

# Sendvičovač s výměnnými deskami

Návod k obsluze

CZ



**SENCOR®**

SSM 9404RD

Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu záruky doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

CZ-1

## OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	3
POPIS SENDVIČOVAČE .....	5
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	7
VLOŽENÍ A VÝMĚNA PEČÍCÍCH DESEK .....	7
POUŽITÍ SENDVIČOVAČE .....	7
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	8
SKLADOVÁNÍ .....	8
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	8
TIPY PRO PŘÍPRAVU CHUTNÝCH SENDVIČŮ .....	9
TIPY PRO GRILOVÁNÍ .....	9
RECEPTY .....	10
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM .....	11
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ .....	11

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění smějí provádět děti starší 8 let a musí být pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

### **Upozornění:**

Tento spotřebič není určen k ovládnání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládnání.



## Upozornění: Horký povrch

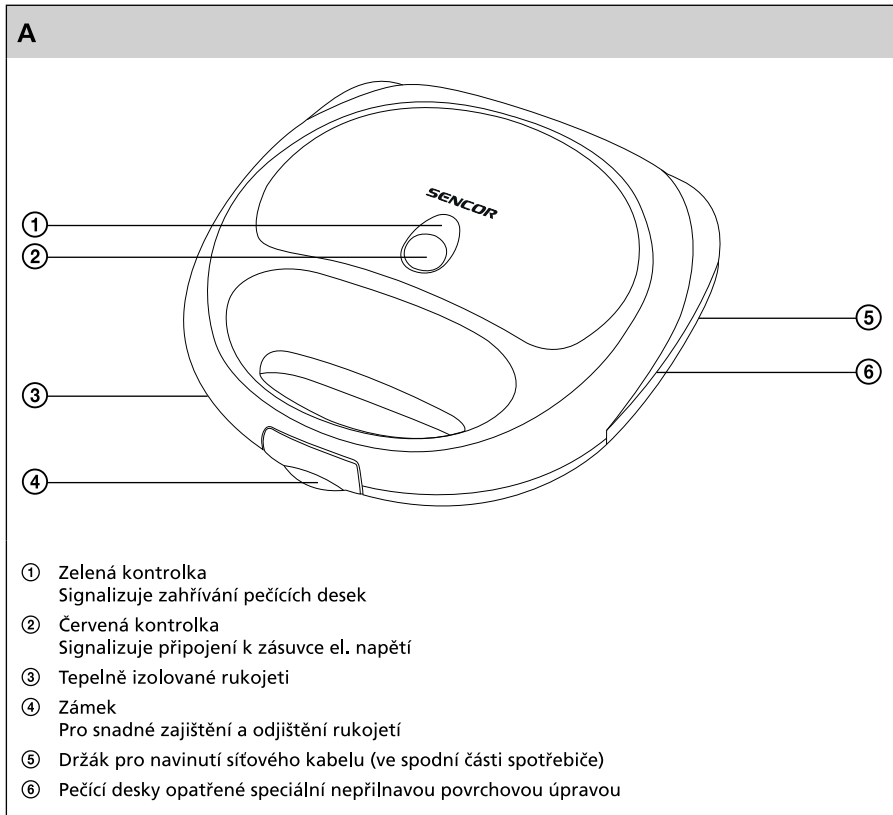
Pokud je spotřebič v činnosti, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Mohlo by dojít k popálení pokožky. K otevření a zavření dvířek trouby používejte madlo. Při manipulaci se zahřátým nádobím nebo příslušenstvím (plech na pečení, grilovací rošt nebo jehla) používejte kuchyňskou chňapku.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje nominální napětí uvedené na štítku spotřebiče s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční účely.
- Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní plochy nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič musí být vždy umístěn na rovném, suchém a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je dodáván se třemi páry výměnných pečicích desek. Současně použijte pouze stejný pár pečicích desek. Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že jsou pečicí desky ve spotřebiči řádně vloženy.
- Po připojení spotřebiče k zásuvce el. napětí dochází k zahřívání pečicích ploch a vnějšího pláště spotřebiče. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Pro přiklopení a odklopení horní pečicí desky použijte tepelně izolovanou rukojeť a pro vyjmutí hotového pokrmu použijte dřevěnou nebo žáruvzdornou plastovou obrabečku.
- Při provozu nechte okolo spotřebiče dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu. Na zahřátý povrch spotřebiče neodkládejte žádné předměty.
- Během tepelné úpravy potravin může dojít k jejich vznícení, a proto sendvičovač pravidelně kontrolujte. Zpozorujete-li kouř, odpojte zástrčku od síťové zásuvky a oheň uhasete.
- Spotřebič vždy odpojte od síťové zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru nebo pokud ho nebudete používat, před výměnou pečicích desek a před čištěním.
- Před výměnou pečicích desek, přemístěním, čištěním a uskladněním nechte spotřebič vychladnout.
- Po každém použití vyčistěte pečicí desky, viz kapitola Čištění a údržba.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, neomývejte spotřebič pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Dbejte na to, aby se síťový kabel nedostal do kontaktu s vodou nebo vlhkostí nebo se zahřátým povrchem.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.
- Pokud je síťový kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Záseh do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

