



ÜRÜN GARANTİ KAYDI'NIZI
BARKODU OKUTARAK
YAPABİLİRSİNİZ.

DİKKAT!

Tost makinesini ilk kullanımda yapmanız gerekenler;

- 01** Tost makinenizi mutfağınızda aspiratörlü ortam veya pencere yakını hava akımı olan yerde yan taraftaki açık konumda ısı ayar düğmesini 300° alıp 30 dakika süresince bekletiniz. Bu işlem sırasında plakalardan duman çıkacaktır. Döküm plakaların ilk kullanımında çıkacağı duman tehlike arz etmemektedir.
- 02** Ürünü fişten çıkarınız. 100° sıcaklığa düştüğünde kullanacağınız tercihe göre tereyeği veya margarin ile yağlayıp, döküm plakalara yağın işlemlerini sağlayınız. Bu işlemden sonra tost makinenizi kullanabilirsiniz.
- 03** Bu ürün pik dökümden imal edilmiştir.
- 04** Bu yüzden su ile teması halinde küf ve pas olabilir. Su ile temas ettirmeyiniz. Su ile teması halinde cihazı 100° - 150° arasında ısıtınız.
- 06** Lütfen kullanma kılavuzunu okuyunuz.



TOST MAKİNESİ DÖKÜM YERLERİNİN TEMİZLİĞİ

Mutfakta temizlik kadınların hayatını zorlaştıran anlardan biri. Özellikle mutfakta kurtarıcımız haline gelen tost makinelerini kullanmak ne kadar kolaysa, temizlemekte bir o kadar zor. Aile bireyleri size sormadan gece acıktıklarında, gündüz atıştırmak istediklerinde hemen tost makinesine yöneliyor. Haberinizi bile olmadan kullanılan tost makinesini temiz bulamıyorsunuz. Peki ama tost makinesinin içine akan yağlardan, yanıklardan nasıl kurtulacaksınız ?

FERİS ailesi olarak tost makinenizi temizlemenin kolay yolunu siz değerli müşterilerimize bize özgü teknikte anlatacağız. Tost makinesini temizlemeden önce fişini elektrikten çekmelisiniz. Tost Makinesi sıcak ise ısı değeri normale düşüncü temizliğe başlayınız. Soğuk ise 50° - 100° arası bir ısı yeterli olacaktır. Sonra 3-4 kat kağıt havluyu nemlendirip, bunu tost makinesinin içine sermeniz gerekiyor. Burada önemli olan havlu kağıtların sırlıklam olması değil, nemli olması.

Sanki tost yaparmışçasına havlu kağıt koyduğunuz tost makinesinin kapağını kapatıp, bunu birkaç dakika bekletmeniz gerekiyor. Nemli havlu kağıt, sıcak tost makinesinde kalınca, kapaktaki kirler nemden etkilenecek kağıda yapışacak. Bu işlemi uyguladıktan sonra kapağı açıp, nemli havlu kağıtla kapakları silmeniz ve kuru kağıtla kurulamanız gerekiyor. Tost makinenizi 100 veya 150° arasında çalıştırıp döküm plakaları yağlayınız ki içinde herhangi bir nemden dolayı küf ve pas oluşmasın.

Bütün bu işlemleri gerçekleştirdikten sonra tost makineniz ilk günkü temiz haline kavuşacak. Herhangi bir kimyasal temizlik ürünü kullanmaksızın yapacağınız bu temizlik sayesinde yediklerinize deterjan bulaşmasını da engellemiş olacaksınız. İyi günlerde kullanınız.

***Tost makinesini sık kullanıyorsanız pratik bir önerimiz var!**

Tost yapacağınız anda döküm plaka arasına yağlı kağıt koyarsanız tost makineniz temiz kalacaktır.

TOST TARİFİ

Malzemeler

- 4 dilim tost ekmeği
- 4 dilim kaşar peyniri
- 8 dilim sucuk
- 1 çay kaşığı tereyağı
- 2 adet domates (süslemek için)

Nasıl Yapılır?

1. Tost makinesini iyice ısıtın.
 2. Bir adet tost için; 2 dilim ekmeği, 2 dilim kaşarı ve 4 dilim sucuğu hazırlayın.
 3. Tost ekmeklerinin üzerini kapatıp, elinizle hafif bastırın.
 4. Pişerken üzerine tereyağı sürün ve kızarana kadar pişirin.
- Domates dilimleriyle servis edin. İşte bu kadar, **afiyet olsun!**

Servis Önerisi

Yanında salata ile ; işte size bir öğün !

Püf Noktası!

Tost makinesinin iyice ısınmasını beklemezseniz, ekmeğiniz kırı kır olmayacaktır.



FERİS
DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
İMALAT VE SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Loras Mh. İmamı Azam Cd. No: 157
Meram / KONYA
www.feris.co - info@feris.co

MÜŞTERİ
HİZMETLERİ 0332
400 00 65