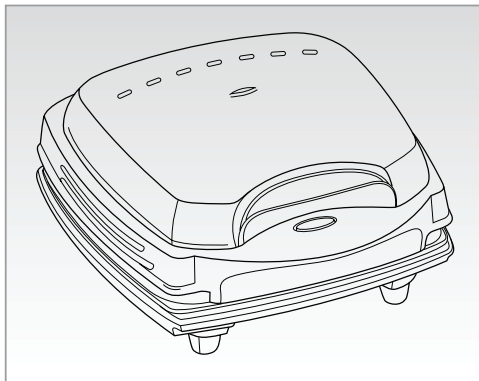


# *Ariete*



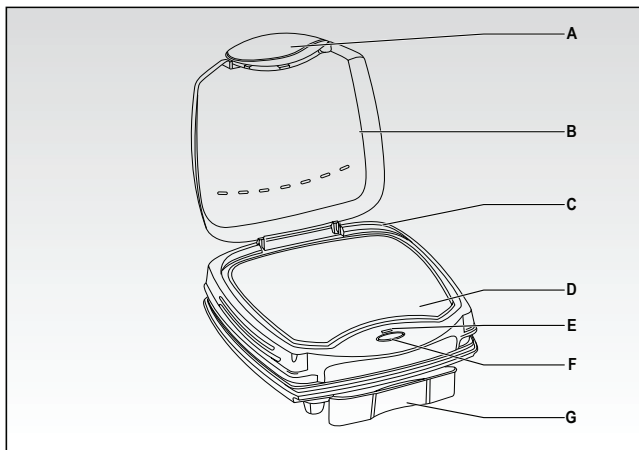
Gril na hamburgery  
Gril na hamburgery

---

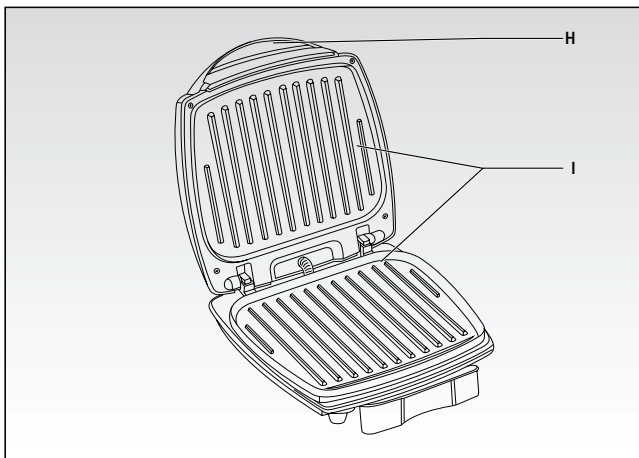
**MODEL: 185**

---

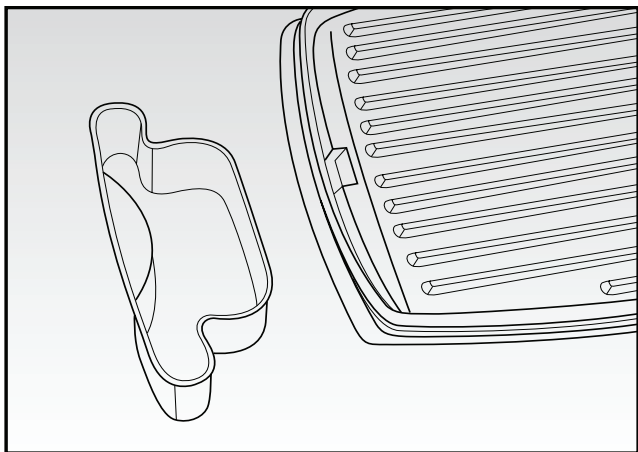
Návod na obsluhu  
Návod k obsluze



obr. 1



obr. 2



obr. 3

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


## PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Zvýšte pozornosť pri použití elektrických spotrebičov a dodržiavajte nasledujúce pravidlá:

1. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítiku spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete v domácnosti.
2. Pokiaľ je spotrebič napojený na zdroj elektrickej energie, nenechávajte ho bez dozoru; odpojte ho po použití.
3. Spotrebič nedávajte na ani do blízkosti zdrojov tepla.
4. Spotrebič umiestnite pri použití na rovný povrch.
5. Spotrebič nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď. ...).
6. Zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcimi plochami.
7. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo senzorickými schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli možným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
8. Nedovoľte deťom do 8 rokov, aby manipulovali so spotrebičom a prírodným káblom, ktorý musíte držať mimo ich dosahu.
9. Spotrebič, zástrčku ani kábel neponárajte do vody ani iných tekutín; čistite ich vlhkou utierkou.
10. Pred nasadením alebo odobratím nástavcov alebo pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete.
11. Pred použitím ovládačov spotrebiča alebo kontaktom so zástrčkou sa uistite, či máte suché ruky.
12. Pri odpájaní spotrebiča ťahajte vždy za zástrčku a vytiahnite priamo zo zásuvky. Pri odpájaní nikdy neťahajte za kábel.
13. Ak je poškodený prírodný kábel alebo samotný spotrebič, nepoužívajte ho; v takom prípade odneste spotrebič do najbližšieho servisného strediska.
14. V prípade použitia predlžovacieho kábla musí tento zodpovedať príkonu spotrebiča, aby sa zabránilo prípadnému ohrozeniu prostredia, v ktorom sa spotrebič používa. Nevhodné predlžovacie káble môžu spôsobiť prevádzkové problémy.
15. Prírodný kábel nevedte na miestach, kde naň môžu dosiahnuť deti.
16. Na opravu spotrebiča v žiadnom prípade nepoužívajte neoriginálne alebo výrobcom neschválené diely.

17. Akékoľvek zmeny spotrebiča nepovolené výrobcom môžu viesť ku strate záruky.
18. V prípade likvidácie starého spotrebiča ho odporúčame znefunkčniť odrezaním prírodného kábla. Taktiež odporúčame zneškodniť všetky diely, ktoré môžu byť nebezpečné hlavne pre deti, ktoré by sa mohli hrať so spotrebičom.
19. Obalové materiály nenechávajte v dosahu detí, predstavujú potencionálne riziko.
20. Počas použitia musíte so spotrebičom manipulovať opatrne bez dotyku horúcich častí.



21. **VAROVANIE:** Horúci povrch.
22. So spotrebičom manipulujte opatrne, hlavne pri otváraní a zatváraní platní, kde hrozí riziko poranenia rúk.
23. Spotrebič používajte mimo horľavé tekutiny; nepoužívajte ho v blízkosti stien alebo umelohmotných predmetov, ktoré nie sú odolné voči teplu.
24. Spotrebič čistíte iba vlhkou utierkou, až po odpojení z elektrickej siete a po vychladnutí.
25. Pred uskladnením nechajte spotrebič celkom vychladnúť.
26. Na ovládanie spotrebiča nepoužívajte externé časovače alebo samostatné systémy diaľkového ovládania.
24.  Pre správnu likvidáciu spotrebiča v súlade s Európskou smernicou 2012/19/CE si prečítajte zodpovedajúce informácie dodané so spotrebičom.

**NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD**

## **POPIS SPOTREBIČA (obrázok 1)**

- A Rukoväť transparentného krytu
- B Kryt platne na chlieb
- C Telo spotrebiča
- D Neprilňavá platňa na chlieb
- E Páčky na otvorenie krytu
- F Kontrolka napájania a teploty
- G Odkvapkávací zásobník
- H Rukoväť hornej platne
- I Neprilňavá platňa pre hamburgery

Spotrebič je určený iba na POUŽITIE V DOMÁCNOSTI; nepoužívajte ho na komerčné alebo priemyselné účely.

Tento spotrebič vyhovuje smerniciam 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC a predpisom (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 týkajúcich sa materiálov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami.

## **PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA**

Pri prvom použití spotrebiča môže z neho vychádzať trochu dymu; nepredstavuje to poruchu spotrebiča a dym zmizne po niekoľkých minútach. Pri prvom použití namažte platne spotrebiča olejom alebo maslom. Túto činnosť už neopakujte.

## **OBSLUHA**

- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti.
- Rozsvieti sa kontrolka (F), signalizujúca pripojenie do zásuvky a spustenie ohrevu.
- Po niekoľkých minútach, keď spotrebič dosiahne požadovanú teplotu a je pripravený na použitie, kontrolka (F) zhasne.