## POPIS SENDVIČOVAČE

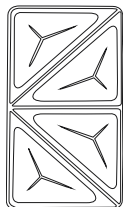


# Sendvičovač s výměnnými deskami

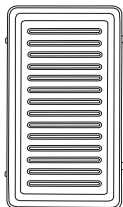
SSM 9404RD

CZ

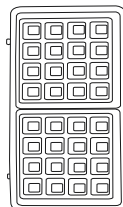
**B**



①



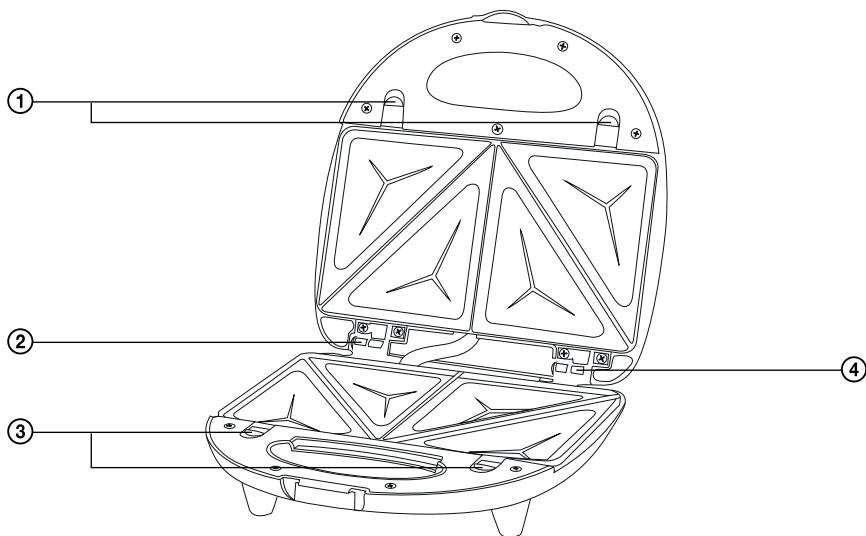
②



③

- ① Výměnné desky pro zapékání sendvičů
- ② Výměnné grilovací desky
- ③ Výměnné desky na pečení vaflí

**C**



- ① Posuvné zámky pro zajištění horní desky
- ② Levý závěs
- ③ Posuvné zámky pro zajištění spodní desky
- ④ Pravý závěs

CZ-7

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1) Sendvičovač vyjměte z obalového materiálu.
- 2) Pečicí plochy výměnných desek B①, B②, B③ otřete mírně navlženým hadříkem nebo houbičkou a poté je vytřete dosucha kuchyňským papírem nebo suchým hadříkem.
- 3) Před prvním použitím doporučujeme sendvičovač spustit alespoň na 5–7 minut naprázdno s každým párem pečících desek, aby se desky zbavily případného zápachu.



### Poznámka:

Při prvním uvedení sendvičovače do provozu se může objevit slabý kouř. Tento jev je způsoben zahřátím vnitřních komponent a za okamžik zmizí.

