


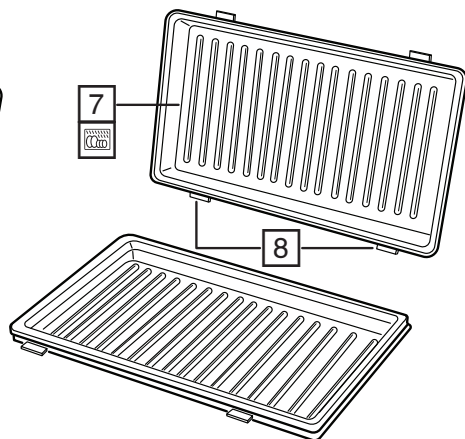
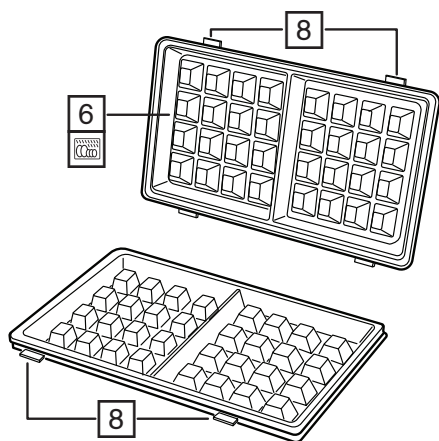
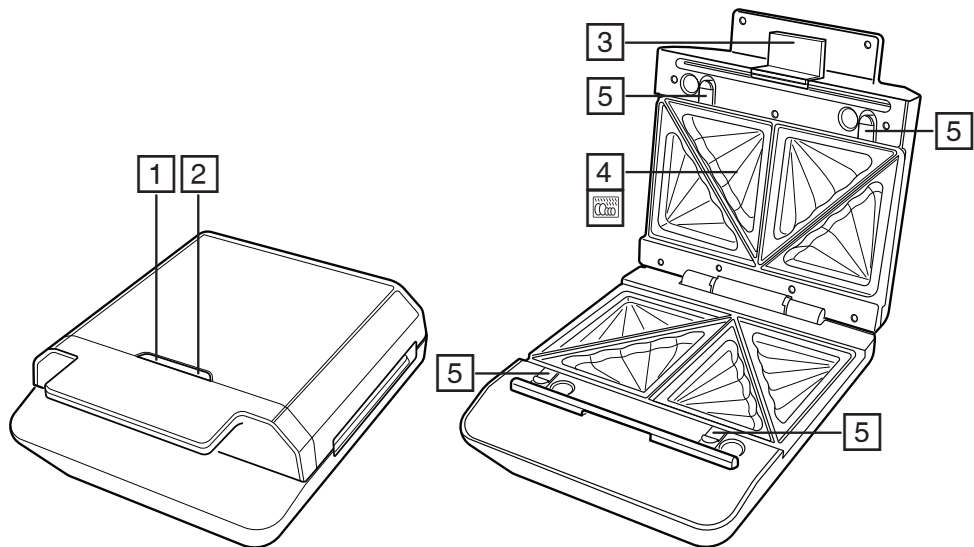


Russell Hobbs®


A BRITISH ICON SINCE 1952

28690-56



 www.russellhobbs.com



Before First Use

	Read the instructions and retain for future reference.
--	--

Intended Use

	Household use only
	Do not use outdoors




Important Safeguards

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- **Do not** use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- **Do not** operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- **Do not** use accessories or attachments other than those we supply.
- **Do not** leave the appliance unattended while plugged in.
- 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.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.

Warning Symbol Glossary

	Do not Immerse in water
	Use Caution. Hot Surfaces
	Dishwasher Safe

Parts List

1	Power Light (RED)	
2	Ready Light (GREEN)	
3	Latch	
4	Sandwich Plates	
5	Release Buttons	
6	Waffle Plates	
7	Ribbed Plates	
8	Plate Tabs	

Removing/Fitting plates

- Press the Release Buttons (5) and lift the plate away from the element.
- Align the Plate Tabs (8) into the slots on the hinge side of the appliance.
- Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.

Preparation

- Sit the appliance on a stable, level, heatproof surface.
- Switch on at the mains outlet.
- The Power Light (1) will illuminate once switched on at the mains.
- The Ready Light (2) light illuminate come on when the elements reach optimum temperature.

Note - Allow Ready Light (2) to illuminate before cooking.

Making Toasties (sandwich plates)

CAUTION Do not 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. Do not use low fat spread. Low fat spreads may burn, damaging the non-stick surfaces.
4. Toasties are made **buttered side out**. Put 2 slices of bread, buttered side down, on the bottom toasting plate.
5. Press the bread gently into the hollows in the toasting plate with a wooden spoon.
6. Fill the hollows formed in the bread with the filling.
7. Lay a slice of bread, buttered side up, on top of each of the filled slices.
8. Close the lid, squeeze the handles together, and press in the latch.
9. Cook for 4-5 minutes, or till the outside of the bread turns golden brown.
10. If the toasties stick, use a plastic or wooden spatula to release them.

Panini/Grilling (ribbed plates)

1. Ensure the food to be grilled is at a minimum 10mm thick.
2. Wipe the grill plates with a little cooking oil or butter. Do not 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. Do not use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
4. Close the grill. Ensure food is contacting the upper grill plate. Do not use the latch.
5. Wait till the food has cooked.
 - Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.

- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Waffles (waffle plates)

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

Basic Waffles (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 & Cleaning

Unplug the appliance. Allow to cool before cleaning and storing away.

This appliance contains no user serviceable parts. Before cleaning, ensure the appliance is switched off and unplugged from the mains outlet.





Do not use abrasives or brushes to clean components.

Clean using a damp cloth and dry:

1	Power Light (RED)	✳
---	-------------------	---

2	Ready Light (GREEN)	✳
3	Latch	✳
5	Release Buttons	✳

Remove, clean and dry:

4	Sandwich Plates	
6	Waffle Plates	
7	Ribbed Plates	
8	Plate Tabs	

Tip - Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.

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.



ERP

For ErP energy consumption information, please refer to website en.russellhobbs.com/erp

Vor der ersten Verwendung

	Lesen Sie die Anweisungen und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf
--	--

Bestimmungsgemäße Verwendung

	Nur für den Hausgebrauch
	Nicht im Freien verwenden

Wichtige Sicherheitshinweise




Beim Gebrauch eines elektrischen Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko von Brand, Stromschlag und/oder Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden:

- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder eine Fehlfunktion aufweist.
- Verwenden Sie nur Zubehör oder Aufsätze, die von uns geliefert werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von

Kindern unter 8 Jahren fern.

- Sorgen Sie stets für ausreichenden Freiraum über und an allen Seiten des Geräts zur Luftzirkulation.
- Verwenden Sie das Gerät niemals unter Hängeschränken, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Servicehändler oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Wickeln Sie Lebensmittel nicht in Frischhaltefolie, Polyethylenbeutel oder Metallfolie ein. Dies kann den Grill beschädigen und eine Brandgefahr darstellen.

Glossar der Warnsymbole

	Nicht in Wasser tauchen
	Vorsicht! Heiße Oberflächen
	Spülmaschinengeeignet

Parts List

1	Betriebsanzeige (ROT)	
2	Bereitschaftsanzeige (GRÜN)	
3	Verriegelung	
4	Sandwichplatten	
5	Entriegelungstasten	
6	Waffelplatten	
7	Gerippte Platten	
8	Plattenlaschen	

Entfernen/Einsetzen der Platten

- Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und heben Sie die Platte vom Heizelement ab.
- Richten Sie die Plattenlaschen (8) an den Schlitz auf der Scharnierseite des Geräts aus.
- Drücken Sie die andere Seite der Platte auf die Griffseite, um sie zu verriegeln.

Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Schalten Sie die Stromversorgung an der Steckdose ein.
- Die Betriebsanzeige (1) leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.
- Die Bereitschaftsanzeige (2) leuchtet, wenn die Heizelemente die optimale Temperatur erreicht haben.

Hinweis: Warten Sie, bis die Bereitschaftsanzeige (2) leuchtet, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

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 antihaftbeschichteten 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

6. Holzlöffel in die Hohlräume der Platte. Befüllen Sie die dadurch im Brot entstandenen Mulden mit der Füllung.
7. Legen Sie eine Scheibe Brot mit der bestrichenen Seite nach oben auf jede befüllte Scheibe.
8. Den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss festdrücken.
9. Toasten Sie die Brote 4-5 Minuten lang oder bis die Außenseiten goldbraun sind.
10. Wenn die Toasts festkleben, lösen Sie sie mit einem Holz- oder Kunststoffspatel.

Panini/Grillen (gerillte Platten)

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

Waffeln (platten für waffeln)

1. Bereiten Sie den Teig vor und lassen Sie ihn vor der Zubereitung ruhen.
2. Gießen Sie etwa 50 ml der Teigmischung auf jede Seite der unteren Platte.
3. Schließen Sie den Grill. Benutzen Sie nicht

- den Verschluss.
- Lassen Sie die Waffeln backen, bis diese goldbraun sind (sehen Sie nach 3 Minuten nach).

Grundrezept Waffeln Ergibt 4 Portionen.



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



Pflege und Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung vollständig abkühlen.





Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer wartbaren Teile. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Bürsten zur Reinigung der Komponenten. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend ab.

1	Betriebsanzeige (ROT)	
2	Bereitschaftsanzeige (GRÜN)	

3	Verriegelung	
5	Entriegelungstasten	

Entfernen, reinigen und trocknen:

4	Sandwichplatten	
6	Waffelplatten	
7	Gerippte Platten	
8	Plattenlaschen	

Tipp: Verwenden Sie ein Papiertuch mit einem Tropfen Speiseöl, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

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.

ERP

Informationen zum Energieverbrauch von ERP-Produkten (energieverbrauchsrelevante Produkte) finden Sie auf der Website en.russellhobbs.com/erp

Avant la première utilisation



Lisez les instructions et conservez-les pour toute référence ultérieure

Usage prévu



Réservé à un usage domestique uniquement



Ne pas utiliser à l'extérieur

Consignes de sécurité importantes




Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure, notamment les suivantes :

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou présente un dysfonctionnement.
- N'utilisez pas d'accessoires ou d'éléments autres que ceux fournis par nos soins.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et






sont surveillés.




- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez toujours à laisser un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air.
- N'utilisez jamais l'appareil sous des placards, des rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'assistance technique ou toute personne ayant des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polyéthylène ou du papier aluminium. Cela pourrait endommager le gril et présenter un risque d'incendie.

Glossaire des symboles d'avertissement

	Ne pas immerger dans l'eau
	Attention : surfaces chaudes
	Compatible lave-vaisselle

Liste des pièces

1	Voyant de mise sous tension (ROUGE)	
2	Voyant de prêt à l'emploi (VERT)	
3	Loquet	
4	Plaques à sandwichs	
5	Boutons de déverrouillage	

6	Plaques à gaufres	
7	Plaques rainurées	
8	Ergots de fixation des plaques	

Retrait/Installation des plaques

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) et soulevez la plaque pour la détacher de l'élément chauffant.
- Alignez les ergots de fixation (8) dans les fentes situées du côté de la charnière de l'appareil.
- Appuyez sur l'autre extrémité de la plaque, côté poignée, pour la verrouiller en place.

Préparation

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Mettez-le sous tension à la prise secteur.
- Le voyant de mise sous tension (1) s'allumera une fois l'appareil branché.
- Le voyant de prêt à l'emploi (2) s'allumera lorsque les éléments auront atteint la température optimale.

Remarque – Attendez que le voyant de prêt à l'emploi (2) soit allumé avant de commencer la cuisson.

Préparation de croque-monsieur (plaques à sandwiches)

ATTENTION : N'utilisez jamais de viande crue dans l'appareil à croque-monsieur. Toutes les garnitures doivent être propres à la consommation avant la cuisson.

1. Utilisez une cuillère à dessert rase de garniture par croque-monsieur. Une quantité excessive risque de déborder.
2. Découpez 4 tranches de pain de manière à ce qu'elles dépassent les plaques d'environ 0,5 cm (¼ de pouce) tout autour. Le pain frais, tranché de manière moyenne, est idéal.
3. Étalez une fine couche de beurre ou de margarine sur chaque tranche. N'utilisez pas de matière grasse allégée : elle

pourrait brûler et endommager les surfaces antiadhésives.

4. Les croque-monsieur se préparent avec le côté beurré vers l'extérieur. Placez 2 tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur la plaque inférieure.
5. Appuyez doucement sur le pain pour qu'il épouse les cavités de la plaque à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Remplissez les cavités formées dans le pain avec la garniture.
7. Déposez une tranche de pain, côté beurré vers le haut, sur chacune des tranches garnies.
8. Fermez le couvercle, pressez les poignées l'une contre l'autre et enclenchez le loquet.
9. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'extérieur du pain soit doré.
10. Si les croque-monsieur collent, utilisez une spatule en plastique ou en bois pour les décoller.

Panini / Grillades (plaques rainurées)

1. Assurez-vous que les aliments à griller ont une épaisseur minimale de 10 mm.
2. Essuyez les plaques du grill avec un peu d'huile de cuisson ou de beurre. N'utilisez pas de matière grasse allégée – elle pourrait brûler sur le grill.
3. Déposez les aliments sur la plaque inférieure à l'aide d'une spatule ou de pinces, jamais avec les doigts.
4. N'utilisez aucun ustensile métallique ou tranchant, cela pourrait endommager les surfaces antiadhésives.
5. Fermez le grill. Veillez à ce que l'aliment soit en contact avec la plaque supérieure du grill. N'utilisez pas le loquet.
6. Attendez que les aliments soient cuits.
7. Faites cuire la viande, la volaille et les produits dérivés (hachis, burgers, etc.) jusqu'à ce que les jus soient clairs.
8. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque à cœur.
9. Lors de la cuisson de produits préemballés, suivez les instructions figurant sur l'emballage ou l'étiquette.

Gaufres (plaques à gaufres)

1. Préparez la pâte et laissez-la reposer avant la cuisson.
2. Versez environ 50 ml de pâte sur chaque moitié de la plaque inférieure.
3. Fermez le gaufrier. N'utilisez pas le loquet.
4. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées (vérifiez après 3 minutes).

Gaufres simples (environ 4)

- 170 g de farine blanche
 - 15 g de levure chimique
 - 3 g de sel
 - 30 g de sucre en poudre doré
 - 2 œufs gros, de plein air
1. 250 ml de lait entier
 2. 3 ml d'extrait de vanille
 3. Tamisez la farine, le sel, la levure chimique et le sucre dans un saladier.
 4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un autre récipient, mélangez les jaunes avec le lait et la vanille. Incorporez soigneusement ce mélange aux ingrédients secs.
 5. Montez les blancs en neige jusqu'à formation de pics souples. Incorporez-les délicatement à la préparation, en conservant un maximum d'air dans la pâte.
 6. La pâte est meilleure utilisée à température ambiante.


Entretien et nettoyage




Débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise secteur.





N'utilisez pas de produits abrasifs ni de brosses pour nettoyer les composants.

Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez.

1	Voyant de mise sous tension (ROUGE)	
----------	-------------------------------------	---

2	Voyant de prêt à l'emploi (VERT)	
3	Loquet	
5	Boutons de déverrouillage	

Retirer, nettoyer et sécher :

4	Plaques à sandwichs	
6	Plaques à gaufres	
7	Plaques rainurées	
8	Ergots de fixation des plaques	

Astuce – Utilisez un essuie-tout avec une goutte d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces.

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.



ERP

Pour des informations sur la consommation d'énergie selon la directive ErP (Produits liés à l'énergie), veuillez vous reporter au site Web en.russellhobbs.com/erp

Voor het eerste gebruik

	Lees de instructies en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
--	---

Beoogd gebruik

	Alleen voor huishoudelijk gebruik
	Niet buitenshuis gebruiken




Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken, waaronder het volgende:

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze instructies worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed functioneert.
- Gebruik geen accessoires of hulpstukken anders dan die door ons zijn geleverd.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Zorg altijd voor voldoende ruimte boven en rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat nooit onder keukenkastjes, gordijnen of andere brandbare materialen.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens service-agent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen. polytheen zakken of aluminiumfolie. Dit kan de grill beschadigen en brandgevaar veroorzaken.

Verklarende lijst van waarschuwingssymbolen

	Niet in water onderdompelen
	Wees voorzichtig. Heet oppervlak
	Vaatwasmachinebestendig

Onderdelenlijst

1	Stroomindicator (ROOD)	
2	Gereed-indicator (GROEN)	
3	Vergrendeling	
4	Sandwichplaten	
5	Ontgrendelknoppen	
6	Wafelplaten	
7	Geribbelde platen	
8	Plaattabs	

Verwijderen/plaatsen van platen

- Druk op de ontgrendelknoppen (5) en til

- de plaat van het verwarmingselement.
- Lijn de plaattabs (8) uit met de sleuven aan de scharnierzijde van het apparaat.
- Druk de andere rand van de plaat naar beneden aan de handgreepzijde om deze vast te klikken.

Vorbereiding

- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Schakel het apparaat in via het stopcontact.
- De stroomindicator (1) gaat branden zodra het apparaat is ingeschakeld.
- De gereed-indicator (2) gaat branden wanneer de elementen de optimale temperatuur hebben bereikt.

Let op – wacht tot de gereed-indicator (2) brandt voordat u begint met koken.

Tosti's maken (sandwichplaten)

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

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

10. Als de tosti's blijven kleven, gebruik dan een plastic of houten spatel om ze los te maken.

Panini's grillen (geribbelde platen)

1. Zorg ervoor dat het voedsel dat u wilt grillen minimaal 10 mm dik is.
2. Wrijf een klein beetje koololie of boter op de grillplaten. Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
3. Leg het eten op de onderste grillplaat met een spatel of tang, niet met de vingers. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
4. Doe de grill weer dicht. Zorg ervoor dat het voedsel contact maakt met de bovenste grillplaat. 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.

Wafels bakken (wafelplaten)

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

Basiswafels (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.
- Scheid de eieren en plaats de eierdooiers, melk en vanille in een aparte kom. Meng deze met de droge ingrediënten.
 - 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.



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.

Onderhoud en reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.

Gebruik geen schuurmiddelen of borstels om onderdelen schoon te maken.

Reinig met een vochtige doek en droog daarna af.

1	Stroomindicator (ROOD)	
2	Gereed-indicator (GROEN)	
3	Vergrendeling	
5	Ontgrendelknoppen	

Remove, clean and dry:

4	Sandwichplaten	
6	Wafelplaten	
7	Geribbelde platen	
8	Plaattabs	

Tip – Gebruik een vel keukenpapier met een beetje bakolie om hardnekkige vlekken te verwijderen.

Recycling

Prima del primo utilizzo



Leggere le istruzioni e conservarle per consultazioni future

Uso previsto



Solo per uso domestico



Non utilizzare all'aperto

Avvertenze importanti

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o presenta malfunzionamenti.
- Non utilizzare accessori o componenti diversi da quelli forniti dal produttore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla presa di corrente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti e se comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- Assicurarsi sempre che vi sia uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- Non utilizzare mai l'apparecchio sotto pensili, tende o altri materiali infiammabili.
- Questo apparecchio non deve essere azionato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo centro di assistenza o da personale debitamente qualificato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non avvolgere gli alimenti in pellicola di plastica, sacchetti di polietilene o fogli di alluminio. Ciò potrebbe danneggiare la griglia e causare un rischio di incendio.

Glossario dei simboli di avvertimento

	Non immergere in acqua
	Prestare attenzione. Superfici calde
	Adatto alla lavastoviglie

Elenco delle parti

1	Spia di accensione (ROSSA)	
2	Spia di pronto (VERDE)	
3	Chiusura	
4	Piastre per sandwich	
5	Pulsanti di rilascio	
6	Piastre per waffle	
7	Piastre rigate	
8	Linguette delle piastre	

Rimozione/Montaggio delle piastre

- Premere i pulsanti di rilascio (5) e sollevare la piastra dall'elemento.
- Allineare le linguette della piastra (8) con le fessure sul lato della cerniera dell'apparecchio.
- Premere l'altro bordo della piastra sul lato della maniglia per bloccarla in posizione.

Preparazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Accendere l'apparecchio dalla presa di corrente.
- La spia di accensione (1) si illuminerà una volta collegato alla rete elettrica.
- La spia di pronto (2) si accenderà quando gli elementi avranno raggiunto la temperatura ottimale.

Nota – Attendere che la spia di pronto (2) si accenda prima di iniziare la cottura.

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 fessure 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 imburrrati sul lato esterno. Posizionare 2 fette di pane, imburrate sotto, sulla piastra di tostatura inferiore
5. Premere delicatamente il pane nelle cavità della piastra di tostatura con un

cucchiaino di legno.

6. Riempire le cavità formate nel pane con l'imbottitura.
7. Mettere una fetta di pane, imburrata sopra, sopra ciascuna delle fette imbottite.
8. Chiudere il coperchio, unire le due maniglie e bloccarle insieme tramite la chiusura a scatto.
9. Cuocere per 4-5 minuti, o fino a quando la parte esterna del pane diventa dorata.
10. Se i toast si attaccano, utilizzare una spatola in plastica o legno per staccarli.

Panini/Griglia (piastre scanalate)

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

CIALDE (piastre per cialde)

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

3 minuti).

Ricetta di base delle cialde (4 porzioni)

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

Cura e pulizia

Scollare l'apparecchio. Lasciare raffreddare prima di pulirlo e riporlo.





Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di corrente.

Non utilizzare abrasivi o spazzole per pulire i componenti.

Pulire con un panno umido e asciugare.

1	Spia di accensione (ROSSA)	✳
2	Spia di pronto (VERDE)	✳
3	Chiusura	✳
5	Pulsanti di rilascio	✳

Rimuovere, pulire e asciugare:

4	Piastre per sandwich	
6	Piastre per waffle	
7	Piastre rigate	
8	Linguette delle piastre	

Suggerimento – Utilizzare un foglio di carta assorbente con una goccia di olio da cucina per rimuovere le macchie ostinate.

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.



ERP

Per informazioni sul consumo energetico ErP, si prega di fare riferimento al sito web en.russellhobbs.com/erp

Antes del Primer Uso

	Lea las instrucciones y consérvelas para futuras consultas
--	--

Uso Previsto

	Solo para uso doméstico
	No utilizar en exteriores

Precauciones Importantes de Seguridad




Cuando se utilice un aparato eléctrico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

- No utilice el aparato para ningún propósito distinto de los descritos en estas instrucciones.
- No opere el aparato si está dañado o presenta fallos de funcionamiento.
- No utilice accesorios o complementos que no hayan sido suministrados por nosotros.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté enchufado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han sido supervisadas/instruidas y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Siempre permita un espacio adecuado









de aire por encima y en todos los lados para la circulación del aire.

- Nunca utilice el aparato debajo de armarios, cortinas u otros materiales inflamables.
- Este aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, solicite uno nuevo al fabricante, al servicio técnico o a un técnico especializado para evitar posibles riesgos.
- No envuelva alimentos en film plástico, bolsas de polietileno o papel de aluminio. Dañará la parrilla y podría provocar un incendio.

Glosario de Símbolos de Advertencia

	No sumergir en agua
	Precaución: superficies calientes
	Apto para lavavajillas

Lista de Piezas

1	Luz de encendido (ROJA)	
2	Luz de listo para usar (VERDE)	
3	Pestillo	
4	Placas para sándwiches	
5	Botones de liberación	
6	Placas para gofres	
7	Placas estriadas	
8	Lengüetas de las placas	

Extracción/Colocación de las Placas

- Presione los botones de liberación (5) y retire la placa alejándola del elemento.
- Alinee las lengüetas de la placa (8) con las ranuras en el lado de la bisagra del

- aparato.
- Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa para fijarla en su lugar.

Preparación

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Encienda el aparato desde la toma de corriente principal.
- La luz de encendido (1) se iluminará una vez que se haya activado la corriente.
- La luz de listo para usar (2) se encenderá cuando los elementos alcancen la temperatura óptima.

Nota: Espere a que se encienda la luz de listo para usar (2) antes de comenzar a cocinar.

CÓMO HACER SÁNDWICHES (placas para sándwich)

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

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

8. Cierre la tapa, junte las asas con fuerza, y ponga el cierre.
9. Cocine durante 4-5 minutos, o hasta que la parte exterior del pan esté bien tostada.
10. Si los sándwiches se pegan, sepárelos con una espátula de madera o de plástico.

Panini/Grill (placas acanaladas)

1. Asegúrate de que los alimentos que deseas asar tengan un grosor mínimo 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. Asegúrese de que el alimento esté en contacto con la placa superior de 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 empacetas, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

GOFRES (placas para gofres)

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

Gofres básicos (Para 4 personas.)

- 170 g harina
- 15 g levadura
- 3 g sal
- 30 g azúcar moreno extrafino

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





Cuidado y Limpieza

Desenchufe el aparato. Deje que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.





Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Antes de limpiarlo, asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente.

No utilice productos abrasivos ni cepillos para limpiar los componentes.

Limpie con un paño húmedo y seque.

1	Luz de encendido (ROJA)	
2	Luz de listo para usar (VERDE)	
3	Pestillo	
5	Botones de liberación	

Retire, limpie y seque:

4	Placas para sándwiches	
6	Placas para gofres	
7	Placas estriadas	
8	Lengüetas de las placas	

Consejo: Utilice una toalla de papel con una pequeña cantidad de aceite de cocina para

eliminar manchas difíciles.

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.



ERP

Consulte la página web para obtener información sobre el consumo energético ErP en.russellhobbs.com/erp

Antes da Primeira Utilização

	Leia as instruções e guarde-as para referência futura
--	---

Utilização Pretendida

	Apenas para uso doméstico
	Não utilizar no exterior




Advertências Importantes

Ao utilizar um aparelho elétrico, devem sempre ser seguidas precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:









- Não utilize o aparelho para qualquer fim que não esteja descrito nestas instruções.
- Não opere o aparelho se estiver danificado ou com avarias.
- Não utilize acessórios ou componentes que não tenham sido fornecidos por nós.
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções adequadas e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e estiverem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Assegure sempre espaço suficiente acima e em todos os lados do aparelho para permitir a circulação de ar.
- Nunca utilize o aparelho debaixo de armários, cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Este aparelho não deve ser operado por um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de assistência ou pessoas com qualificações semelhantes de forma a evitar riscos.
- Não embrulhe alimentos em película plástica, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Isso pode danificar a grelha e representar um risco de incêndio.

Glossário de Símbolos de Advertência

	Não mergulhar em água
	Tenha cuidado. Superfícies quentes
	Compatível com máquina de lavar loiça

Lista de Peças

1	Luz de Alimentação (VERMELHA)	
2	Luz de Pronto a Usar (VERDE)	
3	Fecho	
4	Placas para Sanduíches	
5	Botões de Libertação	
6	Placas para Waffles	
7	Placas Estriadas	
8	Linguetas das Placas	

Remoção/Instalação das Placas

- Pressione os Botões de Libertação (5) e levante a placa afastando-a do elemento.
- Alinhe as Linguetas das Placas (8) com as

- ranhuras do lado da dobradiça do aparelho.
- Pressione a outra extremidade da placa contra o lado da pega para a fixar no lugar.

Preparação

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- Ligue-o na tomada elétrica.
- A Luz de Alimentação (1) acenderá assim que o aparelho for ligado à corrente.
- A Luz de Pronto a Usar (2) acender-se-á quando os elementos atingirem a temperatura ideal.

Nota – Aguarde que a Luz de Pronto a Usar (2) se acenda antes de iniciar a cozedura.

FAZER TOSTAS (placas de sanduíche)

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

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

9. Cozinhe durante 4 a 5 minutos ou até a parte de fora do pão ter uma cor castanha dourada.
10. Se as tostas aderirem, use uma espátula de plástico ou madeira para libertá-las.

Panini/GRELHAR (placas caneladas)

1. Certifique-se de que os alimentos que deseja assar tenham uma espessura mínima de 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-emballados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Waffles (placas de waffle)

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

Waffles simples (Para 4 pessoas)

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

- gemas, o leite e a baunilha numa tigela separada. Misture bem este preparado com os ingredientes secos.
3. Bata as claras até se formarem picos suaves. Envolve-as cuidadosamente na mistura mantendo a maior quantidade possível de ar na massa. A mistura é melhor usada à temperatura ambiente.

Cuidados e Limpeza

Desligue o aparelho.
Deixe arrefecer antes de limpar e guardar.

Este aparelho não contém peças reparáveis pelo utilizador.





Antes de limpar, certifique-se de que o aparelho está desligado e desconectado da tomada elétrica.

Não utilize abrasivos nem escovas para limpar os componentes.

Limpe com um pano húmido e seque.

1	Luz de Alimentação (VERMELHA)	✖
2	Luz de Pronto a Usar (VERDE)	✖
3	Fecho	✖
5	Botões de Libertação	✖

Remove, clean and dry:

4	Placas para Sanduíches	
6	Placas para Waffles	
7	Placas Estriadas	
8	Linguetas das Placas	

Dica – Utilize uma toalha de papel com uma pequena quantidade de óleo de cozinha para remover manchas difíceis.

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.



ERP

Consulte la página web para obtener información sobre el consumo energético ERP en.russellhobbs.com/erp

Før første brug

	Læs instruktionerne og gem dem til fremtidig reference
--	--

Anvendelsesformål

	Kun til husholdningsbrug
	Må ikke anvendes udendørs

Vigtige Sikkerhedsforanstaltninger




Ved brug af elektriske apparater bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Betjen ikke apparatet, hvis det er beskadiget eller fungerer forkert.
- Brug ikke tilbehør eller ekstraudstyr, der ikke er leveret af os.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er tilsluttet strøm.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret og overvåget og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Sørg altid for tilstrækkelig luftcirkulation over og omkring apparatet.
- Brug aldrig apparatet under skabe, gardiner eller andre brandfarlige materialer.
- Dette apparat må ikke betjenes med en

ekstern timer eller fjernbetjeningsystem.