### **Ohrev chleba**

- Pomocou páčky (E) a rukoväti (A) celkom otvorte horný priehľadný kryt (B).
- Umiestnite chlieb na platňu (D) a nechajte ho ohriať; súčasne môžete grilovať hamburgery.

### **Grilovanie hamburgerov**

- Zasuňte odkvapkávací zásobník (G) do priestoru pod spodnou platňou (I) (obr. 3).
- Spotrebič celkom otvorte zdvihnutím hornej platne (I) pomocou protifahlej rukoväti (H).
- Vložte hamburger na gril na spodnú platňu (I).
- Privrite hornú platňu na spodnú, jemne zatlačte.
- Po každom použití spotrebič odpojte z elektrickej siete. Pre vybratie hamburgerov zo spotrebiča používajte iba drevenú alebo umelohmotnú lopatku.

### **UPOZORNENIE:**

***Nedotýkajte sa horúcich platní, aby ste zabránili popáleniu.***

***Hamburgery grilujte iba so zatvorenými platňami.***

***Nepoužívajte ostré predmety (napr. nôž), aby ste platne nepoškriabali.***

### **ČISTENIE**

***POZOR: spotrebič čistíte iba vlhkou utierkou a až po úplnom vychladnutí.***

- Na čistenie platní použite vlhkú utierku.
- Po každom použití vyprázdnite a vyčistite odkvapkávací zásobník (G).

### **RECEPTY**

#### ***Slaninový cheeseburger***

Ingrediencie pre 2 hamburgery:

2 hamburgery

2 žemle na hamburgery

slanina

2 plátky syra

1 paradajka

2 listy hlávkového šalátu

soľ na dochutenie

Zahrejte platňu Party time a keď červená kontrolka zhasne, otvorte spodnú platňu a vložte dva osolené hamburgery a slaninu. Zatvorte platňu a otvorte hornú platňu, kde ohrejete dve žemle, potom zatvorte priehľadný kryt.

Počkajte približne 3-4 minúty, podľa požadovaného stupňa grilovania (3,5 minúty pre rare, 4 minúty dobre prepečený). Otvorte spodnú platňu a dajte plátok syra na 2 hamburgery, pokračujte v pečení ďalšiu minútu s otvoreným krytom.

Vyberte hamburgery, slaninu a chlieb z Party Time platne a naplňte žemle hamburgerom, paradajkou, slaninou, omáčkou a šalátom.

### ***Zeleninový hamburger s jogurtovou omáčkou***

Ingrediencie pre 2 hamburgery

2 žemle pre hamburgery

2 zeleninové burgery (seitan, tofu, strukovinové alebo cereálne)

jogurtová omáčka

1 paradajka

olej, soľ na dochutenie

Zahrejte Party time platňu a keď červená kontrolka zhasne, otvorte spodnú platňu a vložte dva už osolené hamburgery a slaninu. Platňu zatvorte a otvorte hornú platňu, kde ohrejete dve žemle, potom priehľadný kryt zatvorte. Počkajte približne 3-4 minúty podľa požadovaného času grilovania. Po upečení vyberte hamburgery a chlieb z Party Time platne a naplňte hamburgerom, paradajkou a jogurtovou omáčkou.

### ***Kurací klubový sendvič***

Ingrediencie pre 2 sendviče

6 plátkov sendvičového chleba (3 pre každý sendvič)

3 plátky kuracích prs

4 listy hlávkového šalátu

1 paradajka nakrájaná na plátky

Omáčka Maryrose

olej a soľ na dochutenie, korenie podľa chuti

Odkrojte okraje sendviča. Zahrejte Party time platňu a keď zhasne červená kontrolka, otvorte spodnú platňu a vložte dva plátky už osolených a okorenených kuracích prs. Zatvorte platňu a otvorte hornú platňu, kde sa bude ohrievať už opečený sendvič (chlieb môžete opekať taktiež na spodnej platni pred grilovaním mäsa. Čas opekania: 2-3 minúty) a potom zatvorte priehľadný kryt.

Počkajte 3-4 minúty, priebežne kontrolujte grilovanie mäsa.