## VÝMĚNA PEČÍCÍCH DESEK

- 1) Před výměnou pečících desek odpojte sendvičovač od zásuvky el. napětí a nechte jej zchladnout.
- 2) **VYJMUTÍ PEČÍCÍCH DESEK:**  
Posunutím zámků C③ směrem k rukojeti A③ uvolněte spodní pečicí desku a pak ji vyjměte. Stejným způsobem uvolněte a vyjměte horní desku.
- 3) **VLOŽENÍ PEČÍCÍCH DESEK:**  
Okraj spodní pečicí desky zasuňte pod levý i pravý závěs C② a C④. Desku přiklopte a přitlačte směrem k plášti sendvičovače, až se ozve slyšitelné klapnutí. Nyní je deska zajištěna zámkem C③ ve správné poloze. Stejným způsobem připevněte horní desku. Vždy používejte desky stejného typu.

## POUŽITÍ SENDVIČOVAČE

- 1) Dle druhu potravin, které chcete tepelně zpracovat, vyberte typ výměnných desek a vložte je do sendvičovače, viz kapitola Výměna pečících desek. Desky potřete trochou másla nebo jedlého oleje.
- 2) Sendvičovač připojte k zásuvce el. napětí. Obě kontrolky na horním panelu se rozsvítí. Červená kontrolka A② signalizuje připojení ke zdroji el. energie. Zelená kontrolka A① signalizuje zahřívání pečících desek.
- 3) Sendvičovač zavřete, aby se pečicí desky rychleji zahřály.
- 4) Než se desky zahřejí, připravte si potraviny, které chcete tepelně zpracovat.
- 5) Jakmile se pečicí desky zahřejí na provozní teplotu, zelená kontrolka A① zhasne.



### Poznámka:

Kontrolka zahřívání pečících desek se střídavě rozsvěcí a zhasíná. Tím je signalizováno udržování provozní teploty pečících desek.

Otevřete sendvičovač a na spodní pečicí desku položte připravené potraviny. Pomocí rukojeti A③ přiklopte a přitiskněte horní pečicí desku ke spodní desce. Rukojeti A③ zajistíte zámkem A④.



### Poznámka:

Pokud jste vložili do sendvičovače příliš velké množství nebo kousky potravin, sendvičovač nebude možné zavřít. V takovém případě bude třeba část potravin odebrat nebo potraviny nakrájet na menší kousky. Nepokoušejte se sendvičovač zavřít násilím, jinak může dojít k jeho poškození.

- 6) Asi po 2 až 3 minutách odjistíte zámek A④, odklopte horní desku a hotový pokrm buď vyjměte, nebo v případě potřeby dobu pečení prodlužte. K vyjmutí pokrmu použijte dřevěnou nebo žáruvzdornou plastovou obrabečku. Nepoužívejte nůž nebo vidličku ani jiné kovové předměty. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.



# Sendvičovač s výměnnými deskami

SSM 9404RD

CZ

- 7) Před vložením dalších potravin sendvičovač zavřete a vyčkejte, až zelená kontrolka A① zhasne.
- 8) Po ukončení používání odpojte sendvičovač od zásuvky el. napětí.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte sendvičovač od zásuvky el. napětí a nechte jej zchladnout.
- Nepřílnavý povrch pečicích desek vyčistěte po každém použití. Zabráníte tím vrstvení připečených zbytků potravin. K čištění použijte mírně navlhčenou, měkkou textilii. Pokud na deskách zůstaly připečené zbytky potravin, pokapejte je roztokem vody a neutrálního kuchyňského saponátu. Po aplikaci saponátu otřete desky čistou, navlhčenou textilii.



### Tip:

Pečící desky se vám budou lépe čistit, pokud budou vlažné.

- Vnější plášť sendvičovače otřete mírně navlhčenou, měkkou textilii a poté vytřete dosucha.
- Sendvičovač neoplachujte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, benzín nebo ředidla.

## SKLADOVÁNÍ

- Jsou-li pečící desky vychladlé, přiklopte horní desku a zámkem zajistěte rukojeti. Síťový kabel oviňte kolem držáku ve spodní části sendvičovače.
- Sendvičovač uložte na suché, čisté místo mimo dosah dětí.



