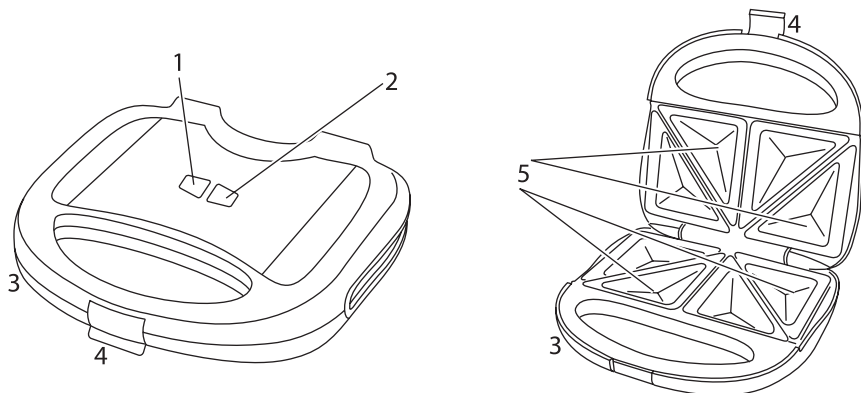




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	26
Bedienungsanleitung	4	pokyny (Slovenčina)	28
mode d'emploi	6	instrukcja	30
instructies	8	upute	32
istruzioni per l'uso	10	navodila	34
instrucciones	12	οδηγίες	36
instruções	14	utasítások	38
brugsanvisning	16	talimatlar	40
bruksanvisning (Svenska)	18	instrucțiuni	42
bruksanvisning (Norsk)	20	инструкции (Български)	44
käyttöohjeet	22	تعليمات للاستخدام	47
инструкции (Русский)	24		



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 must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Don't use raw meat of any kind in the appliance. All fillings must be safe and fit to eat before cooking.
- 4 Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
- 5 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 6 Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- 7 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- 8 Unplug the appliance when not in use.
- 9 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 10 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 11 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 12 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 13 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 14 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.

PREHEAT

- 1 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 2 Put the plug into the power socket.
- 3 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
- 4 The thermostat light will glow when the appliance reaches working temperature.
- 5 It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.

diagrams	2 thermostat light (green)	4 latch
1 power light (red)	3 handle	5 grill plates

FILL THE GRILL

- 6 When the thermostat light glows, open the grill.
- 7 4 slices of bread makes 4 sandwiches – fresh medium-sliced bread is best.
- 8 Cut the bread to overlap the plates by 0.5cm all round.
- 9 Spread butter/margarine thinly on each slice.
- ★ Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
- 10 Toasted sandwiches are made buttered side out.
- 11 Put a slice of bread, buttered side down, on each bottom plate.
- 12 Press the bread gently into the cooking plates with a wooden spoon.
- 13 Fill the hollows formed in the bread with the filling
- 14 Use about a dessertspoon of filling per sandwich. Too much will ooze out.
- 15 Put a slice of bread, buttered side up, on top of each of the filled slices.
- 16 Close the lid, squeeze the handles together, and press in the latch.
- 17 Cook for 2-4 minutes, or till the outside of the bread turns golden brown.

CARE AND MAINTENANCE

- 18 Unplug the appliance and let it cool down.
- 19 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 20 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 21 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- ★ 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.

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

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.



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Kein rohes Fleisch im Gerät verwenden. Alle Füllungen müssen sicher und für den Verzehr geeignet sein, bevor sie im Gerät verarbeitet werden.
- 4 Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
- 5 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 6 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
- 7 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 8 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 9 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 10 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 11 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 12 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 13 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 14 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt



VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.



VORWÄRMEN

- 1 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 2 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 3 Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 4 Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
- 5 Es wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.



BEFÜLLEN SIE DEN SANDWICHTOASTER

- 6 Öffnen Sie den Sandwichtoaster, sobald die Thermostatlampe aufleuchtet.
- 7 4 Scheiben Brot ergeben 4 Sandwiches – frisches, mitteldickes Toastbrot ist am besten geeignet.
- 8 Das Brot so schneiden, dass es die Platten auf allen Seiten um 0,5 cm überragt.

Zeichnungen

1 Kontroll-Lampe (rot)

2 Thermostatlampe (grün)

3 Griff

4 Verschluss

5 Grillplatten

- 9 Jede Scheibe dünn mit Butter oder Margarine bestreichen.
- ★ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 10 Bei getoasteten Sandwiches wird die Außenseite mit Butter bestrichen.
- 11 Auf jede untere Platte eine Scheibe Brot legen, und zwar mit der mit Fett bestrichenen Seite nach unten.
- 12 Das Brot mit einem Holzlöffel leicht in die Sandwichplatten drücken.
- 13 Die dadurch im Brot entstandenen Mulden mit der Füllung füllen.
- 14 Pro Sandwich ca. einen Esslöffel Füllung verwenden. Zu viel Füllung würde aus dem Sandwich herausquellen.
- 15 Eine Scheibe Brot – mit der mit Fett bestrichenen Seite nach oben – auf jede gefüllte Scheibe legen.
- 16 Den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss festdrücken.
- 17 Die Sandwiches 2 - 4 Minuten lang tosten oder so lange, bis die Außenseite goldbraun wird.

** REINIGUNG UND PFLEGE**

- 18 Ziehen Sie den Stecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 19 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 20 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- 21 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
- ★ 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.

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.

** 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 doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 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.
- 4 Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
- 5 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 6 Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- 7 N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- 8 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 9 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 10 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 11 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 12 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 13 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 14 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.



pour un usage domestique uniquement



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.



PRÉCHAUFFEZ

- 1 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 2 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 3 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
- 4 Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement.
- 5 Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.



