



# Russell Hobbs



**22570-56**



[www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

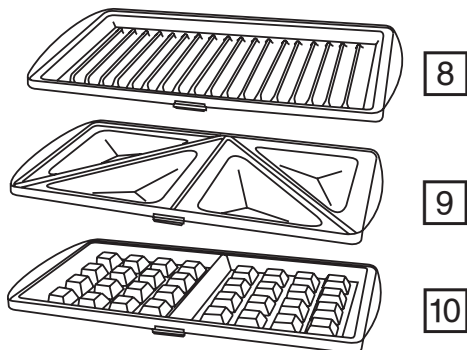
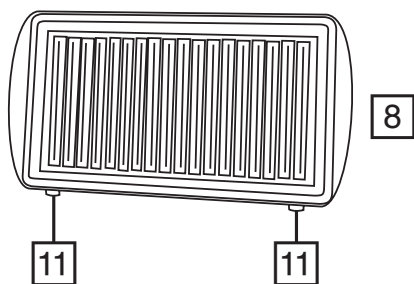
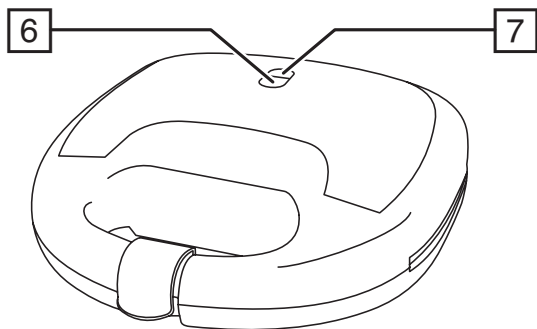
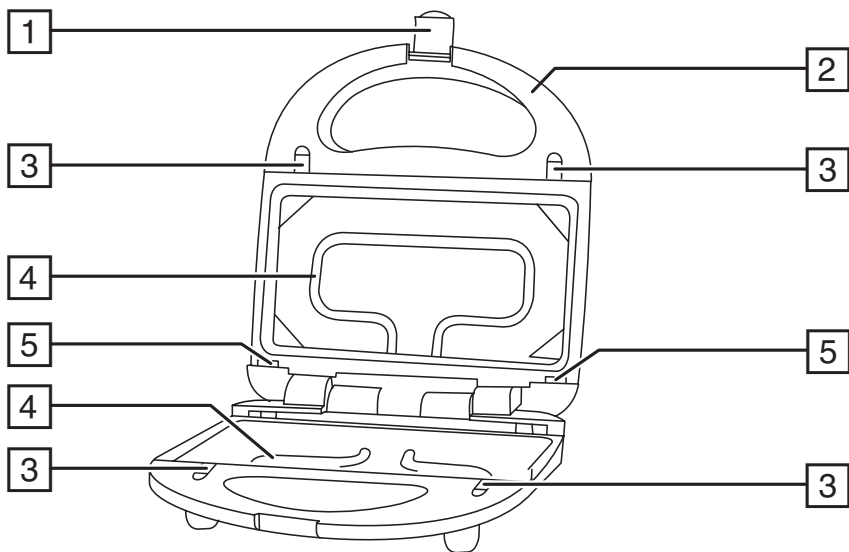
HU

TR

RO

BG

AE



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



---

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

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

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

## PARTS

- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Latch             | 7. Thermostat light (green) |
| 2. Handle            | 8. Ribbed                   |
| 3. Release buttons   | 9. Sandwich                 |
| 4. Heating elements  | 10. Waffle                  |
| 5. Slots             | 11. Tabs                    |
| 6. Power light (red) |                             |

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

---

## REMOVING/FITTING THE PLATES

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

---

## MAKING TOASTIES (sandwich plates)

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

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

---

## GRILLING (ribbed plates)

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

---

## WAFFLES (waffle plates)

1. Prepare the batter, and let it rest before cooking.
2. Pour about 40ml of mixture over each half of the bottom plate.
3. Close the grill. Don't use the latch.
4. Grill the waffles till golden brown (check after 3 minutes).

### Basic Waffles (Makes approx. 4)

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

---

## CARE AND MAINTENANCE

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

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

---

## RECYCLING



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

For recipes, please visit <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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

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

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

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

-  Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

---

## ZEICHNUNGEN

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Verschluss           | 7. Thermostatlampe (grün) |
| 2. Griff                | 8. Gerillt                |
| 3. Entriegelungstaste   | 9. Sandwich               |
| 4. Heizelemente         | 10. Waffeln               |
| 5. Öffnungen            | 11. Riegel                |
| 6. Kontroll-lampe (rot) |                           |

---

## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Wischen Sie die antihaft-beschichteten Oberflächen der Platten mit einem feuchten Tuch ab.