Po opečení vyberte kuracie prsia a sendvič a pripravte sendvič: sendvič potrite omáčkou Maryrose, dajte šalát, plátok kuracích prs nakrájaný na malé kúsky a paradajku; prekryte plátkom sendviča a opakujte celý postup s ďalším plátkom na vrch sendviča. Prepichnete sendvič špáradlom, aby sa spojil. Opakujte vyššie uvedené kroky taktiež pre ďalší sendvič.



### ***Klubový sendvič s opečenou šunkou a grilovanou zeleninou***

Ingrediencie pre 2 klubové sendviče

6 plátkov sendvičového chleba

4 plátky opečenej šunky

4 plátky syra (eidam alebo čedar)

1 cuketu nakrájanú na diagonálne plátky

1/2 baklažánu nakrájaného na plátky

majonéza

olej a soľ na ochutenie

Odkrojte okraje sendviča. Zahrejte platňu Party time a keď zhasne červená kontrolka, otvorte spodnú platňu a vložte už nakrájanú zeleninu. Zatvorte platňu a otvorte hornú platňu, kde sa ohrieva už opečený sendvič (chlieb môžete opekať taktiež na spodnej platni pred grilovaním zeleniny.

Čas opekania: 2-3 min.) potom zatvorte priehľadný kryt. Počkajte 8 minút, príležitostne kontrolujte zeleninu. Po dopečení vyberte sendvič a zeleninu (ochuťte olejom a soľou) a pripravte sendvič: potrite sendvič majonézou, dajte grilovanú zeleninu, syr a opečenú šunku; prekryte plátkom sendviča a opakujte celý postup položením ďalšieho plátku sendviča hore. Sendvič spojte prepichnutím dostatočne dlhým špáradlom. Opakujte vyššie uvedený postup taktiež pre ďalší sendvič.

### ***Sendvič s klobásou a cibuľou***

Ingrediencie pre 2 sendviče

2 chlebové rolky (typu hot dog alebo bochníky)

2 klobásy

1 cibuľa

omáčky na dochutenie: majonéza, kečup, horčica, omáčka Maryrose a pod. Zahrejte platňu Party time a keď zhasne červená kontrolka, otvorte spodnú platňu a vložte dve klobásy rozkrojené na polovice a najemno nakrájané krúžky cibule. Zatvorte platňu a otvorte hornú platňu, kde sa zahrievajú dva bochníky a potom zatvorte priehľadný kryt. Počkajte približne 3-4 minúty, podľa požadovaného času opečenia. Po upečení vyberte klobásy a chlieb z Party Time platne a do chleba vložte klobásy, cibuľové krúžky a omáčky podľa chuti.

## 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.

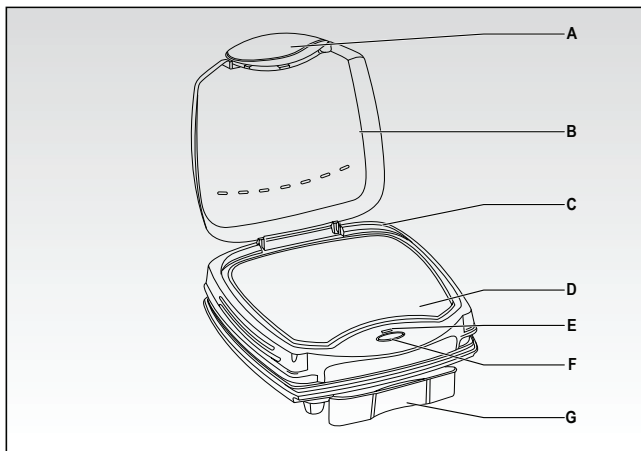
### **Pre právnické osoby v Európskej únii**

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

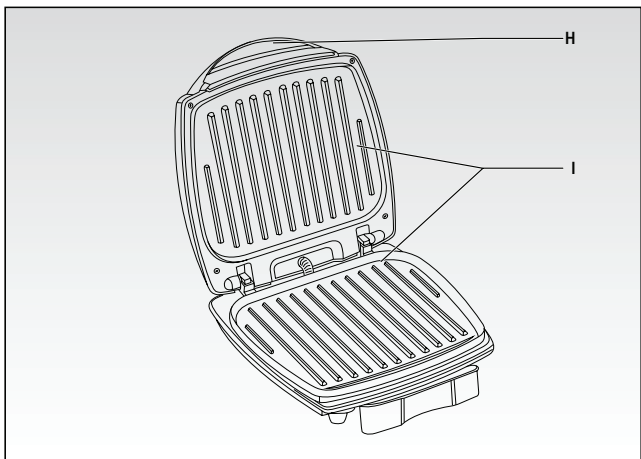
### **Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie**

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.