REMPLEZ LE GRILL

- 6 Lorsque le voyant du thermostat s'allume, ouvrez le gril.
- 7 Prévoyez 4 tranches de pain pour 4 sandwichs – nous recommandons des tranches de pain fraîches moyennes.
- 8 Découpez le pain de sorte qu'il recouvre les plaques de 0,5 cm dans tout le périmètre.
- 9 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 gril.

schémas	2 voyant du thermostat (vert)	4 dispositif de fermeture
1 voyant d'alimentation (rouge)	3 poignée	5 plaques de cuisson

- 10 Les sandwichs grillés sont réalisés le côté beurré vers l'extérieur.
- 11 Déposez une tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur chaque plaque inférieure.
- 12 Appuyez légèrement sur le pain à l'aide d'une cuillère en bois.
- 13 Remplissez les parties creuses formées dans le pain à l'aide de la garniture.
- 14 Utiliser environ une cuillère à dessert de garniture par sandwich. Une quantité excessive risquerait de déborder.
- 15 Déposez une tranche de pain, côté beurré vers le haut, sur chacune des tranches garnies.
- 16 Abaissez le couvercle, serrez les poignées et appuyez sur le dispositif de fermeture.
- 17 Faites cuire pendant 2-4 minutes ou jusqu'à ce que le côté extérieur du pain soit brun doré.

SOINS ET ENTRETIEN

- 18 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 19 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 20 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les taches incrustées.
- 21 N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- ✳ 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.

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.

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.

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 mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Het apparaat is niet geschikt voor rauw vlees. Alle vullingen dienen veilig en geschikt te zijn om te eten, voordat ze worden verwarmd.
- 4 Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 5 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 6 Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 7 Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 8 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 9 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 10 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 11 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 12 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 13 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 14 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend huishoudelijk gebruik



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek.



VOORVERWARMEN

- 1 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Het "power" lampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- 4 Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
- 5 Vervolgens zal het aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.



BELEG DE GRILL

- 6 Wanneer het thermostaatlampje oplicht, kun je de grill openen.
- 7 Met 4 boterhammen maakt u 4 tosti's – het meest geschikt hiervoor is vers, middeldik gesneden brood.
- 8 Snijd het brood zodanig dat de sneetjes aan alle kanten 0,5 cm over de platen uitsteken.
- 9 Besmeer elke boterham met een dun laagje boter/margarine.
- * Gebruik geen halvarine – dit verbrandt op de grill.
- 10 Voor tosti's dienen de sneetjes brood met de beboterde kant naar buiten te worden gelegd.
- 11 Leg op beide onderste grillplaten een snee brood met de beboterde kant naar beneden.
- 12 Druk het brood zachtjes met een houten lepel op de grillplaten.

afbeeldingen

1 'power' lampje (rood)

2 thermostaatlampje (groen)

3 handvat

4 klem

5 grillplaten

- 13 Vul de uithollingen die zich in het brood hebben gevormd met de vulling.
- 14 Gebruik per tosti ongeveer een dessertlepel vulling. Als u te veel gebruikt, loopt de vulling eruit.
- 15 Leg op elke belegde snee brood een andere snee brood met de beboterde kant naar boven.
- 16 Sluit het deksel, druk de handgrepen samen en zet deze met de klem vast.
- 17 Verwarm gedurende 2-4 minuten of tot het brood aan de buitenkant goudbruin is.

ZORG EN ONDERHOUD

- 18 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen
- 19 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 20 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- 21 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
- ★ 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.

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

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 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 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.
- 4 L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è comunque calda. Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.
- 5 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 6 Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- 7 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe l'apparecchio e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- 8 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 9 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 10 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 11 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 12 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 13 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 14 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.



solo per uso domestico



PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.



PRERISCALDAMENTO

- 1 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 2 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 3 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
- 4 Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato.
- 5 La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona per mantenere la temperatura selezionata.



COME RIEMPIRE LA PIASTRA

- 6 Aprire la piastra quando la spia del termostato si illumina.
- 7 Con 4 fette di pane si possono fare 4 sandwich; è meglio usare pane fresco tagliato con spessore medio.
- 8 Tagliare il pane in modo che si sovrapponga di 0,5 cm tutto intorno alle piastre.
- 9 Spalmare leggermente su ciascuna fetta del burro o della margarina.
- * Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sulla piastra.
- 10 Per i sandwich tostati il lato imburrito dev'essere all'esterno.

immagini

1 spia di "acceso" (rossa)

2 spia del termostato (verde)

3 manico

4 chiusura a scatto

5 piastre di cottura

- 11 Mettere una fetta di pane, con il lato imburrito rivolto in basso, su ciascuna piastra inferiore.
- 12 Premere delicatamente il pane sulle piastre da sandwich con un cucchiaino di legno.
- 13 Riempire di farcitura le cavità che si sono formate nel pane.
- 14 Usare all'incirca un cucchiaino da dessert di farcitura per ciascun sandwich, per evitare che fuoriesca.
- 15 Mettere una fetta di pane, con il lato imburrito rivolto in alto, su ciascuna delle fette farcite.
- 16 Chiudere il coperchio, unire le due maniglie e bloccarle insieme tramite la chiusura a scatto.
- 17 Cuocere per 2-4 minuti, o fino a quando l'esterno del pane è di colore marrone dorato.

CURA E MANUTENZIONE

- 18 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 19 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 20 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
- 21 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
- ✳ 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.

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.

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.



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



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- 3 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.
- 4 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.
- 5 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 6 Puede que el pan, el aceite u otros alimentos se quemen. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 7 No envuelva la comida film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar un peligro de incendio.
- 8 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 9 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 10 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 11 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 12 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 13 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 14 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.



solo para uso doméstico



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.



PRECALENTAR

- 1 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharse.
- 2 Enchufe el aparato a la corriente.
- 3 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- 4 La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo.
- 5 Entonces empezará a encenderse y apagarse ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura.