---

## DIE GRILLPLATTEN ENTFERNEN/EINSETZEN

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

5. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.

---

## ZUBEREITUNG VON TOASTS (Sandwichplatten)

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

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

---

## GRILLEN (gerillte Platten)

1. Schneiden Sie die Zutaten, die gegrillt werden sollen, in Scheiben nicht dicker als 10 mm.
2. Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf den Grillplatten.
3. Legen Sie die Zutaten nicht mit den Fingern, sondern mit einem Spatel oder einer Grillzange auf die untere Grillplatte. Benutzen Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, da diese die antihaft-beschichteten.
4. Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss. Benutzen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht den Verschluss.
5. Warten Sie bis das Essen gar ist.
  - Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind.
  - Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
  - Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

---

## WAFFELN (PLATTEN FÜR WAFFELN)

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

**Grundrezept Waffeln** Ergibt 4 Portionen.

- 170 g Weizenmehl
- 15 g Backpulver
- 3 g Salz
- 30 g brauner Streuzucker
- 2 große Freiland Eier
- 250 ml Vollmilch
- 3 ml Vanillearoma



1. Sieben Sie das Mehl, das Salz, das Backpulver und den Zucker in eine Schüssel.
2. Trennen Sie Eigelb und Eiweiß und vermischen Sie das Eigelb in einer separaten Schüssel mit Milch und Vanille. Rühren Sie dies dann gründlich in die trockenen Zutaten.
3. Schlagen Sie das Eiweiß, bis weiche Spitzen entstehen. Heben Sie den Eischnee dann vorsichtig unter die fertige Mischung und achten Sie darauf, dass soviel Luft wie möglich im Teig bleibt. Die Mischung lässt sich am besten.

---

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie den Sandwichtoaster vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.
2. Wischen Sie die Platten und die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
  - Tauchen Sie den Sandwichtoaster nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
  - Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
  - Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

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

---

## RECYCLING



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

Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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

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

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

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

-  Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- 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.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

---

## SCHÉMAS

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

---

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

---

## DÉMONTAGE/FIXATION DES PLAQUES

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



5. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.

---

## PRÉPARATION

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

---

## PRÉPARATION DE CROQUE-MONSIEUR (plaques pour sandwich)

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

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

---

## GRIL (plaques rainurées)

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

---

## GAUFRES (plaques à gaufres)

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



### Gaufres simples (plat pour 4 personnes)

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

---

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil à croque-monsieur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
  2. Essuyez les plaques et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
  3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les taches incrustées.
- Ne plongez pas l'appareil à croque-monsieur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
  - N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants abrasifs ou rêches
  - 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.

---

## RECYCLAGE



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

Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

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

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

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

- ⊗ Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

### **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

---

## **AFBEELDINGEN**

- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| 1. Vergrendeling       | 7. Thermostaatlampje (groen) |
| 2. Handvat             | 8. Geribd                    |
| 3. Ontgrendelingsknop  | 9. Tosti                     |
| 4. Verwarmingselement  | 10. Wafel                    |
| 5. Gleuven             | 11. Uitsteeksels             |
| 6. Stroomlampje (rood) |                              |

---

## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Veeg de antikleefoppervlakken van de platen met een vochtige doek.

---

## **PLATEN VERWIJDEREN/PLAATSEN**

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

---

## TOSTI'S MAKEN (sandwichplaten)

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

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



---

## GRILL (geribde platen)

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

---

## WAFLES (wafelplaten)

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

### Basisrecept wafels (Voor 4 personen.)

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

---

## ZORG EN ONDERHOUD

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

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

---

## RECYCLING



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

U vindt recepten op onze website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

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

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

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

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### SOLO PER USO DOMESTICO

---

## IMMAGINI

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Chiusura a scatto         | 7. Spia del termostato (verde) |
| 2. Manico                    | 8. Con scanalature             |
| 3. Pulsante di rilascio      | 9. Panino                      |
| 4. Elementi scaldanti        | 10. Cialda                     |
| 5. Fessure                   | 11. Linguette                  |
| 6. Spia di "accesso" (rossa) |                                |

---

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

Pulire le superfici antiaderenti delle piastre con un panno umido.

