

OBH NORDICA



SANDWICH INOX

Võileivagrill • Sviestmaižu grils



OBH Nordica võileivagrill

Enne kasutamist

Enne võileivagrilli esmakasutust lugege palun kasutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutusjuhend alles. Puhastage grillplaate enne kasutamist niiske lapiga.

Kasutamine

Asetage võileivagrill lauale. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa – roheline ja punane märgutuli süttivad. Jälgige, et toitejuhe võileivagrilliga kokku ei puutuks, kuna seadme korpus läheb kasutamise ajal kuumaks. Grilli soojenemise ajal valmistage võileivad.

Kui roheline märgutuli kustub, on seade kasutamiseks valmis. Asetage sai grillplaadile, võiga külg allapoole. Sulgege võileivagrill kaetud leivade kokku surudes ning lukustage käepidemesuigrit. Olemasolevalt leivast lõidise ära. Teie eelistusest on võileivad valmis umbes 4 minutiga. Avage käepidemesuigrit ja võileivagrill. Märkus: grillimise ajal lülitage termostaadi rooliga märgutuli sisse ja välja, mis näitab, et termostaat hoiab õiget temperatuuri.

Pärast kasutamist

Eemaldage seadme toitejuhtme pistik toitepessast. Ärge seadmel jahtuda ning kui grillplaadid on veel leiged, puhastage neid nõude, pesuharjaga. Enne edasist puhastamist oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud.

Puhastamine

Seadet ega selle toitejuhet ei tohi kunagi kasta vette või mõnda teise vedelikku ega puhastada voolvete all.

Jahtunud seadme grillplaate võib puhastada majapidamispaberi või niiske lapiga. Ärge kunagi kasutage grillplaatide puhastamiseks teravaid esemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad plaatide pinda kahjustada.

Puhastage seadme korpust niiske lapi või majapidamispaberiga. Vältige abrasiivseid puhastusvahendeid, mis võivad seadme korpust kahjustada.

Tähtis!

Seade ei ole mänguasi. Lapsed peavad seadet kasutades olema täiskasvanu järelvalve all, kuna seade läheb kasutamise ajal väga kuumaks.

Retsept

Juustuvõileib

4 viilu saia, võid, 2 viilu juustu ja 2 viilu sinki. Määrige saiaviilude ühele poolele võid. Asetage viilude võiga külg grillplaadile. Lisage juust ja sink ning ülejäänud saiaviilud, võiga külg ülespoole. Vajutage plaadid kokku ja lukustage sulguri abil. Umbes 4 minuti pärast on võileivad valmis. Serveerige kuumalt.

Teisi täidiseid:

- sink, vorst või suitsuvorst, tomat, juust, sinep;
- kotlet, mugulsibul, marineeritud kurk, tomat, juust;
- kanaliha, ananass, paprika, karri;
- küüslauguvõi, sool ja pipar, sinikarbid, juust;
- suitsulõhe, *crème fraîche*, hakitud till;
- kartuliviilud, sibul, hakitud muna, kaaviar ja juust;
- kooses hautatud seemned, juust, tomat, sinep;
- tomat ja praetud peekon.

Ohutusnõuded

1. Enne esmakasutust lugege pakun kasutusjuhend hoolikalt läbi ning hoidke see hilisemaks kasutamiseks alles.
2. Ühendage seade 230 V vooluvõrku ning kasutage seda ainult kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärgil.
3. Pärast seadme kasutamist eemaldage alati toitejuhtme pistik pistikupesast.
4. Ärge kastke seadet vette ega teinud niiske vedelikku.
5. Elektriseade ei ole mänguasjaks mõeldud ega ole mõeldud hoida väljaspool laste käeulatus. Lapsed ei suuda alati võimalikku ohtu tajuda. Veenduge, et toitejuhe ei ripu üle lauaserva.
6. Lapsed tohivad seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.
7. Seade ei ole mõeldud välistingimustes kasutamiseks.
8. Veenduge, et toitejuhtme ei puutu kokku võileivagrilli kuuma välispinna ega grilliplaatide ning seade teistsaldage kuuma seadet.
9. Ärge puutuge toiteivagrilli kuuma välispinda ning laske seadmel enne selle puhastamist jahtuda.
10. Kasutage grillplaatidel ainult puidust köögiriistu, et külgevõtmatud pinda mitte kahjustada.
11. Ärge asetage seadet pliidiplaadile, lahtisele tulele ega kuumusallikate lähedusse.
12. Seadme pistiku pistikupesast eemaldamisel hoidke alati kinni pistikust, mitte kunagi toitejuhtmest.
13. Kontrollige seadme, toitejuhtme ja pistiku korrasolekut enne igat kasutuskorda. Viga saanud toitejuhe tuleb tootja volitatud hooldustöökojas uue originaaljuhtme vastu välja vahetada.



