



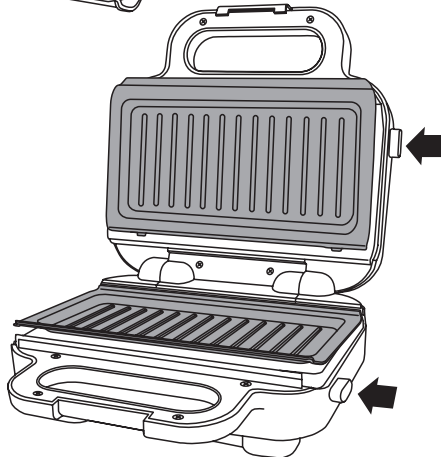
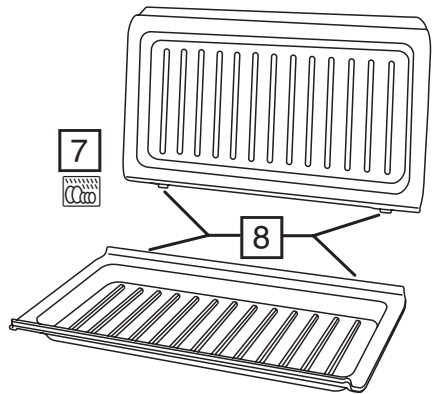
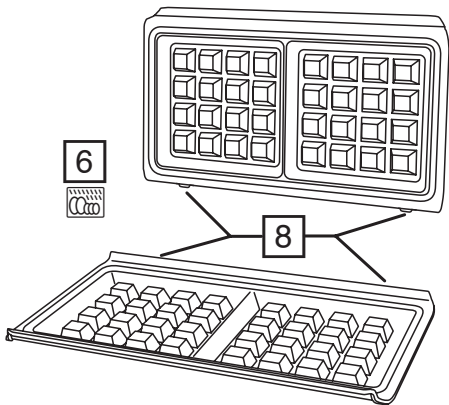
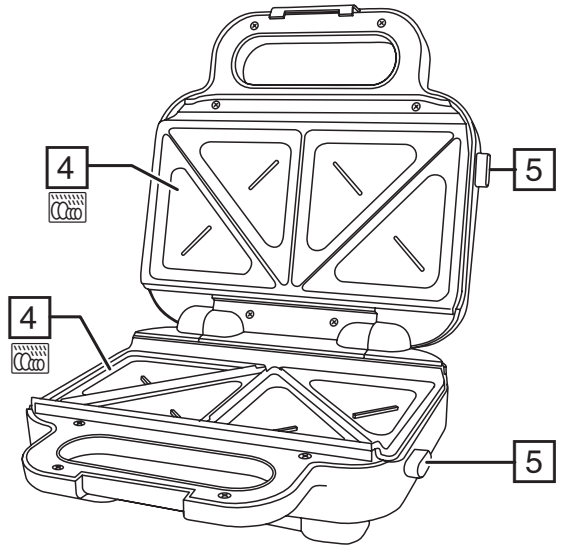
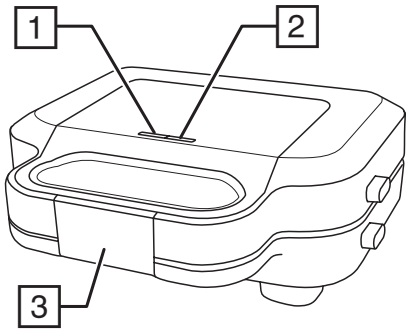
Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

26810-56

 www.russellhobbs.com

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the grill on.
Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.

Always allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Never use the appliance under cupboards or curtains or other flammable materials.

This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

 Do not immerse in any liquid.

- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Don't use the grill for any purpose other than cooking food.
- Don't use the grill if it's damaged or malfunctions.
- Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Power light (red) | 5. Release buttons |
| 2. Ready light (green) | 6. Waffle plates |
| 3. Latch | 7. Ribbed plates |
| 4. Sandwich plates | 8. Tabs |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the non-stick surfaces of the plates with a damp cloth.

REMOVING/FITTING THE PLATES

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Remove and fit one plate at a time.
3. Press the release buttons and lift the plate away from the element.
4. Put the tabs into the slots on the hinge side of the appliance.
5. Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.

PREPARATION

1. Sit the sandwich toaster on a stable, level, heatproof (not just heat-resistant) surface.
2. Put the plug into the power socket (switch the socket on, if it's switchable).
3. The red power light will come on as long as the sandwich toaster is connected to the electricity supply.
4. The green ready light will come on when the elements reach the correct cooking temperature, then cycle on and off with the thermostat.
5. Wait till the green light comes on before starting to cook.

MAKING TOASTIES (sandwich plates)

CAUTION Don't use raw meat of any kind in the sandwich toaster. All fillings must be safe and fit to eat before cooking.

1. Use a level dessertspoon of filling per toastie. Too much will ooze out.
2. Cut 4 slices of bread to overlap the plates by about 0.5cm (¼ inch) all round. Fresh medium-sliced bread is best.
3. Spread butter/margarine thinly on each slice. Don't use low fat spread. Low fat spreads may burn, damaging the non-stick surfaces.
4. Toasties are made **buttered side out**. Put 2 slices of bread, buttered side down, on the bottom toasting plate.
5. Press the bread gently into the hollows in the toasting plate with a wooden spoon.
6. Fill the hollows formed in the bread with the filling.
7. Lay a slice of bread, buttered side up, on top of each of the filled slices.
8. Close the lid, squeeze the handles together, and press in the latch.
9. Cook for 4-5 minutes, or till the outside of the bread turns golden brown.
10. If the toasties stick, use a plastic or wooden spatula to release them.

PANINI/GRILLING (ribbed plates)

1. Cut the food to be grilled no more than 10mm thick.
2. Wipe the grill plates with a little cooking oil or butter. Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
3. Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers. Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
4. Close the grill. Don't use the latch.
5. Wait till the food has cooked.
 - Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
 - When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

WAFFLES (waffle plates)


1. Prepare the batter, and let it rest before cooking.
2. Pour about 50ml of mixture over each half of the bottom plate.
3. Close the grill. Don't use the latch.
4. Grill the waffles till golden brown (check after 3 minutes).

BASIC WAFFLES (Makes approx. 4)

- 170 g plain flour
 - 15 g baking powder
 - 3 g salt
 - 30 g golden caster sugar
 - 2 large free range eggs
 - 250 ml whole milk
 - 3 ml vanilla extract
1. Sift the flour, salt, baking powder and sugar into a bowl.
 2. Separate the egg yolks and whites and combine the egg yolks, milk and vanilla in a separate bowl. Thoroughly mix this into the dry ingredients.
 3. Whisk the egg whites until soft peaks are formed. Carefully fold them into the mixture keeping as much air in the mix as possible. The mixture is best used at room temperature.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the sandwich toaster and let it cool before cleaning and storing away.
 2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
 3. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
- Don't put the sandwich toaster in water or any other liquid.
 - Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
 - Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

 You may wash these parts in a dishwasher. If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the appliance.

At the places where the top and bottom toasting plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the sandwich toaster.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1. Kontroll-Lampe (rot) | 5. Entriegelungstaste |
| 2. Betriebslampe (grün) | 6. Platten für Waffeln |
| 3. Verschluss | 7. Gerillte Platten |
| 4. Platten für Sandwiches | 8. Riegel |

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Wischen Sie die antihafbeschichteten Oberflächen der Platten mit einem feuchten Tuch ab.

DIE GRILLPLATTEN ENTFERNEN/EINSETZEN

1. Ziehen Sie den Stecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entnehmen Sie eine Platte nach der anderen und setzen Sie sie nacheinander wieder ein.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Platte vom Element ab.
4. Stecken Sie die Riegel in die Öffnungen, die sich an der aufklappbaren Seite des Geräts befinden.
5. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.

ZUBEREITUNG

1. Stellen Sie den Sandwichtoaster auf eine gerade, stabile und hitzebeständige (nicht nur hitzeabweisende) Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (und schalten Sie diese gegebenenfalls ein).
3. Die rote Kontroll-Lampe leuchtet, solange der Sandwichtoaster ans Stromnetz angeschlossen ist.
4. Die grüne Betriebslampe leuchtet auf, sobald die Elemente die geeignete Betriebstemperatur erreicht haben und schaltet sich dann je nach gemessener Temperatur aus und wieder ein.
5. Warten Sie, bis die grüne Lampe aufleuchtet, bevor Sie Lebensmittel auflegen.

ZUBEREITUNG VON TOASTS (Sandwichplatten)

VORSICHT Kein rohes Fleisch im Gerät verwenden. Alle Füllungen müssen sicher und für den Verzehr geeignet sein, bevor sie im Gerät verarbeitet werden.

1. Pro Sandwich ca. einen Esslöffel Füllung verwenden. Zu viel Füllung würde aus dem Sandwich herausquellen.
2. Schneiden Sie 4 Scheiben Toastbrot so zu, dass sie die Platten auf allen Seiten um etwa 0,5 cm (¼ inch) überragen. Am besten eignet sich frisches Toastbrot in mitteldicken Scheiben.
3. Bestreichen Sie jede Scheibe dünn mit Butter/Margarine. Verwenden Sie keine fettreduzierten Produkte, da diese zu brennen beginnen und die antihafbeschichteten Oberflächen beschädigen können.
4. Die Toasts werden mit den bestrichenen Seiten nach außen zubereitet. Legen Sie 2 Scheiben Brot mit den bestrichenen Seiten nach unten auf die untere Platte.
5. Drücken Sie das Brot leicht mit einem Holzlöffel in die Hohlräume der Platte.
6. Befüllen Sie die dadurch im Brot entstandenen Mulden mit der Füllung.
7. Legen Sie eine Scheibe Brot mit der bestrichenen Seite nach oben auf jede befüllte Scheibe.
8. Den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss festdrücken.
9. Toasten Sie die Brote 4-5 Minuten lang oder bis die Außenseiten goldbraun sind.
10. Wenn die Toasts festkleben, lösen Sie sie mit einem Holz- oder Kunststoffspatel.

PANINI/GRILLEN (gerillte Platten)

1. Schneiden Sie die Zutaten, die gegrillt werden sollen, in Scheiben nicht dicker als 10 mm.
2. Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf den Grillplatten. Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
3. Legen Sie die Zutaten nicht mit den Fingern, sondern mit einem Spatel oder einer Grillzange auf die untere Grillplatte. Benutzen Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, da diese die antihafbeschichteten Oberflächen beschädigen können.
4. Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss.
5. Warten Sie bis das Essen gar ist.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

WAFFELN (PLATTEN FÜR WAFFELN)


1. Bereiten Sie den Teig vor und lassen Sie ihn vor der Zubereitung ruhen.
2. Gießen Sie etwa 50 ml der Teigmischung auf jede Seite der unteren Platte.
3. Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss.
4. Lassen Sie die Waffeln backen, bis diese goldbraun sind (sehen Sie nach 3 Minuten nach).

GRUNDREZEPT WAFFELN

 Ergibt 4 Portionen.

- 170 g Weizenmehl
 - 15 g Backpulver
 - 3 g Salz
 - 30 g brauner Streuzucker
 - 2 große Freilandeier
 - 250 ml Vollmilch
 - 3 ml Vanillearoma
1. Sieben Sie das Mehl, das Salz, das Backpulver und den Zucker in eine Schüssel.
 2. Trennen Sie Eigelb und Eiweiß und vermischen Sie das Eigelb in einer separaten Schüssel mit Milch und Vanille. Rühren Sie dies dann gründlich in die trockenen Zutaten.
 3. Schlagen Sie das Eiweiß, bis weiche Spitzen entstehen. Heben Sie den Eischnee dann vorsichtig unter die fertige Mischung und achten Sie darauf, dass soviel Luft wie möglich im Teig bleibt. Die Mischung lässt sich am besten bei Raumtemperatur verarbeiten.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie den Sandwichtoaster vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.
 2. Wischen Sie die Platten und die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Tauchen Sie den Sandwichtoaster nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
 - Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen. Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Dadurch sollte es jedoch nur zu Schönheitsfehlern kommen, die sich nicht auf die Leistungsfähigkeit des Geräts auswirken.

An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne pas plonger dans un liquide.

- N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Voyant d'alimentation (rouge) | 5. Bouton de déblocage |
| 2. Voyant du thermostat (vert) | 6. Plaques à gaufres |
| 3. Dispositif de fermeture | 7. Plaques rainurées |
| 4. Plaques à sandwiches | 8. Onglets |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essuyez les surfaces anti-adhérentes des plaques avec un chiffon humide.

DÉMONTAGE/FIXATION DES PLAQUES

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Retirez et installez une plaque à la fois.
3. Appuyez sur le bouton de déblocage et soulevez la plaque pour la séparer de l'élément.
4. Insérez les onglets dans les fentes situées sur la charnière de l'appareil
5. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.



PRÉPARATION

1. Placez l'appareil à croque-monsieur sur une surface stable, de niveau et étanche à la chaleur (pas seulement résistante à la chaleur).
2. Branchez la fiche dans la prise de courant (connectez la prise, s'il s'agit d'une prise commutable).
3. Le voyant d'alimentation rouge s'allume et reste allumé tant que l'appareil à croque-monsieur est connecté à l'alimentation électrique.
4. Le voyant du thermostat vert s'allume quand les éléments chauffants atteignent la température de cuisson correcte, puis s'éteint et s'allume en alternance avec le thermostat.
5. Attendez que le voyant vert s'allume avant de commencer la cuisson.

PRÉPARATION DE CROQUE-MONSIEUR (plaques pour sandwich)

ATTENTION Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.

1. Utilisez environ une cuillère à dessert de garniture par sandwich. Une quantité excessive risquerait de déborder.
2. Coupez 4 tranches de pain de manière à ce qu'elles dépassent des plaques d'environ 0,5 cm (¼ pouce) sur tout le pourtour. Il est recommandé d'utiliser du pain frais coupé en tranches de taille moyenne.
3. Étalez une fine couche de beurre/margarine sur chaque tranche. N'utilisez pas une pâte à tartiner allégée. Les pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses peuvent brûler et endommager les surfaces anti-adhérentes.
4. Les croque-monsieur sont préparés avec la face beurrée vers l'extérieur. Placez 2 tranches de pain, face beurrée vers le bas, sur la plaque inférieure de l'appareil.
5. Appuyez délicatement le pain dans les cavités de la plaque de grillage avec une cuillère en bois.
6. Remplissez les cavités formées dans le pain avec la garniture.
7. Déposez une tranche de pain, face beurrée vers le haut, au-dessus de chacune des tranches de pain garnies.
8. Abaissez le couvercle, serrez les poignées et appuyez sur le dispositif de fermeture.
9. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que l'extérieur du pain prenne une couleur brun doré.
10. Si les croque-monsieur adhèrent aux plaques, utilisez une spatule en bois ou en plastique pour les détacher.