- Hvis netledningen er beskadiget eller knækket, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå ulykker.
- Pak ikke mad ind i plastfolie, polyethylenposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og udgøre en brandfare.

Advarselssymboloversigt

	Må ikke nedsænkes i vand
	Vær forsigtig. Varme overflader
	Tåler opvaskemaskine

Deleoversigt

1	Strømindikator (RØD)	
2	Klarindikator (GRØN)	
3	Lås	
4	Sandwichplader	
5	Udløserknapper	
6	Vaffelplader	
7	Riflede plader	
8	Pladetapper	

Fjernelse/Montering af plader

- Tryk på udløserknapperne (5), og løft pladen væk fra varmeelementet.
- Juster pladetapperne (8), så de passer ind i slidserne på apparatets hængselside.
- Tryk den anden kant af pladen ind mod håndtagssiden for at låse den på plads.

Forberedelse

- Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
- Tænd for strømmen ved stikkontakten.
- Strømindikatoren (1) lyser, når apparatet

- er tændt ved stikkontakten.
 - Klarindikatoren (2) lyser, når varmeelementerne har nået den optimale temperatur.
- Bemærk – Vent på, at klarindikatoren (2) lyser, før du begynder at tilberede mad.

SÅDAN LAVER DU TOAS (sandwichplader)

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

1. Brug cirka en dessertskefuld fyld per sandwich. For meget fyld vil flyde ud.
2. Skær 4 skiver brødet så de overlapper pladerne med 0,5 cm hele vejen rundt (¼ inch). Frisk brød i mellemtykke skiver er bedst.
3. Smør et tyndt lag smør eller margarine på hver skive. Brug ikke light 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.

Panini/GRILSTEGNING (rillede plader)

1. Sørg for, at de fødevarer, du vil bage, har en tykkelse på mindst 10 mm.
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

4. Luk grillen. Sørg for, at maden er i kontakt med den øverste grillplade. 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 50 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. Æggehviderne piskes, indtil de danner bløde toppe. De vendes forsigtigt i blandingen, bevar mest muligt luft. Blandingens er bedst ved stuetemperatur.

Pleje og rengøring

Tag stikket ud af apparatet. Lad det køle af, før det rengøres og opbevares.

Dette apparat indeholder ingen dele, som





brugeren selv kan vedligeholde. Før rengøring skal du sikre, at apparatet er slukket og frakoblet stikkontakten.

Brug ikke slibemidler eller børster til at rengøre komponenterne.

Rengør med en fugtig klud og tør efter.

1	Strømindikator (RØD)	
2	Klarindikator (GRØN)	
3	Lås	
5	Udløserknapper	

Fjern, rengør og tør:

4	Sandwichplader	
6	Vaffelplader	
7	Riflede plader	
8	Pladetapper	

Tip – Brug et stykke køkkenrulle med en smule madolie til at fjerne genstridige pletter.

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.



ERP

Besøg hjemmesiden for at få oplysninger om ErP-energiforbrug en.russellhobbs.com/erp

Innan första användningen

	Läs instruktionerna och spara dem för framtida referens
--	---

Avsedd användning

	Endast för hushållsbruk
	Får ej användas utomhus




Viktiga säkerhetsanvisningar

När du använder en elektrisk apparat ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elektrisk stöt och/eller personskada, inklusive följande:

- Använd inte apparaten för något annat ändamål än de som beskrivs i dessa instruktioner.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar felaktigt.
- Använd inte tillbehör eller utrustning som inte levererats av oss.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till eluttaget.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning/ instruktion och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte är över 8 år och under uppsikt.
- Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Se alltid till att det finns tillräckligt med luftutrymme ovanför och runt apparaten för god luftcirkulation.
- Använd aldrig apparaten under skåp, gardiner eller andra brännbara material.
- Apparaten får inte användas med extern timer eller fjärrstyrningssystem.

- Om strömsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller annan person med liknande kvalifikationer för att undvika risk.
- Linda inte in mat i plastfolie, plastpåsar eller metallfolie. Det kan skada grillen och utgöra en brandrisk.

Förklaring av varningssymboler

	Får ej sänkas ned i vatten
	Var försiktig. Heta ytor
	Tål diskmaskin

Delarlista

1	Strömindikator (RÖD)	
2	Klarindikator (GRÖN)	
3	Spärr	
4	Smörgåsplattor	
5	Frigöringsknappar	
6	Våffelplattor	
7	Räfflade plattor	
8	Plattflikar	

Ta bort/sätta fast plattor

- Tryck på frigöringsknapparna (5) och lyft bort plattan från elementet.
- Justera plattflikarna (8) så att de passar in i spåren på apparatens gångjärnssida.
- Tryck in den andra kanten av plattan mot handtagssidan för att låsa den på plats.

Förberedelse

- Ställ apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
- Slå på strömmen vid vägguttaget.
- Strömindikatorn (1) tänds när apparaten är påslagen.
- Klarindikatorn (2) tänds när elementen

har nått optimal temperatur.
Observera – Vänta tills klarindikatorn (2)
tänds innan du börjar laga mat.

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 tråsked.
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.

Panini/Grill (räfflade plattor)

1. Se till att de livsmedel du vill baka är minst 10 mm tjocka.
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 köttsoften 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 (våffelp Plattor)

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

Våfflor – grundrecept (4 portioner)

- 170 g vanligt vetemjöl
 - 15 g bakpulver
 - 3 g salt
 - 30 g finkornigt strösocker
 - 2 stora ägg från frigående höns
 - 250 ml standardmjölk
 - 3 ml vaniljsocker
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 rengöring

Dra ur kontakten ur vägguttaget. Låt apparaten svalna innan rengöring och förvaring.

Denna apparat innehåller inga delar som kan servas av användaren.





Innan rengöring, kontrollera att apparaten är avstängd och urkopplad från vägguttaget.

Använd inte slipmedel eller borstar för att rengöra komponenterna.

Rengör med en fuktig trasa och torka torrt.

1	Strömindikator (RÖD)	✖
2	Klarindikator (GRÖN)	✖
3	Spärr	✖
5	Frigöringsknappar	✖

Ta bort, rengör och torka:

4	Smörgåsplattor	
6	Våffelplasser	
7	Räfflade plattor	
8	Plattflikar	

Tips – Använd en pappershandduk med en liten mängd matolja för att ta bort envisa fläckar.

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.



ERP

Besök webbsidan för information om ErP-energiförbrukning en.russellhobbs.com/erp

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

	Lue ohjeet ja säilytä myöhempää käyttöä varten
---	--

Tarkoitettu käyttö

	Vain kotikäyttöön
	Älä käytä ulkona

Tärkeät turvaohjeet




Kun käytät sähkölaitetta, perusvaroitomia on aina noudatettava tulipalon, sähköiskun ja/tai loukkaantumisen riskin vähentämiseksi, mukaan lukien seuraavat:

- Älä käytä laitetta muuhun kuin näissä ohjeissa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla.
- Älä käytä muita lisävarusteita tai liitteitä kuin niitä, jotka olemme toimittaneet.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistimuksellinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai heitä on opastettu laitteen käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistusta ja käyttäjän huoltoa ei saa tehdä lapset, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Varmista aina riittävä ilmanvaihto laitteen yläpuolella ja kaikilla sivuilla.
- Älä koskaan käytä laitetta kaappien, verhojen tai muiden syttyvien materiaalien alla.
- Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisella



ajastimella tai kauko-ohjausjärjestelmällä.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Älä kääri ruokaa muovikelmuun, muovipusseihin tai alumiinifolioon. Se voi vahingoittaa grilliä ja aiheuttaa palovaaran.

Varoitusymbolien sanasto

	Älä upota veteen
	Ole varovainen. Kuumat pinnat
	Kestää konepesun

Osaluettelo

1	Virran merkkivalo (PUNAINEN)	
2	Valmis-merkkivalo (VIHREÄ)	
3	Lukitus	
4	Voileipälevyt	
5	Avautuspainikkeet	
6	Vohvelilevyt	
7	Rihlalevyt	
8	Levyjen kiinnityskielekkeet	

Levyjen irrottaminen/ asentaminen

- Paina avautuspainikkeita (5) ja nosta levy pois lämmityselementistä.
- Kohdista levyjen kiinnityskielekkeet (8) laitteen saranapuolen aukkoihin.
- Paina levyn toinen reuna kahvapuolelle, jotta se lukittuu paikalleen.

Valmistelu

- Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Kytke virta pistorasiasta.
- Virran merkkivalo (1) syttyy, kun laite on

- kytetty sähköverkkoon.
 - Valmis-merkkivalo (2) syttyy, kun lämmityselementit saavuttavat optimaalisen lämpötilan.
- Huom. – Odota, että valmis-merkkivalo (2) syttyy ennen ruoan valmistamista.

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 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. 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.

Panini/GRILLAUS (uritetet levyt)

1. Varmista, että leivottavat elintarvikkeet ovat vähintään 10 mm paksuja.
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

4. klebefrie overflatene.
4. Sulje grilli. Varmista, että ruoka on kosketuksessa ylempään grillilevyyn. 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 (vohveliilevyt)

1. Valmista taikina ja anna sen seistä ennen paistamista.
2. Kaada noin 50 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 helmek
 - 3 ml vaniljauutetta
1. Kaada joukkoon vaniljauute, maito ja voisula.
 2. Erotta munankeltuaiset ja valkuaiset. Yhdistä munankeltuaiset, maito ja vanilja erillisessä kulhossa. Sekoita ne huolellisesti kuivien aineiden 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 puhdistus

Irrota laite pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista ja säilyttämistä.





Tässä laitteessa ei ole käyttäjän huollettavissa olevia osia. Varmista ennen puhdistamista, että laite on sammutettu ja irrotettu sähköverkosta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai harjoja osien puhdistamiseen.