### Tip:

Uložení sendvičovače do svislé polohy šetříte místo ve vaší kuchyni.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Jmenovitý příkon.....	700 W

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

## TIPY PRO PŘÍPRAVU CHUTNÝCH SENDVIČŮ

- Na jeden sendvič potřebujete dva plátky toastového chleba a náplň. Náplň vkládejte přesně mezi plátky toastového chleba.
- Jako základ náplně sendvičů můžete použít maso, ryby, sýry, uzeniny, plátky vařených vajec nebo ovoce a zeleninu, jako například banány, jablka, ananas, rajčata, okurky, cibuli nebo houby. Nepoužívejte příliš velké množství náplně, aby nevytékala na pečící plochy.
- Náplň můžete dochutit kořením, bylinkami, hořčicí nebo rajským protlakem.
- Aby sendviče získaly zlatavou barvu, před zapékáním lehce potřete toastový chléb máslem.



### Poznámka:

Doba zapékání sendvičů závisí na druhu chleba, náplně a vaší chuti.

## TIPY PRO GRILOVÁNÍ

- Grilovat můžete různé potraviny, jako např. maso, ryby, některé druhy uzenin, zeleninu a ovoce.
- Ke grilování používejte čerstvé nebo chlazené potraviny. Zmrazené potraviny nechte před grilováním rozmraznout.
- Před grilováním nakrájejte potraviny na menší tenké plátky a z marinovaného masa odstraňte přebytečnou marinádu. Některé marinády obsahují cukr, který se může připalovat na grilovací desky.
- Aby maso zůstalo šťavnaté, nepropichujte jej během grilování vidličkou.
- Maso negrilujte příliš dlouho. Jinak bude vysušené a tuhé.

## RECEPTY – SENDVIČE

### **Sendvič se šunkou, sýrem a ananasem (2 ks)**

4 plátky toastového chleba  
2 plátky sýra  
4 plátky šunky  
2 plátky ananasu

Nechte předehřát pečící desky. Mezi dva plátky toastového chleba vložte plátek sýra, plátek ananasu a dva plátky šunky. Stejným způsobem připravte druhý sendvič. Zapečení trvá zhruba 2 až 3 minuty.

### **Sendvič s rajčaty a sýrem (2 ks)**

4 plátky toastového chleba  
1 střední rajče nakrájené na plátky  
2 lžice strouhaného sýra  
mletá sladká paprika na dochucení

Nechte předehřát pečící desky. Mezi dva plátky toastového chleba vložte několik plátků rajčete a posypte je strouhaným sýrem. Náplň dochuťte mletou paprikou a stejným způsobem připravte druhý sendvič. Zapečení trvá zhruba 2 až 3 minuty.

### **Sendvič s čokoládovým krémem a banány (2 ks)**

4 plátky toastového chleba  
1/2 banánu nakrájeného na tenké plátky  
čokoládový krém (arašidová nugeta)

Nechte předehřát pečící desky. Dva plátky toastového chleba lehce potřete čokoládovým krémem, pokladte několika tenkými plátky banánu a přiklopte k sobě. Stejným způsobem připravte druhý sendvič. Zapečení trvá zhruba 2 až 3 minuty.

## RECEPTY – VAFLE

### **Vafle**

125 g změkklého másla  
90 g cukru  
1 balení vanilkového cukru  
3 vejce  
250 g hladké mouky  
1/2 prášku do pečiva  
špetka soli  
0,5 l mléka  
1 lžice rumu

Máslo s cukrem utřete dohladka. Postupně vmíchejte vejce, mouku smíchanou se špetkou soli a práškem do pečiva, mléko a rum. Pečící desky potřete trochou oleje a nechte předehřát. Vzniklé těsto nalévejte po částech do spodní pečící desky. Těsto pečte zhruba 3–5 minut nebo dozlatova. Upečené vafle potřete džemem, ozdobte dle chuti šlehačkou a posypte kakaem nebo čokoládovými vločkami.

*Dobrou chuť!*

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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 předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských 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 subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

#### Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.