PANINI/GRIL (plaques rainurées)

1. Coupez les aliments à griller en morceaux d'une épaisseur de 10 mm maximum.
2. Frottez les plaques du gril avec un peu d'huile de cuisson ou de beurre. N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
3. Disposez les aliments sur la plaque inférieure du gril avec une spatule ou une pince, et non pas avec les doigts. N'utilisez aucun objet métallique ou tranchant, car vous pourriez endommager les surfaces anti-adhérentes.
4. Fermez le grill. N'utilisez pas le dispositif de fermeture
5. Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.
 - Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
 - Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

GAUFRES (plaques à gaufres)


1. Préparez la pâte et laissez-la reposer avant la cuisson.
2. Versez environ 50 ml de mélange de chaque côté de la plaque inférieure.
3. Fermez le grill. N'utilisez pas le dispositif de fermeture.
4. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles présentent une couleur brun doré (vérifiez après 3 minutes).

GAUFRES SIMPLES (plat pour 4 personnes)

- 170 g farine
 - 15 g levure en poudre
 - 3 g sel
 - 30 g sucre en poudre brun
 - 2 grands œufs
 - 250 ml lait entier
 - 3 ml extrait de vanille
1. Tamisez la farine, le sel, la poudre à lever et le sucre dans un récipient.
 2. Séparez les jaunes et les blancs d'œuf et mélangez les jaunes d'œuf, le lait et la vanille dans un récipient séparé. Mélangez consciencieusement cette mixture aux ingrédients secs.
 3. Battez les blancs en neige jusqu'à obtenir des pics mous. Ajoutez-les délicatement à la pâte en veillant à maintenir le plus d'air possible dans le mélange. Il est préférable d'utiliser le mélange à température ambiante.



SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil à croque-monsieur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
 2. Essuyez les plaques et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
 3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les taches incrustées.
- Ne plongez pas l'appareil à croque-monsieur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
 - N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyeurs abrasifs ou rêches
 - N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
-  Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle. Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cette opération est destinée exclusivement à des fins esthétiques et n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
- La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Niet onderdompelen in een vloeistof.

- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Stroomlampje (rood) | 5. Ontgrendelingsknop |
| 2. Het thermostaatlampje (groen) | 6. Wafelplaten |
| 3. Vergrendeling | 7. Geribde platen |
| 4. Tostiplaten | 8. Uitsteeksels |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Veeg de antikleefoppervlakken van de platen met een vochtige doek.

PLATEN VERWIJDEREN/PLAATSEN

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen
2. Verwijder en monteer één plaat tegelijk.
3. Druk op de ontgrendelingsknop en til de plaat op van het element.
4. Plaats de uitsteeksels in de gleuven aan de kant van het scharnier van het apparaat.
5. Druk op de andere kant van de plaat aan de kant van het handvat totdat deze vastklikt.

VOORBEREIDING

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, hittebestendig (niet alleen hittewerend) oppervlak.
2. Steek de stekker in het stopcontact (schakel het stopcontact in, als het omschakelbaar is).
3. Het rode stroomlampje blijft branden zolang het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten.
4. Het groene thermostaatlampje begint te branden wanneer de elementen de correcte temperatuur hebben bereikt, en zullen vervolgens samen met de thermostaat aan en uit gaan.
5. Wacht tot het groene lampje brandt voordat u begint te koken.



TOSTI'S MAKEN (sandwichplaten)

VOORZICHTIG Het apparaat is niet geschikt voor rauw vlees. Alle vullingen dienen veilig en geschikt te zijn om te eten, voordat ze worden verwarmd.

1. Gebruik per tosti ongeveer een dessertlepel vulling. Als u te veel gebruikt, loopt de vulling eruit.
2. Snijd 4 sneden brood, die de platen ongeveer 0,5 cm (¼ inch) overlappen. Vers gesneden brood is het beste.
3. Smeer boter/margarine op elke plak. Gebruik geen smeermiddel met weinig vet. Smeermiddel met weinig vet kan de antikleefoppervlakken verbranden, beschadigen.
4. Tosti's worden aan de buitenkant met boter besmeerd. Leg 2 sneden brood, met de beboterde kant naar beneden, op de onderste grillplaat
5. Druk het brood zacht in de holten in de grillplaat met een houten lepel.
6. Vul de holtes in het brood met de vulling.
7. Leg een sneedje brood, beboterde kant naar boven, op elk van de gevulde sneden.
8. Sluit het deksel, druk de handgrepen samen en zet deze met de vergrendeling vast.
9. Bak gedurende 4-5 minuten, of totdat de buitenkant van het brood goudbruin is.
10. Als de tosti's blijven kleven, gebruik dan een plastic of houten spatel om ze los te maken.

PANINI/GRILL (geribde platen)

1. U mag de etenswaren die u wilt grillen niet meer dan 10 mm dik snijden.
2. Wrijf een klein beetje koololie of boter op de grillplaten. Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
3. Leg het eten op de onderste grillplaat met een spatel of tang, niet met de vingers. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
4. Doe de grill weer dicht. Gebruik de vergrendeling niet.
5. Wacht tot de etenswaren gaar zijn.
 - Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
 - Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

WAFLES (wafelplaten)

1. Bereid het beslag voor en laat het even rusten voor het klaarmaken.
2. Giet ongeveer 50 ml van het mengsel in elke kant van de onderste plaat.
3. Doe de grill weer dicht. Gebruik de vergrendeling niet.
4. Bak de wafels tot deze goudbruin zien (controleer dit na 3 minuten).

Basisrecept wafels (Voor 4 personen.)

- 170 g gewone bloem
- 15 g bakpoeder
- 3 g zout
- 30 g basterdsuiker
- 2 grote vrijloop eieren
- 250 ml volle melk
- 3 ml zout

1. Zeef de bloem, zout, bakpoeder en suiker in een kom.
2. Scheid de eieren en plaats de eierdooiers, melk en vanille in een aparte kom. Meng deze met de droge ingrediënten.
3. Klop het eiwit op totdat er zachte pieken worden gevormd. Meng deze voorzichtig met het mengsel, om het mengsel zo luchtig mogelijk te houden. Het mengsel wordt het beste bij kamertemperatuur gebruikt.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
 2. Veeg de platen en buitenkant af met een vochtige doek.
 3. Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
 - Geen producten of agressieve oplosmiddelen
 - Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen. Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. Dit is puur cosmetisch en heeft geen invloed op de werking van de grill.

Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

RECYCLING



Om milieuo- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non immergere in nessun liquido.

- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Spia di "acceso" (rossa) | 5. Pulsante di rilascio |
| 2. Spia Ready (verde) | 6. Piastre per cialde |
| 3. Chiusura a scatto | 7. Piastre scanalate |
| 4. Piastre per panini | 8. Linguette |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire le superfici antiaderenti delle piastre con un panno umido.

SMONTAGGIO/MONTAGGIO DELLE PIASTRE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Rimuovere e montare una piastra alla volta.
3. Premere il pulsante di rilascio e sollevare la piastra dall'elemento.
4. Inserire le linguette nelle fessure sul lato della cerniera dell'apparecchio.
5. Premere l'altro bordo della piastra sul lato del manico per bloccarlo al suo posto.



PREPARAZIONE

1. Posizionare il tostapane su una superficie stabile, a livello, termo-resistente (non solo resistente al calore).
2. Inserire la spina nella presa di corrente (accendere la presa, se è commutabile).
3. La spia rossa di alimentazione si accende fino a quando il tostapane è collegato all'energia elettrica.
4. La spia verde si accende quando gli elementi raggiungono la giusta temperatura di cottura, quindi lampeggia con il termostato.
5. Attendere fino a quando si accende la spia verde prima di iniziare a tostare.

PREPARAZIONE DEI TOAST (piastre per sandwich)

ATTENZIONE Non usare carne cruda di qualsiasi tipo con questo elettrodomestico. Tutte le farciture devono essere sicure, e adatte per essere mangiate anche prima di essere cotte.

1. Usare all'incirca un cucchiaino da dessert di farcitura per ciascun sandwich, per evitare che fuoriesca.
2. Tagliare 4 fette di pane per coprire le piastre per circa 0,5 cm (¼ di pollice) tutt'intorno. E' meglio utilizzare del pane fresco a fette di spessore medio.
3. Spalmare uno strato sottile di burro/margarina su ogni fetta. Non utilizzare creme a bassa percentuale di grassi. Le creme a bassa percentuale di grassi possono bruciarsi, danneggiando le superfici antiaderenti.
4. I toast vengono imbrattati sul lato esterno. Posizionare 2 fette di pane, imbrattate sotto, sulla piastra di tostatura inferiore
5. Premere delicatamente il pane nelle cavità della piastra di tostatura con un cucchiaino di legno.
6. Riempire le cavità formate nel pane con l'imbottitura.
7. Mettere una fetta di pane, imbrattata sopra, sopra ciascuna delle fette imbottite.
8. Chiudere il coperchio, unire le due maniglie e bloccarle insieme tramite la chiusura a scatto .
9. Cuocere per 4-5 minuti, o fino a quando la parte esterna del pane diventa dorata.
10. Se i toast si attaccano, utilizzare una spatola in plastica o legno per staccarli.

PANINI/GRIGLIA (piastre scanalate)

1. Tagliare il cibo da cuocere in parti di spessore non superiore a 10mm.
2. Passare un po' di olio da cucina o burro sulle griglie. Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.
3. Mettere il cibo sulla piastra inferiore della griglia con una spatola o con delle pinze, non con le dita. Non utilizzare arnesi metallici o taglienti, danneggereste le superfici antiaderenti.
4. Chiudere il grill. Non utilizzare la chiusura a scatto.
5. Attendere fino alla completa cottura del cibo.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

CIALDE (piastre per cialde)

1. Preparare la pastella e lasciarla riposare prima di cuocere.
2. Versare circa 50ml di impasto su ogni lato della piastra inferiore.
3. Chiudere il grill. Non utilizzare la chiusura a scatto.
4. Cuocere le cialde fino a farle diventare di un colore bruno dorato (controllare dopo 3 minuti).


Ricetta di base delle cialde (4 porzioni.)

- 170 g gewone bloem
 - 15 g bakpoeder
 - 3 g sale
 - 30 g zucchero semolato dorato
 - 2 l uova grandi da allevamento all'aperto
 - 250 ml latte intero
 - 3 ml estratto di vaniglia
1. Setacciare farina, sale, lievito in polvere e zucchero in una ciotola.
 2. Separare i rossi d'uovo dagli albumi e unire i rossi d'uovo, il latte e la vaniglia in una ciotola separata. Mescolare accuratamente agli ingredienti secchi.
 3. Battere gli albumi fino a formare delle morbide montagnette. Avvolgerli delicatamente nella miscela lasciando passare quanta più aria possibile. La miscela viene utilizzata al meglio a temperatura ambiente.



CURA E MANUTENZIONE

1. Disconnettere il tostapane e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e di conservarlo.
 2. Pulire le piastre e le superfici esterne con un panno umido.
 3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet käyttänyt kasviöljyllä.
- Non immergere il tostapane in acqua o altro liquido.
 - Non utilizzare prodotti forti, abrasivi o solventi.
 - Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie. Queste parti sono lavabili in lavastoviglie. Si tratta di un trattamento superficiale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento della piastra.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Luz de encendido (roja) | 5. Botón de desbloqueo |
| 2. Luz de listo para usar (verde) | 6. Placas para gofres |
| 3. Cierre | 7. Placas acanaladas |
| 4. Placas para sandwiches | 8. Lengüetas |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las superficies antiadherentes de las placas con un paño húmedo.

RETIRAR/ENCAJAR LAS PLACAS

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Retire y coloque las placas una a una.
3. Pulse el botón de desbloqueo y levante la placa hacia afuera de la resistencia.
4. Introduzca las lengüetas en las ranuras situadas en la parte central del aparato.
5. Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.

PREPARACIÓN

1. Coloque la sandwichera en una superficie plana, estable y refractaria (no solo resistente al calor).
2. Enchufe el aparato a la corriente (encienda el interruptor de la toma, de haberlo).
3. La luz roja de encendido brillará mientras la sandwichera esté conectada a la red eléctrica.
4. La luz verde de listo para usar brillará cuando el aparato alcance la temperatura adecuada para cocinar; luego se encenderá y apagará alternando con el termostato.
5. Espere a que la luz verde brille antes de empezar a cocinar.

CÓMO HACER SÁNDWICHES (placas para sándwich)

ADVERTENCIA No ponga carne cruda de ningún tipo en el aparato. Todos los rellenos deben ser seguros y estar en buenas condiciones de consumo incluso antes de ponerlos en el aparato.

1. Use aproximadamente una cucharada de postre de relleno por tostada. Si pone mucho, se saldrá por los lados.
2. Corte 4 rebanadas de pan de manera que sobresalga unos 0,5 cm (¼ pulgada) alrededor de las placas de cocción. Se recomienda el pan de molde fresco con rebanadas de grosor mediano.
3. Ponga una capa fina de mantequilla o margarina en cada rebanada. No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen y dañen las superficies antiadherentes.
4. Los sándwiches se hacen con el lado que tiene la mantequilla hacia fuera. Ponga 2 rebanadas de pan, con el lado de la mantequilla hacia abajo, en la placa para sándwiches inferior.
5. Apriete un poco el pan contra los huecos de la placa usando una cuchara de madera.
6. Llene los huecos formados en el pan con el relleno.
7. Ponga una rebanada de pan, con el lado de la mantequilla hacia arriba, encima de cada rebanada rellena.
8. Cierre la tapa, junte las asas con fuerza, y ponga el cierre.
9. Cocine durante 4-5 minutos, o hasta que la parte exterior del pan esté bien tostada.
10. Si los sándwiches se pegan, sepárelos con una espátula de madera o de plástico.



PANINI/GRILL (placas acanaladas)

1. Corte los alimentos en trozos de un grosor máximo de 10 mm.
2. Limpie los platos para grill con un poco de aceite de cocina o mantequilla. No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.
3. No coloque los alimentos en la placa de grill inferior con los dedos, utilice pinzas o una espátula. No emplee utensilios metálicos o afilados porque podrían dañar las superficies antiadherentes.
4. Cierre la parrilla. No utilice el cierre.
5. Espere hasta que los alimentos estén cocinados.
 - Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
 - Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.