Puhdista kostealla liinalla ja kuivaa:

1	Virran merkkivalo (PUNAINEN)	✖
2	Valmis-merkkivalo (VIHREÄ)	✖
3	Lukitus	✖
5	Avautuspainikkeet	✖

Irrota, puhdista ja kuivaa:

4	Voileipälevyt	
6	Vohvelilevyt	
7	Rihlalevyt	
8	Levyjen kiinnityskielekkeet	

Vinkki – Käytä talouspaperia, jossa on pieni määrä ruokaöljyä, poistaaksesi pinttyneet tahrat.

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.



ERP

Katso ErP:n mukaiset energiankulutustiedot verkkosivustolta en.russellhobbs.com/erp

Перед первым использованием

	Прочтите инструкции и сохраните их для дальнейшего использования
--	--

Предназначенное применение

	Только для бытового использования
	Не используйте на открытом воздухе

Важные меры предосторожности




При использовании электрического прибора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и/или травм, включая следующие:

- Не используйте прибор для целей, не описанных в настоящей инструкции.
- Не эксплуатируйте прибор, если он повреждён или работает неисправно.
- Не используйте аксессуары или насадки, кроме тех, которые поставляются нами.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если он подключён к сети.
- Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром/проинструктированы и понимают возможные риски. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание пользователем не должны





выполняться детьми, если только им не исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром.





- Храните прибор и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Всегда обеспечивайте достаточное пространство сверху и по бокам для циркуляции воздуха.
- Никогда не используйте прибор под шкафами, занавесками или другими легковоспламеняющимися материалами.
- Прибор не должен управляться с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или лицами, имеющими такую же квалификацию, во избежание опасности.
- Не заворачивайте пищу в пластиковую плёнку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может повредить гриль и создать опасность возгорания.

Словарь предупреждающих символов

	Не погружайте в воду
	Будьте осторожны. Горячие поверхности
	Можно мыть в посудомоечной машине

Список деталей

1	Индикатор питания (КРАСНЫЙ)	
2	Индикатор готовности (ЗЕЛЁНЫЙ)	
3	Защёлка	
4	Пластины для сэндвичей	

5	Кнопки разблокировки	
6	Пластины для вафель	
7	Рифлёные пластины	
8	Язычки пластин	

Снятие/установка пластин

- Нажмите на кнопки разблокировки (5) и поднимите пластину от нагревательного элемента.
- Совместите язычки пластины (8) со слотами на стороне петли прибора.
- Нажмите на противоположный край пластины со стороны ручки, чтобы зафиксировать её на месте.

Подготовка

- Установите прибор на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность.
- Включите питание в розетке.
- Индикатор питания (1) загорится после включения прибора в сеть.
- Индикатор готовности (2) загорится, когда нагревательные элементы достигнут оптимальной температуры.

Примечание — дождитесь, пока загорится индикатор готовности (2), прежде чем начинать приготовление.

Приготовление бутербродов (с использованием пластин для бутербродов)

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

1. На каждый бутерброд используйте около десертной ложки наполнителя. Излишек наполнителя будет просачиваться наружу.
2. Отрежьте 4 ломтика хлеба таким образом, чтобы они перекрывали пластины по всему периметру примерно на 0,5 см (¼ дюйма). Лучше всего подойдут ломтики свежего хлеба средней толщины.

3. Смажьте каждый ломтик тонким слоем масла или маргарина. Не используйте спреда с низким содержанием жира: они могут пригорать и таким образом повреждать антипригарные поверхности.
4. Бутерброды готовятся промасленной стороной наружу. На нижнюю пластину для бутербродов положите 2 ломтика хлеба промасленной стороной вниз.
5. Слегка вдавите хлеб в полости на пластине с помощью деревянной ложки.
6. Заполните образовавшиеся в хлебе углубления начинкой.
7. Накройте каждый ломтик хлеба с начинкой другим ломтиком хлеба промасленной стороной вверх.
8. Закройте крышку, сожмите ручки вместе и зажмите защелку.
9. Готовьте в течение 4-5 минут или пока внешняя сторона хлеба не станет золотисто-коричневой.
10. Если бутерброды прилипли к поверхности, используйте пластмассовую или деревянную лопатку, чтобы отделить их.

Панини /ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ (ребристые пластины)

1. Убедитесь, что выпекаемые продукты имеют толщину не менее 10 мм.
2. Смажьте пластины гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
3. Не выкладывайте пищевые продукты на нижнюю пластину гриля руками — используйте для этого лопатку или щипцы. Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить
4. Закройте гриль. Не используйте защелку.
5. Подождите, пока пища не приготовится.
 - Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть

- не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

ВАФЛИ (пластины для вафель)

1. Приготовьте жидкое тесто и дайте ему постоять перед приготовлением.
2. Налейте приблизительно 50 мл смеси на каждую сторону нижней пластины.
3. Закройте гриль. Не используйте защёлку.
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 оставалась воздушной. Лучше всего использовать смесь при комнатной температуре.

Уход и очистка





Отключите прибор от сети. Дайте ему остыть перед очисткой и хранением.

Прибор не содержит деталей, обслуживаемых пользователем. Перед очисткой убедитесь, что прибор выключен и отключён от электросети.

Не используйте абразивные средства или щётки для очистки компонентов. Очищайте влажной тканью и вытирайте насухо.

1	Индикатор питания (КРАСНЫЙ)	
2	Индикатор готовности (ЗЕЛЁНЫЙ)	
3	Защёлка	
5	Кнопки разблокировки	

Удалите, очистите и высушите:

4	Пластины для сэндвичей	
6	Пластины для вафель	
7	Рифлёные пластины	
8	Язычки пластин	

Совет – Используйте бумажное полотенце с каплей растительного масла, чтобы удалить стойкие пятна.

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.



ERP

Информацию о потреблении энергии продуктов, связанных с энергопотреблением можно найти на веб-сайте en.russellhobbs.com/erp

Před prvním použitím

	Přečtěte si pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
--	---

Určené použití

	Pouze pro domácí použití
	Nepoužívejte venku

Důležitá bezpečnostní opatření




Při používání elektrického spotřebiče je vždy nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění, včetně následujících:

- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než je popsán v tomto návodu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo nefunguje správně.
- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce jiné než ty, které dodáváme.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapojený do zásuvky.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny a rozumí rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a pod dohledem.
- Uchovávejte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Vždy zajistěte dostatečný prostor nad a kolem spotřebiče pro cirkulaci vzduchu.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič pod skřínkami, záclonami nebo jinými hořlavými materiály.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán









externím časovačem nebo dálkovým ovládním.

- Pokud je přívodní šňůra poškozená, je třeba z důvodu vyvarování se možnému nebezpečí nechat šňůru vyměnit u výrobce, servisní firmy nebo u podobně kvalifikované osoby.
- Nezabaluje potraviny do plastové fólie, polyetylenových sáčků nebo kovové fólie. Mohlo by dojít k poškození grilu a vzniku požáru.

Slovník výstražných symbolů

	Neponořujte do vody
	Buďte opatrní. Horké povrchy
	Vhodné do myčky nádobí

Seznam součástí

1	Kontrolka napájení (ČERVENÁ)	
2	Kontrolka připravenosti (ZELENÁ)	
3	Západka	
4	Desky na sendviče	
5	Uvolňovací tlačítka	
6	Desky na vafle	
7	Rýhované desky	
8	Zarážky desky	

Demontáž/montáž desek

- Stiskněte uvolňovací tlačítka (5) a zvedněte desku od topného tělesa.
- Zarovnejte zarážky desky (8) se sloty na straně závěsu spotřebiče.
- Zatlačte druhý okraj desky na stranu rukojeti, aby se uzamkla na místě.

Příprava

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Zapněte jej v zásuvce.
- Kontrolka napájení (1) se rozsvítí po

- zapnutí v zásuvce.
- Kontrolka připravenosti (2) se rozsvítí, jakmile topné těleso dosáhne optimální teploty.

Poznámka – Před vařením nechte rozsvítit kontrolku připravenosti (2).

ZAPÉKANÉ SENDVI (sendvičové plotýnky)

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

1. Na každý sendvič použijte přibližně jednu dezertní lžičku náplně. Když bude náplně příliš, vyplaví se.
2. Ukrojte 4 plátky chleba tak, aby na všech stranách plotýnek chléb přečínal o asi 0,5 cm (¼ palce). Nejlepší jsou středně velké plátky čerstvého chleba.
3. Na každý plátek rozetřete trošku 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 vřutí plotýnek pomocí vařečky.
6. Důlky, které v chlebu vzniknou, vyplňte náplní.
7. Na každý vyplněný plátek chleba přiložte další plátek, ale tentokrát máslovou stranou nahoru.
8. Přiklopte víko, přitlačte k sobě držadla a zaklapněte západku.
9. Nechte péct 4-5 minut nebo dokud se vnější strana chleba nezbarví dozlatova.
10. Pokud se zapékané sendviče přichytnou, použijte k jejich uvolnění plastovou nebo dřevěnou obracečku.

Panini/GRILOVÁNÍ (žebrované plotny)

1. Ujistěte se, že pečené výrobky mají tloušťku nejméně 10 mm.
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. Ujistěte se, že se potravina dotýká horní grilovací desky. Západku nepoužívejte.
5. Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.
 - Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavně.
 - Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

VAFLE (vaflové plotny)

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

Základní vafle (Pro 4 osoby.)

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





Údržba a čištění

Odpojte spotřebič ze zásuvky. Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout.





Tento spotřebič neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravovat. Před čištěním se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený ze zásuvky.

Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kartáče k čištění jednotlivých částí.

Čistěte vlhkým hadříkem a osušte.

1	Kontrolka napájení (ČERVENÁ)	
2	Kontrolka připravenosti (ZELENÁ)	
3	Západka	
5	Uvolňovací tlačítka	

Odstraňte, vyčistěte a osušte:

4	Desky na sendviče	
6	Desky na vafle	
7	Rýhované desky	
8	Zarážky desky	

Tip – K odstranění odolných skvrn použijte papírovou utěrku s kapkou rostlinného oleje.

