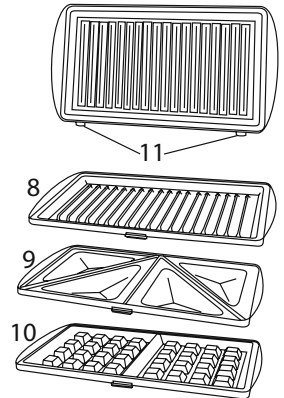
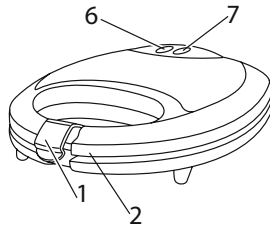
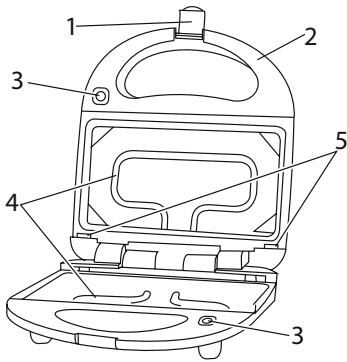




# Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	ИНСТРУКЦИИ (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	72
pokyny (Čeština)	36		



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.

**STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 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.
  - 2 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- ⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.**
- 3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
  - ⊘ Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.
  - 4 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
  - 5 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
  - 6 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
  - 7 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
  - 8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
  - 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

**Nur für den Gebrauch im Haushalt**

<b>Zeichnungen</b>	4 Heizelemente	8 gerillt
1 Verschluss	5 Öffnungen	9 Sandwich
2 Griff	6 Kontroll-Lampe (rot)	10 Waffeln
3 Entriegelungstaste	7 Thermostatlampe (grün)	11 Riegel

## **VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH**

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

## **DIE GRILLPLATTEN ENTFERNEN/EINSETZEN**

- 1 Ziehen Sie den Stecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Entfernen Sie immer nur eine Platte auf einmal.
- 3 Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Platte vom Element ab.
- 4 Setzen Sie immer nur eine Platte auf einmal ein.
- 5 Stecken Sie die Riegel in die Öffnungen, die sich an der aufklappbaren Seite des Geräts befinden.
- 6 Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.

## **VORWÄRMEN**

- 7 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 8 Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 9 Die Thermostatlampe leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
- 10 Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.

## **SANDWICHES**

### Platten für Sandwiches

- 11 4 Scheiben Brot ergeben 4 Sandwiches – frisches, mitteldickes Toastbrot ist am besten geeignet.
- 12 Das Brot so schneiden, dass es die Platten auf allen Seiten um 0,5 cm überragt.
- 13 Jede Scheibe dünn mit Butter oder Margarine bestreichen.
- \* Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 14 Bei getoasteten Sandwiches wird die Außenseite mit Butter bestrichen.
- 15 Auf jede untere Platte eine Scheibe Brot legen, und zwar mit der mit Fett bestrichenen Seite nach unten.
- 16 Das Brot mit einem Holzlöffel leicht in die Sandwichplatten drücken.
- 17 Die dadurch im Brot entstandenen Mulden mit der Füllung füllen.
- 18 Pro Sandwich ca. einen Esslöffel Füllung verwenden. Zu viel Füllung würde aus dem Sandwich herausquellen.
- 19 Eine Scheibe Brot – mit der mit Fett bestrichenen Seite nach oben – auf jede gefüllte Scheibe legen.
- 20 Den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss festdrücken.
- 21 Die Sandwiches 2 - 4 Minuten lang toasten oder so lange, bis die Außenseite goldbraun wird.

## **Herzhafte Füllungen**

Frühstücksspeck, Schinken, Salami, gekochte Wurst/Würstchen, Ananas, Pilze, Käse, Zwiebeln, Stangensellerie, Äpfel, Tomaten, Brokkoli.

## **Süße Füllungen**

Äpfel, Rosinen, Himbeeren, Datteln, Walnüsse und Honig, Bananen.

## **Alternativen**

Teigwaren, Pizzaboden oder Ciabatta. Probieren Sie es auch mit Knoblauch- oder Kräuterbutter.

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

## 👁️ WAFFELN

## Platten für Waffeln

- 22 Bereiten Sie den Teig vor und lassen Sie ihn vor der Zubereitung ruhen.
- 23 Gießen Sie etwa 40 ml der Teigmischung auf jede Seite der unteren Platte.
- 24 Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss.
- 25 Lassen Sie die Waffeln backen, bis diese goldbraun sind (sehen Sie nach 3 Minuten nach).

15 = Esslöffel (15ml)

g = Gramm

1/2 = Prise

5 = Teelöffel (5ml)

ml = Milliliter

60 = Ei, mittel (53-63 g)

### Grundrezept Waffeln

- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 125-250 g Butter/Margarine | 2 60             |
| 350 ml fettarme Milch      | 190 g Weizenmehl |
| 2 15 Zucker                | 1 5 Backpulver   |
| 1 1/2 Salz                 | 1 5 Vanillearoma |

Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Verquirlen Sie die Eier kurz in einer Schüssel. Rühren Sie dann Vanilleextrakt, Milch und die geschmolzene Butter unter. Vermischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel. Fügen Sie den flüssigen Teig hinzu und verrühren Sie die Masse vorsichtig, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht zu lange rühren. Ergibt 4 Portionen.

### Apfel und Ingwerwaffeln

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 125-250 g Butter/Margarine | 2 60                |
| 350 ml fettarme Milch      | 60 ml Apfelsaft     |
| 1 15 Ingwer, gehackt       | 125 g Weizenmehl    |
| 125 g Vollkornmehl         | 1 1/2 5 Backpulver  |
| 2 15 brauner Zucker        | 1 5 gemahlener Zimt |
| 1 5 gemahlene Nelken       |                     |

Zerlassen Sie Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne. Verquirlen Sie die Eier kurz in einer Schüssel. Rühren Sie dann Milch, Apfelsaft, Ingwer und die geschmolzene Butter unter. Vermischen Sie beide Sorten Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Nelken in einer großen Schüssel. Fügen Sie den flüssigen Teig hinzu und verrühren Sie die Masse vorsichtig, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht zu lange rühren. Ergibt 4 Portionen.

## 👁️ GRILLEN

## gerillte Platten

- 26 Schneiden Sie die Zutaten, die gegrillt werden sollen, in Scheiben nicht dicker als 10 mm.
- 27 Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf den Grillplatten.
- ★ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 28 Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 29 Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtung beschädigen.
- 30 Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss.
- 31 Warten Sie bis das Essen gar ist.
- 32 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- 33 Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

## 👁️ PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 34 Ziehen Sie den Stecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 35 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 36 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- 37 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

- ✱ 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.

## **AUFBEWAHRUNG**

38 Den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss festdrücken.

39 Sie können den Grill in aufrechter Position verstauen.

## **UMWELTSCHUTZ**



Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

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:

- 1 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.
  - 2 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
-  Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.
- 3 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 plongez pas l'appareil dans du liquide.
  - 4 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
  - 5 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
  - 6 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
  - 7 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
  - 8 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
  - 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### **pour un usage domestique uniquement**



## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

## **DÉMONTAGE/FIXATION DES PLAQUES**

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

## **PRÉCHAUFFEZ**

- 7 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 8 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.

<b>schémas</b>	4 éléments chauffants	8 rainurée
1 dispositif de fermeture	5 fentes	9 sandwich
2 poignée	6 voyant d'alimentation (rouge)	10 gaufre
3 bouton de déblocage	7 voyant du thermostat (vert)	11 onglets

- 9 Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
- 10 Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.

## SANDWICHES

plaques à sandwiches

- 11 Prévoyez 4 tranches de pain pour 4 sandwichs – nous recommandons des tranches de pain fraîches moyennes.
- 12 Découpez le pain de sorte qu'il recouvre les plaques de 0,5 cm dans tout le périmètre.
- 13 Étalez une couche fine de beurre/margarine sur chaque tranche.
- ✳ N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le grill.
- 14 Les sandwichs grillés sont réalisés le côté beurré vers l'extérieur.
- 15 Déposez une tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur chaque plaque inférieure.
- 16 Appuyez légèrement sur le pain à l'aide d'une cuillère en bois.
- 17 Remplissez les parties creuses formées dans le pain à l'aide de la garniture.
- 18 Utiliser environ une cuillère à dessert de garniture par sandwich. Une quantité excessive risquerait de déborder.
- 19 Déposez une tranche de pain, côté beurré vers le haut, sur chacune des tranches garnies.
- 20 Abaissez le couvercle, serrez les poignées et appuyez sur le dispositif de fermeture.
- 21 Faites cuire pendant 2-4 minutes ou jusqu'à ce que le côté extérieur du pain soit brun doré.

### **garnitures salées**

Bacon, jambon, salami, saucisse cuite, ananas, champignon, fromage, oignon, céleri, pomme, tomate, brocoli.

### **garnitures sucrées**

Pommes, raisins secs, framboises, dates, noix et miel, bananes.

### **variations**

Pâte cuite, base à pizza, ciabatta, pain beurré à l'ail ou aux herbes.

- ✳ Ne pas utiliser de viande crue de quelle nature que ce soit dans l'appareil. Toutes les garnitures doivent être sans risque et bonnes à manger avant de réaliser la cuisson.


## GAUFRES

plaques à gaufres

- 22 Préparez la pâte et laissez-la reposer avant la cuisson.
- 23 Versez environ 40 ml de mélange de chaque côté de la plaque inférieure.
- 24 Fermez le grill. N'utilisez pas le dispositif de fermeture.
- 25 Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles présentent une couleur brun doré (vérifiez après 3 minutes).

 = cuillère à soupe (15ml)

g = grammes

 = pincée

 = cuillère à café (5ml)

ml = millilitres

 = œuf de taille moyenne (53-63 g)

### **gaufres simples**

125-250 g beurre/margarine

2 


350 ml lait écrémé

190 g farine

2  sucre

1  levure en poudre

1  sel

1  extrait de vanille

Fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Battez les œufs légèrement dans une terrine.

Ajoutez l'extrait de vanille, le lait et le beurre fondu. Mélangez la farine, le sucre, la levure en poudre et le sel dans une grande terrine. Ajoutez les liquides et remuez très légèrement jusqu'à ce qu'ils soient juste mélangés. Remuez le moins possible. Plat pour 4 personnes.

## gaufres à la pomme et au gingembre

125-250 g beurre/margarine

350 ml lait écrémé

1  gingembre, râpé

125 g farine forte pour pain intégral

2  sucre brun

1  girofle moulu

2 

60 ml jus de pomme

125 g farine

1½  levure en poudre

1  cannelle en poudre

Fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Battez les œufs légèrement dans une terrine. Ajoutez le lait, le jus de pomme, le gingembre et le beurre fondu. Mélangez les deux types de farine, la levure en poudre, le sucre, la cannelle et les clous dans une grande terrine. Ajoutez les liquides et remuez très légèrement jusqu'à ce qu'ils soient juste mélangés. Remuez le moins possible. Plat pour 4 personnes.

## GRIL

plaques rainurées

26 Coupez les aliments à griller en morceaux d'une épaisseur de 10 mm maximum.

27 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.

28 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.

29 N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.

30 Fermez le grill. N'utilisez pas le dispositif de fermeture.

31 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

32 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.

33 Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

## SOINS ET ENTRETIEN

34 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

35 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

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

37 Ne mettez aucune part de l'appareil dans un lave-vaisselle.

\* 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.

## RANGEMENT

38 Abaissez le couvercle, serrez les poignées et appuyez sur le dispositif de fermeture.

39 Vous pouvez ranger le gril en position verticale.

## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.




<b>afbeeldingen</b>	4 verwarmingselement	8 geribd
1 vergrendeling	5 gleuven	9 tosti
2 handvat	6 stroomlampje (rood)	10 wafel
3 ontgrendelingsknop	7 thermostaatlampje (groen)	11 uitsteeksels

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:

- 1 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.
- 2 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
-  De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.
- 3 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.
-  Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- 4 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 5 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- 6 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 7 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 8 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

### **uitsluitend huishoudelijk gebruik**

#### **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Neem de grillplaten af met een vochtige doek.

#### **PLATEN VERWIJDEREN/PLAATSEN**

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

## 👁️ VOORVERWARMEN

- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Het stroomlampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- 9 Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
- 10 Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.

## 👁️ TOSTI'S

tostiplaten

- 11 Met 4 boterhammen maakt u 4 tosti's – het meest geschikt hiervoor is vers, middeldik gesneden brood.
- 12 Snijd het brood zodanig dat de sneetjes aan alle kanten 0,5 cm over de platen uitsteken.
- 13 Besmeer elke boterham met een dun laagje boter/margarine.
- ★ Gebruik geen halvarine – dit verbrandt op de grill.
- 14 Voor tosti's dienen de sneetjes brood met de beboterde kant naar buiten te worden gelegd.
- 15 Leg op beide onderste grillplaten een snee brood met de beboterde kant naar beneden.
- 16 Druk het brood zachtjes met een houten lepel op de grillplaten.
- 17 Vul de uithollingen die zich in het brood hebben gevormd met de vulling.
- 18 Gebruik per tosti ongeveer een dessertlepel vulling. Als u te veel gebruikt, loopt de vulling eruit.
- 19 Leg op elke belegde snee brood een andere snee brood met de beboterde kant naar boven.
- 20 Sluit het deksel, druk de handgrepen samen en zet deze met de vergrendeling vast.
- 21 Verwarm gedurende 2-4 minuten of tot het brood aan de buitenkant goudbruin is.

### hartige vullingen

ontbijtspek, ham, salami, gekookte worst, champignon, kaas, ui, selderij, tomaat, broccoli

### zoete vullingen

appel, ananas, rozijnen, frambozen, dadel, walnoot en honing, banaan

### varianties

Gebruik deeg, pizzabrood of ciabatta; probeer ook eens knoflook- of kruidenboter

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

## 👁️ WAFELS

wafelplaten

- 22 Bereid het beslag voor en laat het even rusten voor het klaarmaken.
- 23 Giet ongeveer 40 ml van het mengsel in elke kant van de onderste plaat.
- 24 Doe de grill weer dicht. Gebruik de vergrendeling niet.
- 25 Bak de wafels tot deze goudbruin zien (controleer dit na 3 minuten).

15 = eetlepel (15ml)

g = gram

sn = snufje

5 = theelepel (5ml)

ml = milliliter

60 = ei, medium (53-63g)

### basisrecept wafels

125-250 g boter/margarine

2 60

350 ml afgeroomde melk

190 g gewone bloem

2 15 suiker

1 5 bakpoeder

1 sn zout


1 5 vanille-extract

Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Klop de eieren lichtjes in een kom. Giet er dan het vanille-extract, de melk en de gesmolten boter bij. Meng de bloem, de suiker, de bakpoeder en het zout in een grote kom. Voeg de vloeistoffen toe en roer lichtjes om alles een beetje te vermengen. Roer zeker niet langer dan nodig. Voor 4 personen.