---

## SMONTAGGIO/MONTAGGIO DELLE PIASTRE

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

---

## PREPARAZIONE DEI TOAST (piastre per sandwich)

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

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

---

## GRIGLIA (piastre scanalate)

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

---

## CIALDE (PIASTRE PER CIALDE)

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

### Ricetta di base delle cialde (4 porzioni.)

- 170 g gewone bloem
  - 15 g bakpoeder
  - 3 g sale
  - 30 g zucchero semolato dorato
  - 2 l uova grandi da allevamento all'aperto
  - 250 ml latte intero
  - 3 ml estratto di vaniglia
1. Setacciare farina, sale, lievito in polvere e zucchero in una ciotola.
  2. Separare i rossi d'uovo dagli albumi e unire i rossi d'uovo, il latte e la vaniglia in una ciotola separata. Mescolare accuratamente agli ingredienti secchi.

3. Battere gli albumi fino a formare delle morbide montagnette. Avvolgerli delicatamente nella miscela lasciando passare quanta più aria possibile. La miscela viene utilizzata al meglio a temperatura ambiente.

---

## CURA E MANUTENZIONE

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

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

---

## RICICLO



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

Le ricette sono disponibili sul nostro sito <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



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

---

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

 Las superficies del aparato estarán calientes.

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

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

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

---

## ILUSTRACIONES

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Cierre                  | 7. Luz del termostato (verde) |
| 2. Asa                     | 8. Acanalada                  |
| 3. Botón de desbloqueo     | 9. Sandwich                   |
| 4. Resistencias            | 10. Gofre                     |
| 5. Ranuras                 | 11. Lengüetas                 |
| 6. Luz de encendido (roja) |                               |

---

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

---

## RETIRAR/ENCAJAR LAS PLACAS

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

---

## CÓMO HACER SÁNDWICHES (placas para sándwich)

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

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



---

## GRILL (placas acanaladas)

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

---

## GOFRES (placas para gofres)

1. Prepare la masa y déjela reposar antes de cocinarla.
2. Vierta unos 40 ml de masa preparada sobre cada uno de los lados del fondo de la placa.
3. Cierre la parrilla. No utilice el cierre.
4. Cocine los gofres hasta que queden dorados (unos 3 minutos).

### Gofres básicos (Para 4 personas.)

- 170 g harina
  - 15 g levadura
  - 3 g sal
  - 30 g azúcar moreno extrafino
  - 2 huevos camperos grandes
  - 250 ml leche entera
  - 3 ml extracto de vainilla
1. Tamice la harina, la sal, la levadura y el azúcar en un bol.
  2. Separe las yemas de las claras. Bata las yemas, la leche, el azúcar y la vainilla en un bol aparte. Añada el contenido de este bol al de los ingredientes secos y mezcle bien.

3. Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas a la masa con movimientos delicados, intentando conservar todo el aire que pueda. Se recomienda cocinar la masa a temperatura ambiente.

---

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la sandwichera y espere a que se enfríe antes de limpiarla y guardarla.
2. Limpie las placas y las superficies exteriores con un paño húmedo.
3. Use una servilleta un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
  - No meta la sandwichera en agua ni ningún otro líquido.
  - No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido.
  - No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.

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

---

## RECICLAJE



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

En nuestra página web encontrará recetas: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

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

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

 As superfícies do aparelho aquecerão.

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

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

### APENAS PARA USO DOMÉSTICO

---

## ESQUEMAS

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Fecho                     | 7. Luz do termostato (verde) |
| 2. Asa                       | 8. Canelado                  |
| 3. Botão de libertação       | 9. Sandes                    |
| 4. Resistências              | 10. Waffle                   |
| 5. Ranhuras                  | 11. Patilhas                 |
| 6. Luz de ligação (vermelha) |                              |

---

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as superfícies antiaderentes das placas com um pano húmido.

---

## RETIRAR/ENCAIXAR AS PLACAS

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



---

## **FAZER TOSTAS (placas de sanduíche)**

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

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

---

## **GRELHAR (placas caneladas)**

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

---

## **WAFFLES (placas de waffle)**

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

### **Waffles simples (Para 4 pessoas)**

- 170 g farinha simples
  - 15 g fermento
  - 3 g sal
  - 30 g de açúcar amarelo extrafino
  - 2 ovos biológicos grandes
  - 250 ml de leite gordo
  - 3 ml extracto de baunilha
1. Peneire a farinha, o sal, o fermento e o açúcar para uma tigela.
  2. Separe as gemas das claras e misture as gemas, o leite e a baunilha numa tigela separada. Misture bem este preparado com os ingredientes secos.