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.



ERP

Informace o spotřebě energie podle nařízení ErP naleznete na webových stránkách en.russellhobbs.com/erp

Pred prvým použitím

	Prečítajte si pokyny a uschovajte ich na budúce použitie.
--	---

Určené použitie

	Len na domáce použitie
	Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí

Dôležité bezpečnostné opatrenia




Pri používaní elektrického spotrebiča je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia, vrátane nasledujúcich:

- Spotrebič nepoužívajte na iný účel, než je uvedený v týchto pokynoch.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo nefunguje správne.
- Nepoužívajte príslušenstvo ani doplnky, ktoré nie sú dodané nami.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapojený do elektrickej siete.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené a rozumejú rizikám. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Vždy zabezpečte dostatočný priestor nad a okolo spotrebiča na cirkuláciu vzduchu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte pod skrinkami, závesmi alebo inými horľavými materiálmi.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný

externým časovačom ani diaľkovým ovládaním.

- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu musí zabezpečiť výrobca, jeho autorizované servisné centrum alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Potraviny nezabaluje do plastovej fólie, polyetylénových vreciek ani kovovej fólie. Môžete poškodiť gril a spôsobiť požiar.

Slovník výstražných symbolov

	Neponárajte do vody
	Buďte opatrní. Horúce povrchy
	Vhodné do umývačky riadu

Zoznam súčastí

1	Kontrolka napájania (ČERVENÁ)	
2	Kontrolka pripravenosti (ZELENÁ)	
3	Uzáver	
4	Dosky na sendviče	
5	Uvoľňovacie tlačidlá	
6	Dosky na vafle	
7	Rebrované dosky	
8	Záložky dosiek	

Demontáž/Montáž dosiek

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5) a zdvihnite dosku zo zahrievacieho prvku.
- Zarovnajte záložky dosiek (8) so štrbinami na strane pántu spotrebiča.
- Zatlačte druhý okraj dosky na stranu rukoväte, aby sa zaistila na mieste.

Príprava

- Umiestnite spotrebič na stabilný, rovný a teplu odolný povrch.
- Zapnite ho v elektrickej zásuvke.

- Po zapnutí sa rozsvieti kontrolka napájania (1).
- Kontrolka pripravenosti (2) sa rozsvieti, keď prvky dosiahnu optimálnu teplotu.

Poznámka – Pred varením počkajte, kým sa rozsvieti kontrolka pripravenosti (2).

PRÍPRAVA ZAPEČENÝCH SENDVIČOV - TOASTOV (sendvičové platne)

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

1. Použite približne jednu dezertnú lyžicu plnky na jeden sendvič. Príliš veľké množstvo vytečie von.
2. Nakrájajte 4 krajce chleba tak, aby presahovali okraje platne po obvode asi o 0,5cm (¼ palca). Najlepší je čerstvý chlieb strednej hrúbky.
3. Každý krajec natrite tenkou vrstvou masla/margarínu. Nepoužívajte nízkoúčinnú nátierku. Nízkoúčinné nátierky môžu prihorieť a poškodiť neprilnavé 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 nezhdne do zlatista.
10. Ak sa toasty prilepia, uvoľnite ich plastovou alebo drevenou vareškou.

panini/WZAŠČITA OKOLJA (narebričeni plošči)

1. Uistite sa, že pečené výrobky majú hrúbku minimálne 10 mm.
2. Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se

lahko zažgejo.

3. Jedlo položte na spodnú grilovaciu platňu pomocou lopatky alebo klieští, nie prstami. Nepoužívajte kovové alebo ostré náradie, aby ste nepoškodili neprilnavé povrchy.
4. Zaprite žar. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
 - Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
 - Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

VAFLE (platne na vafle)

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

Základné vafle (4 porcie)

- 170 g čistá múka
 - 15 g prášok do pečiva
 - 3 g soľ
 - 30 g zlatý práškový cukor
 - 2 veľké vajcia z voľného chovu
 - 250 ml plnotučné mlieko
 - 3 ml vanilkový extrakt
1. Preosejte múku, soľ, prášok na pečenie a cukor do misky.
 2. Oddel'te vaječné žltka a bielka a zmiešajte vaječné žltka, mlieko a vanilku v inej miske. Riadne to zamiešajte do suchých prísad.
 3. Vyšlahajte 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 čistenie





Odpojte spotrebič zo zásuvky. Pred čistením a uskladnením ho nechajte vychladnúť.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne diely, ktoré by mohol používateľ servisovať. Pred čistením sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený





od elektrickej siete.

Na čistenie komponentov nepoužívajte abrazívne prostriedky ani kefy.

Čistite vlhkou handričkou a osušte.

1	Kontrolka napájania (ČERVENÁ)	
2	Kontrolka pripravenosti (ZELENÁ)	
3	Uzáver	
5	Uvoľňovacie tlačidlá	

Odstráňte, vyčistite a vysušte:

4	Dosky na sendviče	
6	Dosky na vafle	
7	Rebrované dosky	
8	Záložky dosiek	

Tip – Na odstránenie odolných škvŕn použite papierovú utierku s kvapkou oleja na varenie.

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.



ERP

Informácie o spotrebe energie energeticky významných výrobkov nájdete na webovej stránke en.russellhobbs.com/erp

Przed pierwszym użyciem

	Przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do przyszłego użytku.
--	---

Przeznaczenie

	Tylko do użytku domowego
	Nie używać na zewnątrz

Ważne środki ostrożności




Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń, w tym:

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
- Nie używaj akcesoriów ani przystawek innych niż dostarczone przez nas.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do prądu.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane/instruowane i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zawsze zapewnij odpowiednią przestrzeń powietrzną nad i po bokach urządzenia dla cyrkulacji powietrza.
- Nigdy nie używaj urządzenia pod szafkami, zasłonami ani innymi




łatwopalnymi materiałami.

- Urządzenie nie może być obsługiwane przez zewnętrzny timer ani system zdalnego sterowania.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Nie zawijaj żywności w folię plastikową, worki polietylenowe ani folię aluminiową. Uszkodzisz grill i możesz spowodować zagrożenie pożarowe.

Słownik symboli ostrzegawczych

	Nie zanurzać w wodzie
	Zachować ostrożność. Gorące powierzchnie
	Można myć w zmywarce

Lista części

1	Kontrolka zasilania (CZERWONA)	
2	Kontrolka gotowości (ZIELONA)	
3	Zatrask	
4	Płyty do kanapek	
5	Przyciski zwalniające	
6	Płyty do gofrów	
7	Płyty ryflowane	
8	Zatraski płyt	

Demontaż/Montaż płyt

- Naciśnij przyciski zwalniające (5) i unieś płytę z elementu grzewczego.
- Wyrównaj zaczepy płyty (8) z otworami po stronie zawiasów urządzenia.
- Dociśnij drugi koniec płyty po stronie uchwytu, aby ją zablokować.

Przygotowanie

Umieść urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.

Włącz zasilanie w gniazdku sieciowym.

- Po włączeniu zasilania zapali się kontrolka zasilania (1).
- Kontrolka gotowości (2) zapali się, gdy elementy grzewcze osiągną optymalną temperaturę.

Uwaga – Przed rozpoczęciem gotowania poczekać, aż zapali się kontrolka gotowości (2).

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 uszkadzić 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 minuty, aż krawędzie chleba się zarumienią.
10. Jeśli zapiekanka będzie przylegać, do jej wyjęcia użyj szpatułki plastikowej lub drewnianej.

Panini/GRILLOWANIE (płyty żebrowane)

1. Upewnij się, że pieczone produkty mają grubość co najmniej 10 mm.
2. Wetrzyj w płyty trochę oliwy lub masła. Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
3. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, nie palców. Nie używaj przedmiotów metalowych lub ostrych, uszkodzisz powierzchnię nieprzywierającą.
4. Zamknij grill. Upewnij się, że żywność ma kontakt z górną płytą grilla. Nie zamykaj na zatrząsk.
5. Zaczekać, 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 poczekać przed przyrządzeniem
2. Na każdą stronę dolnej płyty nalej około 50ml 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 włączysz do suchych składników.
 3. Ubij białka na sztywną pianę. Ostrożnie

wmieszaj pianę w inne składniki tak, aby otrzymać jak najlepsze ciasto. Mieszanina jest najlepsza w temperaturze pokojowej.





Pielęgnacja i czyszczenie

Odłącz urządzenie od zasilania. Pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem i przechowywaniem.





Urządzenie nie zawiera części serwisowych przeznaczonych dla użytkownika. Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.

Nie używaj środków ściernych ani szczotek do czyszczenia elementów.

Czyść za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie osusz.

1	Kontrolka zasilania (CZERWONA)	
2	Kontrolka gotowości (ZIELONA)	
3	Zatrask	
5	Przyciski zwalniające	

Usuń, wyczyść i osusz:

4	Płyty do kanapek	
6	Płyty do gofrów	
7	Płyty ryflowane	
8	Zatraski płyt	

Wskazówka – Użyj ręcznika papierowego z odrobiną oleju spożywczego, aby usunąć uporczywe plamy.

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.



ERP

Informacje na temat zużycia energii przez ErP można znaleźć na stronie internetowej en.russellhobbs.com/erp

Prije prve uporabe

	Pročitajte upute i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
--	---

Namjena uporabe

	Samo za kućnu upotrebu
	Ne koristiti na otvorenom

Važne sigurnosne upute




Prilikom korištenja električnog uređaja uvijek treba slijediti osnovne sigurnosne mjere kako bi se smanjio rizik od požara, električnog udara i/ili ozljeda, uključujući sljedeće:

- Ne koristite uređaj ni u koju svrhu osim onih opisanih u ovim uputama.
- Ne koristite uređaj ako je oštećen ili neispravno radi.
- Ne koristite dodatke ili nastavke osim onih koje isporučujemo.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je priključen u struju.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su poučene i razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora.
- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uvijek ostavite dovoljno prostora iznad i sa svih strana uređaja za cirkulaciju zraka.
- Nikada ne koristite uređaj ispod ormarića, zavjesa ili drugih zapaljivih materijala.
- Ovaj uređaj ne smije se koristiti s vanjskim mjeracem vremena ili daljinskim upravljačem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač, njegov ovlaštenu servisera ili









osobe sličnih kvalifikacija moraju ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.