## Wafels met appel en gember

125-250 g boter/margarine

350 ml afgeroomde melk

1  gember, geraspt

125 g bloem voor volkorenbrood


2  donkerbruine suiker


1  gemalen kruidnagel

2 

60 ml appelsap

125 g gewone bloem

1½  bakpoeder

1  gemalen kaneel

Laat de boter in een pan zachtjes smelten. Klop de eieren lichtjes in een kom. Giet er dan de melk, het appelsap, de gember en de gesmolten boter bij. Meng de beide soorten bloem, de bakpoeder, de suiker, de kaneel en de kruidnagel in een grote kom. Voeg de vloeistoffen toe en roer lichtjes om alles een beetje te vermengen. Roer zeker niet langer dan nodig. Voor 4 personen.

## GRILL

geribde platen

26 U mag de etenswaren die u wilt grillen niet meer dan 10 mm dik snijden.

27 Wrijf een klein beetje kookolie of boter op de grillplaten.

\* Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.

28 Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.

29 Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.

30 Doe de grill weer dicht. Gebruik de vergrendeling niet.

31 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

32 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.

33 Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

## ZORG EN ONDERHOUD

34 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen

35 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

36 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.

37 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

\* 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.

## OPSLAG

38 Sluit het deksel, druk de handgrepen samen en zet deze met de vergrendeling vast.

39 U mag de grill verticaal opbergen.

## MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

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:

- 1 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.
- 2 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

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

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

- 4 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 5 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- 6 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 7 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 8 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **solo per uso domestico**



## **PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

## **SMONTAGGIO/MONTAGGIO DELLE PIASTRE**

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

## **PRERISCALDAMENTO**

- 7 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 8 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
- 9 La spia del termostato si accenderà, poi indicherà on e off mentre il termostato manterrà la temperatura.
- 10 Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.

<b>immagini</b>	4 elementi scaldanti	8 con scanalature
1 chiusura a scatto	5 fessure	9 panino
2 manico	6 spia di "accesso" (rossa)	10 cialda
3 pulsante di rilascio	7 spia del termostato (verde)	11 linguette

## PANINI

piastre per panini

- 11 Con 4 fette di pane si possono fare 4 sandwich; è meglio usare pane fresco tagliato con spessore medio.
- 12 Tagliare il pane in modo che si sovrapponga di 0,5 cm tutto intorno alle piastre.
- 13 Spalmare leggermente su ciascuna fetta del burro o della margarina.
- \* Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sulla piastra.
- 14 Per i sandwich tostati il lato imburrito dev'essere all'esterno.
- 15 Mettere una fetta di pane, con il lato imburrito rivolto in basso, su ciascuna piastra inferiore.
- 16 Premere delicatamente il pane sulle piastre da sandwich con un cucchiaino di legno.
- 17 Riempire di farcitura le cavità che si sono formate nel pane.
- 18 Usare all'incirca un cucchiaino da dessert di farcitura per ciascun sandwich, per evitare che fuoriesca.
- 19 Mettere una fetta di pane, con il lato imburrito rivolto in alto, su ciascuna delle fette farcite.
- 20 Chiudere il coperchio, unire le due maniglie e bloccarle insieme tramite la chiusura a scatto.
- 21 Cuocere per 2-4 minuti, o fino a quando l'esterno del pane è di colore marrone dorato.

### farciture saporite

bacon, prosciutto, salame, salsiccia cotta, ananas, funghi, formaggio, cipolla, sedano, mele, pomodori e broccoli.

### farciture dolci

Mele, uvetta, lamponi, datteri, noci e miele, e banane.

### variazioni

Usare pasta frolla, impasto base della pizza o pane ciabatta, oppure provare burro con l'aglio o con erbe aromatiche.

- \* 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.


## CIALDE

piastre per cialde

- 22 Preparare la pastella e lasciarla riposare prima di cuocere.
- 23 Versare circa 40ml di di impasto su ogni lato della piastra inferiore.
- 24 Chiudere il grill. Non utilizzare la chiusura a scatto.
- 25 Cuocere le cialde fino a farle diventare di un colore bruno dorato (controllare dopo 3 minuti).

 = cucchiaino (15ml)

g = grammi

 = pizzico

 = cucchiaino (5ml)

ml = millilitri

 = uovo, medio (53-63 g)


### ricetta di base delle cialde

125-250 g burro/margarina

2 


350 ml latte scremato

190 g farina bianca

2  zucchero

1  lievito in polvere

1  sale


1  estratto di vaniglia

Mescolare il burro in una pentola a fuoco lento. Sbattere leggermente le uova in una bacinella. Aggiungervi, mescolando, l'estratto di vaniglia, il latte e il burro fuso. Unire la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in una bacinella grande. Aggiungere i liquidi e mescolare appena un poco, perché gli ingredienti si mescolino solamente. Non mescolare più di quanto necessario. 4 porzioni.

### **cialde alle mele e allo zenzero**


125-250 g burro/margarina

350 ml latte scremato

1  zenzero, grattugiato

125 g farina di pane integrale di qualità

2  zucchero di canna

1  chiodi di garofano

2 

60 ml succo di mela

125 g farina bianca

1½  lievito in polvere

1  cannella macinata

Mescolare il burro in una pentola a fuoco lento. Sbattere leggermente le uova in una bacinella. Aggiungervi, mescolando, il latte, il succo di mela, lo zenzero e il burro fuso. Unire i due tipi di farina, il lievito in polvere, lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano in una bacinella grande. Aggiungere i liquidi e mescolare appena un poco, perché gli ingredienti si mescolino solamente. Non mescolare più di quanto necessario. 4 porzioni.

### **GRIGLIA**

**piastre scanalate**

26 Tagliare il cibo da cuocere in parti di spessore non superiore a 10mm.

27 Passare un po' di olio da cucina o burro sulle griglie.

\* Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

28 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.

29 Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.

30 Chiudere il grill. Non utilizzare la chiusura a scatto.

31 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

32 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.

33 Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

### **CURA E MANUTENZIONE**

34 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

35 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.

36 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.

37 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

\* 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.

### **CONSERVAZIONE**

38 Chiudere il coperchio, unire le due maniglie e bloccarle insieme tramite la chiusura a scatto.

39 Potete conservare la griglia in posizione verticale.

### **PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

<b>ilustraciones</b>	4 resistencias	8 acanalada
1 cierre	5 ranuras	9 sandwich
2 asa	6 luz de encendido (roja)	10 gofre
3 botón de desbloqueo	7 luz del termostato (verde)	11 lengüetas

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

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 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.

2 Este aparato no debe ser usado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

3 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 líquidos.

4 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

5 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

6 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

7 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.

8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

### **solo para uso doméstico**

#### **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

#### **RETIRAR/ENCAJAR LAS PLACAS**

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2 Retire las placas de una en una.

3 Pulse el botón de desbloqueo y levante la placa hacia afuera de la resistencia.

4 Encaje las placas de una en una.

5 Introduzca las lengüetas en las ranuras situadas en la parte central del aparato.

6 Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.

#### **PRECALENTAR**

7 Enchufe el aparato a la corriente.

8 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.

9 La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.

10 Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.

## SANDWICHES

placas para sandwiches

11 4 rebanadas de pan hacen 4 sándwiches – se recomienda el pan de molde fresco con rebanadas de grosor mediano.

12 Corte el pan de manera que sobresalga unos 0,5 cm alrededor de las placas de cocción.

13 Ponga una capa fina de mantequilla o margarina en cada rebanada.

\* No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.

14 Los sándwiches tostados se hacen con el lado que tiene la mantequilla en el exterior (hacia fuera).

15 Ponga una rebanada de pan, con el lado de la mantequilla hacia abajo, en cada placa inferior.

16 Apriete un poco el pan contra las placas de cocción usando una cuchara de madera.

17 Llene los huecos formados en el pan con el relleno.

18 Use aproximadamente una cucharada de postre de relleno por tostada. Si pone mucho, se saldrá por los lados.

19 Ponga una rebanada de pan, con el lado de la mantequilla hacia arriba, encima de cada rebanada rellena.

20 Cierre la tapa, junte las asas con fuerza, y ponga el cierre.

21 Cocine durante 2-4 minutos, o hasta que la parte exterior del pan esté bien tostada.

### rellenos sabrosos

Pruebe a combinar una loncha de jamón (york o serrano) con uno o varios tipos de quesos: emmental, havarti, gouda, brie ... también le puede añadir otros condimentos a su gusto, como champiñones, piña, tomate etcétera.

### rellenos dulces

Si quiere dar a su sándwich un gusto sorprendente, puede añadir algún ingrediente dulce como compota de manzana, dátiles o nueces.

### variaciones

Para dar un poco de variedad a sus sándwiches puede probar con masas cocinadas, bases de pizza o chapata ... o usar condimentos como el orégano o un ligero toque con algún aceite aromático.

\* 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.

## GOFRES


placas para gofres

22 Prepare la masa y déjela reposar antes de cocinarla.


23 Vierta unos 40 ml de masa preparada sobre cada uno de los lados del fondo de la placa.

24 Cierre la parrilla. No utilice el cierre.

25 Cocine los gofres hasta que queden dorados (unos 3 minutos).

 = cucharada (15ml)

g = gramos

 = pizza

 = cucharada pequeña (5ml)

ml = mililitros

 = huevo, mediano (53-63 g.)


### gofres básicos


125-250 g mantequilla/margarina

2 

350 ml leche desnatada

190 g harina

2  azúcar

1  levadura

1  sal

1  extracto de vainilla


Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Bata los huevos en un cuenco. Incorpore el extracto de vainilla, la leche y la mantequilla derretida. Mezcle la harina, el azúcar, la levadura y la sal en un cuenco grande. Incorpore los líquidos. Remueva muy suavemente hasta que estén perfectamente mezclados. No remueva más de lo estrictamente necesario. Para 4 personas.



## gofres de manzana y jengibre

125-250 g mantequilla/margarina

350 ml leche desnatada

1  jengibre rallado

125 g harina fuerte integral

2  azúcar moreno

1  clavos molidos

2 

60 ml zumo de manzana

125 g harina

1½  levadura

1  canela en polvo

Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Bata los huevos en un cuenco. Incorpore la leche, el zumo de manzana, el jengibre y la mantequilla molida. Mezcle los dos tipos de harina, la levadura, el azúcar, la canela y los clavos en un cuenco grande. Incorpore los líquidos. Remueva muy suavemente hasta que estén perfectamente mezclados. No remueva más de lo estrictamente necesario. Para 4 personas.

## GRILL

placas acanaladas

26 Corte los alimentos en trozos de un grosor máximo de 10 mm.

27 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.

28 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.

29 No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.

30 Cierre la parrilla. No utilice el cierre.

31 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

32 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.

33 Cuando cocine comidas alimentos empacquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

34 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

35 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.

36 Use una servilleta un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.

37 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

\* 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.

## ALMACENAMIENTO

38 Cierre la tapa, junte las asas con fuerza, y ponga el cierre.

39 Guarde el grill en posición vertical

## PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL



Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

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:

- 1 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.
  - 2 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
-  As superfícies do aparelho aquecerão.
- 3 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 coloque o aparelho em líquidos.
- 4 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
  - 5 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
  - 6 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
  - 7 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
  - 8 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
  - 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

### **apenas para uso doméstico**



## **ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

## **RETIRAR/ENCAIXAR AS PLACAS**

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

## **PRÉ-AQUECIMENTO**

- 7 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 8 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
- 9 A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
- 10 Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.

<b>esquemas</b>	4 resistências	8 canelado
1 fecho	5 ranhuras	9 sandes
2 asa	6 luz de ligação (vermelha)	10 waffle
3 botão de libertação	7 luz do termóstato (verde)	11 patilhas

## 👁️ SANDES

placas de sandes

- 11 4 fatias de pão fazem 4 tostas – pão fresco cortado às fatias médias é o melhor.
- 12 Corte o pão 0,5 cm maior do que as placas de forma a sobrepô-las a toda a volta.
- 13 Espalhe uma camada fina de manteiga ou margarina em cada fatia.
- ✳ Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
- 14 As tostas são feitas com o lado da manteiga para fora.
- 15 Coloque uma fatia de pão, lado da manteiga para baixo, em cada placa inferior.
- 16 Pressione suavemente o pão nas placas de sanduíche com uma colher de pau.
- 17 Encha as cavidades formadas no pão com o recheio.
- 18 Utilize aproximadamente uma colher de sobremesa de recheio por tosta. Recheio em excesso sairá pelas bordas da tosta.
- 19 Coloque uma fatia de pão, lado da manteiga para cima, em cima de cada uma das fatias recheadas.
- 20 Feche a tampa, aperte ambas as asas e carregue no fecho.
- 21 Cozinhe durante 2 a 4 minutos ou até a parte de fora do pão ter uma cor castanha dourada.

### recheios salgados

Bacon, fiambre, salame, salsicha cozinhada, ananás, cogumelos, queijo, cebola, aipo, maçã, tomate e brócolos.

### recheios doces

Maçã, uvas passas, framboesas, tâmaras, nozes e mel, banana.

### variações

Utilize massa de pastelaria, base de pizza ou ciabatta; tente manteiga de alho ou de ervas.

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

## 👁️ WAFFLES

placas de waffle

- 22 Prepare a massa e deixe-a descansar antes de cozinhar.
- 23 Verta cerca de 40 ml do preparado em cada lado da placa inferior.
- 24 Feche o grelhador. Não utilize o fecho.
- 25 Grelhe as waffles até ficarem douradas (verifique após 3 minutos).

15 = colher de sopa (15ml)

g = gramas

16 = pitada

5 = colher de chá (5ml)

ml = mililitros

60 = ovo, médio (53-63 g)

### waffles simples

125-250 g manteiga/margarina

2 60

350 ml leite magro

190 g farinha simples

2 15 açúcar

1 5 fermento

1 16 sal

1 5 extracto de baunilha

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Bata ligeiramente os ovos numa taça. Incorpore o aroma de baunilha, o leite e a manteiga derretida. Misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal numa taça grande. Incorpore os líquidos e bata muito cuidadosamente até o conjunto estar misturado. Não bata mais do que é necessário. Para 4 pessoas.