3. Bata as claras até se formarem picos suaves. Envolver as cuidadosamente na mistura mantendo a maior quantidade possível de ar na massa. A mistura é melhor usada à temperatura ambiente.

---

## CUIDADO E MANUTENÇÃO

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

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

---

## RECICLAGEM



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

Receitas disponíveis no nosso website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



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

---

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

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

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

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

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

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

-  Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

### KUN TIL PRIVAT BRUG

---

## TEGNINGER

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Lås                  | 7. Termostatlampe (grøn) |
| 2. Håndtag              | 8. Rillet                |
| 3. Frigørelsesknap      | 9. Sandwich              |
| 4. Varmelegemer         | 10. Vaffel               |
| 5. Åbninger             | 11. Tapper               |
| 6. Strømindikator (rød) |                          |

---

## FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

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

---

## PÅSÆTTE/AFTAGE PLADERNE

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

---

## SÅDAN LAVER DU TOAS (sandwichplader)

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

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



---

## GRILSTEGNING (rillede plader)

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

---

## VAFLER (vaffelplader)

1. Lav dej og lad den hvile inden den tilberedes.
2. Hæld cirka 40 ml dej på hver side af den nederste plade.
3. Luk grillen. Brug ikke lås.
4. Bag vafflerne til de er gyldenbrune (cirka efter 3 minutter).

### Almindelige vaffer (Til 4 personer.)

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

---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag toastjernets stik ud af stikkontakten og lad den køle af inden den rengøres og stilles væk.
  2. Tør pladerne og de udvendige overflader af med en fugtig klud.
  3. Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
- Læg ikke toastjernet i vand eller nogen andre væsker.
  - Undlad at anvende skrappe eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet
  - 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.

---

## GENBRUG



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

Du kan finde opskrifter på vores webside: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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:

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

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

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

 Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

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

### ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

## BILDER

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Spärrhake        | 7. Termostatlampa (grön) |
| 2. Handtag          | 8. Räckflad              |
| 3. Frigöringsknapp  | 9. Smörgås               |
| 4. Värmeelement     | 10. Våffla               |
| 5. Spår             | 11. Tappar               |
| 6. Strömlampa (röd) |                          |

---

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av plattornas non-stickytor med en fuktig trasa.

---

## TA AV/SÄTTA PÅ PLATTORNA

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



---

## GÖRA TOASTIES (smörgåsplattor)

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

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

---

## GRILL (räfflade plattor)

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

---

## VÅFFLOR (våffelpלטor)

1. Vispa ihop smeten och låt den vila en stund före gräddningen.
2. Häll ungefär 40 ml av smeten över hela den nedre plattan.
3. Stäng grillen. Använd inte spärrhaken.
4. Grädda våfflor gyllenbruna (vänta tre minuter och kontrollera sedan om de är färdiga).

### Våfflor – grundrecept (4 portioner)

- 170 g vanligt vetemjöl
  - 15 g bakpulver
  - 3 g salt
  - 30 g finkornigt strösocker
  - 2 stora ägg från frigående höns
  - 250 ml standardmjölk
  - 3 ml vaniljsocker
1. Sikta mjöl, salt, bakpulver och socker i en skål.
  2. Separera äggulorna och äggvitorna. Blanda äggulor, mjölk och vanilj i en separat skål. Tillsätt sedan detta till de torra ingredienserna och blanda väl.
  3. Vispa äggvitorna tills de bildar ett mjukt skum. Vänd försiktigt ned det i smeten. Försök behålla så mycket luft som möjligt i smeten. Smeten bör vara rumstempererad vid användning.

---

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

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

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

---

## ÅTERVINNING



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

Recept finns på vår webbsida: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



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

---

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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

 Apparatets overflater vil bli varme.

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

-  Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetom, nær vann eller utendørs.
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

---

### FIGURER

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Lås              | 7. Termostatlampe (grønn) |
| 2. Håndtak          | 8. Rillele                |
| 3. Utløserknapp     | 9. Sandwich               |
| 4. Varmeelementer   | 10. Vaffel                |
| 5. Spor             | 11. Tapper                |
| 6. Strømlampe (rød) |                           |

---

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

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

---

### SLIK FJERNER/FESTER DU PLATENE

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

---

## LAGE TOAST (smørbrødplater)

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

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

---

## GRILLING (rillete plater)

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



---

## VAFLER (vaffelplater)

1. Lag røren, og la den hvile før du begynner steking.
2. Hell ca. 40 ml av blandingen over hver side av bunnplaten.
3. Lukk grillen. Ikke bruk låsen.
4. Stek vafle til de er gyldenbrune (sjekk etter 3 minutter).