- Ne omotavajte hranu plastičnom folijom, polietilenskim vrećicama ili aluminijskom folijom. To može oštetiti roštilj i uzrokovati požar.

Pojmovnik upozoravajućih simbola

	Ne uranjajte u vodu
	Oprez. Vruće površine
	Pogodno za pranje u perilici posuđa

Popis dijelova

1	Kontrolna lampica (CRVENA)	
2	Lampica spremnosti (ZELENA)	
3	Zatvarač	
4	Ploče za sendviče	
5	Gumbi za otpuštanje	
6	Ploče za vafle	
7	Rebraste ploče	
8	Jezičci ploča	

Uklanjanje/Postavljanje ploča

- Pritisnite gumb za otpuštanje (5) i podignite ploču s grijaćeg elementa.
- Poravnajte jezičce ploče (8) s utorima na strani šarke uređaja.
- Pritisnite drugi rub ploče prema strani s ručkom kako biste je zaključali na mjestu.

Priprema

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu i toplinski otpornu površinu.
- Uključite uređaj na glavnom električnom priključku.
- Kontrolna lampica (1) će se upaliti kada se uređaj uključi na mrežu.
- Lampica spremnosti (2) će se upaliti kada

grijači elementi dosegnu optimalnu temperaturu.

Napomena – pričekajte da se lampica spremnosti (2) upali prije početka kuhanja.

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 tostera stavite 2 kriške kruha sa stranom namazanom maslacem prema dolje.
5. Drvenom kuhačom lagano pritisnite kruh u udubljenja u ploču tostera.
6. Punjenjem ispunite udubljenja nastala na kruhu.
7. Stavite krišku kruha, sa stranom namazanom maslacem prema gore, na vrh svake kriške ispunjene punjenjem.
8. Zamknij, šćišnjij razem uchwyty i nacišnjij zatrask.
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.

Panini/PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

1. Osigurajte da pečeni proizvodi budu debljine najmanje 10 mm.
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. Provjerite je li hrana u dodiru s gornjom pločom roštilja. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
 - Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
 - Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

VAFLJI (plošče za vafle)

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

Osnovni vafliji (Za 4 osebe.)

- 170 g gladka moka
 - 15 g pecilni prašek
 - 3 g sol
 - 30 g zlatni šećer u prahu
 - 2 velika jaja iz slobodnog uzgoja
 - 250 ml punomasno mlijeko
 - 3 ml izvleček vanilje
1. Prosijte u zdjelu brašno, sol, prašak za pecivo i šećer.
 2. Odvojite žumanjke i bjelanjke i izmiješajte žumanjke, mlijeko i vaniliju u posebnoj zdjeli. Ovo temeljito umiješajte u suhe sastojke.
 3. Umotite 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.

Njega i čišćenje





Isključite uređaj iz struje. Prije čišćenja i spremanja, ostavite da se potpuno ohladi.

Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik





može sam servisirati. Prije čišćenja provjerite da je uređaj isključen i odspojen iz električne mreže.

Ne koristite abrazivna sredstva ili četke za čišćenje dijelova.

Čistite vlažnom krpom i osušite:

1	Kontrolna lampica (CRVENA)	
2	Lampica spremnosti (ZELENA)	
3	Zatvarač	
5	Gumbi za otpuštanje	

Uklonite, očistite i osušite:

4	Ploče za sendviče	
6	Ploče za vafle	
7	Rebraste ploče	
8	Jezičci ploča	

Savjet – Upotrijebite papirnati ručnik s malo jestivog ulja kako biste uklonili tvrdokorne mrlje.

Reciklaža




Kako bi se izbjegle štetne posljedice 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.



ERP

Informacije o potrošnji energije (ErP) možete pronaći na internetskoj stranici en.russellhobbs.com/erp

Pred prvo uporabo

	Preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo
--	---

Predvidena uporaba

	Samo za gospodinjsko uporabo
	Na prostem uporaba ni dovoljena




Pomembni varnostni ukrepi

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, da se zmanjša nevarnost požara, električnega udara in/ali poškodb, vključno z naslednjimi:



- Naprave ne uporabljajte za noben drug namen, razen za tistega, ki je opisan v teh navodilih.
- Naprave ne uporabljajte, če je poškodovana ali ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte dodatkov ali priključkov, ki jih nismo dobavili mi.
- Naprave ne puščajte brez nadzora, ko je priključena v električno omrežje.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile ustrezno poučene in razumejo nevarnosti, povezane z uporabo. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Vedno zagotovite ustrezen prostor nad napravo in okoli nje za kroženje zraka.
- Naprave nikoli ne uporabljajte pod omaricami, zavesami ali drugimi gorljivimi materiali.
- Naprave ne sme upravljati zunanji

- časovnik ali daljinski upravljalni sistem.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova služba za stranke ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
- Hrane ne zavijajte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem lahko poškodujete žar in povzročite nevarnost požara.

Pojasnilo opozorilnih simbolov

	Ne potaplajte v vodo
	Bodite previdni. Vroče površine
	Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

Seznam delov

1	Indikatorska lučka za vklop (RDEČA)	
2	Indikatorska lučka pripravljenosti (ZELENA)	
3	Zaponka	
4	Plošče za sendviče	
5	Sprostitutveni gumbi	
6	Plošče za vafle	
7	Rebraste plošče	
8	Zatiči plošč	

Odstranjevanje/nnameščanje plošč

- Pritisnite sprostitutvena gumba (5) in dvignite ploščo stran od grelnega elementa.
- Poravnajte zatiče plošče (8) z režami na strani tečaja naprave.
- Pritisnite drugi rob plošče proti strani ročaja, da jo zaklenete na mesto.

Priprava

- Napravo postavite na stabilno, ravno in

- toplotno odporno površino.
 - Vklopite jo na električni vtičnici.
 - Ko je naprava priključena na električno omrežje, se bo prižgala indikatorska lučka za vklop (1).
 - Indikatorska lučka pripravljenosti (2) se bo prižgala, ko grelni elementi dosežejo optimalno temperaturo.
- Opomba – počakajte, da se prižge lučka pripravljenosti (2), preden začnete s kuhanjem.

PRIPRAVA POPEČENIH TOPLIH SENDVIČEV (plošči za sendviče)

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

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

Panini/PRIPRAVA NA ŽARU (narebričeni plošči)

1. Osigurajte da pečeni proizvodi budu debeline najmanje 10 mm.
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. Prepričajte se, da je živilo v stiku z zgornjo ploščo žara. Ne uporabljajte zapaha.
5. Počakajte, da je hrana kuhana.
 - Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
 - Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

VAFLJI (Plošče za vafle)

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

Osnovni vafli (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.





Vzdrževanje in čiščenje

Izključite napravo iz električnega omrežja. Pred čiščenjem in shranjevanjem jo pustite, da se ohladi.





Naprava ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Pred čiščenjem se prepričajte, da je naprava izklopljena in izključena iz električne vtičnice.

Ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali ščetk za čiščenje komponent.

Čistite z vlažno krpo in nato obrišite do suhega:

1	Indikatorska lučka za vklop (RDEČA)	
2	Indikatorska lučka pripravljenosti (ZELENA)	
3	Zaponka	
5	Sprostitutveni gumbi	

Odstranite, očistite in posušite:

4	Plošče za sendviče	
6	Plošče za vafle	
7	Rebraste plošče	
8	Zatiči plošč	

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

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.



ERP

Za informacije o porabi energije po Direktivi o okoljsko primerni zasnovi glejte spletno mesto en.russellhobbs.com/erp

Πριν από την πρώτη χρήση

	Διαβάστε τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά
--	---

Προβλεπόμενη χρήση

	Μόνο για οικιακή χρήση
	Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας




Κατά τη χρήση μιας ηλεκτρικής συσκευής, πρέπει πάντα να ακολουθούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και/ή τραυματισμού, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό εκτός από αυτούς που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν είναι κατεστραμμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή προσθήκες εκτός από αυτά που παρέχουμε εμείς.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν επιβλεφθεί/εκπαιδευτεί και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο









μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Πάντα να αφήνετε επαρκή χώρο πάνω και γύρω από τη συσκευή για κυκλοφορία του αέρα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από ντουλάπια, κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από δικό του αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοιας εξειδίκευσης άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Μην τυλίγετε τρόφιμα με πλαστική μεμβράνη, σακούλες πολυαιθυλενίου ή μεταλλικό φύλλο. Θα προκαλέσετε ζημιά στη σχάρα και ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.

Γλωσσάρι Συμβόλων Προειδοποίησης

	Μην βυθίζετε σε νερό
	Χρησιμοποιήστε με προσοχή. Ζεστές επιφάνειες
	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων

Κατάλογος εξαρτημάτων

1	Φωτάκι λειτουργίας (ΚΟΚΚΙΝΟ)	
2	Φωτάκι ετοιμότητας (ΠΡΑΣΙΝΟ)	
3	Μάνταλο	
4	Πλάκες για σάντουιτς	
5	Κουμπιά απελευθέρωσης	
6	Πλάκες για βάφλες	
7	Ριγέ πλάκες	
8	Γλωττίδες πλάκας	

Αφαίρεση/Τοποθέτηση πλακών

- Πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (5) και σηκώστε την πλάκα μακριά από το στοιχείο.
- Ευθυγραμμίστε τις γλωττίδες της πλάκας (8) με τις υποδοχές στην πλευρά του μεντεσέ της συσκευής.
- Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας προς την πλευρά της λαβής, για να ασφαλίσει στη θέση της..

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Ενεργοποιήστε την από την πρίζα.
- Το φωτάκι λειτουργίας (1) θα ανάψει μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή από την πρίζα.
- Το φωτάκι ετοιμότητας (2) θα ανάψει όταν τα θερμαντικά στοιχεία φτάσουν στην ιδανική θερμοκρασία.