## waffles de maçã e gengibre


125-250 g manteiga/margarina

350 ml leite magro

1  gengibre, ralado

125 g farinha para pão integral


2  açúcar amarelo

1  cravo-da-índia em pó

2 

60 ml sumo de maçã

125 g farinha simples

1½  fermento

1  canela moída

Derreta a manteiga num tacho em lume brando. Bata ligeiramente os ovos numa taça. Incorpore o leite, o sumo de maçã, o gengibre e a manteiga derretida. Misture os dois tipos de farinha, o fermento, o açúcar, a canela e o cravo-da-índia numa taça grande. Incorpore os líquidos e bata muito cuidadosamente até o conjunto estar misturado. Não bata mais do que é necessário. Para 4 pessoas.

## GRELHAR

placas caneladas

26 Corte os alimentos a serem grelhados com uma espessura não superior a 10 mm.

27 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.

28 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.

29 Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.

30 Feche o grelhador. Não utilize o fecho.

31 Espere até a comida estar cozinhada.

32 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

33 Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

## CUIDADO E MANUTENÇÃO

34 Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.

35 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.

36 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.

37 Não coloque nenhuma parte do aparelho numa máquina de lavar loiça.

\* 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.

## ARMAZENAMENTO

38 Feche a tampa, aperte ambas as asas e carregue no fecho.

39 Pode armazenar o grelhador na vertical.

## PROTECÇÃO AMBIENTAL


Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

<b>tegninger</b>	4 varmelegemer	8 rillet
1 lås	5 åbninger	9 sandwich
2 håndtag	6 strømndikator (rød)	10 vaffel
3 frigørelsesknop	7 termostatlampe (grøn)	11 tapper

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:

- 1 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.
  - 2 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
-  Apparatets overflader kan blive meget varme.
- 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
  - 4 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
  - 5 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
  - 6 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
  - 7 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
  - 8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
  - 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

### **kun til privat brug**

#### **FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG**

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

#### **PÅSÆTTE/AFTAGE PLADERNE**

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

## 👁 FORVARMNING

- 7 Sæt stikket i stikkontakten.
- 8 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
- 9 Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
- 10 Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.

## 👁 SANDWICH

sandwichplader

- 11 Af 4 skiver brød får du 4 sandwicher – friskt brød i mellemtykke skiver er bedst.
- 12 Skær brødet så det overlapper pladerne med 0,5 cm hele vejen rundt.
- 13 Smør et tyndt lag smør eller margarine på hver skive.
- ★ Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.
- 14 Ristede sandwicher tilberedes med den smurte side udad.
- 15 Læg en skive brød, med den smurte siden nedad, på hver bundplade.
- 16 Tryk brødet let ned i varmepladerne med en træske.
- 17 Fyld fordybningerne, der dannes i brødet med fyldet.
- 18 Brug cirka en dessertskefuld fyld per sandwich. For meget fyld vil flyde ud.
- 19 Læg en skive brød, med den smurte side opad, oven på hver skive med fyld.
- 20 Luk låget, pres håndtagene sammen og tryk låsen ind.
- 21 Tilbered i 2-4 minutter, eller indtil brødet bliver brunt udenpå.

### krydret fyld

bacon, skinke, salami, tilberedte pølser, ananas, champignon, ost, løg, selleri, æble, tomat, broccoli

### sødt fyld

æble, rosiner, hindbær, dadler, valnødder og honning, banan

### variationer

Brug butterdej, pizzabunde eller ciabatta; prøv hvidløg eller kryddersmør

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

## 👁 VAFLER

vaffelplader

- 22 Lav dejen og lad den hvile inden den tilberedes.
- 23 Hæld cirka 40 ml dej på hver side af den nederste plade.
- 24 Luk grillen. Brug ikke lås.
- 25 Bag vaflerne til de er gyldenbrune (cirka efter 3 minutter).

½ = spiseskefuld (15ml)

g = gram

⌒ = knivspids

5 = teskefuld (5ml)

ml = milliliter

Ⓢ = æg, medium (53-63g)

### almindelige vafler

125-250 g smør/margarine

2 Ⓢ

350 ml skummetmælk

190 g hvedemel

2 ½ sukker




1 5 bagepulver




1 ⌒ salt

1 5 vaniljeekstrakt

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Pisk æggene let i skålen. Rør vaniljeekstrakt, mælk og smeltet smør i. Bland mel, sukker, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt de flydende ingredienser og rør let, indtil de netop er blandede. Rør ikke mere end højst nødvendigt. Til 4 personer.

## æble-ingefær vafler

- 125-250 g smør/margarine
- 350 ml skummetmælk
- 1  ingefær, revet
- 125 g fuldkornshvedemel
- 2  farin
- 1  stødt nellike

- 2  æg
- 60 ml æblejuice
- 125 g hvedemel
- 1½  bagepulver
- 1  stødt kanel

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Pisk æggene let i skålen. Rør mælk, æblejuice, ingefær og smeltet smør i. Bland begge typer mel, bagepulver, sukker, kanel og nellike i en stor skål. Tilsæt de flydende ingredienser og rør let, indtil de netop er blandede. Rør ikke mere end højst nødvendigt. Til 4 personer.

## GRILSTEGNING

rillede plader

- 26 Skær maden, som skal grilles i højst 10 mm tykke stykker.
- 27 Smør grillpladerne med en smule madolie eller smør.
- \* Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.
- 28 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
- 29 Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
- 30 Luk grillen. Brug ikke lås.
- 31 Vent til maden er færdigtilberedt.
- 32 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 33 Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 34 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- 35 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
- 36 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
- 37 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.
- \* 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.

## OPBEVARING

- 38 Luk låget, pres håndtagene sammen og tryk låsen ind.
- 39 Grillen kan opbevares stående.

## MILJØBESKYTTELSE



Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

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



## **VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER**

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 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.
  - 2 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
-  Apparatens utsida blir varm.
- 3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
-  Sänk inte ned apparaten i någon vätska.
- 4 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
  - 5 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
  - 6 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
  - 7 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
  - 8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
  - 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### **endast för hushållsbruk**



## **FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

Torka av grillplattorna 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 Sätt på en platta åt gången.
- 5 För in tapparna i spåren vid gångjärnssidans.
- 6 Lås plattan på plats genom att trycka plattans andra kant mot handtagssidan.

## **FÖRVÄRMA**

- 7 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 8 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
- 9 Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliseras.
- 10 Använd inte apparaten förrän termostatlampan har släckts.



<b>bilder</b>	4 värmeelement	8 räfflad
1 spärrhake	5 spår	9 smörgås
2 handtag	6 strömlampa (röd)	10 våffla
3 frigöringsknapp	7 termostatlampa (grön)	11 tappar

## 👁️ SMÖRGÅSAR

smörgåsplattor

- 11 Fyra brödskivor blir fyra sandwichar – använd helst färskt bröd i lagom tjocka skivor.
- 12 Låt brödskivorna vara ungefär 0,5 cm större än grillplattorna på alla sidor.
- 13 Bred lite smör/margarin på varje brödskiva.
- ✳️ Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- 14 OBS! Rosta sandwicharna med de smörade sidorna utåt (mot värmeytan).
- 15 Lägg en brödskiva med den smörade sidan mot värmeytan på de nedre grillplattorna.
- 16 Tryck försiktigt ned brödet i grillplattorna med hjälp av en träsked.
- 17 Lägg fyllningen i fördjupningen i brödet.
- 18 Använd ungefär en dessertsked fyllning för varje sandwich. För mycket fyllning kommer bara att flyta ut.
- 19 Lägg en brödskiva med den smörade sidan utåt (mot värmesidan) ovanpå varje skiva med fyllning.
- 20 Stäng locket, pressa ihop handtagen och tryck in spärrhaken.
- 21 Vänta 2–4 minuter eller tills brödets ovsida är gyllenbrunt.

### goda mellanmålsfyllningar

bacon, skinka, salami, kokt korv, ananas, svamp, ost, lök, selleri, äpple, tomat, broccoli

### söta dessertfyllningar

äpple, russin, hallon, dadlar, banan, valnötter med honung

### som omväxling

Använd paj/pizzabotten eller ciabatta – smaksätt med vitlöks- eller kryddsmör

- ✳️ Använd inte någon form av rått kött. Alla ingredienser ska vara färska och ätfärdiga när de används i fyllningen.

## 👁️ VÅFFLOR

våffelplattor

- 22 Vispa ihop smeten och låt den vila en stund före gräddningen.
- 23 Häll ungefär 40 ml av smeten över hela den nedre plattan.
- 24 Stäng grillen. Använd inte spärrhaken.
- 25 Grädda våfflorna gyllenbruna (vänta tre minuter och kontrollera sedan om de är färdiga).

½ = matsked (15 ml)

g = gram

🍳 = nypa

5 = tesked (5 ml)

ml = milliliter

🍳 = ägg, medelstort (53-63 g)

### våfflor – grundrecept

125-250 g smör/margarin

2 🍳

350 ml skummjöl

190 g vanligt vetemjöl

2 ½ socker

1 5 bakpulver

1 🍳 salt

1 5 vaniljsocker

Smält smöret i en kastrull på låg värme. Vispa samman äggen i en skål. Rör ned vaniljsocker, mjöl och smält smör. Blanda mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor skål. Tillsätt vätskan och rör försiktigt ihop ingredienserna. Rör inte mer än vad som behövs för att smeten ska bli jämn. 4 portioner

## våfflor med äpple och ingefära

125-250 g smör/margarin

350 ml skummjöl

1  riven ingefära

125 g grovt fullkornsmjöl


2  rörsocker

1  malen kryddnejlika

2 

60 ml äppeljuice

125 g vanligt vetemjöl

1½  bakpulver

1  malen kanel

Smält smöret i en kastrull på låg värme. Vispa samman äggen i en skål. Rör ned mjöl, äppeljuice, ingefära och smält smör. Blanda mjöl, bakpulver, socker, kanel och ingefära i en stor skål. Tillsätt vätskan och rör försiktigt ihop ingredienserna. Rör inte mer än vad som behövs för att smeten ska bli jämn. 4 portioner

## GRILL

räfflade plattor

26 Grillbitarna bör skäras i högst 10 mm tjocka bitar.

27 Smörj grillplattorna med lite matolja eller matfett.

★ Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

28 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.

29 Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.

30 Stäng grillen. Använd inte spärrhaken.

31 Vänta tills maten är genomgrillad.

32 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är färdigt.

33 Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

34 Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna.

35 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.

36 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningsolja för att ta bort besvärliga fläckar.

37 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

★ 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.

## FÖRVARING

38 Stäng locket, pressa ihop handtagen och tryck in spärrhaken.

39 Grillen kan förvaras upprättstående.

## MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

<b>figurer</b>	4 varmeelementer	8 rillete
1 lås	5 spor	9 sandwich
2 håndtak	6 strømlampe (rød)	10 vaffel
3 utløserknapp	7 termostatlampe (grønn)	11 tapper

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

- 1 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.
- 2 Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

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

 Ikke senk apparatet ned i væske.

- 4 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 5 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- 6 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- 7 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

### **kun for bruk i hjemmet**

#### **FØR FØRSTEGANGSBRUK**

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

#### **SLIK FJERNER/FESTER DU PLATENE**

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

#### **FORVARME**

- 7 Stikk kontakten i støpselet.
- 8 Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
- 9 Termostatlampe vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.

10 Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.

## SANDWICHER

sandwichplater

- 11 Fire skiver brød gir fire sandwicher – fersk brød i middels store skiver er best.
- 12 Skjær brødet slik at det overlapper platene med 0,5 cm hele veien rundt.
- 13 Smør et tynt lag med smør/margarin på hver skive.
- \* Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
- 14 Ristede sandwicher lages med smørsiden ut.
- 15 Legg en brødslike på hver plate med smørsiden ned.
- 16 Trykk brødet forsiktig inn i kokeplatene med en treskje.
- 17 Fyll hullet som dannes i brødet med fyll.
- 18 Bruk en dessertskje med fyll per sandwich. Hvis du bruker for mye, vil det tyte ut.
- 19 Legg en brødslike med smørsiden opp oppå hver av de fylte skivene.
- 20 Lukk lokket, skyv håndtakene sammen og trykk inn låsen.
- 21 Stek i 2-4 minutter, eller til brødets utside blir gyldenbrun.

### smaksfyll

bacon, skinke, salami, kokt pølse, ananas, sopp, ost, løk, selleri, eple, tomat, brokkoli

### søtt fyll

eple, rosin, bringebær, daddel, valnøtt, honning, banan

### variasjoner


Bruk butterdeig, pizzabunn eller ciabatta, eller prøv hvitløk eller kryddersmør

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


## VAFLER

vaffelplater

- 22 Lag røren, og la den hvile før du begynner steking.
- 23 Hell ca. 40 ml av blandingen over hver side av bunnplaten.
- 24 Lukk grillen. Ikke bruk låsen.
- 25 Stek vafleene til de er gyldenbrune (sjekk etter 3 minutter).

 = spiseskje (15 ml)

g = gram

 = klype

 = teskje (5 ml)

ml = milliliter







 = egg, medium (53-63 gram)

### vanlige vafler

- |   |   |
|---|---|
| 125-250 g smør/margarin   | 2                    |
| 350 ml skummet melk   | 190 g hvetemel  |
| 2  sukker | 1  bakepulver      |
| 1  salt   | 1  vaniljeekstrakt |

Smelt smøret i en gryte over lav varme. Visp eggene lett i en bolle. Rør inn vaniljeekstrakt, melk og smeltet smør. Bland mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle. Tilsett væsken, og rør veldig lett til de bare akkurat er blandet sammen. Ikke rør mer enn du absolutt må. 4 porsjoner.

### eple- og ingefærvafler

- |  |   |
|--|---|
| 125-250 g smør/margarin  | 2              |
| 350 ml skummet melk  | 60 ml eplejuice   |
| 1  ingefær, revet    | 125 g hvetemel  |
| 125 g sterkt grovt brødmel   | 1½  bakepulver |
| 2  mørkebrunt sukker | 1  malt kanel  |
| 1  malt nellik       |   |

Smelt smøret i en gryte over lav varme. Visp eggene lett i en bolle. Rør inn melk, eplejuice, ingefær og smeltet smør. Bland begge meltypene, bakepulver, sukker, kanel og nellik i en stor bolle. Tilsett væsken, og rør veldig lett til de bare akkurat er blandet sammen. Ikke rør mer enn du absolutt må. 4 porsjoner.

## GRILLING

- 26 Skjær opp maten som skal grilles i ikke mer enn 10 mm store biter.
- 27 Smør grillplatene med litt matolje eller smør.
- ✳ Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
- 28 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
- 29 Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
- 30 Lukk grillen. Ikke bruk låsen.
- 31 Vent til maten er tilberedt.
- 32 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 33 Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 34 Koble fra apparatet og la det bli kaldt.
- 35 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 36 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
- 37 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.
- ✳ 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.