### Vanlige vafler (4 porsjoner.)

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

---

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra toastjernet, og la det kjøles ned før du rengjør og lagrer det.
  2. Tørk av platene og de utvendige overflatene med en fuktig klut.
  3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
- Ikke legg toastjernet i vann eller andre væsker.
  - Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.
  - Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

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

---

## RESIRKULERING



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

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

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

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

- ⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

### VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

---

## PIIRROKSET

- |                                 |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Salpa                        | 7. Termostaatin merkkivalo (vihreä) |
| 2. Kahva                        | 8. Uritettu                         |
| 3. Vapautusnappi                | 9. Voileipä                         |
| 4. Lämpöelementit               | 10. Vohveli                         |
| 5. Kolot                        | 11. Ulokkeet                        |
| 6. Virran merkkivalo (punainen) |                                     |

---

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi levyjen tarttumattomat pinnat kostealla liinalla.

---

## LEVYJEN IRROTTAMINEN/KIINNITTÄMINEN

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



---

## LAGE TOAST (smørbrødplater)

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

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

---

## GRILLAUS (uritetut levyt)

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

---

## VOHVELIT (vohvelilevyt)

1. Valmista taikina ja anna sen seistä ennen paistamista.
2. Kaada noin 40 ml seosta pohjalevyn kumpaankin paikkaan.
3. Sulje grilli. Älä käytä salpaa.
4. Paista vohvelit kullanuskeiksi (tarkista 3 minuutin päästä).

### Perusvohvelit (Tarjoile 4 hengelle.)

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

---

## HOITO JA HUOLTO

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

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

---

## KIERRÄTYS



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

Resepitejä on saatavissa kotisivuillamme: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



## СЭНДВИЧНИЦА

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

---

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

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

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

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

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Защелка                    | 7. Индикатор термостата (зеленый) |
| 2. Ручка                      | 8. Ребристые                      |
| 3. Кнопка фиксатора           | 9. Бутерброд                      |
| 4. Нагревательные элементы    | 10. Вафля                         |
| 5. Разъемы                    | 11. Вкладки                       |
| 6. Лампочка питания (красная) |                                   |

---

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протрите антипригарные поверхности пластин влажной тканью.

---

### СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Выньте штепсель из розетки, дайте устройству остыть.
2. Снимайте и устанавливайте по одной пластине за раз.
3. Нажмите кнопку фиксатора и снимите пластину в сторону от элемента.

4. Вставьте вкладки в разъемы на поворачивающейся стороне прибора.
5. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.

---

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ (с использованием пластин для бутербродов)**

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

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



---

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ (ребристые пластины)**

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

---

## **ВАФЛИ (пластины для вафель)**

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

## базовый рецепт вафель (4 порции.)

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

---

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

---

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



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

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

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

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

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

-  Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

### JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ



## NÁKRESY

- |                                         |                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Západka                              | 7. Kontrolka termostatu (zelená) |
| 2. Držadlo                              | 8. Žebrované                     |
| 3. Tlačítko pro uvolnění                | 9. Sendvičové                    |
| 4. Topná tělesa                         | 10. Vaflové                      |
| 5. Otvory                               | 11. Jazyčky                      |
| 6. Kontrolka připojení k síti (červená) |                                  |

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Antiadhezní povrch plotýnek otřete vlhkým hadříkem.

## SNÍMÁNÍ/NASAZOVÁNÍ PLOTEN

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

---

## ZAPÉKANÉ SENDVI (sendvičové plotýnky)

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

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

---

## GRILOVÁNÍ (žebrované plotny)

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

---

## VAFLE (vaflové plotny)

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

### Základní vafle (Pro 4 osoby.)

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

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

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

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.

---

## RECYKLACE



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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



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:

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

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

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

 Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

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

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

---

## NÁKRESY

- |                                           |                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Západka                                | 7. Svetelná kontrolka termostatu (zelené) |
| 2. Rukoväť                                | 8. Mriežkovaný                            |
| 3. Tlačidlo na uvoľnenie                  | 9. Sendvič                                |
| 4. Ohrievacie telesá                      | 10. Vafle                                 |
| 5. Otvory                                 | 11. Ušká                                  |
| 6. Svetelná kontrolka napájania (červené) |                                           |

---

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Neprilnavé povrchy platní utrite vlhkou utierkou.