LLENAR LA PARRILLA

- 6 Cuando se ilumine la luz del termostato, abra la unidad.
- 7 4 rebanadas de pan hacen 4 sándwiches – se recomienda el pan de molde fresco con rebanadas de grosor mediano.
- 8 Corte el pan de manera que sobresalga unos 0,5 cm alrededor de las placas de cocción.
- 9 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.
- 10 Los sándwiches tostados se hacen con el lado que tiene la mantequilla en el exterior (hacia fuera).
- 11 Ponga una rebanada de pan, con el lado de la mantequilla hacia abajo, en cada placa inferior.

ilustraciones	2 luz del termostato (verde)	4 cierre
1 luz de encendido (roja)	3 asa	5 placas de cocción

- 12 Apriete un poco el pan contra las placas de cocción usando una cuchara de madera.
- 13 Llene los huecos formados en el pan con el relleno.
- 14 Use aproximadamente una cucharada de postre de relleno por tostada. Si pone mucho, se saldrá por los lados.
- 15 Ponga una rebanada de pan, con el lado de la mantequilla hacia arriba, encima de cada rebanada rellena.
- 16 Cierre la tapa, junte las asas con fuerza, y ponga el cierre.
- 17 Cocine durante 2-4 minutos, o hasta que la parte exterior del pan esté bien tostada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 18 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 19 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 20 Use una servilleta un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
- 21 No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
- ★ 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 del grill.

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.

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 só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Não utilize carne crua de espécie alguma no aparelho. Todos os recheios devem ser seguros e próprios para consumo antes de os cozinhar.
- 4 Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.
- 5 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 6 Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- 7 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- 8 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 9 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 10 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 11 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 12 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 13 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 14 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.



apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

PRÉ-AQUECIMENTO

- 1 Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 2 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
- 4 A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento.
- 5 A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura.

ENCHER O GRELHADOR

- 6 Quando a luz do termóstato piscar, abra o grelhador.
- 7 4 fatias de pão fazem 4 tostas – pão fresco cortado às fatias médias é o melhor.
- 8 Corte o pão 0,5 cm maior do que as placas de forma a sobrepô-las a toda a volta.
- 9 Espalhe uma camada fina de manteiga ou margarina em cada fatia.
- * Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
- 10 As tostas são feitas com o lado da manteiga para fora.
- 11 Coloque uma fatia de pão, lado da manteiga para baixo, em cada placa inferior.
- 12 Pressione suavemente o pão nas placas de sanduíche com uma colher de pau.
- 13 Encha as cavidades formadas no pão com o recheio.
- 14 Utilize aproximadamente uma colher de sobremesa de recheio por tosta. Recheio em excesso sairá pelas bordas da tosta.

esquemas	2 luz do termóstato (verde)	4 fecho
1 luz de ligação (vermelha)	3 asa	5 placas de grelhar

- 15 Coloque uma fatia de pão, lado da manteiga para cima, em cima de cada uma das fatias recheadas.
- 16 Feche a tampa, aperte ambas as asas e carregue no fecho.
- 17 Cozinhe durante 2 a 4 minutos ou até a parte de fora do pão ter uma cor castanha dourada.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

- 18 Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.
- 19 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 20 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- 21 Não utilize esfregões abrasivos, palha d' aço ou esfregões saponificados.
- ✱ 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.

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.

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.



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



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Tilbered ikke råt kød af nogen slags i apparatet. Alt fyld skal være sikkert og spiseklart inden tilberedning.
- 4 Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.
- 5 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 6 Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- 7 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- 8 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 9 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 10 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 11 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 12 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 13 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 14 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug



FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.



FORVARMNING

- 1 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, så man ikke kan snuble over den.
- 2 Sæt stikket i stikkontakten.
- 3 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
- 4 Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning.
- 5 Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen.



LÆG MADEN I GRILLEN

- 6 Når termostatlampen lyser, åbn grillen.
- 7 Af 4 skiver brød får du 4 sandwicher – friskt brød i mellemtykke skiver er bedst.
- 8 Skær brødet så det overlapper pladerne med 0,5 cm hele vejen rundt.
- 9 Smør et tyndt lag smør eller margarine på hver skive.
- * Brug ikke light smøreprодукter – de kan brænde fast på grillen.
- 10 Ristede sandwicher tilberedes med den smurte side udad.
- 11 Læg en skive brød, med den smurte siden nedad, på hver bundplade.
- 12 Tryk brødet let ned i varmepladerne med en træske.
- 13 Fyld fordybningerne, der dannes i brødet med fyldet.
- 14 Brug cirka en dessertskefuld fyld per sandwich. For meget fyld vil flyde ud.
- 15 Læg en skive brød, med den smurte side opad, oven på hver skive med fyld.

tegninger	2 termostatlampe (grøn)	4 lås
1 strømindikator (rød)	3 håndtag	5 grillplader

16 Luk låget, pres håndtagene sammen og tryk låsen ind.

17 Tilbered i 2-4 minutter, eller indtil brødet bliver brunt udenpå.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

18 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.

19 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.

20 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.

21 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.

✱ 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.

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

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 får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Använd inte någon form av rått kött. Alla ingredienser ska vara färska och ätfärdiga när de används i fyllningen.
- 4 Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopviktt handduk.
- 5 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 6 Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- 7 Vir inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- 8 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 9 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 10 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 11 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 12 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 13 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 14 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

FÖRVARMA

- 1 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 2 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 3 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
- 4 Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur.
- 5 Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen.