## OPPBEVARING

- 38 Lukk lokket, skyv håndtakene sammen og trykk inn låsen.
- 39 Du kan sette grillen bort i stående posisjon.



## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

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:

- 1 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.
  - 2 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
-  Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
-  Älä upota laitetta nesteeseen.
- 4 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
  - 5 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
  - 6 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
  - 7 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
  - 8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
  - 9 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

### **vain kotikäyttöön**

## **ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

## **LEVYJEN IRROTTAMINEN/KIINNITTÄMINEN**

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

## **ESILÄMMITYS**

- 7 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 8 Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- 9 Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
- 10 Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.

## **VOILEIVÄT**

**voileipälevyt**

- 11 4 viipaleesta leipää tulee 4 täytettyä leipää – tuoret, keskikokoiset viipaleet ovat parhaita.
- 12 Leikkaa leivät siten, että ne ylittävät levyjen reunat joka puolelta 0,5 cm.
- 13 Levitä voita/margariinia ohuesti jokaiselle viipaleelle.

<b>piirroks</b>	4 lämpöelementit	8 uritettu
1 salpa	5 kolot	9 voileipä
2 kahva	6 virran merkkivalo (punainen)	10 vohveli
3 vapautusnappi	7 termostaatin merkkivalo (vihreä)	11 ulokkeet

- \* Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- 14 Paahdetut leivät valmistetaan voideltu puoli ulospäin.
- 15 Aseta leipäviipale voideltu puoli alaspäin kummallekin alalevyille.
- 16 Paina leipiä grillilevyihin varovasti puulastalla.
- 17 Täytä leipiin muodostuneet kolot täytteellä.
- 18 Käytä noin jälkiruokalusikallinen täytettä leipää kohti. Liiallinen täyte pursuaa ulos.
- 19 Aseta toinen leipäviipale voideltu puoli ylöspäin kummankin täytetyn leivän päälle.
- 20 Sulje kansi, purista kahvat yhteen ja paina salpa kiinni.
- 21 Grillaa 2–4 minuuttia tai kunnes leipien ulkopinta on kullanruskea.

**suolaisia täytteitä**

pekoni, kinkku, salami, keitetty makkara, ananas, sienet, juusto, sipuli, selleri, omena, tomaatti, parsakaali

**makeita täytteitä**

omena, rusinat, vadelma, taateli, pähkinä ja hunaja, banaani

**vaihtelua**

Käytä piirasta, pizzapohjaa tai ciabattaa; kokeile valkosipulia tai yr்த்தivoita

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

**VOHVELIT**

vohvelilevyt

- 22 Valmista taikina ja anna sen seistä ennen paistamista.
- 23 Kaada noin 40 ml seosta pohjalevyn kumpaankin paikkaan.
- 24 Sulje grilli. Älä käytä salpaa.
- 25 Paista vohvelit kullanruskeiksi (tarkista 3 minuutin päästä).

5 = ruokalusikka (15ml)

g = grammaa

ℓ = hyppysellinen

5 = teelusikka (5ml)

ml = millilitraa

Ⓞ = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

**perusvohvelit**

125-250 g voita/margariinia

2 Ⓞ

350 ml rasvatonta maitoa

190 g tavallisia jauhoja

2 5 sokeria

1 5 leivinjauhetta

1 ℓ Suolaa

1 5 vaniljauutetta

Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Vispaa munat kevyesti kulhossa. Kaada joukkoon vaniljauute, maito ja voisula. Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola isossa kulhossa. Lisää nesteet ja sekoita vain sen verran, että kaikki sekoittuvat yhteen. Älä sekoita yhtään enempää kuin sinun on pakko. Tarjoile 4 hengelle.

**omena- ja inkiväärivohvelit**

125-250 g voita/margariinia

2 Ⓞ

350 ml rasvatonta maitoa

60 ml omenamehua

1 5 inkivääriä, raastettuna

125 g tavallisia jauhoja

125 g vahvoja kokojyväleipäjauhoja

1½ 5 leivinjauhetta

2 5 fariinisokeria

1 5 jauhetta kanelia

1 5 jauhetta neilikkaa

Sulata voi pannussa pienellä lämmöllä. Vispaa munat kevyesti kulhossa. Sekoita maito, omenamehu, inkivääri ja voisula. Sekoita kummatkin jauhot, leivinjauhe, sokeri, kaneli ja neilikka isossa kulhossa. Lisää nesteet ja sekoita vain sen verran, että kaikki sekoittuvat yhteen. Älä sekoita yhtään enempää kuin sinun on pakko. Tarjoile 4 hengelle.

**👁 GRILLAUS**

- 26 Leikkaa grillattava ruoka enintään 10 mm paksuksi.
- 27 Levitä grillilevyille hieman ruokaöljyä tai voita.
- ✳ Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- 28 Aseta ruoka grillin pohjalevyille lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
- 29 Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.
- 30 Sulje grilli. Älä käytä salpaa.
- 31 Odota kunnes ruoka on valmista.
- 32 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 33 Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

**👁 HOITO JA HUOLTO**

- 34 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- 35 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 36 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
- 37 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.
- ✳ Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

**👁 SÄILYTYS**

- 38 Sulje kansi, purista kahvat yhteen ja paina salpa kiinni.
- 39 Voit säilyttää grilliä pystyasennossa.

**~~🗑~~ YMPÄRISTÖN SUOJELU**

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.





<b>иллюстрации</b>	4 нагревательные элементы	8 ребристые
1 защелка	5 разъемы	9 бутерброд
2 ручка	6 лампочка питания (красная)	10 вафля
3 кнопка фиксатора	7 индикатор термостата (зеленый)	11 вкладки

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:

- 1 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.
- 2 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
-  3 Поверхности прибора нагреваются.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
- 4 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 5 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- 6 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 7 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 8 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

#### **только для бытового использования**

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

### **СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ПЛАСТИН**

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

## 👁 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- 7 Вставьте вилку в розетку.
- 8 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
- 9 Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.
- 10 Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.

## 👁 БУТЕРБРОДЫ

### Пластины для бутербродов

- 11 Из 4 кусочков хлеба получается 4 бутерброда — лучше всего подходят кусочки свежего хлеба среднего размера.
- 12 Хлеб надо резать так, чтобы его кусочки везде перекрывали тарелки на 0,5 см.
- 13 Смажьте каждый ломтик тонким слоем масла или маргарина.
- ★ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
- 14 Тосты изготавливаются масляной стороной наружу.
- 15 На каждую нижнюю тарелку положите ломтик хлеба промасленной стороной книзу.
- 16 Аккуратно положите хлеб на тарелки для жарки при помощи деревянной ложки.
- 17 Полости в хлебе можно наполнить наполнителем
- 18 На каждый бутерброд используйте около десертной ложки наполнителя. Излишек наполнителя будет просачиваться наружу.
- 19 На каждый наполненный ломтик уложите другой ломтик масляной стороной вверх.
- 20 Закройте крышку, сожмите ручки вместе и зажмите защелку.
- 21 Приготовление занимает 2–4 минуты, или пока внешняя сторона хлеба не станет золотисто-коричневой.

### острые наполнители

бекон, говядина, салями, вареная сосиска, ананас, грибы, сыр, лук, сельдерей, яблоко, помидор, брокколи

### сладкие наполнители

яблоко, изюм, клубника, финик, орехи и мед, банан

### варианты

Используйте выпечку, основу для пиццы или чабаты; попробуйте чеснок или зеленое масло

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

## 👁 ВАФЛИ

### пластины для вафель

- 22 Приготовьте жидкое тесто и дайте ему постоять перед приготовлением.
- 23 Налейте приблизительно 40 мл смеси на каждую сторону нижней пластины.
- 24 Закройте гриль. Не используйте защелку.
- 25 Жарьте вафли до золотисто-коричневого цвета (проверьте через 3 минуты).

1 5 = столовая ложка (15 мл)

g = граммы

1/2 = щепотка

1 5 = чайная ложка (5 мл)

ml = миллилитры

1 60 = яйцо, среднее (53-63г)

### базовый рецепт вафель

125-250 g масло/маргарин

2 60

350 ml обезжиренное молоко

190 g мука

2 1 5 сахар

1 5 пекарский порошок

1 1/2 соль

1 5 ванильный экстракт

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Слегка взболтайте яйца в миске.

Добавьте ванильный экстракт, молоко и растопленное сливочное масло и перемешайте.

В большой миске смешайте муку, сахар, пекарский порошок и соль. Добавьте жидкие ингредиенты и легонько перемешайте, только чтобы соединить все продукты. Не мешайте больше, чем действительно необходимо. 4 порции.

## яблочно-имбирные вафли

125-250 g масло/маргарин

350 ml обезжиренное молоко

1  имбирь, тертый

125 g цельносмолотая хлебная мука

2  жженный сахар

1  молотая гвоздика

2 

60 ml яблочный сок

125 g мука

1½  пекарский порошок

1  молотая корица

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Слегка взболтайте яйца в миске. Добавьте молоко, яблочный сок, имбирь и растопленное сливочное масло и перемешайте. В большой миске смешайте оба вида муки, пекарский порошок, сахар, корицу и гвоздику. Добавьте жидкие ингредиенты и легонько перемешайте, только чтобы соединить все продукты. Не мешайте больше, чем действительно необходимо. 4 порции.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

### ребристые пластины

- 26 Порежьте продукты для приготовления на гриле на куски толщиной не более 10 мм.
- 27 Смажьте пластины гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла.
- \* Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
- 28 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 29 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- 30 Закройте гриль. Не используйте защелку.
- 31 Подождите, пока пища не приготовится.
- 32 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.
- 33 При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 34 Выньте штепсель из розетки, дайте устройству остыть.
- 35 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 36 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
- 37 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.
- \* В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

## ХРАНЕНИЕ

- 38 Закройте крышку, сожмите ручки вместе и зажмите защелку.
- 39 Гриль можно хранить в вертикальном положении.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

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:

- 1 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.
- 2 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

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

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

- 4 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 5 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- 6 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 7 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 8 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

### **jen pro domácí použití**

## **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

## **SNÍMÁNÍ/NASAZOVÁNÍ PLOTEN**

- 1 Přístroj odpojte ze sítě a nechte vychladnout.
- 2 Plotny snímejte jednu po druhé.
- 3 Stiskněte tlačítko pro uvolnění a plotnu z topného tělesa sejměte.
- 4 Plotny nasazujte jednu po druhé.
- 5 Jazyčky nasadte do otvorů umístěných na kloubové straně zařízení.
- 6 Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.

## **PŘEDEHŘÁTÍ**

- 7 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 8 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
- 9 Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
- 10 Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.

<b>nákresy</b>	4 topná tělesa	8 žebrované
1 západka	5 otvory	9 sendvičové
2 držadlo	6 kontrolka připojení k síti (červená)	10 vaflové
3 tlačítko pro uvolnění	7 kontrolka termostatu (zelená)	11 jazýčky

## SENDVIČE

sendvičové plotny

- Na 4 sendviče potřebujete 4 plátky chleba – nejlepší jsou středně velké plátky čerstvého chleba.
- Chleba uřízněte tak, aby plotýnky (grilovací plochy) přesahoval do všech stran o 0,5 cm.
- Na každý plátek rozetřete trošku másla/margarínu.
- Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- Zapékané sendviče se připravují tak, aby byly máslové na vnější straně.
- Na každou plotýnku dejte po jednom plátku chleba máslovou stranou dolů.
- Chleba jemně vmáčkněte do plotýnek pomocí vařečky.
- Důlky, které v chlebu vzniknou, vyplňte náplní.
- Na každý sendvič použijte přibližně jednu dezertní lžičku náplně. Když bude náplně příliš, vyplaví se.
- Na každý vyplněný plátek chleba přiložte další plátek, ale tentokrát máslovou stranou nahoru.
- Přiklopte víko, přitlačte k sobě držadla a zaklapněte západku.
- Pečte 2-4 minuty nebo dokud se vnější strana chleba nezbarví dozlatova.

### slané náplně

slanina, šunka, salám, vařený párek, ananas, houby, sýr, cibule, celer, jablko, rajče, brokolice

### sladké náplně

jablko, rozinky, maliny, datle, vlašské ořechy s medem, banán

### variacie

Použijte pečivo z listového těsta, pizza chléb nebo ciabattu. Vyzkoušejte česnek nebo bylinkové máslo

- V přístroji nepoužívejte žádné syrové maso. Všechny potraviny, které do přístroje vložíte, musí být bezpečně požitelné ještě před zapékaním.

## VAFLE

vaflové plotny

- Připravte si těsto, a než je použijete, nechte je odležet.
- Na každou stranu spodní plotny nalijte asi 40 ml směsi.
- Gril zavřete. Západku nepoužívejte.
- Vafle opečte dohněda (kontrolujte po 3 minutách).

15 = polévková lžice (15 ml)

g = gramy

š = špetka

5 = čajová lžička (5 ml)

ml = mililitry

⓪ = vejce, střední (53-63 g)

### základní vafle

125-250 g másla/margarín

2 ⓪

350 ml odtučněné mléko

190 g jemná pšeničná mouka

2 15 cukr

1 5 prášek do pečiva

1 š sůl

1 5 výtažek z vanilky

Na malém plameni rozpustěte v hrnci máslo. V míse jemně vyšlehejte vejce. Vmíchejte extrakt vanilky, mléko a rozpuštěné máslo. Ve velké míse promíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. Přidejte tekuté složky a jemně zamíchejte, aby nedošlo k přílišnému promíchání. Nemíchejte víc, než je skutečně třeba. Pro 4 osoby.

## jablečné a zázvorové vafle

125-250 g máslo/margarín

350 ml odtučněné mléko

1  zázvor, strouhaný

125 g silná celozrnná chlebová mouka

2  tmavě hnědý cukr

1  mletý hřebíček

2 

60 ml jablečný džus

125 g jemná pšeničná mouka

1½  prášek do pečiva


1  mletá skořice

Na malém plameni rozpustíte v hrnci máslo. V míse jemně vyšlehejte vejce. Vmíchejte mléko, jablečnou šťávu, zázvor a rozpuštěné máslo. Ve velké míse smíchejte oba druhy mouky, prášek do pečiva, cukr, skořici a hřebíček. Přidejte tekuté složky a jemně zamíchejte, aby nedošlo k přílišnému promíchání. Nemíchejte víc, než je skutečně třeba. Pro 4 osoby.

## GRILOVÁNÍ

26 Potravinu, kterou chcete grilovat, nakrájejte na max. 10 mm silné kousky.

27 Grilovací plotny potřete trochou oleje na vaření nebo máslem.

 Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.

28 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty.

29 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.