---

## VYBERANIE/ZAKLADANIE PLATNÍ

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

---

## **PRÍPRAVA ZAPEČENÝCH SENDVIČOV - TOASTOV (sendvičové platne)**

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

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

---

## **WZAŠČITA OKOLJA (narebričeni plošči)**

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



---

## **VAFLE (platne na vafle)**

1. Pripravte si cesto a pred prípravou ho nechajte odležať.
2. Na každú stranu spodnej platne nalejte asi 40 ml zmesi.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Grilujte vafle do zlatohneda (po 3 minútach skontrolujte).

### **Základné vafle (4 porcie)**

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

---

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
  2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
  3. Na ťažko odstrániteľné škvŕny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
- Sendvičový hriankovač neponárajte do vody ani žiadnych iných tekutín.
  - Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
  - Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

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

---

## RECYKLÁCIA



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

Recepty nájdete na našej webstránke <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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:

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.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

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

⚠ Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

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

### TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

---

## RYСУNKI

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Zatrząsk                    | 7. Lampka termostatu (zielona) |
| 2. Uchwyt                      | 8. Żebrowanie                  |
| 3. Przycisk zwalniający        | 9. Kanapka                     |
| 4. Grzałki                     | 10. Gofra                      |
| 5. Szczeliny                   | 11. Występy                    |
| 6. Lampka zasilania (czerwona) |                                |

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wycieraj powierzchnie nieprzylegające urządzenia czystą wilgotną ściereczką.

---

## ZDEJMOWANIE/ZAKŁADANIE PŁYT

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



---

## PRZYGOTOWANIE

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

---

## WYKONYWANIE ZAPIEKANEK (płyty do kanapek)

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

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

---

## GRILLOWANIE (płyty żebrowane)

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

---

## GOFRY (płyty do gofrów)

1. Przygotuj ciasto i chwilę poczekaj przed przyrządzeniem
2. Na każdą stronę dolnej płyty nalej około 40ml mieszaniny.
3. Zamknij grill. Nie zamykaj na zatrząsk.
4. Piecz gofry na kolor złoto-brązowy (po 3 minutach sprawdź).

## Zwyczajne gofry (4 porcje.)

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

---

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed odstawieniem i czyszczeniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.
  2. Płyty i powierzchnie zewnętrzne przetrzyj wilgotną ściereczką.
  3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
- Nigdy nie zanurzaj opiekacza do kanapek w wodzie lub innych płynach.
  - Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich i ściernych środków czyszczących
  - Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

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

---

## RECYKLING



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



Przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

 Površine uređaja će postati vruće.

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

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

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

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

---

## CRTEŽI

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

---

## PRED PRVO UPORABO

Obrišite neprijanjajuće površine vlažnom krpom.

---

## ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

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

---

## PRIPREMA

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

---

## SPRAVLJANJE TOST-SENDVIČA (ploče za sendvič)

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

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

---

## PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

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

---

## VAFLJI (plošče za vafle)

1. Pripravite testo in ga pustite stati, preden začnete peči.
2. Približno 40 ml mešanice vlijte v vsako stran spodnje plošče.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Vafle pecite, dokler niso zlato rjavi (preverite po 3 minutah).



## Osnovni vaflji (Za 4 osebe.)

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

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite toster za sendviče i pustite da se ohladi prije čišćenja i spremanja.
  2. Obrišite ploče i vanjske površine vlažnom krpom.
  3. Za odstranjivanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnoga olja.
- Ne uranjajte toster za sendviče u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
  - Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.
  - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinica.

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

---

## RECIKLAŽA



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

Recepti su dostupni na našoj web stranici <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

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

 Površine naprave se segrejejo.

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

 Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo.

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

### SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

---

## RISBE

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

---

## PRED PRVO UPORABO

Površine s premazom proti prijemanju plošč obrišite z vlažno krpo.

---

## ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

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



---

## PRIPRAVA

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

---

## PRIPRAVA POPEČENIH TOPLIH SENDVIČEV (plošči za sendviče)

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

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

---

## PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

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

---

## VAFLJI (Plošče za vafle)

1. Pripravite testo in ga pustite stati, preden začnete peči.
2. Približno 40 ml mešanice vlijte v vsako stran spodnje plošče.
3. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
4. Vafle pecite, dokler niso zlato rjavi (preverite po 3 minutah).

## Osnovni vaflji (Za 4 osebe.)

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

---

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
  2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
  3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
- Opekača toplih sendvičev ne postavljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
  - Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.
  - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.