LÄGGA MATEN I GRILLEN

- 6 Öppna apparaten när termostatlampan har tänts.
- 7 Fyra brödsivor blir fyra sandwichar – använd helst färskt bröd i lagom tjocka skivor.
- 8 Låt brödskvivorna vara ungefär 0,5 cm större än grillplattorna på alla sidor.
- 9 Bred lite smör/margarin på varje brödskiva.
- ★ Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- 10 OBS! Rosta sandwicharna med de smörade sidorna utåt (mot värmeytan).
- 11 Lägg en brödskiva med den smörade sidan mot värmeytan på de nedre grillplattorna.
- 12 Tryck försiktigt ned brödet i grillplattorna med hjälp av en träsked.
- 13 Lägg fyllningen i fördjupningen i brödet.
- 14 Använd ungefär en dessertsked fyllning för varje sandwich. För mycket fyllning kommer bara att flyta ut.

bilder	2 termostatlampa (grön)	4 spärrhake
1 strömlampa (röd)	3 handtag	5 grillplattor

15 Lägg en brödskiva med den smörade sidan utåt (mot värmesidan) ovanpå varje skiva med fyllning.

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

17 Vänta 2–4 minuter eller tills brödets ovansida är gyllenbrunt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

18 Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna.

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

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

21 Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

★ 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.

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

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 tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.



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 må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badet, nær vann eller utendørs.
- 3 Ikke bruk noen typer rått kjøtt i apparatet. Alt fyll må være trygt og egnet til å spise før man starter tilberedningen.
- 4 Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
- 5 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 6 Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- 7 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- 8 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 9 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er påkople.
- 10 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 11 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 12 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 13 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 14 Hvis kableen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet



FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.



FORVARME

- 1 Sno kableen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 2 Stikk kontakten i støpselet.
- 3 Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
- 4 Termostatlampe vil lyse når apparatet når driftstemperatur.
- 5 Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen.



SETT MAT I GRILLEN

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

tegn	2 termostatlampe (grønn)	4 lås
1 strømlampe (rød)	3 håndtak	5 grillplater

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

18 Koble fra apparatet og la det bli kaldt.

19 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

20 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.

21 Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

✳ 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.

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

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte 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 pakkauskas materiaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Älä käytä laitteessa minkäänlaista raakaa lihaa. Kaikkien täytteiden on oltava turvallisia ja syöntikelpoisia ennen grillaamista.
- 4 Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.
- 5 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 6 Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 7 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 8 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 9 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 10 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 11 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 12 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 13 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 14 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

ESILÄMMITYS

- 1 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 2 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 3 Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- 4 Termostaatin merkkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan.
- 5 Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena.

GRILLIN TÄYTTÄMINEN

- 6 Avaa grilli, kun termostaatin valo palaa.
- 7 4 viipaleesta leipää tulee 4 täytettyä leipää – tuoreet, keskikokoiset viipaleet ovat parhaita.
- 8 Leikkaa leivät siten, että ne ylittävät levyjen reunat joka puolelta 0,5 cm.
- 9 Levitä voita/margariinia ohuesti jokaiselle viipaleelle.
- * Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- 10 Paahdetut leivät valmistetaan voideltu puoli ulospäin.
- 11 Aseta leipäviipale voideltu puoli alaspäin kummallekin alalevyille.
- 12 Paina leipiä grillilevyihin varovasti puulastalla.
- 13 Täytä leipiin muodostuneet kolot täytteellä.
- 14 Käytä noin jälkiruokalusikallinen täytettä leipää kohti. Liiallinen täyte pursuaa ulos.
- 15 Aseta toinen leipäviipale voideltu puoli ylöspäin kummankin täytetyn leivän päälle.
- 16 Sulje kansi, purista kahvat yhteen ja paina salpa kiinni.
- 17 Grillaa 2–4 minuuttia tai kunnes leipien ulkopinta on kullanruskea.

piirroksset	2 termostaatin merkkivalo (vihreä)	4 salpa
1 virran merkkivalo (punainen)	3 kahva	5 grillilevyt

HOITO JA HUOLTO

18 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.

19 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

20 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.

21 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

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

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 yrttivoita

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.



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 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 В устройстве нельзя готовить сырое мясо любого вида. Любое содержимое должно быть безопасно и съедобно еще до приготовления.
- 4 Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 5 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 6 Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 7 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 8 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 9 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 10 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 11 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 12 Используйте прибор только по назначению.
- 13 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 14 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- 1 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 2 Вставьте вилку в розетку.
- 3 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
- 4 Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
- 5 Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.



ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

- 6 Когда индикатор термостата засветился, открывайте гриль.
- 7 Из 4 кусочков хлеба получается 4 бутерброда — лучше всего подходят кусочки свежего хлеба среднего размера.
- 8 Хлеб надо резать так, чтобы его кусочки везде перекрывали тарелки на 0,5 см.
- 9 Смажьте каждый ломтик тонким слоем масла или маргарина.
- ★ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
- 10 Тосты изготавливаются масляной стороной наружу.
- 11 На каждую нижнюю тарелку положите ломтик хлеба промасленной стороной книзу.

иллюстрации

1 лампочка питания (красная)

2 индикатор термостата (зеленый)

3 ручка

4 защелка

5 пластины гриля

- 12 Аккуратно положите хлеб на тарелки для жарки при помощи деревянной ложки.
- 13 Полости в хлебе можно наполнить наполнителем
- 14 На каждый бутерброд используйте около десертной ложки наполнителя. Излишек наполнителя будет просачиваться наружу.
- 15 На каждый наполненный ломтик уложите другой ломтик масляной стороной вверх.
- 16 Закройте крышку, сожмите ручки вместе и зажмите защелку.
- 17 Приготовление занимает 2–4 минуты, или пока внешняя сторона хлеба не станет золотисто-коричневой.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 18 Выньте штепсель из розетки, дайте устройству остыть.
- 19 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 20 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
- 21 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
- ✳ В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

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 чиабаты; попробуйте чеснок или зеленое масло

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 spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 V přístroji nepoužívejte žádné syrové maso. Všechny potraviny, které do přístroje vložíte, musí být bezpečně požitelné ještě před zapékáním.
- 4 Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 5 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 6 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 7 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- 8 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 9 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 10 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 11 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 12 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 13 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 14 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

PŘEDEHŘÁTÍ

- 1 Kabel ved'te tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 3 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
- 4 Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu.
- 5 Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu.