30 Gril zavřete. Západku nepoužívejte.

31 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

32 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.

33 Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.


## PÉČE A ÚDRŽBA

34 Přístroj odpojte ze sítě a nechte vychladnout.

35 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

36 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.

37 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

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

## USKLADNĚNÍ

38 Přiklopte víko, přitlačte k sobě držadla a zaklapněte západku.

39 Gril můžete skladovat ve vzpřímené poloze.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.



## žebrované plotny

<b>nákresy</b>	4 ohrievacie telesá	8 mriežkovaný
1 západka	5 otvory	9 sendvič
2 rukoväť	6 svetelná kontrolka napájania (červené)	10 vafle
3 tlačidlo na uvoľnenie	7 svetelná kontrolka termostatu (zelené)	11 ušká

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**

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 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.
- 2 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
-  Povrchy spotrebiča budú horúce.
- 3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
-  Neponárajte spotrebič do tekutiny.
- 4 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 5 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- 6 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 7 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 8 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 9 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

### **použitie len pre domácnosť**

#### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

#### **VYBERANIE/ZAKLADANIE PLATNÍ**

- 1 Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- 2 Vyberajte naraz iba jednu platňu.
- 3 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie a platňu nadvihnite z ohrievacieho telesa.
- 4 Zakladajte naraz iba jednu platňu.
- 5 Ušká vložte do otvorov na strane prístroja s pántmi.
- 6 Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.

## 👁️ PREDHRIATIE

- 7 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 8 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
- 9 Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.
- 10 Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.

## 👁️ SENDVIČE

sendvičové platne

- 11 Zo 4 krajcov chleba urobíte 4 sendviče – najlepší je čerstvý chlieb strednej hrúbky.
- 12 Chlieb rozkrojte tak, aby presahoval platne po obvode asi o 0,5 cm.
- 13 Každý krajec natrite tenkou vrstvou masla/margarínu.
- ✳️ Nepoužívajte nízkočučnú nátierku – môže na grile prihorieť.
- 14 Zapečené sendviče sa pripravujú natretou stranou smerom von.
- 15 Položte krajec chleba natretou stranou nadol na obe spodné platne.
- 16 Chlieb jemne zatlačte na zapekacie platne pomocou drevenej lyžice.
- 17 Priehlbiny vytvorené v chlebe vyplňte plnkou.
- 18 Použite približne jednu dezertnú lyžicu plnky na jeden sendvič. Príliš veľké množstvo vytečie von.
- 19 Položte krajec chleba natretou časťou nahor na oba naplnené krajce.
- 20 Zatvorte veko, stlačte rúčky spolu a zatlačte západku.
- 21 Nechajte piecť 2-4 minúty, alebo kým vonkajšia časť chleba nezhdne do zlatista.

### pikantné náplne

slanina, šunka, saláma, uvarená klobása, ananás, šampiňóny, syr, cibuľa, zeler, jablko, paradajka, brokolica

### sladké náplne

jablko, hroziienka, maliny, datle, vlašské orechy a med, banán

### variácie

Použite lístkové cesto, základ na pizzu, alebo ciabattu (talianske pečivo), vyskúšajte cesnakové alebo bylinkové maslo

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

## 👁️ VAFLE

platne na vafle

- 22 Pripravte si cesto a pred prípravou ho nechajte odležať.
  - 23 Na každú stranu spodnej platne nalejte asi 40 ml zmesi.
  - 24 Zatvorte gril. Nepoužívajte západku.
  - 25 Grilujte vafle do zlatohneda (po 3 minútach skontrolujte).
- 15 = polievková lyžica (15ml)    g = gramov    16 = štipka  
5 = čajová lyžička (5ml)    ml = mililitrov    60 = vaje, stredné (53-63g)

### základné vafle

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 125-250 g maslo/margarín | 2 60                  |
| 350 ml nízkočučné mlieko | 190 g čistá múka      |
| 2 15 cukor               | 1 5 prášok do pečiva  |
| 1 16 soľ                 | 1 5 vanilkový extrakt |

V panvici na miernom ohni rozpustite maslo. V miske zľahka vyšľahajte vajíčka. Vmiešajte vanilkový extrakt, mlieko a roztopené maslo. Vo veľkej mise zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva a soľ. Pridajte tekutú zložku a veľmi ľahko zamiešajte, len aby boli zmiešané. Nemiešajte viac, ako je vyslovene nutné. 4 porcie



### jablkovo-zázvorové vafle

125-250 g maslo/margarín

350 ml nízkotučné mlieko

1  nastrúhaný zázvor

125 g celozrná múka na chlieb

2  tmavohnedý cukor

1  pomleté klinčeky

2 

60 ml jablkový džús

125 g čistá múka

1½  prášok do pečiva

1  mletej škorice

V panvici na miernom ohni rozpustite maslo. V miske zľahka vyšľahajte vajíčka. Vmiešajte mlieko, jablkový džús, zázvor a roztopené maslo. Vo veľkej mise zmiešajte oba druhy múky, prášok do pečiva, cukor, škoricu a klinčeky. Pridajte tekutú zložku a veľmi ľahko zamiešajte, len aby boli zmiešané. Nemiešajte viac, ako je vyslovene nutné. 4 porcie

### GRILOVANIE

mriežkované platne

26 Jedlo na grilovanie nakrájajte najviac do hrúbky 10 mm.

27 Grilovacie platne potrite trochu kuchynského oleja alebo maslom.

✳ Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže na grile prihorieť.

28 Potraviny poukladajte na spodnú grilovacu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.

29 Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili neprilnavé povrchy.

30 Zatvorte gril. Nepoužívajte západku.

31 Počkajte, kým sa jedlo nedopeče.

32 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

33 Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

34 Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

35 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

36 Na ťažko odstrániteľné škvرنy použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.

37 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.

✳ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprilnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

### USKLADNENIE

38 Zatvorte veko, stlačte rúčky spolu a zatlačte západku.

39 Gril môžete skladovať postojáčky.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

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



## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.
-  Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.
- 3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
-  Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.
- 4 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 5 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- 6 Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 7 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

### **tylko do użytku domowego**



## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

## **ZDEJMOWANIE/ZAKŁADANIE PŁYT**

- 1 Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- 2 Zdejmij jedną płytę na raz.
- 3 Naciśnij przycisk zwalniający, podnieś i zdejmij płytę z grzałki.
- 4 Zakładaj jedną płytę na raz.
- 5 Nałóż występy na szczeliny od strony zawiasów urządzenia
- 6 Aby płytę zablokować, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.

## **WSTĘPNE PODGRZANIE**

- 7 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 8 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 9 Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.
- 10 Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.

<b>rysunki</b>	4 grzałki	8 żebrowanie
1 zatrzask	5 szczeliny	9 kanapka
2 uchwyt	6 lampka zasilania (czerwona)	10 gofra
3 przycisk zwalniający	7 lampka termostatu (zielona)	11 występy

## 👁️ KANAPKI

płyty do kanapek

- 11 Z 4 kromek chleba uzyskasz 4 kanapki - najlepszy jest chleb świeży średnio krojony.
- 12 Przytnij chleb ma wymiar 0,5 cm poza płytami z każdej strony.
- 13 Każdą kromkę cienko posmaruj masłem lub margaryną.
- ★ Nie rozprawdzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
- 14 Tosty kanapkowe układa się stroną posmarowaną na zewnątrz.
- 15 Umieść dwie kromki chleba masłem do dołu na dolnej płycie.
- 16 Docisnij chleb delikatnie drewnianą łyżką.
- 17 Wypełnij nadzieniem wgłębienia powstałe w ten sposób w chlebie.
- 18 Użyj około 1 łyżeczki deserowej wypełnienia na jednej kanapce. Zbyt wiele wycieknie na zewnątrz.
- 19 Ułóż kromki chleba stroną posmarowaną do góry, na wypełnionych kromkach.
- 20 Zamknij, ściśnij razem uchwyty i naciśnij zatrzask.
- 21 Zapiekaj przez 2-4 minut, aż krawędzie chleba się zarumienią.

### pikantne nadzienia

boczek, szynka, salami, gotowana kiełbasa, ananas, pieczarki, ser, cebula, seler, jabłko, pomidor, brokuły

### słodkie nadzienia

jabłko, rodzynki, maliny, data, orzechy włoskie i miód, banan

### kombinacje

Zastosuj ciasto, bazę pizzy lub ciabatta, spróbuj czosnku lub masła ziołowego

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

## 👁️ GOFRY

płyty do gofrów

- 22 Przygotuj ciasto i chwilę poczekaj przed przyrządzeniem
- 23 Na każdą stronę dolnej płyty nalej około 40ml mieszaniny.
- 24 Zamknij grill. Nie zamykaj na zatrzask.
- 25 Piecz gofry na kolor złoto-brązowy (po 3 minutach sprawdź).

15 = łyżka stołowa (15ml)

g = gramy

♣ = szczypta

5 = łyżeczka (5 ml)

ml = mililitry

⊕ = jajo, średnie (53-63g)

### zwyczajne gofry

125-250 g masło/margaryna

2 ⊕

350 ml chude mleko

190 g mąka pszenna

2 15 cukier

1 5 proszek do pieczenia

1 ♣ sól

1 5 ekstrakt z wanilii

Roztopić masło na patelni na małym ogniu. Ubij lekko jaja w misce. Wmieszaj ekstrakt waniliowy, mleko i roztopione masło. W dużej misce zmieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. Dodaj płyny i bardzo delikatnie wymieszaj. Nie mieszaj bardziej niż jest konieczne 4 porcje.


### gofry jabłkowo imbirowe

125-250 g masło/margaryna

350 ml chude mleko

1  imbir, starty

125 g mąka pszenna typ 600-650


2  ciemny brązowy cukier

1  mielone goździki

2 

60 ml sok jabłkowy

125 g mąka pszenna

1½  proszek do pieczenia

1  mielony cynamon

Roztopić masło na patelni na małym ogniu. Ubij lekko jaja w misce. Wymieszaj mleko, sok jabłkowy, imbir i roztopione masło. W dużej misce zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cynamon i goździki. Dodaj płyny i bardzo delikatnie wymieszaj. Nie mieszaj bardziej niż jest konieczne 4 porcje.

### GRILLOWANIE

płyty żebrowane

26 Produkty do grillowania potnij na plastry nie grubsze jak 10mm.

27 Wetrzyj w płyty trochę oliwy lub masła.

 Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.

28 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.

29 Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.

30 Zamknij grill. Nie zamykaj na zatrask.

31 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

32 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

33 Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.


### KONSERWACJA I OBSŁUGA

34 Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

35 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.

36 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.

37 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

 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.

### PRZECHOWYWANIE

38 Zamknij, ściśnij razem uchwyty i naciśnij zatrask.

39 Grill może być przechowywany w pozycji pionowej.

### OCHRONA ŚRODOWISKA



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

<b>crteži</b>	4 grijači	8 rebrasta
1 polugica	5 utori	9 sendvič
2 ručka	6 svjetlo napajanja (crveno)	10 vafel
3 tipka za otpuštanje	7 svjetlo termostata (zeleno)	11 jezički

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:

- 1 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.
- 2 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
-  Površine uređaja će postati vruće.
- 3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.
-  Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.
- 4 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 5 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- 6 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 7 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 8 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

### **isključivo za kućnu uporabu**

#### **PRIJE PRVE UPORABE**

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

#### **SKIDANJE /POSTAVLJANJE PLOČA**

- 1 Isključite uređaj i ostavite da se ohladi.
- 2 Skinite ploče jednu po jednu.
- 3 Pritisnite tipku za otpuštanje i skinite ploču s elementa.
- 4 Postavite ploče jednu po jednu.
- 5 Umetnite jezičke u utore na šarkama uređaja.
- 6 Pritisnite drugi rub ploče na strani ručke, kako biste je blokirali u mjesto.

#### **PRETHODNO ZAGRIJAVANJE**

- 7 Stavite utikač u utičnicu.
- 8 Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
- 9 Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
- 10 Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.

## 👁 SENDVIČI

### ploče za sendviče

- 11 Od 4 šnite kruha se dobiju 4 sendviča – najbolji je svježiji kruh sa šnitama srednje veličine.
- 12 Izrežite kruh tako da prelazi ploče za 0,5 cm.
- 13 Namažite tanko maslac/margarin na svaku šnitu.
- ✳ Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- 14 Tost sendviči se prave tako da se strana s maslacem stavlja s vanjske strane.
- 15 Na svaku donju ploču stavite komad kruha tako da je strana s maslacem dolje.
- 16 Lagano kuhačom pritisnite kruh na ploče za pečenje.
- 17 Ispunite filom udubljenja koja su nastala na kruhu.
- 18 Koristite otprilike žličicu fila po sendviču. Ako stavite previše, iscurit će.
- 19 Stavite komad kruha, sa stranom namazanom maslacem prema gore, na svaku šnitu ispunjenu filom.
- 20 Zatvorite poklopac, pritisnite ručke dok se ne sastave i pritisnite polugicu.
- 21 Pecite oko 2-4 minute ili dok vanjski dio kruha ne potamni.

### ukusni filovi

špek, šunka, salama, kuhana kobasica, ananas, gljive, sir, luk, celer, jabuka, rajčica, brokule

### slatki filovi

jabuka, grožđice, maline, datulje, orah i med, banana

### varijacije

Koristite peciva, tijesto za pizzu ili ciabattu; probajte maslac s češnjakom ili začinima

✳ Ne koristite bilo kakvu vrstu sirovog mesa u uređaju. Svi filovi moraju biti sigurni i podesni za jelo prije kuhanja.

## 👁 VAFLI

### ploče za vafle

- 22 Pripremite tekuće tijesto i ostavite ga da se odmori prije pečenja.
- 23 Sipajte oko 40 ml smjese preko donje ploče.
- 24 Zatvorite roštilj. Nemojte koristiti polugicu.
- 25 Pecite vafle dok ne dobiju zlatno smeđu boju (provjerite nakon 3 minuta).

15 = žlica (15 ml)

g = grami

16 = prstohvat

5 = čajna žličica (5 ml)

ml = mililitri

60 = jaje, srednje (53-63 g)

### osnovni recept za vafle

125-250 g maslaca/margarina

2 60

350 ml obranog mlijeka

190 g običnog brašna

2 15 šećera

1 5 praška za pecivo

1 16 soli

1 5 ekstrakta vanilije

Istopite maslac u tavi na laganoj vatri. U jednoj zdjeli lagano istucite jaja. Umiješajte ekstrakt vanilije, mlijeko i rastopljeni maslac. U velikoj zdjeli miješajte brašno, šećer, prašak za pecivo i sol. Dodajte tekući dio i vrlo lagano i kratko promiješajte dok se ne stvori smjesa. Nemojte miješati duže nego što je apsolutno neophodno. Za 4 porcije.