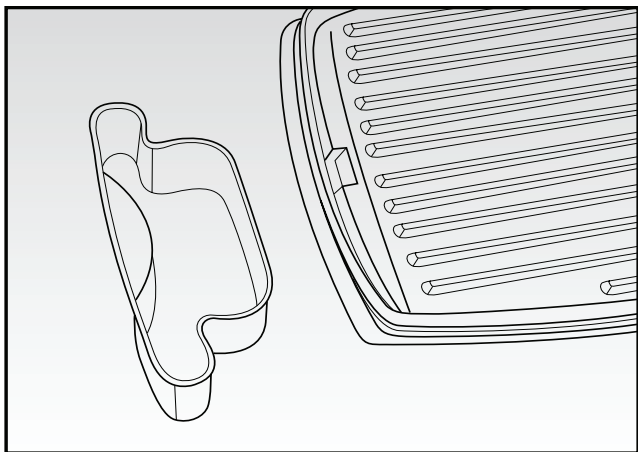




obr. 1



obr. 2






obr. 3

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY

Zvyšte pozornost při použití elektrických spotřebičů a dodržujte následující pravidla:

1. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku spotřebiče odpovídá hodnotám elektrické sítě v domácnosti.
2. Pokud je spotřebič připojen k elektrické síti, nenechávejte jej bez dohledu; odpojte jej po každém použití.
3. Spotřebič nedávejte na ani do blízkosti zdrojů tepla.
4. Spotřebič používejte vždy na rovném povrchu.
5. Spotřebič nevystavujte povětrnostním vlivům (déšť, slunce apod.).
6. Zabraňte kontaktu přírodního kabelu s horkými plochami.
7. Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a porozuměly možným rizikům. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dohledu.
8. Nedovolte dětem do 8 let manipulovat se spotřebičem a přírodním kabelem, který musíte držet mimo jejich dosah.
9. Spotřebič, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin; utřete pouze vlhkou utěrkou.
10. Před nasazením, sejmutím nástavců nebo čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
11. Před použitím ovladačů spotřebiče nebo kontaktem se zástrčkou se ujistěte, zda máte suché ruce.
12. Při odpojování spotřebiče tahejte vždy za zástrčku a vytáhněte přímo ze zásuvky. Při odpojování nikdy netahejte za kabel.
13. Pokud je poškozený přírodní kabel nebo samotný spotřebič, nepoužívejte jej; v takovém případě odnesete spotřebič do nejbližšího servisního střediska.
14. V případě použití prodlužovacího kabelu musí tento odpovídat příkonu spotřebiče, aby se zabránilo případnému ohrožení prostředí, ve kterém se spotřebič používá. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní potíže.
15. Přírodní kabel nevedte v místech, kde na něj mohou dosáhnout děti.
16. Neohrožujte bezpečnost spotřebiče použitím neoriginálních náhradních dílů nebo neschválených výrobcem.

17. Jakékoliv změny spotřebiče nepovolené výrobcem mohou vést ke ztrátě záruky.
18. V případě likvidace starého spotřebiče jej znefunkčňte odříznutím přírodního kabelu. Také doporučujeme znefunkčnit všechny díly, které mohou být nebezpečné zejména pro děti, které by si mohly hrát se spotřebičem.
19. Obalové materiály nenechávejte v dosahu dětí, neboť představují potenciálně nebezpečí.
20. Během použití musíte se spotřebičem manipulovat opatrně bez doteku horkých částí.
21.  **VAROVÁNÍ:** Horký povrch.
22. Se spotřebičem manipulujte opatrně, zejména při otvírání a zavírání ploten, kde hrozí riziko zranění rukou.
23. Spotřebič používejte mimo hořlavé tekutiny; nepoužívejte jej v blízkosti stěn nebo plastových předmětů, které nejsou odolné vůči teple.
24. Spotřebič čistěte pouze vlhkou utěrkou, teprve po odpojení od elektrické sítě a vychladnutí.
25. Před uskladněním nechte spotřebič důkladně vychladnout.
26. Nepoužívejte k ovládní spotřebiče externí časovače nebo samostatné systémy dálkového ovládní.
24.  Pro správnou likvidaci spotřebiče v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/CE si přečtěte odpovídající informace dodané se  spotřebičem.