NAPLNĚNÍ GRILU

- 6 Až se rozsvítí kontrolka termostatu, otevřete gril.
- 7 Na 4 sendviče potřebujete 4 plátky chleba – nejlepší jsou středně velké plátky čerstvého chleba.
- 8 Chleba uřízněte tak, aby plotýnky (grilovací plochy) přesahovaly do všech stran o 0,5 cm.
- 9 Na každý plátek rozetřete trošku másla/margarínu.
- * Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- 10 Zapékané sendviče se připravují tak, aby byly máslové na vnější straně.
- 11 Na každou plotýnku dejte po jednom plátku chleba máslovou stranou dolů.
- 12 Chleba jemně vmáčkněte do plotýnek pomocí vařečky.
- 13 Důlky, které v chlebu vzniknou, vyplňte náplní.
- 14 Na každý sendvič použijte přibližně jednu dezertní lžičku náplně. Když bude náplně příliš, vyplaví se.

nákresy	2 kontrolka termostatu (zelená)	4 západka
1 kontrolka připojení k síti (červená)	3 držadlo	5 grilovací plochy

15 Na každý vyplněný plátek chleba přiložte další plátek, ale tentokrát máslovou stranou nahoru.

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

17 Pečte 2-4 minuty nebo dokud se vnější strana chleba nezbarví dozlatova.

PÉČE A ÚDRŽBA

18 Přístroj odpojte ze sítě a nechte vychladnout.

19 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

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

21 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

✳ 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.

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

variace

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

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 vhažovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.



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 spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Nepoužívajte v prístroji žiadne druhy surového mäsa. Všetky náplne musia byť bezpečné a vhodné na konzumáciu pred samotnou prípravou.
- 4 Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.
- 5 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 6 Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- 7 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- 8 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 9 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 10 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 11 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 12 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 13 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 14 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



Použitie len pre domácnosť

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

PREDHRIATIE

- 1 Prírodný kábel ved'te tak, aby neprevísal, aby sa nemohlo oň zakopnúť alebo zachytiť.
- 2 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 3 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
- 4 Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svieťiť.
- 5 Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty.

NAPLNENIE GRILU

- 6 Keď svetielko termostatu zasvieti, otvorte gril.
- 7 Zo 4 krajcov chleba urobíte 4 sendviče – najlepší je čerstvý chlieb strednej hrúbky.
- 8 Chlieb rozkrojte tak, aby presahoval platne po obvode asi o 0,5 cm.
- 9 Každý krajec natrite tenkou vrstvou masla/margarínu.
- * Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže prihorieť na gril.
- 10 Zapečené sendviče sa pripravujú natretou stranou smerom von.
- 11 Položte krajec chleba natretou stranou nadol na obe spodné platne.
- 12 Chlieb jemne zatlačte na zapekacie platne pomocou drevenej lyžice.
- 13 Priehlbiny vytvorené v chlebe vyplňte plnkou.
- 14 Použite približne jednu dezertnú lyžicu plnky na jeden sendvič. Príliš veľké množstvo vytečie von.

nákresy

1 svetelná kontrolka napájania (červené)	3 rukoväť
2 svetelná kontrolka termostatu (zelené)	4 západka
	5 grilovacie platne

15 Položte krajec chleba natretou časťou nahor na oba naplnené krajce.

16 Zatvorte veko, stlačte rúčky spolu a zatlačte západku.

17 Nechajte piecť 2-4 minúty, alebo kým vonkajšia časť chleba nezchladne do zlatista.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

18 Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

19 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

20 Na ťažko odstrániteľné škrabky použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.

21 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

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

pikantné náplne

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

sladké náplne

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

variácie

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



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 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Nie wolno używać urządzenia do zapiekania jakiegokolwiek surowego mięsa. Wszelkie nadzienia muszą być bezpieczne i nadawać się do jedzenia przed zapiekaniem.
- 4 Niektóre części nie są tak rozgrzane jak inne, ale wszystkie są gorące. Nie dotykaj - chwytaj przez kuchenne rękawice lub złożony ręcznik.
- 5 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 6 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą zapalić się. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 7 Nie owijaj żywności w folię, torby z polietylenu, lub folii metalowej. Grill ulegnie uszkodzeniu i może to być przyczyną pożaru.
- 8 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 9 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 10 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 11 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 12 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 13 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 14 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.



WSTĘPNE PODGRZANIE

- 1 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 2 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 3 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 4 Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie temperaturę roboczą.
- 5 Będzie to następować w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.



WŁÓŻ DO OPIEKACZA

- 6 Gdy zaświeci się lampka termostatu, otwórz grilla.
 - 7 Z 4 kromek chleba uzyskasz 4 kanapki - najlepszy jest chleb świeży średnio krojony.
 - 8 Przytnij chleb ma wymiar 0,5 cm poza płytami z każdej strony.
 - 9 Każdą kromkę cienko posmaruj masłem lub margaryną.
- ✱ Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na opiekaczu.

rysunki	2 lampka termostatu (zielona)	4 zatrask
1 lampka zasilania (czerwona)	3 uchwyt	5 płyty grilla

- 10 Tosty kanapkowe układa się stroną posmarowaną na zewnątrz.
- 11 Umieść dwie kromki chleba masłem do dołu na dolnej płycie.
- 12 Docisnij chleb delikatnie drewnianą łyżką.
- 13 Wypełnij nadzieniem wgłębienia powstałe w ten sposób w chlebie.
- 14 Użyj około 1 łyżeczki deserowej wypełnienia na jednej kanapce. Zbyt wiele wycieknie na zewnątrz.
- 15 Ułóż kromki chleba stroną posmarowaną do góry, na wypełnionych kromkach.
- 16 Zamknij, ściśnij razem uchwyty i naciśnij zatrask.
- 17 Zapiekaj przez 2-4 minut, aż krawędzie chleba się zarumienią.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 18 Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- 19 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 20 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
- 21 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
- ✳ W miejscach, gdzie płyty górna i dolna mają styczność, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

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

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.