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

---

## RECIKLIRANJE



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

Recepti so na voljo na našem spletnem mestu <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>



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

---

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

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

- ⊗ Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

---

## ΣΧΕΔΙΑ

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Ασφάλεια                | 7. Λυχνία θερμοστάτη (πράσινη) |
| 2. Χειρολαβή               | 8. Αυλακωτές                   |
| 3. Κουμπί αποδέσμευσης     | 9. Σάντουιτς                   |
| 4. Θερμικές αντιστάσεις    | 10. Βάφλας                     |
| 5. Υποδοχές                | 11. Εξοχές                     |
| 6. Λυχνία ισχύος (κόκκινη) |                                |

---

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις антиκολλητικές επιφάνειες των πλακών με ένα υγρό πανί.

---

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

1. Βγάλετε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Αφαιρείτε και τοποθετείτε μία πλάκα κάθε φορά.

3. Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ανασηκώστε την πλάκα για να την απομακρύνετε από την αντίσταση.
4. Εισαγάγετε τις εξοχές στις υποδοχές που υπάρχουν στην πλευρά άρθρωσης της συσκευής.
5. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.

---

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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

---

## ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΣΤ (ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)

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

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

---

## ΨΗΣΙΜΟ (αυλακωτές πλάκες)

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



---

## ΒΑΦΛΕΣ (πλάκες βάφλας)

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

### Απλές βάφλες (για 4 άτομα.)

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

---

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη σαντουιτσιέρα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
  - Don't put the sandwich toaster in water or any other liquid.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αποξεστικά καθαριστικά ή διαλύτες.
  - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

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.

---

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



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

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

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

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

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

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

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

## RAJZOK

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

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Törölje le a készülék tapadásmentes felületeit egy nedves ronggyal.

## A LEMEZEK BEHELYEZÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

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



---

## ELKÉSZÍTÉS

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

---

### PIRÍTOTT SZENDVICSEK (szendvics lapok)

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

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

---

### GRILLEZÉS (bordázott lemezek)

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

---

### GOFRI (gofrikészítő lemezek)

1. Készítse el a masszát, és sütés előtt hagyja pihenni.
2. Öntsön kb. 40 ml masszát az alsó lemez egy-egy oldalába.
3. Zárja le a grillezőt. Ne használja a zárat.
4. Süsse aranybarnára a gofrikat (3 perc után ellenőrizze a gofrikat).

## Gofri alaptészta (4 személyre.)

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

---

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

---

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



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

Recepteket weboldalunkon talál <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

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

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

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

-  Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su iççereren diğçer kapların yakınında kullanmayın.
- Yiyeceğı streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

---

## ÇİZİMLER

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Mandal                | 7. Termostat lambası (yeşil) |
| 2. Sap                   | 8. Oluklu                    |
| 3. Bırakma düğmesi       | 9. Sandviç                   |
| 4. Isıtma elemanları     | 10. Waffle                   |
| 5. Yuvalar               | 11. Sekmeler                 |
| 6. Güç lambası (kırmızı) |                              |

---

## İLK KULLANIMDAN ÖNÇE

Plakaların yapışmaz yüzeylerini nemli bir bezle silin.

---

## PLAKALARI ÇIKARMA/TAKMA

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Her seferinde bir plakayı çıkarın ve takın.
3. Bırakma düğmesine basın ve plakayı üniteden kaldırarak çıkarın.
4. Sekmeleri, cihazın menteşeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
5. Plakanın sap tarafında yer alan diğçer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.

---

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

---

## TOST YAPMA (tost ızgara plakaları)

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

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

---

## IZGARA YAPMA (oluklu plakalar)

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

---

## TEMEL WAFFLE'LAR (WAFFLE PLAKALARI)

1. Akışkan waffle hamurunu hazırlayın ve pişirmeden önce dinlenmeye bırakın.
2. Taban plakasının her bir tarafına yaklaşık 40 ml kadar karışımdan dökün.
3. Izgarayı kapatın. Mandalı kullanmayın.
4. Waffle'ları altın rengi olana dek kızartın (3 dakika sonra kontrol edin).



## Temel waffle'lar (4 kişiliktir.)

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

---

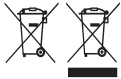
## TEMİZLİK VE BAKIM

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

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

---

## GERİ DÖNÜŞÜM



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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

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

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

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

-  Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

---

## SCHIȚE

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

---

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Suprafețele anti-aderență trebuie șterse cu o cârpă umedă.