### vafli s jabukama i đumbirom

125-250 g maslaca/margarina

2 60

350 ml obranog mlijeka

60 ml soka od jabuke

1 15 ribanog đumbira

125 g običnog brašna

125 g oštrog brašna za kruh od cjelovitog zrna

1½ 5 praška za pecivo

2 15 tamno smeđeg šećera

1 5 mljevenog cimeta

1 5 mljevenih klinčića

Istopite maslac u tavi na laganoj vatri. U jednoj zdjeli lagano istucite jaja. Umiješajte mlijeko, jabuke, đumbir i rastopljeni maslac. U velikoj zdjeli miješajte obje vrste brašna, prašak za pecivo, cimet i klinčiće. Dodajte tekući dio i vrlo lagano i kratko promiješajte dok se ne stvori smjesa. Nemojte miješati duže nego što je apsolutno neophodno. Za 4 porcije.

## PEČENJE NA ROŠTILJU

rebraste ploče

- 26 Isijecite hranu koju želite peći na roštilju na komadiće maksimalne debljine od 10 mm.
- 27 Premažite ploče roštilja s malo jestivog ulja ili maslaca.
- \* Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgoriti na roštilju.
- 28 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
- 29 Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- 30 Zatvorite roštilj. Nemojte koristiti polugicu.
- 31 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.
- 32 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 33 Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 34 Isključite uređaj i ostavite da se ohladi.
- 35 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 36 Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
- 37 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.
- \* Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

## ČUVANJE

- 38 Zatvorite poklopac, pritisnite ručke dok se ne sastave i pritisnite polugicu.
- 39 Možete čuvati roštilj u uspravnom položaju.

## ZAŠTITA OKOLIŠA



Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

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:

- 1 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.
  - 2 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
-  Površine naprave se segrejejo.
- 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
-  Naprave ne potaplajte v tekočino.
- 4 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
  - 5 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
  - 6 Priključene naprave ne puščajte brez nadzora.
  - 7 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
  - 8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
  - 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

### **samo za gospodinjsko uporabo**



## **PRED PRVO UPORABO**

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

## **ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ**

- 1 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- 2 Plošči odstranite eno za drugo.
- 3 Pritisnite gumb za sprostitev in dvignite ploščo od elementa.
- 4 Plošči namestite eno za drugo.
- 5 Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečaji.
- 6 Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.

## **PREDGREVANJE**

- 7 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 8 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
- 9 Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
- 10 Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.



<b>risbe</b>	4 grelni elementi	8 narebričeno
1 zapah	5 zareze	9 sendvič
2 ročaj	6 lučka za vklop (rdeča)	10 vafelj
3 sprostitveni gumb	7 lučka termostata (zelena)	11 jezički

## 👁 SENDVIČI

plošče za sendviče

- 11 4 rezine kruha zadoščajo za 4 sendviče – najboljši je sveže narezan kruh srednje debeline.
- 12 Kruh narežite tako, da je po celotnem obodu za 0,5 cm širši od plošč.
- 13 Vsako rezino na tanko namažite z maslom/margarino.
- ✳ Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
- 14 Popečeni sendviči se pripravijo tako, da je z maslom namazana stran obrnjena navzven.
- 15 Na vsako spodnjo ploščo postavite rezino kruha, ki ima z maslom namazano stran obrnjeno navzdol.
- 16 Kruh previdno pritisnite v kuhalne plošče z leseno žlico.
- 17 Votline, ki se oblikujejo v kruhu, napolnite z nadevom
- 18 Za vsak sendvič uporabite približno za malo žličko nadeva. Če ga uporabite preveč, bo stekel iz sendviča.
- 19 Na vsako rezino z nadevom postavite rezino kruha, ki ima z maslom namazano stran obrnjeno navzgor.
- 20 Zaprite pokrov, stisnite ročaja in pritisnite zapah.
- 21 Kuhajte 2–4 minute ali dokler se zunanost kruha ne obarva zlato rjavo.

### slani nadevi

slanina, šunka, salama, kuhana klobasa, ananas, gobe, sir, čebula, zelena, jabolka, paradižnik, brokoli

### sladki nadevi

jabolka, rozine, maline, datlji, orehi in med, banana

### različice

Uporabite pecivo, testo za pico ali ciabatto, poskusite česnovno ali zeliščno maslo

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

## 👁 VAFLJI

plošče za vaflje

- 22 Pripravite testo in ga pustite stati, preden začnete peči.
- 23 Približno 40 ml mešanice vlijte v vsako stran spodnje plošče.
- 24 Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
- 25 Vaflje pecite, dokler niso zlato rjavi (preverite po 3 minutah).

15 = žlica (15 ml)

g = grammi

☞ = ščepec

5 = čajna žlička (5 ml)

ml = mililitri

Ⓢ = jajce, srednje (53–73 g)

### osnovni vafli

125–250 g maslo/margarina

2 Ⓢ

350 ml posneto mleko

190 g gladka moka

2 15 sladkor

1 5 pecilni prašek

1 ☞ sol

1 5 izvleček vanilje

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. V skledi na rahlo umešajte jajca. Dodajte ekstrakt vanilije, mleko in staljeno maslo. Moko, sladkor, pecilni prašek in sol umešajte v veliki skledi. Dodajte tekočine in zelo rahlo mešajte, da sestavine umešate. Ne mešajte bolj, kot je nujno potrebno. Za 4 osebe.


## vafliji z jabolki in ingverjem


125-250 g maslo/margarina

350 ml posneto mleko

1  ingver, nariban

125 g močna polnozrnata moka za kruh

2  temnorjavi sladkor

1  mleti klinčki

2 

60 ml jabolčni sok

125 g gladka moka

1½  pecilni prašek

1  mleti cimet

Maslo raztopite v ponvi pri nizki temperaturi. V skledi na rahlo umešajte jajca. Mleko, jabolčni sok, ingver in staljeno maslo umešajte. Obe vrsti moke, pecilni prašek, sladkor, cimet in klinčke umešajte v veliki skledi. Dodajte tekočine in zelo rahlo mešajte, da sestavine umešate. Ne mešajte bolj, kot je nujno potrebno. Za 4 osebe.

## PRIPRAVA NA ŽARU

narebričeni plošči

26 Hrano, ki jo želite pripraviti na žaru, narežite na največ 10 mm debeline.

27 Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla.

\* Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.

28 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.

29 Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.

30 Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.

31 Počakajte, da je hrana kuhana.

32 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.

33 Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

34 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.

35 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.

36 Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.

37 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.

\* 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.

## SHRANJEVANJE

38 Zaprite pokrov, stisnite ročaja in pritisnite zapah.

39 Žar lahko shranjujete pokonci.

## ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.



Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

<b>σχέδια</b>	4 θερμικές αντιστάσεις	8 αυλακωτές
1 ασφάλεια	5 υποδοχές	9 σάντουιτς
2 χειρολαβή	6 λυχνία ισχύος (κόκκινη)	10 βάφλας
3 κουμπί αποδέσμευσης	7 λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)	11 εξοχές

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:

- 1 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.
- 2 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
-  Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.
- 3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
-  Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.
- 4 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 5 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- 6 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 7 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 9 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### **αποκλειστικά για οικιακή χρήση**

#### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

#### ΑΦΑΙΡΕΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

- 1 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- 2 Αφαιρέτε τις πλάκες μία-μία.
- 3 Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ανασηκώστε την πλάκα για να την απομακρύνετε από την αντίσταση.
- 4 Τοποθετείτε τις πλάκες μία-μία.

- 5 Εισαγάγετε τις εξοχές στις υποδοχές που υπάρχουν στην πλευρά άρθρωσης της συσκευής.
- 6 Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.

## 👁 ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 7 Συνδέστε το φιλ στην πρίζα.
- 8 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 9 Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
- 10 Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

## 👁 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

πλάκες σάντουιτς

- 11 4 φέτες ψωμί φτιάχνουν 4 σάντουιτς – οι μέτριες φέτες φρέσκου ψωμιού είναι ιδανικές.
- 12 Κόψτε το ψωμί έτσι ώστε να καλύπτει περιμετρικά τις πλάκες κατά 0,5cm.
- 13 Αλείψτε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου/μαργαρίνης σε κάθε φέτα.
- ✳️ Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
- 14 Τα ψημένα σάντουιτς είναι βουτυρωμένα από την έξω πλευρά.
- 15 Βάλτε μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω, σε κάθε κάτω πλάκα.
- 16 Πατήστε απαλά το ψωμί μέσα στις πλάκες ψησίματος με μια ξύλινη κουτάλα.
- 17 Γεμίστε τα κενά που σχηματίζονται στο ψωμί με τη γέμιση
- 18 Χρησιμοποιήστε περίπου μια κουταλιά του γλυκού γέμιση για κάθε σάντουιτς. Η παραπάνω γέμιση θα ξεχειλίσει.
- 19 Σκεπάστε με μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά από πάνω, κάθε γεμιστή φέτα.
- 20 Κατεβάστε το καπάκι, σφίξτε καλά τις χειρολαβές, και κλείστε την ασφάλεια.
- 21 Ψήστε τα για 2-4 λεπτά, ή έως ότου ροδοψηθεί η έξω πλευρά του ψωμιού.

### πικάντικη γέμιση

μπέικον, ζαμπόν, σαλάμι, βραστό λουκάνικο, ανανάς, μανιτάρι, τυρί, κρεμμύδι, σέλινο, μήλο, ντομάτα, μπρόκολο

### γλυκιά γέμιση

μήλο, σταφίδες, σμέουρα, χουρμάς, καρύδι και μέλι, μπανάνα

### παραλλαγές

Χρησιμοποιήστε ζυμαρικά, βάση για πίτσα, ή τσιαπάτα, δοκιμάστε βούτυρο με σκόρδο ή βότανα

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

## 👁 ΒΑΦΛΕΣ

πλάκες βάφλας

- 22 Ετοιμάστε το κουρκούτι, και αφήστε το να φουσκώσει πριν από την παρασκευή του φαγητού.
- 23 Ρίξτε περίπου 40ml μείγματος σε κάθε πλευρά της κάτω πλάκας.
- 24 Κλείστε την γκριλιέρα. Μην χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια.
- 25 Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν (ελέγξτε μετά από 3 λεπτά).

15 = κουταλιά της σούπας (15 ml)

g = γραμμάρια

☞ = πρέζα

5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

ml = χιλιοστόλιτρα

Ⓞ = αβγό, μέτριο (53-63 γρ)

### απλές βάφλες

125-250 g βούτυρο/μαργαρίνη

2 Ⓞ

350 ml αποβουτυρωμένο γάλα

190 g αλεύρι

2 15 ζάχαρη

1 5 baking powder

1 ☞ αλάτι

1 5 εκχύλισμα βανίλιας

Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά σε ένα μπολ. Προσθέστε ανακατεύοντας το εκχύλισμα βανίλιας, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο. Αναμείξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το baking powder και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε τα υγρά, και ανακατέψτε πολύ ελαφρά έως ότου απλά να αναμειχθούν. Μην ανακατέψετε περισσότερο από όσο μόνο χρειάζεται. Για 4 άτομα.


## βάφλες με μήλο και πιπερόριζα


125-250 g βούτυρο/μαργαρίνη

350 ml αποβουτυρωμένο γάλα

1  πιπερόριζα, τριμμένη

125 g αλεύρι σκληρό για ψωμί ολικής άλεσης


2  μαύρη ζάχαρη

1  γαρίφαλα σε σκόνη

2  60

60 ml χυμός μήλου

125 g αλεύρι

1½  baking powder

1  κανέλα σε σκόνη

Λιώστε το βούτυρο σε κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά σε ένα μπολ. Προσθέστε ανακατεύοντας το γάλα, τον χυμό μήλου, την πιπερόριζα και το λιωμένο βούτυρο. Αναμείξτε και τους δύο τύπους αλευριού, το baking powder, τη ζάχαρη, την κανέλα, και τα γαρίφαλα σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε τα υγρά, και ανακατέψτε πολύ ελαφρά έως ότου απλά να αναμειχθούν. Μην ανακατέψετε περισσότερο από όσο μόνο χρειάζεται. Για 4 άτομα.

## ΨΗΣΙΜΟ

αυλακωτές πλάκες

26 Κόψτε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε σε κομμάτια πάχους έως 10mm.

27 Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος με λίγο λάδι μαγειρικής ή βούτυρο.

\* Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.

28 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τοιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.

29 Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.

30 Κλείστε την γκριλιέρα. Μην χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια.

31 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

32 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.

33 Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

34 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

35 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

36 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.

37 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

\* Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

38 Κατεβάστε το καπάκι, σφίξτε καλά τις χειρολαβές, και κλείστε την ασφάλεια.

39 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη γκριλιέρα όρθια.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

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:

- 1 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.
- 2 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.

 **A készülék felületei felforrósodnak.**

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

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

- 4 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 5 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- 6 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 7 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

### **csak háztartási használatra**

## **AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

A grillező tányéjrjait nedves kendővel törölje le.

## **A LEMEZEK BEHELYEZÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA**

- 1 Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
- 2 Egyszerre csak egy lapot távolítsa el.
- 3 Nyomja meg a kioldó gombot, és emelje le a lapot a készülékről.
- 4 Egyszerre csak egy lapot helyezzen be.
- 5 Igazítsa a lapon lévő füleket a készülék pántos oldalán lévő nyílásokba.
- 6 Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattann.

## **ELŐMELEGÍTÉS**

- 7 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
  - 8 A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
  - 9 A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.
- 10 Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.

<b>rajzok</b>	4 fűtőelemek	8 bordázott
1 zár	5 nyílások	9 szendvicskészítő
2 fogantyú	6 működésjelző fény (piros)	10 gofrikészítő
3 kioldó gomb	7 termosztát jelzőfény (zöld)	11 fülek

## 👁 SZENDVICS

### szendvicskészítő lemezek

- 11 4 szelet kenyérből 4 szendvics lesz – friss, közepesen vastag szeletek a legalkalmasabbak
- 12 Vágjon akkora szeleteket a kenyérből, hogy körben 0,5 cm-rel átfedjék a lapokat.
- 13 Kenjen vékonyan vajat/margarint minden szeletre.
- ✳ Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.
- 14 A pirított szendvicseket a vajas oldalukkal kifelé készítjük.
- 15 Rakjon minden alsó lapra egy szelet kenyeret a vajas felével lefelé.
- 16 Óvatosan nyomja a kenyereket a sütőlapokba egy fakanállal.
- 17 A kenyérben keletkező mélyedéseket töltsse meg a töltelékkel.
- 18 Szendvicsenként körülbelül egy teáskanálnyi töltelék használjon. A túl sok töltelék kifolyik.
- 19 Rakjon egy-egy szelet kenyeret vajas felével fölfelé a töltött szeletek tetejére.
- 20 Csupka be a fedelet, nyomja össze a fogantyút, és nyomja a helyére a zárat.
- 21 Süsse 2-4 percig, vagy amíg a kenyér külseje aranybarnává nem válik.