## **NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD**

## **POPIS SPOTŘEBIČE (obrázek 1)**

- A Madlo transparentního víka
- B Víko plotny na chleba
- C Tělo spotřebiče
- D Nepřílnavá plotna pro chléb
- E Páčky k otevření víka
- F Kontrolka napájení a teploty
- G Odkapávací zásobník
- H Madlo horní plotny
- I Nepřílnavá plotna pro hamburgery

Spotřebič je určený pouze pro POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI; nepoužívejte je ke komerčním nebo průmyslovým účelům.

Tento spotřebič vyhovuje směrnicím 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC a předpisům (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 týkajících se materiálů přicházejících do kontaktu s potravinami.

## **PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE**

Při prvním použití spotřebiče může z něj vycházet trochu kouře:

nepředstavuje to závadu spotřebiče a zmizí po několika minutách.

Při prvním použití namažte plotny spotřebiče olejem nebo máslem. Tuto činnost již neopakujte.

## **OBSLUHA**

- Spotřebič připojte k elektrické síti.
- Rozsvítí se kontrolka (F), signalizující připojení do zásuvky a zahájení ohřevu.
- Po několika minutách, když spotřebič dosáhne požadované teploty a je připraven k použití, kontrolka (F) zhasne.

### **Ohřev chleba**

- Pomocí páčky (E) a madla (A) zcela otevřete horní průhledné víko (B).
- Umístěte chleba na plotnu (D) a nechte jej ohřát; současně lze grilovat hamburgery.



## **Grilování hamburgerů**

- Zasuňte odkapávací zásobník (G) do prostoru pod spodní plotnou (I) (obr. 3).
- Spotřebič zcela otevřete zvednutím horní plotny (I) pomocí protilehlého madla (H).
- Vložte hamburger na gril na spodní plotnu (I).
- Přivřete horní plotnu na spodní, jemně zatlačte.
- Po každém použití spotřebič odpojte od elektrické sítě. K vyjmutí hamburgerů ze spotřebiče používejte pouze dřevěnou nebo plastovou lopatku.

## **UPOZORNĚNÍ:**

***Nedotýkejte se horkých ploten, abyste zabránili popálení.***

***Hamburgery grilujte pouze se zavřenými plotnami.***

***Nepoužívejte ostré předměty (např. nůž), abyste plotny nepoškrábali.***

## **ČIŠTĚNÍ**

***POZOR: spotřebič čistěte pouze vlhkou utěrkou a teprve po vychlazení.***

- K čištění ploten použijte vlhkou utěrku.
- Po každém použití vyprázdněte a vyčistěte odkapávací zásobník (G).

## **RECEPTY**

### ***Slaninový cheeseburger***

Ingredience pro 2 hamburgery:

2 hamburgery

2 housky na hamburgery

slanina

2 plátky sýru

1 rajče

2 listy hlávkového salátu

sůl k dochucení

Zahřejte plotnu Party time a když červená kontrolka zhasne, otevřete spodní plotnu a vložte dva osolené hamburgery a slaninu. Zavřete plotnu a otevřete horní plotnu, kde ohřejete dvě housky, pak zavřete průhledné víko. Počkejte přibližně 3-4 minuty, dle požadovaného stupně grilování (3,5 minuty pro rare, 4 minuty dobře propečený). Otevřete spodní plotnu a dejte plátek sýra na 2 hamburgery, pokračujte v pečení další minutu s otevřeným víkem.

Vyndejte hamburgery, slaninu a chleba z Party Time plotny a naplňte housky hamburgerem, rajčetem, slaninou, omáčkou a salátem.

