19. Obalové materiály nenechávejte v dosahu dětí, neboť představují potenciální nebezpečí.
20. Během používání se se spotřebičem musí zacházet opatrně a nedotýkejte se jeho horkých povrchů.
21.  **VAROVÁNÍ:** Horký povrch.
22. Se spotřebičem manipulujte opatrně, především při otevírání nebo zavírání desek; hrozí nebezpečí náhodného poranění rukou nebo poškození jiných předmětů.
23. Spotřebič používejte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých kapalin; nepoužívejte jej u stěn nebo v blízkosti částí z plastu, které neodolají teplu.
24. Spotřebič čistěte pouze otíráním navlhčeným hadříkem, nejprve jej odpojte od elektrické sítě a počkejte, dokud zcela nevychladne.
25. Po použití počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne a teprve potom jej uskladněte.
26. Tento spotřebič se nesmí ovládat pomocí externích časovačů nebo samostatných systémů dálkového ovládání.
27.  Pro správnou likvidaci výrobku podle evropské směrnice 2009/96/CE, si přečtěte leták přiložený k výrobku.

NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE

POPIS SPOTŘEBIČE (OBR. 1)

- A Tělo spotřebiče
- B Uzavírací páčka
- C Nepřílnavé plotýnky na trojúhelníkové sendviče
- D Nepřílnavé plotýnky na muffiny
- E Nepřílnavé plotýnky na donuty F Indikátor připravenosti
- G Indikátor provozu

Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ a nesmí se používat pro komerční nebo průmyslové účely.

Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi 2014/35/EU a EMC 2014/30/EU a s nařízením (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. 10. 2004 o materiálech v kontaktu s potravinami.

POČÁTEČNÍ POUŽITÍ

Spotřebič může při prvním použití vydávat malé množství kouře; nejde o poruchu a kouř během několika minut přestane proudit.

Při prvním použití namažte plotýnky spotřebiče olejem nebo máslem. Tuto operaci nebude třeba v budoucnu opakovat.

POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ

- Nasadte plotýnky vhodné pro pokrm, který chcete připravovat; zvedněte příslušnou horní a spodní páčku a vyjměte předchozí plotýnky (obr. 2). Vložte zvolenou plotýnku tak, aby zapadla na své místo.
- Připojte spotřebič do elektrické zásuvky.
- Indikátor (G) se rozsvítí, aby signalizoval, že spotřebič je připojen k elektrické síti a rozsvítí se indikátor (F), který signalizuje, že spotřebič se zahřívá.
- Když spotřebič dosáhne správné teploty (přibližně po 3 minutách) a je připraven k použití, indikátor (F) zhasne.

Poznámka: Indikátor (F) se rozsvítí znovu tehdy, když teplota pečení klesne pod požadovanou úroveň.

- Spotřebič zcela otevřete, uvolněte jej zatlačením příslušné páčky (B) směrem nahoru (obr. 3) a na spodní plotýnku položte sendviče nebo nalijte směs těsta (předem připravenou) vhodnou naběračkou. Při nalévání směsi dbejte na to, aby byly všechny přihrádky plné, bez překročení, aby směs během vaření neprotekla.
- Zavřete horní plotýnku nad spodní a jemně ji zatlačte směrem dolů, dokud páčka (B) nezapadne na své místo (obr. 4).
- Pro časy přípravy se doporučuje postupovat podle níže uvedených receptů.
- Na vyjímání potravin ze spotřebiče v případě potřeby použijte pouze dřevěnou nebo plastovou lopatku.

DŮLEŽITÉ:

Nikdy se nedotýkejte horkých plotýnek: hrozí nebezpečí popálení.

Netlačte na páčku (B), protože byste ji mohli zlomit.

Nikdy nepoužívejte ostré předměty (např. nůž), protože by mohly poškodit plotýnky.

ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ:

Spotřebič čistěte pouze otíráním navlhčeným hadříkem, nejprve jej odpojte od elektrické sítě a počkejte, dokud zcela nevychladne.

- Odnímatelné plotýnky lze mýt i pod tekoucí vodou pomocí vlhkého hadříku.