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 je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Ne koristite bilo kakvu vrstu sirovog mesa u uređaju. Svi filovi moraju biti sigurni i podesni za jelo prije kuhanja.
- 4 Neki dijelovi su manje vrući od drugih, ali su uglavnom svi dijelovi vrući. Nemojte ih dodirivati, već koristite zaštitne rukavice ili presavijeni ručnik.
- 5 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 6 Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgoriti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- 7 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- 8 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 9 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 10 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 11 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 12 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 13 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 14 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



isključivo za kućnu uporabu

PRIJE PRVE UPORABE

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

- 1 Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 2 Stavite utikač u utičnicu.
- 3 Svjetlo napajanja će svijetliti dok god je uređaj spojen na dovod električne energije.
- 4 Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu.
- 5 Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 6 Kad zasvijetli svjetlo termostata, otvorite grill.
- 7 Od 4 šnite kruha se dobiju 4 sendviča – najbolji je svježi kruh sa šnitama srednje veličine.
- 8 Izrežite kruh tako da prelazi ploče za 0,5 cm.
- 9 Namažite tanko maslac/margarin na svaku šnit.
- * Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- 10 Tost sendviči se prave tako da se strana s maslacem stavlja s vanjske strane.
- 11 Na svaku donju ploču stavite komad kruha tako da je strana s maslacem dolje.
- 12 Lagano kuhačem pritisnite kruh na ploče za pečenje.
- 13 Ispunite filom udubljenja koja su nastala na kruhu.
- 14 Koristite otprilike žličicu fila po sendviču. Ako stavite previše, iscurit će.
- 15 Stavite komad kruha, sa stranom namazanom maslacem prema gore, na svaku šnit ispunjenu filom.
- 16 Zatvorite poklopac, pritisnite ručke dok se ne sastave i pritisnite polugicu.

crteži

1 svjetlo napajanja (crveno)

2 svjetlo termostata (zeleno)

3 ručka

4 polugica

5 ploče roštilja

17 Pecite oko 2-4 minute ili dok vanjski dio kruha ne potamni.

👁 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

18 Isključite uređaj i ostavite da se ohladi.

19 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.

20 Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovaženim s malo jestivog ulja.

21 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.

✳ 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.

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

**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 napravo daste komu drugemu. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Naprave ne dajajte v katerokoli tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 V napravi nikoli ne uporabljajte kakršnega koli surovega mesa. Vsi nadevi morajo biti pred kuhanjem varni in primerni za uživanje.
- 4 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno brisačo.
- 5 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 6 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod zavesami ali drugimi vnetljivimi materiali in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 7 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 8 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 9 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 10 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 11 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 12 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 13 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 14 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

PREDGREVANJE

- 1 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakniti.
- 2 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 3 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
- 4 Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo.
- 5 Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.

POLNLENJE ŽARA

- 6 Ko lučka termostata sveti, odprite žar.
- 7 4 rezine kruha zadoščajo za 4 sendviče – najboljši je sveže narezan kruh srednje debeline.
- 8 Kruh narežite tako, da je po celotnem obodu za 0,5 cm širši od plošč.
- 9 Vsako rezino na tanko namažite z maslom/margarino.
- * Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
- 10 Popečeni sendviči se pripravijo tako, da je z maslom namazana stran obrnjena navzven.
- 11 Na vsako spodnjo ploščo postavite rezino kruha, ki ima z maslom namazano stran obrnjeno navzdol.
- 12 Kruh previdno pritisnite v kuhalne plošče z leseno žlico.
- 13 Votline, ki se oblikujejo v kruhu, napolnite z nadevom
- 14 Za vsak sendvič uporabite približno za malo žličko nadeva. Če ga uporabite preveč, bo stekel iz sendviča.

risbe	2 lučka termostata (zelena)	4 zapah
1 lučka za vklop (rdeča)	3 ročaj	5 plošči žara

15 Na vsako rezino z nadevom postavite rezino kruha, ki ima z maslom namazano stran obrnjeno navzgor.

16 Zaprite pokrov, stisnite ročaja in pritisnite zapah.

17 Kuhajte 2–4 minute ali dokler se zunanost kruha ne obarva zlato rjavo.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

18 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.

19 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.

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

21 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.

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

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

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.



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

Θηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους ωμό κρέας μέσα στη συσκευή. Όλες οι γεμίσεις πρέπει να είναι ασφαλείς και φαγώσιμες πριν από το ψήσιμο.
- 4 Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά. Μην τα αγγίζετε απευθείας – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μια διπλωμένη πετσέτα κουζίνας.
- 5 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 6 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 7 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 8 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 9 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 10 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 11 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 12 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 13 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 14 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.



ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 1 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 2 Συνδέστε το φις στην πρίζα.
- 3 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 4 Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας.
- 5 Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

- 6 Όταν ανάψει η λυχνία θερμοστάτη, ανοίξτε τη γκριλιέρα.
- 7 4 φέτες ψωμί φτιάχνουν 4 σάντουιτς – οι μέτριες φέτες φρέσκου ψωμιού είναι ιδανικές.
- 8 Κόψτε το ψωμί έτσι ώστε να καλύπτει περιμετρικά τις πλάκες κατά 0,5cm.
- 9 Αλείψτε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου/μαργαρίνης σε κάθε φέτα.
- * Μην χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά – ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
- 10 Τα ψημένα σάντουιτς είναι βουτυρωμένα από την έξω πλευρά.