GOFRES (placas para gofres)

1. Prepare la masa y déjela reposar antes de cocinarla.
2. Vierta unos 50 ml de masa preparada sobre cada uno de los lados del fondo de la placa.
3. Cierre la parrilla. No utilice el cierre.
4. Cocine los gofres hasta que queden dorados (unos 3 minutos).

Gofres básicos (Para 4 personas.)

- 170 g harina
 - 15 g levadura
 - 3 g sal
 - 30 g azúcar moreno extrafino
 - 2 huevos camperos grandes
 - 250 ml leche entera
 - 3 ml extracto de vainilla
1. Tamice la harina, la sal, la levadura y el azúcar en un bol.
 2. Separe las yemas de las claras. Bata las yemas, la leche, el azúcar y la vainilla en un bol aparte. Añada el contenido de este bol al de los ingredientes secos y mezcle bien.
 3. Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas a la masa con movimientos delicados, intentando conservar todo el aire que pueda. Se recomienda cocinar la masa a temperatura ambiente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la sandwichera y espere a que se enfríe antes de limpiarla y guardarla.
 2. Limpie las placas y las superficies exteriores con un paño húmedo.
 3. Use una servilleta un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
 - No meta la sandwichera en agua ni ningún otro líquido.
 - No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido.
 - No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
-  Puede lavar estas piezas en el lavajillas. Puede lavar estas piezas en el lavajillas. Esto es puramente cosmético, no afecta al funcionamiento del aparato.

En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Luz de ligação (vermelha) | 5. Botão de libertação |
| 2. Luz de modo pronto a usar (verde) | 6. Placas de waffle |
| 3. Fecho | 7. Placas caneladas |
| 4. Placas de sandes | 8. Patilhas |

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as superfícies antiaderentes das placas com um pano húmido.

RETIRAR/ENCAIXAR AS PLACAS

1. Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.
2. Prima o botão de libertação e levante a placa para fora da resistência.
3. Introduza as patilhas nas ranhuras do lado da dobradiça do aparelho.
4. Prima a outra extremidade da placa na direcção do lado da asa para a encaixar.



PREPARAÇÃO

1. Coloque a tostadeira numa superfície estável, nivelada, à prova de calor (e não apenas resistente ao calor).
2. Ligue a ficha à tomada elétrica (ligue a tomada, caso esta possa ser ligada e desligada).
3. A luz de ligação vermelha acender-se-á enquanto a tostadeira estiver ligada à corrente elétrica.
4. A luz de modo pronto a usar verde acender-se-á quando os elementos atingirem a temperatura de confeção correta.
5. Espere que a luz verde se acenda antes de inserir as sanduíches.

FAZER TOSTAS (placas de sanduíche)

Cuidado Não utilize carne crua de espécie alguma no aparelho. Todos os recheios devem ser seguros e próprios para consumo antes de os cozinhar.

1. Utilize aproximadamente uma colher de sobremesa de recheio por tosta. Recheio em excesso sairá pelas bordas da tosta.
2. Corte 4 fatias de pão 0,5 cm (¼ polegada) maior do que as placas de forma a sobrepô-las a toda a volta. O pão fresco cortado às fatias médias é o melhor.
3. Espalhe uma camada fina de manteiga ou margarina em cada fatia. Não utilize pastas magras de barrar. Estas podem queimar, danificando as superfícies antiaderentes.
4. As tostas são feitas com o lado da manteiga para fora. Coloque duas fatias de pão, com o lado da manteiga para baixo, na placa tostadeira inferior.
5. Pressione suavemente o pão nas cavidades da placa tostadeira com uma colher de pau.
6. Encha as cavidades formadas no pão com o recheio.
7. Coloque uma fatia de pão, lado da manteiga para cima, em cima de cada uma das fatias recheadas.
8. Feche a tampa, aperte ambas as asas e carregue no fecho.
9. Cozinhe durante 4 a 5 minutos ou até a parte de fora do pão ter uma cor castanha dourada.
10. Se as tostas aderirem, use uma espátula de plástico ou madeira para libertá-las.

PANINI/GRELHAR (placas caneladas)

1. Corte os alimentos a serem grelhados com uma espessura não superior a 10 mm.
2. Limpe as placas de grill com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga. Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
3. Coloque os alimentos na placa de grelhar inferior com uma espátula ou tenaz, e não com os dedos. Não utilize objetos metálicos ou afiados, pois poderá danificar as superfícies antiaderentes.
4. Feche o grelhador. Não utilize o fecho.
5. Espere até a comida estar cozinhada.
 - Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
 - Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

WAFFLES (placas de waffle)


1. Prepare a massa e deixe-a descansar antes de cozinhar.
2. Verta cerca de 50 ml do preparado em cada lado da placa inferior.
3. Feche o grelhador. Não utilize o fecho.
4. Grelhe as waffles até ficarem douradas (verifique após 3 minutos).

Waffles simples (Para 4 pessoas)

- 170 g farinha simples
 - 15 g fermento
 - 3 g sal
 - 30 g de açúcar amarelo extrafino
 - 2 ovos biológicos grandes
 - 250 ml de leite gordo
 - 3 ml extracto de baunilha
1. Peneire a farinha, o sal, o fermento e o açúcar para uma tigela.
 2. Separe as gemas das claras e misture as gemas, o leite e a baunilha numa tigela separada. Misture bem este preparado com os ingredientes secos.
 3. Bata as claras até se formarem picos suaves. Envolve-as cuidadosamente na mistura mantendo a maior quantidade possível de ar na massa. A mistura é melhor usada à temperatura ambiente.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue a tostadeira e deixe-a arrefecer antes de a limpar e guardar.
 2. Limpe as placas e as superfícies exteriores com um pano húmido.
 3. Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- Não mergulhe a tostadeira em água ou qualquer outro líquido.
 - Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos, nem solventes.
 - Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça. Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Trata-se apenas de um aspeto meramente estético e não irá afetar o funcionamento do aparelho.

Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Strømindikator (rød) | 5. Frigørelsesknap |
| 2. Klar-lampe (grøn) | 6. Vaffelplader |
| 3. Lås | 7. Rillede plader |
| 4. Sandwichplader | 8. Tapper |

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør pladernes non-stick overflader af med en fugtig klud.

PÅSÆTTE/AFTAGE PLADERNE

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Aftag/påsæt én plade ad gangen.
3. Tryk på frigørelsesknappen og løft pladen op fra varmelegemet.
4. Sæt tapperne ind i åbningerne på apparatets hængselside.
5. Sæt pladens anden kant ind i siden med håndtaget for at låse den på plads.

FORBEREDELSE

1. Stil toastjernet på en stabil, plan, varmebestandig (ikke kun varmeresistent) overflade.
2. Sæt stikket i stikkontakten (tænd for stikkontakten, hvis den har en afbryder).
3. Den røde strømindikator lyser, når toastjernet er sluttet til stikkontakten.
4. Den grønne klar-lampe lyser, når elementerne når den rette temperatur til tilberedning - derefter tænder og slukker den ift. termostaten.
5. Begynd først tilberedningen, når den grønne lampe tænder.

SÅDAN LAVER DU TOAS (sandwichplader)

Tilbered ikke rått kød af nogen slags i apparatet. Alt fyld skal være sikkert og spiseklart inden tilberedning.

1. Brug cirka en dessertskefuld fyld per sandwich. For meget fyld vil flyde ud.
2. Skær 4 skiver brødet så de overlapper pladerne med 0,5 cm hele vejen rundt (¼ inch). Frisk brød i mellemtykke skiver er bedst.
3. Smør et tyndt lag smør eller margarine på hver skive. Brug ikke light smøreprодукter. Light smøreprодукter kan brænde sig fast på grillen og beskadige nonstick overfladerne.
4. Ristede sandwicher tilberedes med den smurte side udad. Læg 2 skiver brød, med den smurte siden nedad, på hver bundplade.
5. Tryk brødet let ned i varmepladernes fordybninger med en træske.
6. Fyld fordybningerne, der dannes i brødet med fyldet.
7. Læg en skive brød, med den smurte side opad, oven på hver skive med fyld.
8. Luk låget, pres håndtagene sammen og tryk låsen ind.
9. Tilbered i 4-5 minutter, eller indtil brødet bliver gyldenbrunt udenpå.
10. Hvis dine toast hænger i, kan du løsne dem vha. en træpalet.



PANINI/GRILSTEGNING (rillede plader)

1. Skær maden, som skal grilles i højst 10 mm tykke stykker.
2. Smør grillpladerne med en smule madolie eller smør. Brug ikke light smøreprодукter – de kan brænde fast på grillen.
3. Læg maden på den nederste grillplade med en paletkniv eller tang, ikke med fingrene. Brug ikke redskaber af metal eller skarpe redskaber, da de vil beskadige non-stick overfladerne.
4. Luk grillen. Brug ikke lås.
5. Vent til maden er færdigtilberedt.
 - Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
 - Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.


VAFLER (vaffelplader)

1. Lav dejen og lad den hvile inden den tilberedes.
2. Hæld cirka 50 ml dej på hver side af den nederste plade.
3. Luk grillen. Brug ikke lås.
4. Bag vaflerne til de er gyldenbrune (cirka efter 3 minutter).

Almindelige vafler (Til 4 personer.)

- 170 g hvedemel
 - 15 g bagepulver
 - 3 g salt
 - 30 g fint malet sukker
 - 2 Store æg fra fritgående høns
 - 250 ml sødmælk
 - 3 ml vaniljeekstrakt
1. Mel, salt, bagepulver og sukker blandes i en skål.
 2. Blommer og hvider deles, og blommerne blandes derefter med mælk og vanilje i en anden skål. Dette røres grundigt i de tørre ingredienser.
 3. Æggehviderne piskes, indtil de danner bløde toppe. De vendes forsigtigt i blandingen, bevar mest muligt luft. Blanding er bedst ved stuetemperatur.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag toastjernets stik ud af stikkontakten og lad den køle af inden den rengøres og stilles væk.
 2. Tør pladerne og de udvendige overflader af med en fugtig klud.
 3. Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
 - Læg ikke toastjernet i vand eller nogen andre væsker.
 - Undlad at anvende skrappende eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet
 - Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
-  Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen. De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Dette er rent kosmetisk og vil ikke påvirke driften af apparatet.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

⚠ Apparats utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊘ Sänk inte ned i någon vätska.

- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Strömlampa (röd) | 5. Frigöringsknapp |
| 2. Statuslampa (grön) | 6. Våffelplattor |
| 3. Spärrhake | 7. Räfflade plattor |
| 4. Smörgåsplattor | 8. Tappar |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av plattornas non-stickytor med en fuktig trasa.

TA AV/SÄTTA PÅ PLATTORNA

1. Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna.
2. Ta av en platta åt gången.
3. Tryck på frigöringsknappen och lyft av plattan från elementet.
4. För in tapparna i spåren vid gångjärnssidan.
5. Lås plattan på plats genom att trycka plattans andra kant mot handtagssidan.

FÖRBEREDELSE

1. Placera smörgåsgrillen på ett stabilt, jämnt, värmetåligt (inte bara värmebeständigt) underlag.
2. Sätt stickproppen i eluttaget (sätt på uttaget, om det är ställbart).
3. Den röda strömlampan förblir tänd under hela tiden smörgåsgrillen är ansluten till elnätet.



- Den gröna lampan tänds när beståndsdelarna uppnår rätt tillagningstemperatur, sedan blinkar den av och på med termostaten.
- Börja inte använda apparaten förrän den gröna lampan tänds.

GÖRA TOASTIES (smörgåsplattor)

OBSERVER Använd inte någon form av rått kött. Alla ingredienser ska vara färska och ätbara när de används i fyllningen.

- Använd ungefär en dessertsked fyllning för varje sandwich. För mycket fyllning kommer bara att flyta ut.
- Skär 4 skivor bröd så att de överlappar tallrikarna med ca 0,5 cm (¼ tum) runt om. Använd helst färskt bröd i medeltjocka skivor.
- Bred smör/margarin tunt på varje skiva. Använd inte pålägg med låg fetthalt, det kan brännas och skada non-stickbeläggningen.
- Man gör toasties med den smörade sidan utåt. Lägg 2 brödskivor, med den smörade sidan nedåt, på den nedre rostplattan
- Tryck försiktigt ned brödet i håligheterna på rostplattan med en träsked.
- Fyll håligheterna som bildas i brödet med fyllningen.
- Placera en skiva bröd, med den smörade sidan uppåt, ovanpå var och en av de fyllda skivorna.
- Stäng locket, pressa ihop handtagen och tryck in spärrhaken.
- Tillaga i 4-5 minuter eller tills brödet är gyllenbrunt på utsidan.
- Om dina toasties fastnar kan du använda en stekspade av plast eller trä för att ta loss dem.

PANINI/GRILL (räfflade plattor)

- Grillbitarna bör skäras i högst 10 mm tjocka bitar.
- Smörj grillplattorna med lite matolja eller matfett. Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- Placera maten på den nedre grillplattan med en stekspade eller tång, inte med fingrarna. Använd inte metallredskap eller skarpa redskap, det kan skada non-stickbeläggningen.
- Stäng grillen. Använd inte spärrhaken.
- Vänta tills maten är genomgrillad.
 - Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
 - Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

VÅFFLOR (våffelplattor)

- Vispa ihop smeten och låt den vila en stund före gräddningen.
- Häll ungefär 50 ml av smeten över hela den nedre plattan.
- Stäng grillen. Använd inte spärrhaken.
- Grädda våfflorna gyllenbruna (vänta tre minuter och kontrollera sedan om de är färdiga).


Våfflor – grundrecept (4 portioner)

- 170 g vanligt vetemjöl
 - 15 g bakpulver
 - 3 g salt
 - 30 g finkornigt strösocker
 - 2 stora ägg från frigående höns
 - 250 ml standardmjölk
 - 3 ml vaniljsocker
- Sikta mjöl, salt, bakpulver och socker i en skål.

2. Separera äggulorna och äggvitorna. Blanda äggulor, mjölk och vanilj i en separat skål. Tillsätt sedan detta till de torra ingredienserna och blanda väl.
3. Vispa äggvitorna tills de bildar ett mjukt skum. Vänd försiktigt ned det i smeten. Försök behålla så mycket luft som möjligt i smeten. Smeten bör vara rumstempererad vid användning.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden ur eluttaget och låt rosten svalna innan den rengörs och förvaras.
 2. Torka av plattorna och de utvändiga ytorna med en fuktig trasa.
 3. Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagingsolja för att ta bort besvärliga fläckar
- Lägg inte smörgåsgrillen i vatten eller någon annan vätska.
 - Använd inga koncentrerade eller slipverkande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
 - Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin. Apparatsens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta är endast kosmetiskt och påverkar inte apparatens prestanda.

Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Må ikke senkes ned i væske.

- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Strømlampe (rød) | 5. Utløserknapp |
| 2. Klar-lampe (grønn) | 6. Vaffelplater |
| 3. Lås | 7. Rillete plater |
| 4. Sandwichplater | 8. Tapper |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av de klebefrie overflatene på platene med en fuktig klut.

SLIK FJERNER/FESTER DU PLATENE

1. Koble fra apparatet og la det bli kaldt.
2. Fjern og monter én plate om gangen.
3. Trykk på utløserknappen og løft platen bort fra elementet.
4. Sett tappene inn i sporene på hengselsiden av apparatet.
5. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.

FORBEREDELSE

1. Plasser toastjernet på en stabil, plan og varmesikker (ikke bare varmebestandig) overflate.
2. Sett støpselet i stikkkontakten (og slå på kontakten hvis den har egen bryter).
3. Den røde strømlampen lyser hele tiden mens toastjernet er koblet til strømmettet.
4. Den grønne klar-lampen lyser når elementene har oppnådd korrekt steketemperatur, og slå

- deretter på og av med termostaten.
5. Vent til den grønne lampen lyser før du begynner å tilberede mat.

LAGE TOAST (smørbrødplater)

FORSIGTIG Ikke bruk noen typer rått kjøtt i apparatet. Alt fyll må være trygt og egnet til å spise før man starter tilberedningen.

1. Bruk en dessertskje med fyll per sandwich. Hvis du bruker for mye, vil det tyte ut.
2. Skjær fire skiver brød som overlapper platene med ca. 0,5 cm rundt hele omkretsen. Middels tykke skiver av ferskt brød anbefales.
3. Smør et tynt lag smør/margarin på hver skive. Ikke bruk margarin med lavt fettinnhold. Margarin med lavt fettinnhold kan brenne og skade de klebefrie overflatene.
4. Toast lages med smørsiden vendt ut. Legg to brødskeer på den nedre toastplaten, med smørsiden ned.
5. Trykk brødskeivene forsiktig ned i fordyppingene i toastplaten med en tresleiv.
6. Fyll fordyppingene som dannes i brødskeivene, med fyll.
7. en brødskeive oppå hver av de fylte skivene, med smørsiden opp.
8. Lukk lokket, skyv håndtakene sammen og trykk inn låsen.
9. Stek i 4–5 minutter eller til utsiden av brødet er gyllenbrun.
10. Hvis toasten setter seg fast, bruker du en stekespade i plast eller tre til å løsne den.

PANINI/GRILLING (rillete plater)

1. Skjær opp maten som skal grilles i ikke mer enn 10 mm store biter.
 2. Smør grillplatene med litt matolje eller smør. Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
 3. Legg maten på den nedre grillplaten med en stekespade eller grilltang, ikke bruk fingrene. Ikke bruk metall eller skarpe gjenstander, da dette skader de klebefrie overflatene.
 4. Lukk grillen. Ikke bruk låsen.
 5. Vent til maten er tilberedt.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
 - Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

VAFLER (vaffelplater)


1. Lag røren, og la den hvile før du begynner steking.
2. Hell ca. 50 ml av blandingen over hver side av bunnplaten.
3. Lukk grillen. Ikke bruk låsen.
4. Stek vafle til de er gyldenbrune (sjekk etter 3 minutter).

Vanlige vafler (4 porsjoner.)

- 170 g hvetemel
 - 15 g bakepulver
 - 3 g salt
 - 30 g finkornet sukker (gjærne golden caster-sukker)
 - 2 store egg fra frittgående høns
 - 250 ml helmelk
 - 3 ml vaniljeekstrakt
1. Sikt mel, salt, bakepulver og sukker i en bolle.
 2. Skill eggeplommene og eggehviten, og bland eggeplommene med melk og vanilje i en egen bolle. Bland dette grundig med de tørre ingrediensene.
 3. Stivpisk eggehviten. Fold dem forsiktig inn i blandingen, og bevar så mye luft i blandingen som mulig. Blanding er best når den brukes ved romtemperatur.



BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra toastjernet, og la det kjøles ned før du rengjør og lagrer det.
 2. Tørk av platene og de utvendige overflatene med en fuktig klut.
 3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
 - Ikke legg toastjernet i vann eller andre væsker.
 - Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.
 - Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.
-  Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen. Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Dette er rent kosmetisk, og vil ikke påvirke apparatets virkemåte.

På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.


Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota mihinkään nesteeseen.

- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| 1. Virran merkkivalo (punainen) | 5. Vapautusnappi |
| 2. Valmis-merkkivalo (vihreä) | 6. Vohveli Levyt |
| 3. Kahva | 7. Uritetut levyt |
| 4. Voileipälevyt | 8. Ulokkeet |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi levyjen tarttumattomat pinnat kostealla liinalla.

LEVYJEN IRROTTAMINEN/KIINNITTÄMINEN

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Irrota ja kiinnitä yksi levy kerrallaan.
3. Paina vapautusnappia ja nosta levy pois elementistä.
4. Aseta ulokkeet laitteen saranapuolen koloihin.
5. Paina levyn toista reunaa kahvan puolelle lukitaksesi sen paikoilleen.

VALMISTELU

1. Plasser toastjernet på en stabil, plan og varmesikker (ikke bare varmebestandig) overflate.
2. Sett støpselet i stikkkontakten (og slå på kontakten hvis den har egen bryter).
3. Den røde strømlampen lyser hele tiden mens toastjernet er koblet til strømmettet.



- Den grønne klar-lampen lyser når elementene har oppnådd korrekt steketemperatur, og slå deretter på og av med termostaten.
- Vent til den grønne lampen lyser før du begynner å tilberede mat.

LAGE TOAST (smørbrødplater)

HUMOMIO Älä käytä laitteessa minkäänlaista raakaa lihaa. Kaikkien täytteiden on oltava turvallisia ja syöntikelpoisia ennen grillaamista.

- Käytä noin jälkiruokalusikallinen täytettä leipää kohti. Liiallinen täyte pursuaa ulos.
- Skjær fire skiver brød som overlapper platene med ca. 0,5 cm rundt hele omkretsen. Middels tykke skiver av ferskt brød anbefales.
- Smør et tynt lag smør/margarin på hver skive. Ikke bruk margarin med lavt fettinnhold. Margarin med lavt fettinnhold kan brenne og skade de klebefrie overflatene.
- Toast lages med smørsiden vendt ut. Legg to brødskiver på den nedre toastplaten, med smørsiden ned.
- Trykk brødsnivene forsiktig ned i fordypningene i toastplaten med en tresleiv.
- Fyll fordypningene som dannes i brødsnivene, med fyll.
- Legg en brødskive oppå hver av de fylte skivene, med smørsiden opp.
- Sulje kansi, purista kahvat yhteen ja paina salpa kiinni.
- Stek i 4–5 minutter eller til utsiden av brødet er gyllenbrun.
- Hvis toasten setter seg fast, bruker du en stekespade i plast eller tre til å løsne den.

PANINI/GRILLAUS (uritetut levyt)

- Leikkaa grillattava ruoka enintään 10 mm paksuksi.
- Levitä grillilevyille hieman ruokaöljyä tai voita. Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- Legg maten på den nedre grillplaten med en stekespade eller grilltang, ikke bruk fingrene. Ikke bruk metall eller skarpe gjenstander, da dette skader de klebefrie overflatene.
- Sulje grilli. Älä käytä salpaa.
- Odota kunnes ruoka on valmista.
 - Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
 - Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

VOHVELIT (vohvelilevyt)


- Valmista taikina ja anna sen seistä ennen paistamista.
- Kaada noin 50 ml seosta pohjalevyn kumpaankin paikkaan.
- Sulje grilli. Älä käytä salpaa.
- Paista vohvelit kullanuskeiksi (tarkista 3 minuutin päästä).

Perusvohvelit (Tarjoile 4 hengelle.)

- 170 g tavallisia jauhoja
 - 15 g leivinjauhetta
 - 3 g Suolaa
 - 30 g finkornet sukker (gjerne golden caster-sukker)
 - 2 large store egg fra frittgående høns
 - 250 ml helmelk
 - 3 ml vaniljauutetta
- Kaada joukkoon vaniljauute, maito ja voisula.
 - Erota munankeltuaiset ja valkuaiset. Yhdistä munankeltuaiset, maito ja vanilja erillisessä kulhossa. Sekoita ne huolellisesti kuivien ainesten kanssa.
 - Stivpisk eggehvitene. Fold dem forsiktig inn i blandingen, og bevar så mye luft i blandingen som mulig. Blandingen er best når den brukes ved romtemperatur.

HOITO JA HUOLTO

1. Koble fra toastjernet, og la det kjøles ned før du rengjør og lagrer det.
2. Tørk av platene og de utvendige overflatene med en fuktig klut.
3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
 - Ikke legg toastjernet i vann eller andre væsker.
 - Älä käytä karkeita tai hankaavia aineita tai liuottimia
 - Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa. Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Tämä on täysin kosmeettista, eikä vaikuta laitteen toimintaan.

Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.



СЭНДВИЧНИЦА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Индикатор питания (красная) | 5. Кнопка фиксатора |
| 2. Индикатор готовности (зеленый) | 6. Пластины для вафель |
| 3. Защелка | 7. Ребристые пластины |
| 4. Пластины для бутербродов | 8. Вкладки |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протрите антипригарные поверхности пластин влажной тканью.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Выньте штепсель из розетки, дайте устройству остыть.
2. Снимайте и устанавливайте по одной пластине за раз.
3. Нажмите кнопку фиксатора и снимите пластину в сторону от элемента.
4. Вставьте вкладки в разъемы на поворачивающейся стороне прибора.
5. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.

ПОДГОТОВКА

1. Установите бутербродницу на устойчивую и ровную жаропрочную (а не только теплостойкую) поверхность.
2. Вставьте вилку прибора в розетку (включите розетку, если она снабжена выключателем).
3. Когда бутербродница будет подключена к источнику электропитания, начнет светиться красный индикатор питания.
4. Когда элементы достигнут нужной для готовки температуры, начнет светиться зеленый индикатор готовности, после чего он будет периодически включаться и выключаться под управлением термостата.
5. Прежде чем начать готовить, дождитесь, когда начнет светиться зеленый индикатор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ (с использованием пластин для бутербродов)

внимание В устройстве нельзя готовить сырое мясо любого вида. Любое содержимое должно быть безопасно и съедобно еще до приготовления.

1. На каждый бутерброд используйте около десертной ложки наполнителя. Излишек наполнителя будет просачиваться наружу.
2. Отрежьте 4 ломтика хлеба таким образом, чтобы они перекрывали пластины по всему периметру примерно на 0,5 см (¼ дюйма). Лучше всего подойдут ломтики свежего хлеба средней толщины.
3. Смажьте каждый ломтик тонким слоем масла или маргарина. Не используйте спреда с низким содержанием жира: они могут пригорать и таким образом повреждать антипригарные поверхности.
4. Бутерброды готовятся промасленной стороной наружу. На нижнюю пластину для бутербродов положите 2 ломтика хлеба промасленной стороной вниз.
5. Слегка вдавите хлеб в полости на пластине с помощью деревянной ложки.
6. Заполните образовавшиеся в хлебе углубления начинкой.
7. Накройте каждый ломтик хлеба с начинкой другим ломтиком хлеба промасленной стороной вверх.
8. Закройте крышку, сожмите ручки вместе и зажмите защелку.
9. Готовьте в течение 4-5 минут или пока внешняя сторона хлеба не станет золотисто-коричневой.
10. Если бутерброды прилипли к поверхности, используйте пластмассовую или деревянную лопатку, чтобы отделить их.



ПАНИНИ /ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ (ребристые пластины)

1. Порежьте продукты для приготовления на гриле на куски толщиной не более 10 мм.
2. Смажьте пластины гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
3. Не выкладывайте пищевые продукты на нижнюю пластину гриля руками — используйте для этого лопатку или щипцы. Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить
4. Закройте гриль. Не используйте защелку.
5. Подождите, пока пища не приготовится.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

ВАФЛИ (пластины для вафель)

1. Приготовьте жидкое тесто и дайте ему постоять перед приготовлением.
2. Налейте приблизительно 50 мл смеси на каждую сторону нижней пластины.
3. Закройте гриль. Не используйте защелку.
4. Жарьте вафли до золотисто-коричневого цвета (проверьте через 3 минуты).

базовый рецепт вафель (4 порции.)

- 170 г мука
 - 15 г пекарский порошок
 - 3 г соль
 - 30 г мелкозернистого золотистого сахара
 - 2 больших яйца от кур свободного выгула
 - 250 мл цельного молока
 - 3 мл ванильный экстракт
1. Просейте в миску муку, добавьте соль, разрыхлитель и сахар.
 2. Отделите желтки от белков и смешайте желтки, молоко и ваниль в отдельной миске. Тщательно смешайте их с сухими ингредиентами.
 3. Взбейте белки до образования мягких пиков. Постарайтесь аккуратно вмешать их в смесь, чтобы она оставалась воздушной. Лучше всего использовать смесь при комнатной температуре.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем как очистить бутербродницу и убрать ее на место, извлеките вилку прибора из розетки и дайте ему остыть.
 2. Вытрите пластины и наружные поверхности влажной тканью.
 3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
- Не погружайте бутербродницу в воду или любую другую жидкость.
 - Не используйте жесткие или абразивные вещества, или растворители.
 - Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине. Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Это только внешние признаки, не влияющие на работу прибора.

В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.


Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ



NÁKRESY

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Kontrolka připojení k síti (červená) | 5. Tlačítko pro uvolnění |
| 2. Kontrolka připravenosti (zelená) | 6. Vaflové plotny |
| 3. Západka | 7. Žebrované plotny |
| 4. Sendvičové plotny | 8. Jazýčky |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Antiadhezní povrch plotýnek otřete vlhkým hadříkem.

SNÍMÁNÍ/NASAZOVÁNÍ PLOTEN

1. Přístroj odpojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Plotýnky snímejte a nasazujte každou zvlášť.
3. Stiskněte tlačítko pro uvolnění a plotnu z topného tělesa sejměte.
4. Jazýčky nasadte do otvorů umístěných na kloubové straně zařízení.
5. Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.