### pikáns töltelékek

szalonna, sonka, szalámi, főtt kolbász, ananász, gomba, sajt, hagyma, zeller, alma, paradicsom, brokkoli

### édes töltelékek

alma, mazsola, málna, datolya, dió és méz, banán





### változatok

Használjon tésztát, pizzaalapot vagy ciabatta-t, próbálja ki a fokhagymás vagy zöldfűszeres vaját

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

## 👁 GOFRI

### gofrikészítő lemezek

- 22 Készítse el a masszát, és sütés előtt hagyja pihenni.
  - 23 Öntsön kb. 40 ml masszát az alsó lemez egy-egy oldalába.
  - 24 Zárja le a grillezőt. Ne használja a zárat.
  - 25 Süsse aranybarnára a gofrikat (3 perc után ellenőrizze a gofrikat).
-  = evőkanál (15 ml)      g = gramm       = csipetnyi  
 = teáskanál (5 ml)      ml = milliliter       = közepes tojás (53-63 g)

### gofri alaptészta


- |   |   |
|---|---|
| 125-250 g vaj/margarin  | 2                  |
| 350 ml zsírszegény tej  | 190 g közönséges liszt  |
| 2  cukor | 1  sütőpor         |
| 1  só    | 1  vanília kivonat |

Olvassza meg a vaját egy serpenyőben lassú tűzön. Verje fel a tojásokat egy nagyobb tálban. Keverje bele a vanília kivonatot, a tejet és az olvasztott vaját. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót. Adja hozzá a folyékony hozzávalók keverékét, és óvatosan keverje addig, míg éppen csak elkeverednek. A szükségesnél ne keverje tovább! 4 személyre.


## almás és gyömbéres gofri

125-250 g vaj/margarin

350 ml zsírszegény tej

1  gyömbér, lereszelve

125 g erős, teljes kiőrlésű kenyérliszt

2  barna cukor

1  őrölt szegfűszeg

2 

60 ml almalé

125 g közönséges liszt

1½  sütőpor

1  őrölt fahéj

Olvassza meg a vajat egy serpenyőben lassú tűzön. Verje fel a tojásokat egy nagyobb tálban. Keverje össze a tejet, az almalevet, a gyömbért és az olvasztott vaját. Egy nagy tálban keverje össze a két féle lisztet, a sütőport, a cukrot, a fahéjat és a szegfűszeget. Adja hozzá a folyékony hozzávalók keverékét, és óvatosan keverje addig, míg éppen csak elkeverednek. A szükségesnél ne keverje tovább! 4 személyre.

## GRILLEZÉS

bordázott lemezek

26 A grillezni kívánt ételt vágja 10 mm-nél vékonyabb darabokra.

27 Törölje át a grillezőlapokat egy kevés főzőolajjal vagy vajjal.

\* Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

28 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjával, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.

29 Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.

30 Zárja le a grillezőt. Ne használja a zárat.

31 Várja meg, míg az étel megsül.

32 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.

33 Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

34 Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.

35 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.

36 A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.

37 Ne tegye egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.

\* 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.

## TÁROLÁS

38 Csukja be a fedelet, nyomja össze a fogantyút, és nyomja a helyére a zárat.

39 A grillsütőt függőleges helyzetben is tárolhatja.

## KÖRNYEZETVÉDELME

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.





<b>çizimler</b>	4 ısıtma elemanları	8 oluklu
1 mandal	5 yuvalar	9 sandviç
2 sap	6 güç lambası (kırmızı)	10 waffle
3 bırakma düğmesi	7 termostat lambası (yeşil)	11 sekmeler

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

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal 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 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- 2 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
-  Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.
- 3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
-  Cihazı sıvıya batırmayın.
- 4 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 5 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- 6 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 7 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

### sadece ev içi kullanım

#### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

#### PLAKALARI ÇIKARMA/TAKMA

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 2 Plakaları aynı anda değil, birer birer çıkarın.
- 3 Bırakma düğmesine basın ve plakayı üniteden kaldırarak çıkarın.
- 4 Plakaları aynı anda değil, birer birer takın.
- 5 Sekmeleri, cihazın menteşeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
- 6 Plakanın sap tarafında yer alan diğer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.

#### ÖN ISITMA

- 7 Fişi prize takın.
- 8 Cihaz elektrik kaynağına bağlı olduğça, güç lambası da yanacaktır.

9 Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.

10 Pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmelerini bekleyin.

## 👁 SANDVIÇLER

sandviç plakaları

11 4 dilim ekmeğe 4 sandviç yapar – taze orta kalınlıkta dilimlenmiş ekmeğe en iyi sonucu verecektir.

12 Ekmeği, plakalarla dört taraftan 0,5 cm örtülecek şekilde kesin.

13 Her dilimin üzerine ince bir tereyağı/margarin tabakası sürün.

★ Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak izgaranın üzerine yapışabilir.

14 Tost yapılacak ekmeğe dilimlerinin her iki tarafı da tereyağı ile yağlanmalıdır.

15 Her alt plakanın üzerine tereyağı tarafı aşağıya bakacak şekilde bir dilim ekmeğe yerleştirin.

16 Ekmeği pişirme plakasına doğru, tahta bir kaşıkla yavaşça bastırın.

17 Ekmekte oluşan boşlukları dolgu malzemesiyle doldurun

18 Her sandviç için yaklaşık bir tatlı kaşığı dolgu malzemesi kullanın. Fazlası dışarı sızacaktır.

19 Doldurulmuş her dilimin üzerine, tereyağı tarafı yukarı bakacak şekilde bir dilim ekmeğe koyun.

20 Kapağı kapatın, sapları bir araya getirerek sıkıştırın ve mandala bastırın.

21 Yaklaşık 2-4 dakika veya ekmeğin dış tarafı altın rengi olana dek pişirin.

### ıştah açıcı dolgu malzemeleri

beykin, jambon, salam, pişirilmiş sosis, ananas, mantar, peynir, soğan, kereviz, elma, domates, brokoli

### tatlı dolgu malzemeleri

elma, kuru üzüm, ahududu, hurma, ceviz ve bal, muz

### çeşitlemeler

Tatlı, pizza veya ekmeğe hamuru kullanın; sarımsak veya bitkisel yağları tercih edin

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

## 👁 WAFFLE

waffle plakaları

22 Akışkan waffle hamurunu hazırlayın ve pişirmeden önce dinlenmeye bırakın.

23 Taban plakasının her bir tarafına yaklaşık 40 ml kadar karışımdan dökün.

24 Izgarayı kapatın. Mandalı kullanmayın.

25 Waffle'ları altın rengi olana dek kızartın (3 dakika sonra kontrol edin).

5 = yemek kaşığı (15ml)

g = gram

☞ = tutam

5 = çay kaşığı (5ml)

ml = mililitre

Ⓢ = yumurta, orta (53-63 gr)

### temel waffle'lar

125-250 g tereyağı/margarin

2 Ⓢ

350 ml kaymağı alınmış süt

190 g sade un

2 5 şeker

1 5 kabartma tozu

1 ☞ tuz

1 5 vanilya esansı

Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Bir kasede yumurtaları yavaşça çırpın. Vanilya özünü, sütü ve erimiş tereyağını katarak karıştırmaya devam edin. Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük bir kaptaki karıştırın. Sıvıları ekleyin ve sadece birbirlerine geçene kadar, çok yavaş bir şekilde karıştırın. Karıştırmanız gerekenden daha fazla karıştırmayın. 4 kişiliktir.

### elmalı ve zencefilli waffle

125-250 g tereyağı/margarin

2 Ⓢ

350 ml kaymağı alınmış süt

60 ml elma suyu

1 5 zencefil, rendelenmiş

125 g sade un

125 g ekstra kepekli ekmeğe unu

1½ 5 kabartma tozu

2 5 esmer şeker

1 5 toz tarçın

1 5 toz karanfil

Tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin. Bir kasede yumurtaları yavaşıya çırpın. Süt, elma suyu, zencefil ve erimiş tereyağını bir kaptaki karıştırın. Her iki türde unu, kabartma tozunu, şekeri, tarçını ve karanfil büyük bir kasede karıştırın. Sıvıları ekleyin ve sadece birbirlerine geçene kadar, çok yavaş bir şekilde karıştırın. Karıştırmanız gerekenden daha fazla karıştırmayın. 4 kişiliktir.

## IZGARA YAPMA

oluklu plakalar

26 Izgarada pişireceğiniz yiyeceği en fazla 10 mm kalınlığında kesin.

27 Izgara plakalarına az miktarda pişirme yağı veya tereyağı sürün.

\* Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

28 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.

29 Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.

30 Izgarayı kapatın. Mandalı kullanmayın.

31 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

32 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşmaya dek pişirin.

33 Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

## TEMİZLİK VE BAKIM

34 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.

35 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

36 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.

37 Cihazın herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

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

## SAKLAMA

38 Kapağı kapatın, sapları bir araya getirerek sıkıştırın ve mandala bastırın.

39 Izgarayı dikey konumda da saklayabilirsiniz.

## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle 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:

1 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.

2 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

3 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 introduceți aparatul în lichid.

4 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.

5 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

6 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

7 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.

8 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

**exclusiv pentru uz casnic**

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.

## MONTAREA/DEMONTAREA PLĂCILOR

1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

2 Scoateți câte o placă pe rând.

3 Apăsăți butonul de eliberare și scoateți placa de pe element, ridicând-o.

4 Montați câte o placă pe rând.

5 Introduceți capetele în orificiile de pe latura cu balamale a aparatului.

6 Apăsăți celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.

## PREÎNCĂLZIȚI

7 Băgați întrerupătorul în priză.

8 Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.

9 Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.

10 Așteptați până când becul se stinge înainte de a găti.

<b>schite</b>	4 elemente de încălzire	8 paletă cu nervuri
1 încuietoare	5 orificii	9 sandviș
2 mâner	6 bec alimentare (roșu)	10 gofră
3 buton eliberare	7 bec termostat (verde)	11 capete

**SANDVIȘURI** plăci pentru sandviș

- 11 Cu 4 felii de pâine obțineți 4 sanvișuri – cea mai bună este pâine feliată mediu, proaspătă.
- 12 Tăiați pâinea pentru a o putea suprapune pe plăci, lăsând un spațiu de 0,5 cm pe laturi.
- 13 Ungeți fiecare felie cu un strat subțire de unt/margarină.
- \* Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
- 14 Sanvișurile prăjite se prepară cu un strat de unt pe laturi.
- 15 Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în jos, pe fiecare placă de jos.
- 16 Apăsați ușor pâinea în interiorul plăcilor, cu o lingură de lemn.
- 17 Umpleți găurile formate în pâine cu umplutura
- 18 Folosiți aproximativ o linguriță de umplutură pentru fiecare sanviș. O cantitate mai mare se va revărsa.
- 19 Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în sus, peste fiecare felie umplută.
- 20 Închideți capacul, uniți mânerul și apăsați încuietoarea.
- 21 Lăsați să se prăjească 2-4 minute, sau până când pâinea devine aurie.

**umpluturi savuroase**

șuncă, jambon, salam, cârnat prăjit, ananas, ciuperci, brânză, ceapă, țelină, mărar, roșii, broccoli

**umpluturi dulci**

măr, struguri, zmeură, curmale, nuci și miere, banane





**variații**

Folosiți aluat de foi, blat de pizza sau ciabatta; încercați untul cu usturoi sau ierburi

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

**GOFRE** plăci pentru gofre

- 22 Pregătiți untul și lăsați-l la o parte până îl veți folosi la gătit.
- 23 Turnați aproximativ 40 ml de amestec pe fiecare parte a plăcii de jos.
- 24 Închideți grătarul. Nu folosiți încuietoarea.
- 25 Gătiți gofrele până când capătă o culoare aurie (verificați după 3 minute).

 = o lingură (15ml)      g = grame       = un praf de  
 = o linguriță (5ml)      ml = mililitri       = ou, mediu (53-63g)

**gofre simple**

- |  |  |
|--|--|
| 125-250 g unt/margarină  | 2                     |
| 350 ml lapte degresat  | 190 g făină simplă   |
| 2  zahăr | 1  praf de copt       |
| 1  sare  | 1  extract de vanilie |

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Bateți ouăle ușor cu telul într-un castron. Adăugați extractul de vanilie, laptele și untul topit, amestecând. Într-un castron mare, amestecați făina, zahărul, praful de copt și sarea. Adăugați amestecul lichid și amestecați ușor până când se încorporează. Nu amestecați mai mult decât este necesar. 4 porții.

## gofre cu mere și ghimbir


125-250 g unt/margarină

350 ml lapte degresat

1  ghimbir, ras

125 g făină integrală concentrată


2  zahăr brun

1  cuișoare

2 

60 ml suc de mere

125 g făină simplă

1½  praf de copt

1  scorțișoară măcinată

Topiți untul într-o cratiță, la foc mic. Bateți ouăle ușor cu telul într-un castron. Amestecați laptele, sucul de mere, ghimbirul și untul topit. Într-un castron mare, amestecați ambele tipuri de făină, praful de copt, zahărul, scorțișoara și cuișoarele. Adăugați amestecul lichid și amestecați ușor până când se încorporează. Nu amestecați mai mult decât este necesar. 4 porții.

## PREPARAREA LA GRĂȚAR

plăci cu nervuri

26 Tăiați alimentele ce urmează a fi preparate pe grătar la o grosime de cel mult 10 mm.

27 Ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt.

\* Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.

28 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.

29 Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.

30 Închideți grătarul. Nu folosiți încuietoarea.

31 Așteptați până când alimentele s-au gătit.

32 Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.

33 Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

34 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

35 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

36 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.

37 Nu spălați nicio componentă a aparatului în mașina de spălat vase.

\* 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.

## DEPOZITARE

38 Închideți capacul, uniți mânerul și apăsați încuietoarea.

39 Puteți depozita grătarul în poziție verticală.

## PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

<b>илюстрации</b>	4 нагреватели	8 ръбест
1 заключващ механизъм	5 процеци	9 сандвич
2 дръжка	6 лампичка за захранването (червена)	10 гофрета
3 бутон за освобождаване	7 лампичка на термостата (зелена)	11 връхчетата

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:

1 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 наглеждани/инструктирани 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.

2 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

3 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.

 Не потапяйте уреда в течност.