σχέδια	2 λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)	4 ασφάλεια
1 λυχνία ισχύος (κόκκινη)	3 χειρολαβή	5 πλάκες γκριλιέρας

- 11 Βάλτε μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω, σε κάθε κάτω πλάκα.
- 12 Πατήστε απαλά το ψωμί μέσα στις πλάκες ψησίματος με μια ξύλινη κουτάλα.
- 13 Γεμίστε τα κενά που σχηματίζονται στο ψωμί με τη γέμιση
- 14 Χρησιμοποιήστε περίπου μια κουταλιά του γλυκού γέμιση για κάθε σάντουιτς. Η παραπάνω γέμιση θα ξεχειλίζει.
- 15 Σκεπάστε με μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά από πάνω, κάθε γεμιστή φέτα.
- 16 Κατεβάστε το καπάκι, σφίξτε καλά τις χειρολαβές, και κλείστε την ασφάλεια.
- 17 Ψήστε τα για 2-4 λεπτά, ή έως ότου ροδοψηθεί η έξω πλευρά του ψωμιού.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 18 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- 19 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 20 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
- 21 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
- ✱ Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

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

παρλλαγές

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

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 ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Ne használjon semmilyen nyers húst a készülékben. Minden tölteléknek biztonságosnak és fogyaszthatónak kell lennie sütés előtt.
- 4 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik forró. Ne érintse meg – használjon konyhai kesztyűt, vagy összehajtott kendőt.
- 5 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 6 A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- 7 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- 8 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 9 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 10 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 11 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 12 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 13 Ne működtesse a készüléket, ha az megromlódott vagy hibásan működik.
- 14 Ha a kábel megromlódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

ELŐMELEGÍTÉS

- 1 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 2 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 3 A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
- 4 A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet.
- 5 Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet.

A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- 6 Ha a termosztát jelzőfénye kigyullad, nyissa ki a sütőt.
- 7 4 szelet kenyérből 4 szendvics lesz – friss, közepesen vastag szeletek a legalkalmasabbak
- 8 Vágjon akkora szeleteket a kenyérből, hogy körben 0,5 cm-rel átfedjék a lapokat.
- 9 Kenjen vékonyan vaját/margarint minden szeletre.
- * Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.
- 10 A pirított szendvicseket a vajas oldalukkal kifelé készítjük.
- 11 Rakjon minden alsó lapra egy szelet kenyeret a vajas felével lefelé.
- 12 Óvatosan nyomja a kenyereket a sütőlapokba egy fakanállal.
- 13 A kenyérben keletkező mélyedéseket töltsen meg a töltelékkel.
- 14 Szendvicsenként körülbelül egy teáskanálnyi tölteléket használjon. A túl sok töltelék kifolyik.
- 15 Rakjon egy-egy szelet kenyeret vajas felével fölfelé a töltött szeletek tetejére.

rajzok	2 termosztát jelzőfény (zöld)	4 zár
1 működésjelző fény (piros)	3 fogantyú	5 grillező lapok

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

17 Süsse 2-4 percig, vagy amíg a kenyér külseje aranybarnává nem válik.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

18 Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.

19 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.

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

21 Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.

✱ 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.

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 vajat

KÖRNYEZETVÉDELEM

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 szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



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



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Cihazda ne türde olursa olsun çığ et kullanmayın. Cihaza yerleştireceğiniz malzemeler emniyetli ve pişirme öncesinde yenmeye uygun olmalıdır.
- 4 Bazı parçalar diğerleri kadar sıcak değildir, ancak yine de hepsi ısınır. Dokunmayın; fırın eldivenleri veya katlanmış bir havlu kullanın.
- 5 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 6 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 7 Yiyeceği streç filmle, polietilen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 8 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 9 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 10 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 11 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 12 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 13 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 14 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.



ÖN ISITMA

- 1 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 2 Fişi prize takın.
- 3 Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
- 4 Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır.
- 5 Termostat, ütünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır.



IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

- 6 Termostat lambası yandığında, ızgarayı açın.
- 7 4 dilim ekmek 4 sandviç yapar – taze orta kalınlıkta dilimlenmiş ekmek en iyi sonucu verecektir.
- 8 Ekmeği, plakalarla dört taraftan 0,5 cm örtüşecek şekilde kesin.
- 9 Her dilimin üzerine ince bir tereyağı/margarin tabakası sürün.
- ★ Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
- 10 Tost yapılacak ekmek dilimlerinin her iki tarafı da tereyağı ile yağlanmalıdır.
- 11 Her alt plakanın üzerine tereyağı tarafı aşağıya bakacak şekilde bir dilim ekmek yerleştirin.
- 12 Ekmeği pişirme plakasına doğru, tahta bir kaşıkla yavaşça bastırın.
- 13 Ekmekte oluşan boşlukları dolgu malzemesiyle doldurun
- 14 Her sandviç için yaklaşık bir tatlı kaşığı dolgu malzemesi kullanın. Fazlası dışarı sızacaktır.

çizimler	2 termostat lambası (yeşil)	4 mandal
1 güç lambası (kırmızı)	3 sap	5 ızgara plakaları

- 15 Doldurulmuş her dilimin üzerine, tereyağlı tarafı yukarı bakacak şekilde bir dilim eklemek koyun.
- 16 Kapağı kapatın, sapları bir araya getirerek sıkıştırın ve mandala bastırın.
- 17 Yaklaşık 2-4 dakika veya ekmeğin dış tarafı altın rengi olana dek pişirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 18 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 19 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 20 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
- 21 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
- ★ Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyeldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

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 ekmeğin hamuru kullanın; sarımsak veya bitkisel yağları tercih edin

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

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

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



PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Nu folosiți carne crudă de niciun fel în aparat. Toate umpluturile trebuie să fie sigure și comestibile înainte de a găti.
- 4 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mănuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- 5 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 6 Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- 7 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- 8 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 9 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 10 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 11 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 12 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 13 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 14 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.