PŘÍPRAVA

1. Sendvičovač-topinkovač umístěte na stabilní, rovný a žáruvzdorný (ne pouze tepelně odolný) povrch.
2. Zapojte zástrčku do zásuvky (zásuvku zapněte, pokud je vypínatelná).
3. Po zapojení sendvičovače-topinkovače do napájecí sítě se rozsvítí červená kontrolka napájení.
4. Zelená kontrolka připravenosti se rozsvítí, až topná tělesa dosáhnou teploty potřebné k přípravě potravin. Kontrolka se následně rozsvěcuje a zhasíná podle termostatu.
5. Než začnete potraviny připravovat, počkejte na rozsvícení zelené kontrolky.

ZAPÉKANÉ SENDVI (sendvičové plotýnky)

POZOR Nepoužívejte v přístroji žádné druhy surového masa. Všetky náplně musia byť bezpečné a vhodné na konzumáciu pred samotnou prípravou.

1. Na každý sendvič použijte přibližně jednu dezertní lžičku náplně. Když bude náplně příliš, vyplaví se.
2. Ukrojte 4 plátky chleba tak, aby na všech stranách plotýnek chléb přečníval o asi 0,5 cm (¼ palce). Nejlepší jsou středně velké plátky čerstvého chleba.
3. Na každý plátek rozetřete trochu másla/margarínu. Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by se připalovat a poškodit antiadhezní povrch.
4. Zapékané sendviče se připravují tak, aby byly máslové na vnější straně. Na spodní plotýnku umístěte 2 plátky chleba máslovou stranou dolů.
5. Chleba jemně vmáčkněte do výdutí plotýnek pomocí vařečky.
6. Důlky, které v chlebu vzniknou, vyplňte náplní.
7. Na každý vyplněný plátek chleba přiložte další plátek, ale tentokrát máslovou stranou nahoru.
8. Přiklopte víko, přitlačte k sobě držadla a zaklapněte západku.
9. Nechte péct 4-5 minut nebo dokud se vnější strana chleba nezbarví dozlatova.
10. Pokud se zapékané sendviče přichytnou, použijte k jejich uvolnění plastovou nebo dřevěnou obrabečku.

PANINI/GRILOVÁNÍ (žebrované plotny)

1. Potravinu, kterou chcete grilovat, nakrájejte na max. 10 mm silné kousky.
2. Grilovací plotny potřete trochou oleje na vaření nebo máslem. Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
3. Potraviny na plotýnky pokládejte pomocí obrabečky nebo kleští, ne prsty. Nepoužívejte žádné kovové nebo ostré nástroje, antiadhezní povrch byste poškodili.
4. Gril zavřete. Západku nepoužívejte.
5. Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

VAFLE (vaflové plotny)


1. Připravte si těsto, a než je použijete, nechte je odležet
2. Na každou stranu spodní plotny nalijte asi 50 ml směsy.
3. Gril zavřete. Západku nepoužívejte.
4. Vafle opečte dohněda (kontrolujte po 3 minutách).

Základní vafle (Pro 4 osoby.)

- 170 g jemná pšeničná mouka
 - 15 g prášek do pečiva
 - 3 g sůl
 - 30 g hnědý cukr krupice
 - 2 velká vejce z volného výběhu
 - 250 ml plnotučné mléko
 - 3 ml výtažek z vanilky
1. Mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr prosejte do mísy.
 2. Oddělte žloutky a bílky a v další míse smíchejte žloutky, mléko a vanilku. Tuto směs důkladně přimíchejte k suchým ingrediencím.
 3. Vaječné bílky šlehejte, dokud se nezačnou tvořit jemné špičky. Do směsi je vmíchejte opatrně, aby ve směsi zůstalo co nejvíce vzduchu. Směs je nejlepší použít při pokojové teplotě.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Sendvičovač-topinkovač vypojte ze sítě a před čištěním a uložením jej nechte vychladnout.
 2. Plotýnky a vnější povrchy otřete vlhkým hadříkem.
 3. Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
- Sendvičovač-topinkovač neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
 - Vnitřní část jednotky s noži vyčistěte pomocí párátko.
 - Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí. Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Je to čistě kosmetická věc a nemá to vliv na provoz přístroje.

V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky potřeby. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

- Nebraťte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Svetelná kontrolka napájania (červené) | 5. Tlačidlo na uvoľnenie |
| 2. Svetelná kontrolka Pripravené (zelená) | 6. Platne na vafle |
| 3. Západka | 7. Narebríčení plošči |
| 4. Sendvičové platne | 8. Ušká |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Neprilnavé povrchy platní utrite vlhkou utierkou.

VYBERANIE/ZAKLADANIE PLATNÍ

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
2. Platne odoberajte a zakladajte jednotlivo.
3. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie a platňu nadvihnite z ohrievacieho telesa.
4. Ušká vložte do otvorov na strane prístroja s pánťmi.
5. Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.

PRÍPRAVA

1. Sendvičový hriankovač položte na stabilný, rovný a žiaruvzdorný (nielen odolný voči teplu) povrch.
2. Vložte zástrčku do elektrickej zásuvky na stene (zapnite zásuvku, ak je vypínateľná).
3. Červená svetelná kontrolka napájania sa rozsvieti hneď ako sa sendvičový hriankovač pripojí do elektrickej siete.
4. Zelená svetelná kontrolka Pripravené sa rozsvieti, keď ohrievacie telesá dosiahnu správnu teplotu na tepelnú úpravu, potom sa striedavo zapínajú a vypínajú podľa termostatu.
5. Počkajte, kým sa rozsvieti zelená svetelná kontrolka, až potom začnite hriankovať.

PRÍPRAVA ZAPEČENÝCH SENDVIČOV - TOASTOV (sendvičové platne)

UPOZORNENIE Nepoužívajte v prístroji žiadne druhy surového mäsa. Všetky náplne musia byť bezpečné a vhodné na konzumáciu pred samotnou prípravou.

1. Použite približne jednu dezertnú lyžicu plnky na jeden sendvič. Príliš veľké množstvo vytečie von.
2. Nakrájajte 4 krajce chleba tak, aby presahovali okraje platne po obvode asi o 0,5cm (¼ palca). Najlepší je čerstvý chlieb strednej hrúbky.
3. Každý krajec natrite tenkou vrstvou masla/margarínu. Nepoužívajte nízkoúčinnú nátierku. Nízkoúčinné nátierky môžu prihorieť a poškodiť neprílnavé povrchy.
4. Toasty sa pripravujú natretou stranou smerom von. Položte na spodnú hriankovaciu platňu 2 krajce chleba natretou stranou nadol.
5. Drevenou lyžicou jemne zatlačte chlieb do priehlbín v hriankovacej platni.
6. Priehlbiny vytvorené v chlebe naplňte plnkou.
7. Na každý naplnený krajec položte krajec chleba natretou časťou smerom nahor.
8. Zatvorte veko, stlačte rúčky spolu a zatlačte západku.
9. Nechajte piecť 4-5 minút, alebo kým vonkajšia časť chleba nezchodne do zlatista.
10. Ak sa toasty prilepia, uvoľnite ich plastovou alebo drevenou vareškou.

PANINI/WZAŠČITA OKOLJA (narebričení plošči)

1. Hrano, ki jo želite pripraviti na žaru, narežite na največ 10 mm debeline.
2. Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
3. Jedlo položite na spodnú grilovaciu platňu pomocou lopatky alebo klieští, nie prstami. Nepoužívajte kovové alebo ostré náradie, aby ste nepoškodili neprílnavé povrchy.
4. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

VAFLE (platne na vafle)


1. Pripravte si cesto a pred prípravou ho nechajte odležať.
2. Na každú stranu spodnej platne nalejte asi 50 ml zmesi.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Grilujte vafle do zlatohneda (po 3 minútach skontrolujte).



Základné vafle (4 porcie)

- 170 g čistá múka
 - 15 g prášok do pečiva
 - 3 g soľ
 - 30 g zlatý práškový cukor
 - 2 veľké vajcia z voľného chovu
 - 250 ml plnotučné mlieko
 - 3 ml vanilkový extrakt
1. Preosejte múku, soľ, prášok na pečenie a cukor do misy.
 2. Oddelte vaječné žĺtka a bielka a zmiešajte vaječné žĺtka, mlieko a vanilku v inej mise. Riadne to zamiešajte do suchých prísad.
 3. Vyšľahajte vaječné bielka až kým sa nevytvoria mäkké špičky. Opatrne ich zapracujte do zmesi tak, aby v zmesi zostalo čo najviac vzduchu. Najlepšie je zmes používať pri izbovej teplote.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
 2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
 3. Na ťažko odstrániteľné škvvrny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
 - Sendvičový hriankovač neponárajte do vody ani žiadnych iných tekutín.
 - Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
 - Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
-  Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu. Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Toto je čisto kozmetické a neovplyvňuje to prevádzku spotrebiča.
- V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

RECYKLÁCIA



Abych nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odступujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Podczas użytkowania tego urządzenia zawsze należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół niego, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

Nigdy nie używaj urządzenia pod szafkami lub zasłonami lub innymi materiałami łatwopalnymi.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się .

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

- Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| 1. Lampka zasilania (czerwona) | 6. Płyty do gofrów |
| 2. Lampka gotowości (zielona) | 7. Płyty żebrowane |
| 3. Zatrząsk | 8. Występy |
| 4. Płyty do kanapek | |
| 5. Przycisk zwalniający | |



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wycieraj powierzchnie nieprzywierające urządzenia czystą wilgotną ściereczką.

ZDEJMOWANIE/ZAKŁADANIE PŁYT

1. Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
 2. Zdejmuj i zakładaj tylko po jednej płycie na raz.
 3. Naciśnij przycisk zwalnający, podnieś i zdejmij płytę z grzałki.
 4. Nałóż występy na szczeliny od strony zawiasów urządzenia
 5. Aby płytę zablokować, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.
-

PRZYGOTOWANIE

1. Opiekacz do kanapek ustaw na stabilnej, równej, żaroodpornej powierzchni (nie tylko odpornej na ciepło).
 2. Włóż wtyczkę do gniazda zasilania (włącz gniazdo, jeśli jest przełączalne).
 3. Czerwona lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
 4. Zielona lampka będzie świecić się ciągle, gdy grzałki osiągną odpowiednią temperaturę pracy, w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.
 5. Przed rozpoczęciem zapiekania poczekaj, aż zaświeci się zielona lampka.
-

WYKONYWANIE ZAPIEKANEK (płyty do kanapek)

STROŻNIE Nie wolno używać urządzenia do zapiekania jakiegokolwiek surowego mięsa. Wszelkie nadzienia muszą być bezpieczne i nadawać się do jedzenia przed zapiekaniem.

1. Użyj około 1 łyżeczki deserowej wypełnienia na jednej kanapce. Zbyt wiele wycieknie na zewnątrz.
 2. Ukrój 4 kromki chleba i ułóż je na płytach na wymiar około 0,5 cm (¼ cala) z każdej strony. Najlepszy jest chleb świeży średnio krojony.
 3. Każdą kromkę cienko posmaruj masłem lub margaryną. Nie smaruj masami niskotłuszczowymi. Masa niskotłuszczowa może się zapalić w urządzeniu i uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.
 4. Zapiekanki smaruje się od zewnątrz. Ułóż 2 kromki chleba na dolnej płycie opiekającej stroną posmarowaną na zewnątrz.
 5. Przy pomocy drewnianej łyżki delikatnie wciśnij chleb we wgłębienia w dolnej płycie opiekającej.
 6. Wypełnij nadzieniem wgłębienia powstałe w ten sposób w chlebie
 7. Ułóż kromki chleba stroną posmarowaną do góry, na wypełnionych kromkach.
 8. Zamknij, ściśnij razem uchwyty i naciśnij zatrząsk.
 9. Zapiekaj przez 4-5 minut, aż krawędzie chleba się zarumienią.
 10. Jeśli zapiekanka będzie przylegać, do jej wyjęcia użyj szpatułki plastikowej lub drewnianej.
-

PANINI/GRILLOWANIE (płyty żebrowane)

1. Produkty do grillowania potnij na plastry nie grubsze jak 10mm.
2. Wetrzyj w płyty trochę oliwy lub masła. Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
3. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, nie palców. Nie używaj przedmiotów metalowych lub ostrych, uszkodziś powierzchnię nieprzywierającą.
4. Zamknij grill. Nie zamykaj na zatrząsk.
5. Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.


GOFRY (płyty do gofrów)

1. Przygotuj ciasto i chwilę poczekaj przed przyrządzeniem
2. Na każdą stronę dolnej płyty nalej około 50ml mieszaniny.
3. Zamknij grill. Nie zamykaj na zatrask.
4. Piecz gofry na kolor złoto-brązowy (po 3 minutach sprawdź).

Zwyczajne gofry (4 porcje.)

- 170 g mąka pszenna
 - 15 g proszek do pieczenia
 - 3 g sól
 - 30 g złoty cukier drobny
 - 2 duże jajka z wolnego wybiegu
 - 250 ml mleko pełne
 - 3 ml ekstrakt z wanilii
1. Przesiej mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier do miski.
 2. Oddziel żółtka od białek i połącz żółtka, mleko i wanilię w oddzielnej misce. Dokładnie to włącz do suchych składników.
 3. Ubij białka na sztywną pianę. Ostrożnie włącz pianę w inne składniki tak, aby otrzymać jak najlepsze ciasto. Mieszanka jest najlepsza w temperaturze pokojowej.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed odstawieniem i czyszczeniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.
 2. Płyty i powierzchnie zewnętrzne przetrzyj wilgotną ściereczką.
 3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
 - Nigdy nie zanurzaj opiekacza do kanapek w wodzie lub innych płynach.
 - Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich i ściernych środków czyszczących
 - Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
-  Te części można myć w zmywarce. Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie urządzenia.

W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.



RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/ recyklingu.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Lučka za vklop (rdeča) | 5. Sprostitutveni gumb |
| 2. Uređaj spreman za rad (zeleno svjetlo) | 6. Plošče za vafle |
| 3. Zapah | 7. Ribbed plates |
| 4. Plošče za sendviče | 8. Jezički |

PRED PRVO UPORABO

Obrišite neprijanjajuće površine vlažnom krpom.

ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Uklanjajte i postavljate jednu po jednu ploču.
3. Pritisnite gumb za sprostitev in dvignite ploščo od elementa
4. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečaji.
5. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.