---

## MONTAREA/DEMONTAREA PLĂCILOR

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



---

## PREPARARE SANDVIȘURI (sandvișuri prăjite)

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

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

---

## PREPARAREA LA GRĂȚAR (plăci cu nervuri)

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

---

## GOFRE (plăci pentru gofre)

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

### Gofre simple (4 porții.)

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

---

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți conectorul de alimentare al prăjitorului de sandviș și lăsați să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
  - Ștergeți plăcile și suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
  - Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.
  - Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

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.

---

## RECICLAREA



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

Rețete disponibile pe site-ul nostru web <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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

---

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

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

- ⊗ Не използвайте уреда в близост до ван, душ, басейн или други резервуари с вода.
- Не увийте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скалата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

---

## ИЛЮСТРАЦИИ

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Заклучващ механизъм                | 7. Лампичка на термостата (зелена) |
| 2. Дръжка                             | 8. Ръбест                          |
| 3. Бутон за освобождаване             | 9. Сандвич                         |
| 4. Нагреватели                        | 10. Гофрета                        |
| 5. Процепи                            | 11. Връхчета                       |
| 6. Лампичка за захранването (червена) |                                    |

---

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете незалепащите повърхности на плочите с влажна кърпа.

---

## ПРЕМАХВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

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

---

## ПРИГОТВЯНЕ НА ТОСТОВЕ (плочите за сандвичи)

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

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

---

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ (оребрени плочи)

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

---

## ГОФРЕТИ (плочи за гофрети)

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

### Обикновени гофрети (за 4 порции.)

- 170 г обикновено брашно
  - 15 г бакпулвер
  - 3 г сол
  - 30 г златна пудра захар
  - 2 големи яйца на отгледжано на открито пиле
  - 250 мл пълномаслено мляко
  - 3 мл ванилов екстракт
1. В купа пресейте брашното, солта, бакпулвера и захарта.

2. Разделете жълтъците и белтъците и разбъркайте яйчените жълтъци, млякото и ванилията в отделна купа. Размесете добре в сухите съставки.
3. Разбийте белтъците, докато се оформят меки върхове. Внимателно ги добавете в сместа, като запазете възможно най-много въздух в нея. Сместа се използва най-добре при стайна температура.

---

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Отворете уреда и го оставете да изстине.
  2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа
  3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати или разтворители
  - Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

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

---

## РЕЦИКЛИРАНЕ



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

Рецепти има на нашата уеб страница <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

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:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن

طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. مزلاج               | 7. لمبة الترموستات (خضراء) |
| 2. مقبض                | 8. الصواني المضلعة         |
| 3. زر الإطلاق          | 9. صواني السندوتشات        |
| 4. عناصر التسخين       | 10. صواني كعك الوافل       |
| 5. فتحات               | 11. السنة                  |
| 6. لمبة الطاقة (حمراء) |                            |

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

### إخراج/تركيب الصواني

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

### إعداد السندوتشات المحمصة (ألواح السندوتشات)

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

1. استخدم نحو ملعقة من الحشو لكل سندوتش. فالكثير منها سيتسرب للخارج
2. يُقطع الخبز 4 شرائح بحيث تتداخل على الألواح بحوالي 0.5 سم (1/4 بوصة من جميع الاتجاهات). يُفضل استخدام الخبز الطازج متوسط الحجم.
3. يرجى توزيع طبقة رقيقة من الزبد/الزبد/الزبد على كل شريحة. لا يجب استخدام المواد ذات المحتوى الدهني الأقل. ذلك أن المواد ذات المحتوى الدهني الأقل قد تحترق، وتتلف السطح المانع للالتصاق.



4. تُصنع السندوتشات المحمصة بحيث يكون الجزء المغطى بالزبد من الخارج. توضع شريحتين من الخبز بحيث يكون الجانب الذي وضعت عليه الزبد من الجانب الأسفل على لوح التحميص السفلي.
5. يرجى الضغط على الخبز برفق نحو التجاويف الموجودة في ألواح التحميص بملقعة خشبية.
6. أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
7. يتم الطهي لمدة 4-5 دقائق أو إلى أن يتحول لون الخبز الخارجي إلى البني الذهبي.
8. في حالة التصاق الشطائر المحمصة استخدم ملقعة بسط خشبية أو بلاستيكية لفكها.

### الشواء الصواني المضلع

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

### الوافل صواني كعك الوافل

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

### الوافل الأساسي يقدم إلى 4. الوافل الأساسي

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

### محاذير وصيانة

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

### محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- لا تستخدم 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.

## إعادة التدوير



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