PREÎNCĂLZIȚI

- 1 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 2 Băgați întrerupătorul în priză.
- 3 Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
- 4 Becul termostatului se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare.
- 5 Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.



UMPLEȚI GRĂTARUL

- 6 Când se aprinde becul termostatului, deschideți grătarul.
- 7 Cu 4 felii de pâine obțineți 4 sanvișuri – cea mai bună este pâine feliată mediu, proaspătă.
- 8 Tăiați pâinea pentru a o putea suprapune pe plăci, lăsând un spațiu de 0,5 cm pe laturi.
- 9 Ungeți fiecare felie cu un strat subțire de unt/margarină.
- ★ Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
- 10 Sanvișurile prăjite se prepară cu un strat de unt pe laturi.
- 11 Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în jos, pe fiecare placă de jos.
- 12 Apăsăți ușor pâinea în interiorul plăcilor, cu o lingură de lemn.
- 13 Umpleți găurile formate în pâine cu umplutura
- 14 Folosiți aproximativ o linguriță de umplutură pentru fiecare sanviș. O cantitate mai mare se va revărsa.
- 15 Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în sus, peste fiecare felie umplută.

schite	2 bec termostat (verde)	4 încuietoare
1 bec alimentare (roșu)	3 mâner	5 plăci grătar

16 Închideți capacul, uniți mânerul și apăsați încuietoarea.

17 Lăsați să se prăjească 2-4 minute, sau până când pâinea devine aurie.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

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

19 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

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

21 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

✱ 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.

umpluturi savuroase

șuncă, jambon, salam, cârnaț 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



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.



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 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Не слагайте никакво сурово месо в уреда. Всички плънки трябва да са безопасни и готови за ядене преди готвене.
- 4 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи. Не докосвайте – използвайте ръкавици за фурна или сгъната хавлия.
- 5 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 6 Хляб, масло и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- 7 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- 8 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 9 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 10 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 11 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 12 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 13 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 14 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.



само за домашна употреба



ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.



ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- 1 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 2 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 3 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 4 Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура.
- 5 След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата.



ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА

- 6 Когато лампичката на термостата ще светне, отворете скарата.
- 7 От 4 филии хляб стават 4 сандвича – най-добре е да използвате пресен средно дебело нарязан хляб.
- 8 Нарежете хляба, така че да застъпва плочата с 0.5 см разстояние от всички краища.
- 9 Намажете всяка филия с тънък слой масло/маргарин.
- ★ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да заgorи на скарата.
- 10 Тостовите се правят с намазаната страна навън.
- 11 Поставете филия с намазаната страна надолу върху всяка от долните плочи.
- 12 Притиснете леко хляба към плочата с дървена лъжица.

илюстрации

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 лампичка за захранването (червена) | 3 дръжка |
| 2 лампичка на термостата (зелена) | 4 заключващ механизъм |
| | 5 плочи на скарата |

- 13 Запълнете вдлъбнатините, образувани в хляба с плънка.
- 14 Сложете около половин десертна лъжица плънка на всеки сандвич. Прекалено голямото количество ще изтече.
- 15 Сложете филия с намазаната страна нагоре, върху всяка филия с плънка.
- 16 Затворете капака, така че да прилегнат дръжките и натиснете заключващия механизъм
- 17 Запечете за 2-4 мин или докато външната част на хляба не добие златист цвят.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 18 Отворете уреда и го оставете да изстине.
- 19 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 20 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- 21 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
- ★ При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто косметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

солени плънки

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

сладки плънки

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

вариации

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

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.



- 8 قم بإدارة وحدة التحكم في الصينية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء الضوء.
- 9 قم بفرد الطعام على الشواية باستخدام المعلقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- ❖ لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.
- 10 تصنع السندوتشات المحمصة بزبد خارج من الجانبين.
- 11 ضع قطعة خبز عليها زبد من الجانب لأسفل على كل صينية سفلية.
- 12 اضغط على الخبز برفق في صواني الشواية بمعلقة خشبية.
- 13 املاً التجاويف الموجودة في الخبز بالحشو.
- 14 استخدم نحو ملعقة من الحشو لكل سندوتش. فالكثير منها سيتسرب للخارج.
- 15 ضع قطعة خبز عليها زبد من الجانب لأعلى على كل شريحة محشوة.
- 16 أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
- 18 قم بالطهي لمدة 2-4 دقائق أو إلى أن يتحول لون الخبز الخارجي إلى بني ذهبي.

محاذير وصيانة

- 18 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- 19 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 20 قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 21 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- ❖ يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

الحشوات اللذيذة

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

الحشوات الحلوة

التفاح والزبيب والتوت والبلح والجوز والعسل والموز

تنوعات

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

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

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 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيداً عن متناول الأطفال.
- 2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 3 لا تستخدم أي نوع من اللحوم النيئة في الجهاز. ويجب أن تكون جميع الحشوات آمنة وصالحة للأكل قبل الطهي.
- 4 بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارتي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).
- 5 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 6 يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريباً من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخناً.
- 7 لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- 8 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 9 لا تترك الجهاز مهملًا خلال اتصاله بالتيار.
- 10 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 11 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- 12 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 13 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضرراً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 14 إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

التسخين المسبق

- 1 ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقاً لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 2 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 3 سوف تضئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 4 سوف تضئ لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة.
- 5 وسيقوم بالتسخين والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة.

قم بملء الشواية

- 6 افتح الشواية عندما تضئ لمبة الترموستات.
- 7 قم باستخدام الصينية لقلي أي شيء يمكن فردّه على الشواية.