PRIPREMA

1. Položite toster za sendviče na stabilnu, ravnu, nezagrijavajuću (ne samo vatrootpornu) površinu.
2. Uključite utikač u strujnu utičnicu (uključite utičnicu, ako ima prekidač za uključivanje).
3. Upalite ga se crveno svjetlo sve dok je toster za sendviče spojen na električno napajanje.
4. Zeleno svjetlo koje signalizira spremnost uređaja za rad upaliti će se kada elementi dosegnu ispravnu radnu temperaturu, s isključivanjem i uključivanjem termostata u vremenskim razmacima.
5. Pričekajte da se upali zeleno svjetlo prije početka pripreme sendviča.

SPRAVLJANJE TOST-SENDVIČA (ploče za sendvič)

OPREZ V napravi nikoli ne uporabljajte kakršnega koli sirovega mesa. Vsi nadevi morajo biti pred kuhanjem varni in primerni za uživanje.

1. Za vsak sendvič uporabite približno za malo žličko nadeva. Če ga uporabite preveč, bo stekel iz sendviča.
2. Izrežite 4 kriške kruha tako da prelaze ploče za 0,5 cm (¼ inča) sa svake strane. Najbolji je sveži kruh s kriškama srednje velikosti.
3. Tanko namažite maslac/margarin na svaku krišku. Nemojte koristiti namaze s niskim sadržajem masti. Namazi s niskim sadržajem masti mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
4. Tost-sendviči se rade na način da se strana namazana maslacem stavlja s vanjske strane. Na donju ploču tostera stavite 2 kriške kruha sa stranom namazanom maslacem prema dolje.
5. Drvenom kuhačom lagano pritisnite kruh u udubljenja u ploču tostera.
6. Punjenjem ispunite udubljenja nastala na kruhu.
7. Stavite krišku kruha, sa stranom namazanom maslacem prema gore, na vrh svake kriške ispunjene punjenjem.
8. Zamknij, šćinij razem uchwyty i nacišnj zatrask.
9. Pecite 4 do 5 minuta, ili dok vanjska strana kruha ne poprime smeđezlatnu boju.
10. Ako se tost-sendviči lijepo, koristite plastičnu ili drvenu lopaticu kako bi ih odlijepili.

PANINI/PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

1. Hrano, ki jo želite pripraviti na žaru, narežite na največ 10 mm debeline.
2. Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla.
3. Lopaticom ili hvataljkama položite hranu na donju ploču roštilja, nemojte to činiti prstima. Nemojte koristiti nikakve metalne ili oštre predmete, oštetit ćete neprijanjajuće površine.
4. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

VAFLE (plošče za vafle)


1. Pripravite testo in ga pustite stati, preden začnete peči.
2. Približno 50 ml mešanice vlijte v vsako stran spodnje plošče.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Vafle pecite, dokler niso zlato rjavi (preverite po 3 minutah).



Osnovni vaflji (Za 4 osebe.)

- 170 g gladka moka
 - 15 g pecilni prašek
 - 3 g sol
 - 30 g zlatni šećer u prahu
 - 2 velika jaja iz slobodnog uzgoja
 - 250 ml punomasno mlijeko
 - 3 ml izvleček vanilje
1. Prosijte u zdjelu brašno, sol, prašak za pecivo i šećer.
 2. Odvojite žumanjke i bjelanjke i izmiješajte žumanjke, mlijeko i vaniliju u posebnoj zdjeli. Ovo temeljito umiješajte u suhe sastojke.
 3. Umutite bjelanjke sve dok se ne formiraju meki vrhovi. Pažljivo ih presavinite u smjesu, držeći što je moguće više zraka u smjesi. Smjesu je najbolje koristiti na sobnoj temperaturi.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite toster za sendviče i pustite da se ohladi prije čišćenja i spremanja.
 2. Obrišite ploče i vanjske površine vlažnom krpom.
 3. Za odstranjivanje trdovratnih madežev uporabite papirnatu brisačo z malo jedilnoga olja.
 - Ne uranjajte toster za sendviče u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
 - Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.
 - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinica.
-  Te dijelove možete prati u perilici. Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad uređaja.

Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbegle štetne posledice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

 Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Ne potaplajte v tekočino.

- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Lučka za vklop (rdeča) | 5. Sprostitveni gumb |
| 2. Lučka pripravljenosti (zelena) | 6. Plošče za vafle |
| 3. Zapah | 7. Narebričeni plošči |
| 4. Plošče za sendviče | 8. Jezički |

PRED PRVO UPORABO

Površine s premazom proti prijemanju plošč obrišite z vlažno krpo.

ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Odstranite in pritrdite po eno ploščo naenkrat.
3. Pritisnite gumb za sprostitvev in dvignite ploščo od elementa.
4. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečaji.
5. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.



PRIPRAVA

1. Opekač toplih sendvičev postavite na stabilno, vodoravno površino, ki kljubuje vročini (in ni samo odporna na vročino).
2. Vtič vtaknite v vtičnico (če je vtičnico mogoče vklopiti, jo vklopite).
3. Rdeča lučka za vklop se bo prižgala in gorela, dokler je opekač toplih sendvičev priključen v električno omrežje.
4. Zelena lučka pripravljenosti se bo prižgala, ko bodo elementi dosegli pravo temperaturo za pečenje, nato pa se bo ciklično prižgala in ugašala s termostatom.
5. Počakajte, dokler se zelena lučka ne prižge, preden boste začeli peči.

PRIPRAVA POPEČENIH TOPLIH SENDVIČEV (plošči za sendviče)

POZOR V napravi nikoli ne uporabljajte kakršnega koli surovega mesa. Vsi nadevi morajo biti pred kuhanjem varni in primerni za uživanje.

1. Za vsak sendvič uporabite približno za malo žličko nadeva. Če ga uporabite preveč, bo stekel iz sendviča.
2. Vsako rezino na tanko namažite z maslom/margarino. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščob. Namazi z nizko vsebnostjo maščob se lahko zažgejo in poškodujejo površine s premazom proti prijemanju.
3. Vsako rezino na tanko namažite z maslom/margarino. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščob. Namazi z nizko vsebnostjo maščob se lahko zažgejo in poškodujejo površine s premazom proti prijemanju.
4. Popečeni topli sendviči se pripravijo tako, da je z maslom namazana stran obrnjena navzven. Položite dve rezini kruha z namazano stranjo navzdol na spodnjo ploščo.
5. Kruh previdno pritisnite v odprtine v plošči za popekanje z leseno žlico.
6. Votline, ki se oblikujejo v kruhu, napolnite z nadevom.
7. Na vsako rezino z nadevom položite rezino kruha, ki ima z maslom namazano stran obrnjeno navzgor.
8. Zaprite pokrov, stisnite ročaja in pritisnite zapah.
9. Pecite 4–5 minut ali tako dolgo dokler zunanost kruha ni zlato rjava.
10. Če se popečeni topli sendviči primejo plošč, uporabite plastično ali leseno lopatko, da jih odstranite.

PANINI/PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

1. Hrano, ki jo želite pripraviti na žaru, narežite na največ 10 mm debeline.
2. Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
3. Položite hrano na spodnjo ploščo za žar z lopatico ali prijemalko in ne s prsti. Ne uporabljajte kovinskih ali ostrih pripomočkov, saj boste poškodovali površine s premazom proti prijemanju.
4. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
 - Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
 - Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
 - Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.


VAFLJI (Plošče za vafle)

1. Pripravite testo in ga pustite stati, preden začnete peči.
2. Približno 50 ml mešanice vlijte v vsako stran spodnje plošče.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Vafle pecite, dokler niso zlato rjavi (preverite po 3 minutah).

Osnovni vafji (Za 4 osebe.)

- 170 g gladka moka
 - 15 g pecilni prašek
 - 3 g sol
 - 30 g nerafiniranega sladkorja za posip
 - 2 veliki jajci iz proste reje
 - 250 ml polnomastnega mleka
 - 3 ml izvleček vanilje
1. V skledo presejete moko, sol, pecilni prašek in sladkor.
 2. Ločite rumenjaka od beljakov in v ločeni skledi zmešajte rumenjaka, mleko in vaniljo. To maso temeljito vmešajte v suhe sestavine.
 3. Jajčna beljaka stepite v trd sneg. Nežno vmešajte v ostalo mešanico in pri tem ohranite kar se da veliko zraka v njej. Priporočamo, da uporabite maso sobne temperature.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
 2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
 3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
 - Opekača toplih sendvičev ne postavljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
 - Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.
 - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
-  Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. To je samo lepotna napaka in ne vpliva na delovanje naprave.
- Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.




Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Λυχνία ισχύος (κόκκινη) | 5. Κουμπί αποδέσμευσης |
| 2. Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας (πράσινη) | 6. Πλάκες βάφλας |
| 3. Ασφάλεια | 7. Αυλακωτές πλάκες |
| 4. Πλάκες σάντουιτς | 8. Εξοχές |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις αντικολλητικές επιφάνειες των πλακών με ένα υγρό πανί.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Αφαιρέτε και τοποθετείτε μία πλάκα κάθε φορά.
3. Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ανασηκώστε την πλάκα για να την απομακρύνετε από την αντίσταση.
4. Εισαγάγετε τις εξοχές στις υποδοχές που υπάρχουν στην πλευρά άρθρωσης της συσκευής.
5. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη σαντουιτσιέρα σε μια σταθερή, επίπεδη, πυράντοχη επιφάνεια (όχι απλώς ανθεκτική στη θερμότητα).
2. Συνδέστε το φως στην πρίζα (ενεργοποιήστε την πρίζα, αν απαιτείται).
3. Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η σαντουιτσιέρα είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
4. Η πράσινη λυχνία ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Κατόπιν, θα ανάβει και θα σβήνει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί.
5. Περιμένετε μέχρι να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.

ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΣΤ (ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)

οσοχή Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους ωμό κρέας μέσα στη συσκευή. Όλες οι γεμίσεις πρέπει να είναι ασφαλείς και φαγώσιμες πριν από το ψήσιμο.

1. Χρησιμοποιήστε περίπου μια κουταλιά του γλυκού γέμιση για κάθε σάντουιτς. Η παραπάνω γέμιση θα ξεχειλίσει.
2. Κόψτε 4 φέτες ψωμιού έτσι ώστε να καλύπτουν περιμετρικά τις πλάκες κατά περίπου 0,5 cm (¼ inch). Οι μέτριες φέτες φρέσκου ψωμιού είναι ιδανικές.
3. Αλείψτε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου/μαργαρίνης σε κάθε φέτα. Μην χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά. Ενδέχεται να καεί και να προκαλέσει ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
4. Τα τوست είναι βουτυρωμένα από την έξω πλευρά. Βάλτε 2 φέτες ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω, στην κάτω πλάκα
5. Πατήστε απαλά το ψωμί μέσα στην πλάκα ψησίματος με μια ξύλινη κουτάλα.
6. Γεμίστε τα κενά που σχηματίζονται στο ψωμί με τη γέμιση.
7. Σκεπάστε με μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά από πάνω, κάθε γεμιστή φέτα.
8. Κατεβάστε το καπάκι, σφίξτε καλά τις χειρολαβές, και κλείστε την ασφάλεια.
9. Ψήστε τα για 4-5 λεπτά ή έως ότου ροδοψηθεί η έξω πλευρά του ψωμιού.
10. Αν τα τوست κολλήσουν, χρησιμοποιήστε μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα για να τα ξεκολλήσετε.

PANINI/ΨΗΣΙΜΟ (αυλακωτές πλάκες)

1. Κόψτε τα τρόφιμα που θέλετε να ψησετε σε κομμάτια πάχους έως 10mm.
2. Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος με λίγο λάδι μαγειρικής ή βούτυρο. Μην χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα ψησίματος με μια σπάτουλα ή τοιμπίδα, όχι με τα δάκτυλά σας. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
4. Κλείστε την γκριλιέρα. Μην χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια.
5. Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.
 - Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
 - Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

ΒΑΦΛΕΣ (πλάκες βάφλας)


1. Ετοιμάστε το κουρκούτι, και αφήστε το να φουσκώσει πριν από την παρασκευή του φαγητού.
2. Ρίξτε περίπου 50ml μείγματος σε κάθε πλευρά της κάτω πλάκας.
3. Κλείστε την γκριλιέρα. Μην χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια.
4. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν (ελέγξτε μετά από 3 λεπτά).



απλές βάφλες (Για 4 άτομα.)

- 170 g αλεύρι
 - 15 g μπέικιν πάουντερ
 - 3 g αλάτι
 - 30 g καστανή ζάχαρη άχνη
 - 2 μεγάλα αυγά από κότες ελευθέρας βοσκής
 - 250 ml πλήρες γάλα
 - 3 ml εκχύλισμα βανίλιας
1. Κοσκινίστε το αλεύρι, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη σε ένα μπολ.
 2. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια και ανακατέψτε τους κρόκους, το γάλα και τη βανίλια σε ένα χωριστό μπολ. Ανακατέψτε καλά το μείγμα αυτό με το μείγμα των στεγνών συστατικών.
 3. Χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Προσθέστε τα προσεκτικά στο μείγμα διατηρώντας όσο περισσότερο αέρα μπορείτε στο εσωτερικό του μείγματος. Το μείγμα είναι καλύτερο να βρίσκεται σε θερμοκρασία

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη σαντουιτσιέρα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
 2. Σκουπίστε τις πλάκες και τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί.
 3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
 - Don't put the sandwich toaster in water or any other liquid.
 - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αποξεστικά καθαριστικά ή διαλύτες.
 - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Οι επιστρώσεις αυτές είναι καθαρά διακοσμητικές και η απώλειά τους δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.
- Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλέρας.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse víz alá.

- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Működésjelző fény (piros) | 5. Kioldó gomb |
| 2. Termosztát jelzőfény (zöld) | 6. Gofrikészítő lemezek |
| 3. Zár | 7. Bordázott lemezek |
| 4. Szendvicskészítő lemezek | 8. Fűlek |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Törölje le a készülék tapadásmentes felületeit egy nedves ronggyal.



A LEMEZEK BEHELYEZÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
2. Egyszerre egy rend szendvicset lehet betenni és megsütni.
3. Nyomja meg a kioldó gombot, és emelje le a lapot a készülékről.
4. Igazítsa a lapon lévő fűleket a készülék pántos oldalán lévő nyílásokba.
5. Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattan.

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a szendvicssütőt egy stabil, vízszintes, nemcsak hőálló, hanem tűzálló felületre.
2. Csatlakoztassa a tápkábel dugóját (kapcsolja be a csatlakozót, ha kapcsolóval ellátott típus).
3. A működésjelző fény kigyúl és égvé marad mindaddig, amíg a szendvicssütő csatlakoztatva van a hálózathoz.
4. A termosztát zöld jelzőfénye akkor gyullad ki, amikor a fűtőelemek elérik a megfelelő sütési hőmérsékletet, és utána ki- és bekapcsolnak a termosztát szerint.
5. A sütés megkezdése előtt várjon, amíg kigyullad a termosztát zöld jelzőfénye.