RECEPTY

Sendvič se šunkou a sýrem

Ingredience:

Bílý toastový chléb – 4 plátky

Vařená šunka – 100 g

Sýr – 40 g

Šunku a sýr nakrájejte na tenké plátky. Položte šunku a sýr a přikryjte dvěma krajíci chleba. Vložte plotýnky.

Když je spotřebič připraven, vložte sendviče a zavřete kryt. Doba přípravy: 3–6 minut. Tip: použijte lehce tavící se sýr.

Lososový sendvič

Sendvičový chléb (16 plátků)

Uzený losos - 300 g

Salátové srdíčko - 8 listů

1 okurka

1 zralé rajče

Majonéza podle chuti

Čerstvý pomazánkový sýr – 200 g

Jemná sůl

Pepř

Připravte si salát, rajčata a okurky nakrájené na plátky. Plátky uzeného lososa dejte do misky s trochou citrónové šťávy.

Zahřejte spotřebič a opečte jen chléb z obou stran.

Připravte si sendvič ve vrstvách: první plátek toastu potřeme majonézou, přidáme plátek rajčete a z rajčatové strany přikryjeme druhým toastem natřeným pomazánkovým sýrem. Na vrch potřeme majonézou a přidáme okurku a salát. Přikryjeme třetím toastovým plátkem potřeným majonézou z obou stran a přidáme lososa. Přidejte poslední krajíc chleba a nakrájejte sendvič na dva trojúhelníky. Váš lososový sendvič je připravený k servírování.

Donuty (základní recept)

Ingredience:

5 g prášku do pečiva

90 ml vlažného plnotučného mléka

20 g změkklého másla

200 g mouky

25 g cukru

1 štipka soli

1 vejce s teplotou okolí

Všechny ingredience vložte do velké mísy, dobře promíchejte pomocí mixéru a zpracujte, dokud se dobře nasmíchají a nebudou bez hrudek. Zapněte plotýnku a počkejte, dokud nezhasne zelený indikátor připravenosti; otevřete plotýnku a pomocí polévkové lžice nebo dávkovacího sáčku nalijte směs pod okraj plotýnky. Plotýnku znovu zavřete a nechte péct asi 5/6 minut nebo dokud dobře nevykyne a uvnitř se nepropeče.

Ozdobte podle chuti moučkovým cukrem, polevou nebo ganáží (viz následující recepty).

Donuty (jiné verze)

Ingredience:

Použijte složky základního receptu s následujícími změnami:

- čokoládová verze: přidejte 50 g kakaového prášku a zredukujte mouku na 170 g;
- kokosová verze: přidejte 50 g strouhaného kokosu a zredukujte mouku na 150 g;
- verze s lískovými oříšky: přidejte 50 g nasekaných lískových oříšků;
- verze s čokoládovými lupínky: přidejte 50 g čokoládových lupínků.

Máslové čajové sušenky

Ingredience:

110 g změkklého másla

100 g mouky

30 g mandlové mouky

15 g moučkového cukru

15 g vaječného bílku

1 špetka soli

Dobře promíchejte mandlovou mouku, sůl a cukr. Přidejte změkklé máslo a dobře promíchejte elektrickým mixérem. Přidejte vaječný bílek a mouku a pokračujte v míchání.

Zapněte plotýnku a počkejte, dokud nezhasne zelený indikátor připravenosti; poté otevřete plotýnku a nalijte směs až po okraj plotýnky pomocí polévkové lžice nebo dávkovacího sáčku. Znovu zavřete a nechte péct asi 5/6 minut, nebo dokud se uvnitř dobře neupeče. Před vychutnáváním nechte vychladnout; jsou ideální jako příloha k čajovému rituálu.

Čokoládové muffiny

Ingredience:

2 g sody bikarbony

150 g změkklého másla

70 g neslazeného kakaového prášku

100 g strouhané tmavé čokolády (nebo čokoládových lupínků)

300 g mouky

180 ml plnotučného mléka

6 g prášku do pečiva

1 špetka soli

4 vejce s teplotou okolí

300 g cukru

Změkklé máslo a cukr dobře promíchejte v misce pomocí mixéru; když je směs světlá a napěněná, přidávejte po vajíčku za stálého míchání elektrickým šlehačem. Suché ingredience smíchejte odděleně: mouku, kakao, prášek do pečiva, sodu bikarbonu a sůl.