4 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.

5 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

6 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

7 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.

8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### **само за домашна употреба**

#### **ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ**

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

#### **ПРЕМАХВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ**

1 Отворете уреда и го оставете да изстине.

2 Премахвайте плочите една по една.

3 Натиснете бутона за освобождаване и повдигнете плочата от елемента.

4 Монтирайте плочите една по една.

5 Поставете връхчетата в процепите от задната страна на уреда.

6 Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.

## 👁 ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- 7 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 8 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 9 Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
- 10 Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.

## 👁 САНДВИЧИ

плочи за сандвичи

- 11 От 4 филии хляб стават 4 сандвича – най-добре е да използвате пресен средно дебело нарязан хляб.
- 12 Нарезете хляба, така че да застъпва плочата с 0.5 см разстояние от всички краища.
- 13 Намажете всяка филия с тънък слой масло/маргарин.
- ★ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да заgorи на скарата.
- 14 Тостовите се правят с намазаната страна навън.
- 15 Поставете филия с намазаната страна надолу върху всяка от долните плочи.
- 16 Притиснете леко хляба към плочата с дървена лъжица.
- 17 Запълнете вдлъбнатините, образувани в хляба с пълнка.
- 18 Сложете около половин десертна лъжица пълнка на всеки сандвич. Прекалено голямото количество ще изтече.
- 19 Сложете филия с намазаната страна нагоре, върху всяка филия с пълнка.
- 20 Затворете капака, така че да прилегнат дръжките и натиснете заключващия механизъм
- 21 Запечете за 2-4 мин или докато външната част на хляба не добие златист цвят.

### солени пълнки

бекон, шунка, салам, изпечени наденички, ананас, гъби, сирене, лук, целина, ябълки, домати, броколи

### сладки пълнки

ябълки, стафиди, малини, фурма, орех и мед, банани

### вариации

Използвайте тесто за сладкиш, основа за пица или чабата; опитайте с масло с чесън или подправки

- ★ Не слагайте никакво сурово месо в уреда. Всички пълнки трябва да са безопасни и готови за ядене преди готвене.

## 👁 ГОФРЕТИ

плочи за гофрети

- 22 Пригответе тестото и го оставете да отлежи преди готвене.
- 23 Изсипете около 40 мл. от сместа върху всяка страна на долната плоча.
- 24 Затворете скарата. Не използвайте заключващия механизъм.
- 25 Поставете гофретите върху грила, докато добият златисто-кафяв цвят (проверете след 3 минути).

15 = супена лъжица (15 мл)

g = грамове

1/2 = щипка

5 = чаена лъжичка (5 мл)

ml = милилитри

60 = яйце, средно голямо (53-63 гр)

### обикновени гофрети

125-250 g чисто масло/маргарин

2 60

350 ml обезмаслено мляко

190 g обикновено брашно

2 15 захар

1 5 бакпулвер

1 1/2 сол

1 5 ванилов екстракт

Разтопете чистото масло в тенджерата на слаб огън. Разбийте внимателно яйцата в купа. Разбъркайте ги в екстракта от ванилия, мляко и разтопено масло. Смесете брашното, захарта, бакпулвера и солта в голяма купа. Добавете течностите и разбъркайте много внимателно, докато се смесят. Не разбърквайте прекалено много. За 4 порции.




## гофрети с ябълка и джинджифил

125-250 g чисто масло/маргарин

350 ml обезмаслено мляко

1  джинджифил, настърган

125 g черно брашно


2  тъмно кафява захар

1  смлян карамфил

2 

60 ml ябълков сок

125 g обикновено брашно

1½  бакпулвер

1  смляна канела

Разтопете чистото масло в тенджера на слаб огън. Разбийте внимателно яйцата в купа. Разбъркайте млякото, ябълковия сок, джинджифила и разтопеното масло. Смесете двата вида брашно, бакпулвер, захар, канела и карамфил в голяма купа. Добавете течностите и разбъркайте много внимателно, докато се смесят. Не разбърквайте прекалено много. За 4 порции.

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

оробрени плочи

- 26 Нарезете храната, която ще пригответе на грил, на не по-дебели от 10-милиметрови парчета.
- 27 Забършете плочите за грил с малко олио или масло.
- \* Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да заgorи на скарата.
- 28 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
- 29 Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепащите повърхности.
- 30 Затворете скарата. Не използвайте заключващия механизъм.
- 31 Изчакайте, докато храната се сgotви.
- 32 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.
- 33 Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 34 Отворете уреда и го оставете да изстине.
- 35 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 36 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- 37 Не поставяйте никоя от частите на уреда в миялна машина.
- \* При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепащите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

## СЪХРАНЕНИЕ

- 38 Затворете капака, така че да прилегнат дръжките и натиснете заключващия механизъм
- 39 Можете да съхранявате грила в изправено положение.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

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



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 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 years.
- 2 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.

 The surfaces of the appliance will get hot.

- 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't immerse the appliance in liquid.

- 4 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 5 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- 6 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 7 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 9 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

### **household use only**



#### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Wipe the grill plates with a damp cloth.

#### **REMOVING/FITTING THE PLATES**


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

#### **PREHEAT**

- 7 Put the plug into the power socket.
- 8 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
- 9 The thermostat light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
- 10 Wait till the light goes out before cooking.

#### **SANDWICHES**

**sandwich plates**

- 11 4 slices of bread makes 4 sandwiches – fresh medium-sliced bread is best.
  - 12 Cut the bread to overlap the plates by 0.5cm all round.
  - 13 Spread butter/margarine thinly on each slice.
-  Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.

<b>diagrams</b>	4 heating elements	8 ribbed
1 latch	5 slots	9 sandwich
2 handle	6 power light (red)	10 waffle
3 release button	7 thermostat light (green)	11 tabs

- 14 Toasted sandwiches are made buttered side out.
- 15 Put a slice of bread, buttered side down, on each bottom plate.
- 16 Press the bread gently into the cooking plates with a wooden spoon.
- 17 Fill the hollows formed in the bread with the filling.
- 18 Use about a dessertspoon of filling per sandwich. Too much will ooze out.
- 19 Put a slice of bread, buttered side up, on top of each of the filled slices.
- 20 Close the lid, squeeze the handles together, and press in the latch.
- 21 Cook for 2-4 minutes, or till the outside of the bread turns golden brown.

### savoury fillings

bacon, ham, salami, cooked sausage, pineapple, mushroom, cheese, onion, celery, apple, tomato, broccoli

### sweet fillings

apple, raisins, raspberries, date, walnut and honey, banana

### variations


Use pastry, pizza base, or ciabatta; try garlic or herb butter

- ✳ Don't use raw meat of any kind in the appliance. All fillings must be safe and fit to eat before cooking.


## 👁 WAFFLES

waffle plates

- 22 Prepare the batter, and let it rest before cooking.
- 23 Pour about 40ml of mixture over each side of the bottom plate.
- 24 Close the grill. Don't use the latch.
- 25 Grill the waffles till golden brown (check after 3 minutes).

1  = tablespoon (15ml)

g = grams

 = pinch

1  = teaspoon (5ml)

ml = millilitres

 = egg, medium (53-63g)

### basic waffles

125-250 g butter/margarine

2 

350 ml skimmed milk

190 g plain flour

2  sugar

1  baking powder

1  salt

1  vanilla extract

Melt the butter in a pan over a low heat. Lightly whisk the eggs in a bowl. Stir in the vanilla extract, milk, and melted butter. Mix the flour, sugar, baking powder, and salt in a large bowl. Add the liquids, and stir very lightly till they are only just mixed. Don't stir more than you absolutely have to. Serves 4.

### apple and ginger waffles

125-250 g butter/margarine

2 


350 ml skimmed milk


60 ml apple juice


1  ginger, grated

125 g plain flour

125 g strong wholemeal bread flour

1½  baking powder

2  dark brown sugar

1  ground cinnamon

1  ground cloves

Melt the butter in a pan over a low heat. Lightly whisk the eggs in a bowl. Stir in the milk, apple juice, ginger and melted butter. Mix both types of flour, baking powder, sugar, cinnamon, and cloves in a large bowl. Add the liquids, and stir very lightly till they are only just mixed. Don't stir more than you absolutely have to. Serves 4.

## GRILLING

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

## CARE AND MAINTENANCE

- 34 Unplug the appliance and let it cool down.
- 35 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 36 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 37 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
- \* At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

## STORAGE

- 38 Close the lid, squeeze the handles together, and press in the latch.
- 39 You may store the grill upright.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

## 👁️ الشواء

### ● الصوان المضلع

- 26 اقطع الطعام الذي سيتم شواءه بسمك 10 ملم كحد أقصى.
- 27 افتح الشواية وامسح صواني الشواية بقليل من زيت الطهي أو الزبد ثم أغلقها.  
\* لا تفرّد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.
- 28 قم بفرّد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 29 لا تستخدم أي شيء معدني أو حاد، فسوف تتلف الأسطح غير اللاصقة.
- 30 قم بغلق الشواية.  
● لا تستخدم المزلاج.
- 31 انتظر إنشاء طهي الطعام.
- 32 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 33 عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

## 👁️ محاذير وصيانة

- 34 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- 35 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 36 قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 37 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.
- \* 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.

## 👁️ التخزين

- 38 أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
- 39 يمكنك تخزين الشواية في وضع رأسي.

## رمز سلة المهملات على العجلة



لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

## الوافل الأساسي

125-250g زبد/سمن

2 بيض

350ml حليب منزوع الدسم

190g دقيق عادي

2 ملاعق طعام من السكر

1 ملعقة طعام من خميرة الخبز

1 حصوة ملح

1 ملعقة طعام من خلاصة الفانيليا

قم بإذابة الزبد في مقلاة على نار منخفضة.

اخفق البيض بخفة في وعاء.

قلب في خلاصة الفانيليا والحليب والزبد المذاب.

اخلط الدقيق والسكر وخميرة الخبز والملح في وعاء كبير.

قم بإضافة السوائل وقلب بخفة شديدة إلى أن تختلط فقط.

لا تقلب أكثر مما يجب.

يقدم إلى 4.

## وافل التفاح والزنجبيل

125-250g زبد/سمن

2 بيض

350ml حليب منزوع الدسم

60ml عصير التفاح

1 ملعقة طعام من الزنجبيل، المبشور

125g دقيق عادي

125g دقيق خبز قوي من الحنطة الكاملة

1/2 ملاعق شاي من خميرة الخبز

2 ملاعق كبيرة من السكر البني الداكن

1 ملعقة طعام من القرفة المطحونة

1 ملعقة شاي من القرنفل المطحون

قم بإذابة الزبد في مقلاة على نار منخفضة.

اخفق البيض بخفة في وعاء.

قلب في الحليب وعصير التفاح والزنجبيل والزبد المذاب.

اخلط نوعي الدقيق وخميرة الخبز والسكر والقرفة والقرنفل في وعاء كبير.

قم بإضافة السوائل وقلب بخفة شديدة إلى أن تختلط فقط.

لا تقلب أكثر مما يجب.

يقدم إلى 4.

## 👁️ التسخين المسبق

- 7 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 8 سوف تضيئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 9 تضيئ اللمبة الترموستات ، ثم تضيئ وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة
- 10 انتظر حتى تنطفئ اللمبة.

## 👁️ السندوتشات المحمصّة

### • صواني السندوتشات

- 11 قم باستخدام الصينية لقلي أي شيء يمكن فرده على الشواية.
- 12 قم بإدارة وحدة التحكم في الصينية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء الضوء.
- 13 قم بفرد الطعام على الشواية باستخدام الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- ❗ لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.
- 14 تصنع السندوتشات المحمصّة بزبد خارج من الجانبين.
- 15 ضع قطعة خبز عليها زبد من الجانب لأسفل على كل صينية سفلية.
- 16 اضغط على الخبز برفق في صواني الشواية بملعقة خشبية.
- 17 املا التجايف الموجودة في الخبز بالحشو
- 18 استخدم نحو ملعقة من الحشو لكل سندوتش. فالكثير منها سيترسب للخارج.
- 19 ضع قطعة خبز عليها زبد من الجانب لأعلى على كل شريحة محشوة.
- 20 أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
- 21 قم بالطهي لمدة 2-4 دقائق أو إلى أن يتحول لون الخبز الخارجي إلى بني ذهبي.

### الحشوات اللذيذة

اللحم المفروم المطبوخ واللحم المطبوخ المقطع والنقانق المطبوخة والأناناس والمشروم والجبن والبصل والكرفس والتفاح والطماطم والقرنبيط

### الحشوات الحلوة

النجاح والزبيب والتوت والبلح والجوز والعسل والموز

### تنويغات

استخدم المعجنات أو قاعدة البييتزا أو الخبز الايطالي وجرب الثوم أو الزبد النباتي

❗ لا تستخدم أي نوع من اللحوم النيئة في الجهاز. ويجب أن تكون جميع الحشوات آمنة وصالحة للأكل قبل الطهي.

## 👁️ الوافل

### • صواني كعك الوافل

- 22 إذا كنت تستخدم صواني كعك الوافل، قم بتحضير العجين واتركه يستريح قبل الطهي.
- 23 قم بصب ملعقة حوالي 40 ملم من الخليط فوق كل جانب من الصينية السفلية وأغلق الغطاء.
- 24 قم بغلق الشواية.
- لا تستخدم المزلاج.
- 25 قم بالطهي إلى أن يصبح اللون بني ذهبي (تحقق من ذلك بعد 3 دقيقة).

1 ملعقة طعام = 15 ملم

1 ملعقة طعام = 5 ملم

الرسومات	عناصر التسخين	8 الصواني المضلعة
1 مزلاج	5 فتحات	9 صواني كعك الوافل
2 مقبض	6 لمبة الطاقة (حمراء)	10 صواني السندوتشات
3 زر الإطلاق	7 لمبة الترموستات (خضراء)	11 ألجنة

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

### ⊠ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
  - يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
  - يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
  - اجعل الجهاز والكتلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- 2 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
  - ⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- 3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
  - ⚠ لا تغمر الجهاز في سائل.
- 4 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 5 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
- 6 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.
- 7 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 8 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- 9 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للإستعمال المنزلي فقط

#### Ⓞ قبل الإستعمال للمرة الأولى

- قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

#### Ⓞ إخراج/تركيب الصواني

- 1 أفصل الجهاز واتركه يبرد.
- 2 أخرج صينية واحدة في كل مرة.
- 3 اضغط على زر التحرير وارفع الصينية بعيدا عن العنصر.
- 4 استبدل صينية واحدة في كل مرة.
- 5 ضع الألسن في فتحات على جانب مفصل الجهاز.
- 6 اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.