PIRÍTOTT SZENDVICSEK (szendvics lapok)

VIGYÁZAT Ne használjon semmilyen nyers húst a készülékben. Minden tölteléknek biztonságosnak és fogyaszthatónak kell lennie sütés előtt.

1. Szendvicsenként körülbelül egy teáskanányi töltelékét használjon. A túl sok töltelék kifolyik.
2. Vágjon 4 szelet kenyeret, úgy hogy a szélei kb. 0.5 centiméterrel (¼ col) kilógjanak a lemezek pereme körül. Friss, közepesen vastagra szeletelt kenyér a legjobb.
3. Kenje meg mindegyik szeletet vajjal/margarinnal. Ne használjon alacsony zsírtartalmú krémet. Ezek odaéghetnek és rongálja a tapadásmentes felületeket.
4. A pirított szendvicseket a vajos felével kifelé helyezve kell betenni. Tegyen be két szelet kenyeret, a vajos felével lefele a szendvicssütő alsó lemezére
5. Nyomja óvatosan be a kenyérszeleteket a sütőlapokba egy fakanállal.
6. Töltse meg töltelékkel a kenyérben levő mélyedéseket.
7. Tegyen egy-egy szelet kenyeret a vajos felével fölfele a töltött szeletek tetejére.
8. Csukja be a fedelet, nyomja össze a fogantyút, és nyomja a helyére a zárat.
9. Süsse kb. 2-4 percre, vagy amíg a kenyér külseje aranybarnává nem válik.
10. Ha a pirított szendvicsek beragadnak, kivevéshez használjon egy műanyag vagy fa lapátkát.

PANINI/GRILLEZÉS (bordázott lemezek)

1. A grillezni kívánt ételt vágja 10 mm-nél vékonyabb darabokra.
2. Törölje át a grillezőlapokat egy kevés főzőolajjal vagy vajjal. Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémetek – ezek ráéghetnek a grillezőre.
3. Amikor az élelmiszert beteszi az alsó lemezre, használjon lapátkát vagy fogót, ne a kezét használja. Ne használjon semmilyen fémes vagy éles eszközt, mert rongálni fogja a tapadásmentes felületeket.
4. Zárja le a grillezőt. Ne használja a zárat.
5. Várja meg, míg az étel megsül.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

GOFRI (gofrikészítő lemezek)

1. Készítse el a masszát, és sütés előtt hagyja pihenni.
2. Öntsön kb. 50 ml masszát az alsó lemez egy-egy oldalába.
3. Zárja le a grillezőt. Ne használja a zárat.
4. Süsse aranybarnára a gofrikat (3 perc után ellenőrizze a gofrikat).

Gofri alaptészta (4 személyre.)

- 170 g közönséges liszt
 - 15 g sütőpor
 - 3 g só
 - 30 g aranyárga porcukor
 - 2 nagy házi tojások
 - 250 ml teljes tej
 - 3 ml vanília kivonat
1. Szitálja a lisztet, sót, sütőport és cukrot egy edénybe.
 2. Válassza külön a tojások sárgáját a fehérjétől és tegye a tojássárgákat, tejet és vaníliát egy külön edénybe. Keverje alaposan össze ezt a száraz hozzávalókkal.
 3. Verje fel habbá a tojásfehérjét. Keverje bele óvatosan a keverékhez megpróbálva minél több levegőt hagyni a keverékben. A keverék szobahőmérsékleten használható a legjobban.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Vegye ki a szendvicssütő hálózati csatlakozóját és hagyja lehűlni teljesen, mielőtt megtisztítaná és eltenné.
 2. A lemezek és a külső felületek tisztításához törölje le ezeket egy nedves ronggyal.
 3. A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törülközővel távolítsa el.
- Ne tegye a szendvicssütőt soha vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.
 - Ne használjon durva tisztító szereket, súroló szereket vagy oldószereket.
 - Súrolószert, fémszálás szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók. A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. Ez csak a készülék szépségét befolyásolja, nincs hatással a készülék működésére.

Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yař ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yařın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yařın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın baęlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.

⚡ Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

- Yiyeceęi streç filmle, politen pořetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek piřirme dıřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıřtırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

IZIMLAR

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Güç lambası (kırmızı) | 5. Bırakma düęmesi |
| 2. Hazır lambası (yeřil) | 6. Waffle plakaları |
| 3. Mandal | 7. Oluklu plakalar |
| 4. Sandviç plakaları | 8. Sekmeler |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Plakaların yapıřmaz yüzeylerini nemli bir bezle silin.

PLAKALARI ÇIKARMA/TAKMA

1. Cihazın fiřini prizden çekin ve soęumaya bırakın.
2. Her seferinde bir plakayı çıkarın ve takın.
3. Bırakma düęmesine basın ve plakayı üniteden kaldırarak çıkarın.
4. Sekmeleri, cihazın menteřeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
5. Plakanın sap tarafında yer alan dięer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tost makinesini sabit, düz, ısı geçirmez (veya yalnızca ısıya dayanıklı) bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın (açılabilirse, soketin düğmesini açın).
3. Kırmızı lamba, cihaz elektrik kaynağına bağlı olduğu sürece yanacaktır.
4. Yeşil lamba, ısıtma devreleri doğru pişirme sıcaklığına ulaştığında yanacak, sonra termostatla birlikte zaman zaman yanıp sönecektir.
5. Pişirmeye başlamadan önce yeşil lambanın yanmasını bekleyin.

TOST YAPMA (tost ızgara plakaları)

DIKKAT Cihazda ne türde olursa olsun çığ et kullanmayın. Cihaza yerleştireceğiniz malzemeler emniyetli ve pişirme öncesinde yenmeye uygun olmalıdır.

1. Her sandviç için yaklaşık bir tatlı kaşığı dolgu malzemesi kullanın. Fazlası dışarı sızacaktır.
2. Plakalarla dört taraftan 0,5 cm (¼ inch) örtülecek şekilde 4 dilim ekmek kesin. Taze orta kalınlıkta dilimlenmiş ekmek en iyi sonucu verecektir.
3. Her dilimin üzerine ince bir tereyağı/margarin tabakası sürün. Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın yapışmaz yüzeylerine hasar verebilir.
4. Tost yapılacak ekmek dilimlerinin dış tarafları tereyağı ile yağlanmalıdır. Her alt plakanın üzerine tereyağlı tarafları dışarı bakacak şekilde 2 dilim ekmek yerleştirin.
5. Ekmeği pişirme plakasının oyuklarına doğru, tahta bir kaşıkla yavaşça bastırın.
6. Ekmekte oluşan boşlukları dolgu malzemesiyle doldurun.
7. Doldurulmuş her dilimin üzerine, tereyağlı tarafı yukarı bakacak şekilde bir dilim ekmek koyun.
8. Kapağı kapatın, sapları bir araya getirerek sıkıştırın ve mandala bastırın.
9. Yaklaşık 4-5 dakika veya ekmeğin dış tarafı altın rengi olana dek pişirin.
10. Tostlar plakaya yapıştırsa, plastik ya da tahta bir spatula ile onları ayırın.

PANINI/IZGARA YAPMA (oluklu plakalar)

1. Izgarada pişireceğiniz yiyeceği en fazla 10 mm kalınlığında kesin.
2. Izgara plakalarına az miktarda pişirme yağı veya tereyağı sürün. Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
3. Yiyecekleri alt ızgara plakasına parmaklarınızla değil, bir spatula veya maşa ile yerleştirin. Metal veya keskin bir cisim kullanmayın, yapışmaz yüzeylerde hasara neden olabilirsiniz.
4. Izgarayı kapatın. Mandalı kullanmayın.
5. Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.
 - Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin.
 - Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
 - Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Temel waffle'lar (waffle plakaları)

1. Akışkan waffle hamurunu hazırlayın ve pişirmeden önce dinlenmeye bırakın.
2. Taban plakasının her bir tarafına yaklaşık 50 ml kadar karışımdan dökün.
3. Izgarayı kapatın. Mandalı kullanmayın.
4. Waffle'ları altın rengi olana dek kızartın (3 dakika sonra kontrol edin).

TEMEL WAFFLE'LAR (4 kişiliktir.)

- 170 g sade un
 - 15 g kabartma tozu
 - 3 g tuz
 - 30 g ince toz şeker
 - 2 büyük serbest gezen tavuk yumurtaları
 - 250 ml tam yağlı süt
 - 3 ml vanilya esansı
1. Un, tuz, kabartma tozu ve şekeri eleyerek bir kaseye koyun.
 2. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın ve yumurta sarıları, süt ve vanilyayı ayrı bir kaseye koyun. Bunları iyice karıştırarak kuru malzemelere ekleyin.
 3. Yumurta aklarını yumuşak tepçikler oluşuncaya dek çırpın. Bunları mümkün olduğunca çok hava içerecek şekilde yavaş yavaş ve dikkatle karışıma ekleyin. Karışım en iyi sonucu oda sıcaklığında verecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

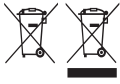
1. Tost makinesinin fişini elektrik prizinden çekin ve temizlemeden ve kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
 2. Izgara plakalarını ve dış yüzeyleri nemli bir bezle silerek temizleyin.
 3. İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
- Tost makinesini suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.
 - Temizlik sırasında sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözeltilerini kullanmayın.
 - Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.



Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Bu sadece görünüm amaçlıdır ve cihazın çalışmasını etkilemez.

Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Bec alimentare (roșu) | 5. Buton eliberare |
| 2. Bec termostat (verde) | 6. Plăci pentru gofre |
| 3. Încuietoare | 7. Plăci cu nervuri |
| 4. Plăci pentru sandviș | 8. Capete |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Suprafețele anti-aderență trebuie șterse cu o cârpă umedă.

MONTAREA/DEMONTAREA PLĂCILOR

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Numai un singur rând de sandvișuri pot fi prăjite deodată.
3. Apăsăți butonul de eliberare și scoateți placa de pe element, ridicând-o.
4. Introduceți capetele în orificiile de pe latura cu balamale a aparatului
5. Apăsăți celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.



PREPARARE

1. Așezați toaster-ul pe o suprafață stabilă, orizontală și ignifugă (nu numai termorezistentă).
2. Conectați aparatul la rețeaua electrică (porniți conectorul dacă are comutator).
3. Becul roșu de alimentare electrică va rămâne aprins în timp ce aparatul este conectat la rețeaua electrică.
4. Becul termostatului verde se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare. Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.
5. Așteptați până când se aprinde becul verde înainte de a începe să gatiți.

PREPARARE SANDVIȘURI (sandvișuri prăjite)

ATENȚIE Nu folosiți carne crudă de niciun fel în aparat. Toate umpluturile trebuie să fie sigure și comestibile înainte de a găti.

1. Folosiți aproximativ o linguriță de umplură pentru fiecare sandviș. O cantitate mai mare se va revărsa.
2. Tăiați 4 felii de pâine pentru a putea suprapune pe plăci, lăsând un spațiu de 0,5 cm pe laturi. Cea mai bună este pâinea feliată mediu, proaspătă.
3. Ungeți fiecare felie cu un strat subțire de unt/margarină. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – acesta s-ar putea arde și să avarieze suprafețele antiaderente.
4. Sandvișurile prăjite se prepară cu un strat de unt pe laturi. Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în jos, pe fiecare placă de jos.
5. Apăsăți ușor pâinea în interiorul plăcilor cu o lingură de lemn.
6. Umpleți găurile formate în pâine cu umplură.
7. Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în sus, peste fiecare felie umplută.
8. Închideți capacul, uniți mânerul și apăsați încuietoarea.
9. Lăsați să se prăjească 4-5 minute sau până când pâinea devine maro-aurie.
10. Dacă sandvișurile se lipesc, pentru a scoate acestea folosiți numai spatule de lemn sau de plastic.

PANINI/PREPARAREA LA GRĂȚAR (plăci cu nervuri)

1. Tăiați alimentele ce urmează a fi preparate pe grătar la o grosime de cel mult 10 mm.
2. Ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
3. Puneți alimentele pe placa de jos numai cu ajutorul unor plăcuțe sau clești de lemn în loc de mâinile dvs. Nu folosiți metale sau obiecte ascuțite, pentru că veți avaria suprafețele antiaderente.
4. Închideți grătarul. Nu folosiți încuietoarea.
5. Așteptați până când alimentele s-au gătit.
 - Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
 - Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.


GOFRE (plăci pentru gofre)

1. Pregătiți untul și lăsați-l la o parte până îl veți folosi la gătit.
2. Turnați aproximativ 50 ml de amestec pe fiecare parte a plăcii de jos.
3. Închideți grătarul. Nu folosiți încuietoarea.
4. Gătiți gofrele până când capătă o culoare aurie (verificați după 3 minute).

Gofre simple (4 porții.)

- 170 g făină simplă
 - 15 g praf de copt
 - 3 g sare
 - 30 g zahăr pudră aurie
 - 2 ouă mari de casă
 - 250 ml lapte integral
 - 3 ml extract de vanilie
1. Cerneți făina, sarele, pudra de copt și zahărul într-un vas.
 2. Separați galbenul ouălor de albuș și puneți-le într-un vas separat împreună cu laptele și vanilia. Amestecați-le complet în ingredientele uscate.
 3. Bateți albușul de ou până ce devine spumă. Amestecați acesta cu grijă în mixtură, încercând să lăsați în el cât mai mult aer posibil. Amestecul cel mai bine se poate folosi la temperatura camerei.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți conectorul de alimentare al prăjitorului de sandviș și lăsați să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
 2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
 3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
- Ștergeți plăcile și suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
 - Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.
 - Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase. Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a aparatului.

În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

RECLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Да не се потапя в никакви течности.

- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Лампичка за захранването (червена) | 5. Бутон за освобождаване |
| 2. Лампичка на термостата (зелена) | 6. Плочи за гофрети |
| 3. Заключващ механизъм | 7. Оребрени плочи |
| 4. Плочи за сандвичи | 8. Връхчета |

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете незалепащите повърхности на плочите с влажна кърпа.

ПРЕМАХВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

1. Отворете уреда и го оставете да изстине.
2. Изваждайте и монтирайте плочите една след друга.
3. Натиснете бутона за освобождаване и повдигнете плочата от елемента.
4. Поставете връхчетата в процепите от задната страна на уреда.
5. Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.