Ve větší misce střídejte část vaječné směsi se suchými přísadami a částí mléka; pokračujte v míchání kuchyňskou stěrkou, aniž byste je příliš míchali.

Potom přidejte čokoládové lupínky.

Zapněte plotýnku a počkejte, dokud nezhasne zelený indikátor připravenosti; otevřete plotýnku a pomocí polévkové lžice nebo dávkovacího sáčku nalijte směs pod okraj plotýnky. Plotýnku znovu zavřete a nechte péct asi 6/8 minut nebo dokud dobře nevykyne a neupeče se uvnitř. Posypeme moučkovým cukrem nebo kakaovým práškem podle chuti.

Vanilkový hrníčkový koláč (základní recept)

Ingredience:

170 g změkklého másla

320 g mouky

120 ml plnotučného mléka

2 ČL prášku do pečiva

1 špetka soli

2 vejce s teplotou okolí

300 g cukru

½ vanilkového lusku

Změkklé máslo a cukr dobře promíchejte v misce pomocí mixéru; když je směs světlá a napěněná, přidáváme po vajíčku za stálého míchání elektrickým šlehačem. Potom pomalu přidávejte mléko, dokud nebude směs tekutá.

Mouku smíchejte s práškem do pečiva a solí. Ve větší misce střídejte tekutou část a suchou a dobře promíchejte. Nakonec přidejte semínka vanilky. Zapněte plotýnku a počkejte, dokud nezhasne zelený indikátor připravenosti; otevřete plotýnku a pomocí polévkové lžice nebo dávkovacího sáčku nalijte směs pod okraj plotýnky. Plotýnku znovu zavřete a nechte péct přibližně 6/8 minut, nebo dokud nevykyne a neupeče se uvnitř. Ozdobte podle chuti oblíbenou polevou nebo máslovým krémem.

Slané muffiny

Ingredience:

250 g mouky

200 ml mléka

100 g vařené šunky nakrájené na kostky

100 g ementálu nakrájeného na kostky

50 g rozpuštěného másla

50 g strouhaného parmazánu

2 vejce

1 sáček droždí na slané koláče

1 špetka soli

Mléko, vejce a rozpuštěné máslo dobře vymíchejte v misce pomocí mixéru, zvláště promíchejte suché ingredience: mouku, parmazán a droždí. Když jsou dobře spojeny, přidejte i šunku a sýr nakrájený na kostičky a zalijeme tekutou směsí. Všechny ingredience mírně promíchejte dřevěnou vařečkou a dochuťte solí. Zapněte určenou plotýnku a počkejte, dokud nezhasne zelený indikátor připravenosti; otevřete plotýnku a pomocí polévkové lžice nebo dávkovacího sáčku nalijte směs pod okraj plotýnky. Plotýnku znovu zavřete a nechte péct asi 6/8 minut, nebo dokud nevykyne a neupeče se uvnitř. Podávejte teplé.

Poleva a ganáž

Když budete mít donuty připravené, ozdobte je. Takto budou ještě chutnější. Zde je několik příkladů polevy:

- Barevná poleva: 90 g moučkového cukru, 1 PL mléka, potravinářské barvivo.
- Čokoládová poleva: 90 g krupicového cukru, 10 g prosátého kakaa, 2 PL mléka.

Postup: Všechny ingredience velmi dobře vymíchejte elektrickým šlehačem, abyste získali hustý krém (v případě potřeby přidejte více mléka, abyste dosáhli správné konzistence). Povrch donutů namočte do polevy, abyste pokryli jejich vrch. Ozdobte drobenkou, kokosovou moučkou nebo cukrovými ozdobami, dle inspirace. Chcete-li přidat chuť a zvláštnost, můžete připravit polevu a ganáž na pokrytí donutů a muffinů.

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.

Výhradní dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s.r.o.
Pernerova 35a
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130