### ***Zeleninový hamburger s jogurtovou omáčkou***

Ingredience pro 2 hamburgery

2 housky pro hamburgery

2 zeleninové burgery (seitan, tofu, luštěninový nebo cereální)

jogurtová omáčka

1 rajče

olej, sůl k dochucení

Zahřejte Party time plotnu a když červená kontrolka zhasne, otevřete spodní plotnu a vložte dva již osolené hamburgery a slaninu. Plotnu zavřete a otevřete horní plotnu, kde ohřejete dvě housky, pak průhledné víko zavřete. Počkejte přibližně 3-4 minuty dle požadované doby grilování. Po upečení vyjměte hamburgery a chleba z Party Time plotny a naplňte hamburgerem, rajčetem a jogurtovou omáčkou.

### ***Kuřecí klubový sendvič***

Ingredience pro 2 sendviče

6 plátků sendvičového chleba (3 pro každý sendvič)

3 plátky kuřecích prsou

4 listy hlávkového salátu

1 rajče nakrájené na plátky

Omáčka Maryrose

olej a sůl k dochucení, koření dle chuti

Odkrojte okraje sendviče. Zahřejte Party time plotnu a když zhasne červená kontrolka, otevřete spodní plotnu a vložte dva plátky již osolených a okořeněných kuřecích prsou. Zavřete plotnu a otevřete horní plotnu, kde se bude ohřívat již opečený sendvič (chleba můžete opékat také na spodní plotně před grilováním masa. Doba opékání: 2-3 minuty) a pak zavřete průhledné víko.

Počkejte 3-4 minuty, průběžně kontrolujte grilování masa.

Po opečení vyjměte kuřecí prsa a sendvič a připravte sendvič: sendvič potřete omáčkou Maryrose, dejte salát, plátek kuřecích prsou nakrájený na malé kousky a rajče; překryjte plátkem sendviče a opakujte celý postup s dalším plátkem na vrch sendviče. Propíchněte sendvič párátkem pro spojení. Opakujte výše uvedené kroky také pro další sendvič.

### ***Klubový sendvič s opečenou šunkou a grilovanou zeleninou***

Ingredience pro 2 klubové sendviče

6 plátků sendvičového chleba

4 plátky opečené šunky

4 plátky sýru (eidam nebo čedar)

1 cuketu nakrájenou na diagonální plátky

1/2 lilku nakrájeného na plátky

majonéza

olej a sůl k ochucení

Okrojte okraje sendviče. Zahřejte plotnu Party time a když zhasne červená kontrolka, otevřete spodní plotnu a vložte již nakrájenou zeleninu. Zavřete plotnu a otevřete horní plotnu, kde se ohřívá již opečený sendvič (chléb můžete opékat také na spodní plotně před grilováním zeleniny. Doba opékání: 2-3 min.) pak zavřete průhledné víko. Počkejte 8 minut, příležitostně kontrolujte zeleninu. Po dopečení vyndejte sendvič a zeleninu (ochuťte olejem a solí) a připravte sendvič: potřete sendvič majonézou, dejte grilovanou zeleninu, sýr a opečenou šunku; překryjte plátkem sendviče a opakujte celý postup položením dalšího plátku sendviče nahoru. Sendvič spojte propíchnutím dostatečně dlouhým párátkem. Opakujte výše uvedený postup také pro další sendvič.

### ***Sendvič s klobásou a cibulí***

Ingredience pro 2 sendviče

2 chlebové rolky (typu hot dog nebo bochníky)

2 klobásy

1 cibule

omáčky k dochucení: majonéza, kečup, hořčice, omáčka Maryrose apod.

Zahřejte plotnu Party time a když zhasne červená kontrolka, otevřete spodní plotnu a vložte dvě klobásy rozkrojené na poloviny a najemno nakrájené kroužky cibule. Zavřete plotnu a otevřete horní plotnu, kde se zahřívají dva bochníky a pak zavřete průhledné víko. Počkejte přibližně 3-4 minuty, dle požadované doby opečení. Po upečení vyjměte klobásy a chléb z Party Time plotny a do chleba vložte klobásy, cibulové kroužky a omáčky dle chuti.

## 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**

Chete-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.