ПОДГОТОВКА

1. Поставете тостера за сандвичи върху стабилна, равна, топлоизолираща (не само топлоустойчива) повърхност.
2. Включете щепсела в захранващия контакт (включете контакта, ако е превключваем).
3. Червената лампичка за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
4. Лампичката на термостата ще светне, когато продуктите достигнат правилната температура за готвене, а след това ще се включва и изключва, заедно с термостата.
5. Изчакайте докато зелената лампичка светне, преди да започнете да готвите.

ПРИГОТВЯНЕ НА ТОСТОВЕ (плочите за сандвичи)

внимание Не слагайте никакво сурово месо в уреда. Всички плънки трябва да са безопасни и готови за ядене преди готвене.

1. Сложете около половин десертна лъжица плънка на всеки сандвич. Прекалено голямото количество ще изтече.
2. Нарезете 4 филии хляб, така че да застъпват плочите с около 0,5 см (¼ инч) разстояние от всички краища. Препоръчваме пресен хляб, нарязан на средно големи филийки.
3. Намажете всяка филия с тънък слой масло/маргарин. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на незалепващите покрития.
4. Тостовите се приготвят с намазаната страна навън. Поставете 2 филии с намазаната страна надолу върху долната плоча.
5. Притиснете леко хляба към вдлъбнатините на плочата с дървена лъжица.
6. Запълнете вдлъбнатините, образувани в хляба с плънка.
7. Сложете филия с намазаната страна нагоре, върху всяка филия с плънка.
8. Затворете капака, така че да прилегнат дръжките и натиснете заключващия механизъм
9. Запечете за 4-5 мин или докато външната част на хляба не добие златист цвят.
10. Ако тостовите залепват, използвайте пластмасова или дървена шпатула, за да ги извадите.

ПАНИНИ/ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ (оробрени плочи)

1. Нарезете храната, която ще приготвяте на грил, на не по-дебели от 10-милиметрови парчета.
2. Забършете плочите за грил с малко олио или масло. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.
3. Поставете храната върху долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, но не и с пръсти. Не използвайте метални или остри предмети, защото това ще повреди незалепващите повърхности.
4. Затворете скарата. Не използвайте заключващия механизъм.
5. Изчакайте, докато храната се сготви.
 - Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
 - Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

ГОФРЕТИ (плочи за гофрети)


1. Пригответе тестото и го оставете да отлежи преди готвене.
2. Изсипете около 50 мл. от сместа върху всяка страна на долната плоча.
3. Затворете скарата. Не използвайте заключващия механизъм.
4. Поставете гофретите върху грила, докато добият златисто-кафяв цвят (проверете след 3 минути).



обикновени гофрети (За 4 порции.)

- 170 г обикновено брашно
 - 15 г бакпулвер
 - 3 г сол
 - 30 г златна пудра захар
 - 2 големи яйца на отгледано на открито пиле
 - 250 мл пълномаслено мляко
 - 3 мл ванилов екстракт
1. В купа пресейте брашното, солта, бакпулвера и захарта.
 2. Разделете жълтъците и белтъците и разбъркайте яйчените жълтъци, млякото и ванилията в отделна купа. Размесете добре в сухите съставки.
 3. Разбийте белтъците, докато се оформят меки върхове. Внимателно ги добавете в сместа, като запазете възможно най-много въздух в нея. Сместа се използва най-добре при стайна температура.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Отворете уреда и го оставете да изстине.
 2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа
 3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати или разтворители
 - Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
-  Можете да измиете тези части в съдомиялна машина. Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Това се налага от козметични съображения и няма да повлияе върху работата на уреда.

При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, збережіть їх, при передачі супроводьте гриль інструкцією. Перед використанням виробу зніміть з нього пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ


Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи наступні:

Використання даного пристрою дітьми старше 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, нестачею досвіду та знань допускається за умови контролю або інструктажу і усвідомлення пов'язаних ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років. Завжди використовуйте пристрій у добре провітрюваних приміщеннях. Не підключайте прилад через таймер або систему дистанційного управління.

 Поверхні приладу нагріваються під час використання.

Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним агентом.

Ніколи не використовуйте пристрій під столом біля штор або біля інших легкозаймистих матеріалів.

 Не занурюйте в будь-яку рідину.

- Не використовуйте сире м'ясо будь-якого типу у приладі. Усі начинки повинні бути безпечними та придатними для їжі перед приготуванням. Встановіть.
- Від'єднайте пристрій, коли він не використовується.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час використання.
- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що описані в цих інструкціях.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.
- Оберніть кабель таким чином, щоб він не висувався, і його не можна було зачепити або схопити.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ІЛЮСТРАЦІЇ

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Індикатор живлення (червоний) | 5. Кнопка фіксатора |
| 2. Індикатор термостата (зелений) | 6. Пластини для вафель |
| 3. Защіпка | 7. Ребристі пластини |
| 4. Пластина для бутербродів | 8. Гачки для фіксації шнура |



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть пластини гриля вологою тканиною.

ЗНЯТТЯ / ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛАСТИН

1. Витягніть вилку живлення з розетки та дайте пристрою охолонути.
 2. Виймайте лише одну пластину за один раз.
 3. Натисніть на кнопку фіксатора та вийміть пластину з нагрівального елемента.
 4. Вставте вушка в слоти, розміщені з того ж боку пристрою, де й шарнірні кріплення.
 5. Натисніть на інший кінець пластини в бік ручки для того, щоб вона стала на своє місце.
-

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Встановіть прилад на стійку, горизонтальну, термостійку поверхню.
 2. Вставте вилку в розетку.
 3. Червоне світло буде світитися поки прилад підключений до електромережі.
 4. Зелений індикатор термостата світиться, коли пристрій нагрівається до робочої температури.
 5. Зачекайте, поки не з'явиться зелене світло, перш ніж почати готувати.
-

ПРИГОТУВАННЯ БУТЕРБРОДІВ

УВАГА Не використовуйте сире м'ясо будь-якого типу в сендвіч-тостері. Усі начинки повинні бути безпечними та придатними для їжі перед приготуванням.

1. Використовуйте десертну ложку для накладення начинки на бутерброди. Завелика кількість начинки буде витікати.
 2. Відріжте 4 шматки хліба такого розміру, щоб вони перекривали пластини на 0,5 см з усіх боків.
 3. Намажте кожен шматок тонким шаром масла / маргарину. Не використовуйте для змащення продукти з низьким вмістом жирів, вони можуть загорітися, пошкодивши антипригарну поверхню.
 4. Покладіть шматок хліба, боком намазаним маслом вниз, на кожен з пластин для бутербродів.
 5. Обережно розташуйте хліб в заглиблення на пластинах для бутербродів, натискаючи на них дерев'яною лопаткою.
 6. Заповніть заглибини, сформовані в хлібі, начинкою.
 7. Покладіть шматок хліба, боком намазаним маслом догори, зверху на кожен з шматків хліба з начинкою.
 8. Закрийте кришку, стисніть ручки разом та закрийте защіпку.
 9. Готуйте протягом 4-5 хвилин або доки зовнішній бік хліба не стане золотистим.
 10. Якщо бутерброди прилипають, вийміть їх за допомогою пластикової чи дерев'яної лопатки.
-

ПАНИНИ/СМАЖЕННЯ Ребристі пластини

1. Поріжте продукти, які ви збираєтеся смажити, на шматки товщиною не більше 10 мм.
2. Змастіть пластини для смаження невеликою кількістю олії чи вершкового масла. Не використовуйте для змащення продукти з низьким вмістом жирів – вони можуть загорітися.
3. Покладіть їжу на нижню пластину для смаження за допомогою лопатки або щипців, не робіть цього пальцями. Не користуйтеся металевими або гострими предметами, які можуть пошкодити антипригарні поверхні.
4. Закрийте гриль. Не використовуйте защіпку.
5. Зачекайте, доки приготується їжа.
 - Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку. Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
 - Під час приготування розфасованих продуктів дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці чи етикетці.

ВАФЛІ (пластини для вафель)

1. Підготуйте тісто та дайте йому постояти перед приготуванням.
2. Налийте близько 50 мл суміші з кожного боку нижньої пластини.
3. Закрийте гриль. Не використовуйте заціпку.
4. Випікайте вафлі до появи золотистої скоринки (перевірте через 3 хвилини).

Основний рецепт вафель (приблизно 4 шт.)

- 170 г пшеничного борошна
 - 15 г розпушувача
 - 3 г солі
 - 30 г цукру дрібного помолу
 - 2 великих яйця
 - 250 мл молока
 - 3 мл ваніліну
1. Просійте борошно, сіль, розпушувач та цукор в миску.
 2. Відокремте яєчні жовтки та білки та поєднайте яєчні жовтки, молоко та ванілін в окремій мисці. Ретельно перемішайте це з сухими інгредієнтами.
 3. Збийте яєчні білки до утворення м'яких вершечків. Обережно згорніть їх у суміш, зберігаючи як можна більше повітря в суміші. Суміш найкраще використовувати при кімнатній температурі.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
 2. Протріть усі поверхні чистою вологою тканиною.
 3. Щоб видалити стійкі забруднення, скористайтеся паперовим рушником, злегка змоченим у рослинній олії.
 - Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.
 - Не використовуйте металеві мочалки, дратові мочалки або абразивні губки з миючим засобом.
- У місцях дотику верхньої та нижньої пластини антипригарні поверхні можуть мати ознаки зносу. Такі ознаки є чисто зовнішніми і не впливають на роботу приладу.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
- ⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.
- ⚡ لا يجوز الغمر في أي سائل.

- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. لمبة الطاقة (حمراء)
2. لمبة الترموستات (خضراء)
3. مزلاج
4. صواني السندوتشات
5. زر الإطلاق

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

إخراج/تركيب الصواني

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
2. يجب نزع و تركيب لوح واحد في كل مرة.
3. اضغط على زر التحرير وارفع الصينية بعيدا عن العنصر.
4. ضع الألسن في فتحات على جانب مفصل الجهاز.
5. اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.

التحضير

1. توضع محمصة السندوتشات على سطح مستو مضاد للحرارة (وليس فقط سطح مقاوم للحرارة).
2. ضع القايس في مقبض الكهرباء (قم بتشغيل المقبض إذا كان قابلا للتشغيل).
3. سوف تضوي لمبة التشغيل الحمراء طالما أن محمصة السندوتشات موصولة بمصدر الكهرباء.
4. سوف يضوي ضوء «الاستعداد» الأخضر عند وصول العناصر إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة، ثم يعمل الترموستات ويتوقف تشغيله حسب الحاجة.
5. إعداد السندوتشات المحمصة (ألواح السندوتشات)

إعداد السندوتشات المحمصّة (الأواح السندوتشات)

- لا تستخدم أي نوع من اللحوم النيئة في الجهاز. ويجب أن تكون جميع الحشوات آمنة وصالحة للأكل قبل الطهي.
1. استخدم نحو ملعقة من الحشو لكل سندوتش. فالكثير منها سيترسب للخارج
2. يُقطع الخبز 4 شرائح بحيث تتداخل على الأواح بحوالي 0.5 سم (¼ بوصة من جميع الاتجاهات). يُفضل استخدام الخبز الطازج متوسط الحجم.
3. يرجى توزيع طبقة رقيقة من الزبد/السمن على كل شريحة. لا يجب استخدام المواد ذات المحتوى الدهني الأقل. ذلك أن المواد ذات المحتوى الدهني الأقل قد تحترق، وتتلف السطح المانع للالتصاق.
4. تُصنع السندوتشات المحمصّة بحيث يكون الجزء المغطى بالزبد من الخارج. توضع شريحتين من الخبز بحيث يكون الجانب الذي وضعت عليه الزبد من الجانب الأسفل على لوح التحميص السفلي
5. يرجى الضغط على الخبز برفق نحو التجاويف الموجودة في الأواح التحميص بملعقة خشبية.
6. أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
7. يتم الطهي لمدة 4-5 دقائق أو إلى أن يتحول لون الخبز الخارجي إلى البني الذهبي
8. في حالة التصاق الشطائر المحمصّة استخدم ملعقة بسط خشبية أو بلاستيكية لفكها.

بانيني / الشواء الصوان المضلع

1. اقطع الطعام الذي سيتم شواءه بسمك 10 ملم كحد أقصى.
2. افتح الشواية وامسح صواني الشواية بقليل من زيت الطهي أو الزبد ثم أغلقها.
3. ضع الطعام على لوح الشواية باستخدام ملعقة بسط أو ملاقط، وليس باستخدام الأصابع. لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا تتلف السطح المانع للالتصاق.
4. قم بغلق الشواية. لا تستخدم المزلاج.
5. انتظر إنشاء طهي الطعام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

الوافل صواني كعك الوافل

1. إذا كنت تستخدم صواني كعك الوافل، قم بتحضير العجين وتركه يستريح قبل الطهي.
2. قم بصب ملعقة حوالي 50 ملم من الخليط فوق كل جانب من الصينية السفلية وأغلق الغطاء.
3. قم بغلق الشواية لا تستخدم المزلاج.
4. قم بالطهي إلى أن يصبح اللون بني ذهبي (تحقق من ذلك بعد 3 دقيقة).

الوافل الأساسي يقدم إلى 4. الوافل الأساسي

- 170 دقيق عادي
- 3 خميرة الخبز
- 2/1 الملح
- 2 سكر ذهبي ناعم
- 1ملعقة طعام من خلاصة الفانيليا
- 1. انخلي الدقيق، والملح، ومسحوق الخبز (بيكنج باودر) والسكر في وعاء.
- 2. افصلي صفار البيض عن البياض، وامزجي صفار البيض، والحليب، والفانيليا في وعاء منفصل. امزجي جيداً مع المكونات الجافة.
- 3. اخفقي بياض البيض حتى رؤية فقاعات خفيفة. أضيفي المكون بعناية على المزيج مع الحفاظ على كمية الهواء الموجودة في داخله. يفضل استخدام المزيج في درجة حرارة الغرفة.

محاذاير وصيانة

1. يجب فصل محمصّة السندوتشات وتركها حتى تبرد قبل التنظيف والتخزين.
2. يرجى مسح الأسطح الداخلية والخارجية بقطعة قماش مبتلة.
3. قم باستخدام فوطة ورقية مبتلة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة
- لا يجب وضع محمصّة السندوتشات في الماء أو في أي سائل آخر.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية. =

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
 4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- لا تستخدم سدادة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
 - يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون. وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. هذه الخطوة من قبيل النظافة فقط ولا تؤثر على تشغيل الجهاز.



إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



BEAUTIFULLY BRITISH IDEAS
SINCE

1952

T22-9003348