OBH Nordica sviestmaižu grils

Pirms lietošanas

Pirms sviestmaižu grila pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai uzziņai. Pirms lietošanas noslaukiet grila plātnes ar mitru drānu.

Lietošana

Novietojiet sviestmaižu grilu uz galda. Pievienojiet ierīci elektrotīkla kontaktam. Kad izgaismosies sarkana un zaļa lampiņa. Pārbaudiet, vai barošanas vads nesaskaras ar sviestmaižu grilu, jo ierīces korpuss lietošanas laikā sakarsas un bērni var sasilst, sagatavojiet sviestmaizes.

Kad zaļā lampiņa nodziest, ierīce ir gatava lietošanai. Novietojiet maizi uz plātēm ar sviestu apziesto virsmu uz leju. Aizveriet sviestmaižu grilu saspiežot kopā rokturus un saslēdziet ar skavu. Sviestmaizes būs gatavas apmēram pēc 4 minūtēm atkarībā no to pildījuma, maizes un personiskās gaumes. Izņemiet skavu un sviestmaižu grilu. Ievērojiet! Lietošanas laikā iedegsies un atkauslēsies zaļā lampiņa un sarkā lampiņa norādot, ka termostats uztur pareizo temperatūru.

Pēc lietošanas

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izņemiet ierīci atdzisīti un tīriet plati ar trauku suku, kamēr tā ir vēl mazliet silta. Kārtīgi iztīriet ierīci, kad tā būs pilnīgi atdzisusi.

Tīrīšana

Nekad nemērciet ierīci vai tās barošanas vadu ūdenī vai citos šķīdumos, netīriet ierīci tekošā ūdenī.

Kad ierīce ir atdzisusi, plati var tīrīt ar saimniecības papīru vai samitrinātu drānu. Nekad neizmantojiet asus piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus plates tīrīšanai, jo tādējādi varat sabojāt plates virsmas segumu.

Ierīces korpusu drīkst tīrīt ar mitru drānu vai saimniecības papīru. Izvairieties no agresīvu tīrīšanas līdzekļiem, kuri var sabojāt korpusu.

Svarīgi!

Šī ierīce nav rotaļlieta! Lietošanas laikā uzraugiet bērnus, jo ierīce kļūst ļoti karsta.

Receptes

Siera sviestmaizes

4 baltmaizes šķēles, sviests, 2 siera šķēles un 2 šķiņķa šķēles. Apziediet vienu maizes šķēļu pusi ar sviestu. Novietojiet apziestās puses platē uz leju. Uzlieciet uz baltmaizes siera un šķiņķa šķēles un pēc tam otru baltmaizes šķēli ar apziesto pusi uz augšu. Aizveriet vāku un noslēdziet ar skavu. Apmēram pēc 4 minūtēm sviestmaizes būs gatavas. Pasniedziet tās, kamēr karstas.

Citi pildījumu veidi:

- Žāvēta zviedru desa/šķiņķis, tomāti, siers, sinepes
- Hamburgers, sīpols, pipargurķiši, tomāti, siers
- Vistas gaļa, ananass, paprika, karijs
- Ķīpoku sviests, sāls un pipari, ēdamie gliemeži un siers
- Kūpināts lasis, saldaiss krējums, kapātas dilles
- Plānas kartupeļu šķēlītes, sīpols, karstas olas, kaviārs un siers
- Krējumā apceptas sēnes, siers, tomāti, regano
- Tomāti un apcepts bekons

Drošības norādījumi

1. Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai uzziņai.
2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam, kas ir 230 V sprieguma, un lietojiet ierīci tikai tai paredzētiem mērķiem.
3. Vienmēr atvienojiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktlīdzes, kad nelietojat ierīci.
4. Ierīci nedrīkst lietot ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
5. Elektroierīce nav rokturta, tādēļ to nedrīkst atstāt bērniem pieejamās vietās. Bērni ne vienmēr spējīgi izprast potenciālus draudus. Pārliecinieties, ka barošanas vads nerīkārjas pārāk ātri malai.
6. Bērni drīkst lietot ierīci tikai pieaugušā uzraudzībā.
7. Ierīci nedrīkst lietot tikai telpās.
8. Sēdējot, lai ierīces barošanas vads nesaskartos ar cepamo plašu karstajām virsmām, nemēģiniet pārvietot ierīci, kad tā ir karsta.
9. Nepieskarieties sviestmaīžu grila karstajām virsmām un pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
10. Pārbaudiet ierīci ar ierīces platēm, lietojiet tikai koka piederumus, lai nesabojātu plātes pretpiedeguma slāni.
11. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām vai to tuvumā, pie atklātas uguns vai tml.
12. Kad ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla, vienmēr tveriet aiz kontaktdakšas, nevelciet aiz barošanas vada.