Σημείωση – Περιμένετε να ανάψει το φωτάκι ετοιμότητας (2) πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΣΤ (πλάκες για σάντουιτς)

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

6. πλάκα ψησίματος με μια ξύλινη κουτάλα. Γεμίστε τα κενά που σχηματίζονται στο ψωμί με τη γέμιση.
7. Σκεπάστε με μια φέτα ψωμί, με τη βουτυρωμένη πλευρά από πάνω, κάθε γεμιστή φέτα.
8. Κατεβάστε το καπάκι, σφίξτε καλά τις χειρολαβές, και κλείστε την ασφάλεια.
9. Ψήστε τα για 4-5 λεπτά ή έως ότου ροδοψηθεί η έξω πλευρά του ψωμιού.
10. Αν τα τοςτ κολλήσουν, χρησιμοποιήστε μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα για να τα ξεκολλήσετε.

Ranini/ΨΗΣΙΜΟ (αυλακωτές πλάκες)

1. Βεβαιωθείτε ότι τα ψημένα προϊόντα έχουν πάχος τουλάχιστον 10 mm.
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 ήτσιμπίδα, όχι με τα δάκτυλά σας. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
4. Κλείστε την γκριλιέρα. Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο έρχεται σε επαφή με την επάνω πλάκα της ψησταριάς. Μην χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια.
5. Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

ΒΑΦΛΕΣ (πλάκες βάφλας)

1. Ετοιμάστε το κουρκούτι, και αφήστε το να φουσκώσει πριν από την παρασκευή του φαγητού.
2. Ρίξτε περίπου 50ml μείγματος σε κάθε πλευρά της κάτω πλάκας.
3. Κλείστε την γκριλιέρα. Μην

4. χρησιμοποιήστε την ασφάλεια.
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

Φροντίδα & Καθαρισμός

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
Αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.





Η συσκευή δεν περιέχει μέρη που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή βούρτσες για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων.

Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε.

1	Φωτάκι λειτουργίας (ΚΟΚΚΙΝΟ)	✳
2	Φωτάκι ετοιμότητας (ΠΡΑΣΙΝΟ)	✳
3	Μάνταλο	✳
5	Κουμπιά απελευθέρωσης	✳

Αφαιρέστε, καθαρίστε και στεγνώστε:

4	Πλάκες για σάντουιτς	
6	Πλάκες για βάφλες	
7	Ριγέ πλάκες	
8	Γλωττίδες πλάκας	

Συμβουλή – Χρησιμοποιήστε ένα χαρτομάντιλο με λίγη μαγειρική λάδι για να αφαιρέσετε επίμονους λεκέδες.

Ανακύκλωση




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



ERP

Για πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας προϊόντων που σχετίζονται με την κατανάλωση ενέργειας, ανατρέξτε στον ιστότοπο en.russellhobbs.com/erp

İlk Kullanımdan Önce

	Talimatları okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın
---	--

Amaçlanan Kullanım

	Yalnızca evde kullanım içindir
	Dış mekânda kullanmayın




Önemli Güvenlik Önlemleri

Elektrikli bir cihaz kullanırken, yangın, elektrik çarpması ve/veya yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel güvenlik önlemleri uygulanmalıdır. Bunlar şunları içerir:

- Cihazı, bu talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanmayın.
- Cihaz hasarlıysa veya düzgün çalışmıyorsa çalıştırmayın.
- Tarafımızdan sağlanmayan aksesuar veya aparatlar kullanmayın.
- Cihaz prize takılıken başında durmadan bırakmayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olduklarında ve ilgili tehlikeleri anladıklarında kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, yalnızca 8 yaşından büyük ve gözetim altında olan çocuklar tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı ve kablolarını 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- Hava dolaşımı için cihazın üstünde ve tüm yanlarında yeterli boşluk bırakın.
- Cihazı dolapların altında, perdelerin yakınında veya diğer yanıcı malzemelerin yanında kullanmayın.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.

- Bir tehlikeyi önlemek için, besleme kablosu hasarlandığında üretici, servis birimi veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Gıdaları plastik film, polietilen torba veya metal folyo ile sarmayın. Bu, ızgaraya zarar verebilir ve yangın tehlikesi oluşturabilir.

Uyarı Sembolü Sözlüğü

	Suya daldırmayın
	Dikkatli kullanın. Yüzeyler sıcaktır
	Bulaşık makinesinde yıkanabilir

Parça Listesi

1	Güç Göstergesi (KIRMIZI)	
2	Hazır Göstergesi (YEŞİL)	
3	Mandal	
4	Tost Plakaları	
5	Açma Düğmeleri	
6	Waffle Plakaları	
7	Izgara Plakaları	
8	Plaka Tırnakları	

Plakaların Çıkarılması/ Takılması

- Açma Düğmelerine (5) basın ve plakayı elemandan yukarı doğru kaldırın.
- Plaka Tırnaklarını (8), cihazın menteşe tarafındaki yuvalara hizalayın.
- Plakanın diğer kenarını tutma yeri tarafına bastırarak yerine kilitleyin.

Hazırlık

- Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Ana prizden cihazı açın.
- Ana priz açıldığında Güç Göstergesi (1) yanacaktır.
- Hazır Göstergesi (2), ısıtma elemanları

ideal sıcaklığa ulaştığında yanacaktır.
• Not – Pişirmeye başlamadan önce Hazır Göstergesi'nin (2) yanmasını bekleyin.

Tost yapma (tost ızgara plakaları)

DIKKAT Cihaza 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 ekmeğ kesin. Taze orta kalınlıkta dilimlenmiş ekmeğ 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 ekmeğ dilimlerinin dış tarafları tereyağı ile yağlanmalıdır. Her alt plakanın üzerine tereyağı tarafları dışarı bakacak şekilde 2 dilim ekmeğ yerleştirin.
5. Ekmeği pişirme plakasının oyuklarına doğru, tahta bir kaşıkla yavaşça bastırın.
6. Ekmeğe oluşan boşlukları dolgu malzemesiyle doldurun.
7. Doldurulmuş her dilimin üzerine, tereyağı tarafı yukarı bakacak şekilde bir dilim ekmeğ 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 yapışır, plastik ya da tahta bir spatula ile onları ayırın.

Panini/IZGARA YAPMA (oluklu plakalar)

1. Pişmiş ürünlerin kalınlığının en az 10 mm olduğundan emin olun.
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. Yiyeceğin üst ızgara plakasıyla temas ettiğinden emin olun. 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 matlaşmaya dek pişirin.
 - Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Temel waffle'lar (waffle plakaları)

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

Temel waffle'lar (4 kişiliktir.)

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

Bakım ve Temizlik

Cihazın fişini çekin. Temizlemeden ve kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

Bu cihazda kullanıcı tarafından müdahale edilebilecek parça bulunmamaktadır.





Temizliğe başlamadan önce cihazın kapalı ve ana prizden fişinin çekilmiş olduğundan emin olun.

Bileşenleri temizlemek için aşındırıcı maddeler veya fırçalar kullanmayın.

Nemli bir bezle temizleyin ve kurulayın.

1	Güç Göstergesi (KIRMIZI)	
2	Hazır Göstergesi (YEŞİL)	
3	Mandal	
5	Açma Düğmeleri	

Çıkarın, temizleyin ve kurulayın:

4	Tost Plakaları	
6	Waffle Plakaları	
7	Izgara Plakaları	
8	Plaka Tırnakları	

İpucu – Zorlu lekeleri çıkarmak için üzerine biraz sıvı yağ damlatılmış bir kâğıt havlu kullanın.

Geri 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


Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.



ERP

ErP enerji tüketim bilgileri için lütfen web sitesine başvurun en.russellhobbs.com/erp

Înainte de prima utilizare

	Citiți instrucțiunile și păstrați-le pentru consultări viitoare
--	---

Utilizare prevăzută

	Doar pentru uz casnic
	Nu utilizați în exterior




Măsurile de siguranță importante

Când utilizați un aparat electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau rănire, inclusiv următoarele:









- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau nu funcționează corespunzător.
- Nu utilizați accesoriile sau atașamentele altele decât cele furnizate de noi.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat cât timp este conectat la priză.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare departe de copiii sub 8 ani.
- Asigurați întotdeauna un spațiu adecvat de aer deasupra și pe toate părțile pentru circulația aerului.
- Nu utilizați niciodată aparatul sub dulapuri, perdele sau alte materiale inflamabile.

- Acest aparat nu trebuie să fie operat printr-un temporizator extern sau sistem de control de la distanță.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de către personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.
- Nu înfășurați alimentele în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie metalică. Veți deteriora grătarul și puteți provoca un risc de incendiu.

Glosar simboluri de avertizare

	Nu scufundați în apă
	Atenție. Suprafețe fierbinți
	Poate fi spălat în mașina de spălat vase

Listă de componente

1	Indicator de alimentare (ROȘU)	
2	Indicator de pregătire (VERDE)	
3	Închizătoare	
4	Plăci pentru sandvișuri	
5	Butoane de eliberare	
6	Plăci pentru vafe	
7	Plăci striate	
8	Cleme pentru plăci	

Demontarea/Montarea plăcilor

- Apăsați butoanele de eliberare (5) și ridicați placa de pe element.
- Aliniați clemele plăcii (8) în fantele de pe partea cu balamale a aparatului.
- Apăsați cealaltă margine a plăcii în partea cu mânerul, pentru a o fixa în poziție.

Pregătire

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură.

- Porniți aparatul de la priza principală.
- Indicatorul de alimentare (1) se va aprinde imediat ce aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- Indicatorul de pregătire (2) se va aprinde când elementele ating temperatura optimă.

Notă – Așteptați aprinderea indicatorului de pregătire (2) înainte de a începe gătitul.

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 grăsime – acesta s-ar putea arde și să avarieze suprafețele antiaderente.
4. Sandvișurile prăjite se prepară cu un strat de unt pe laturi. Așezați o felie de pâine, cu partea cu unt în jos, pe fiecare placă de jos.
5. Apăsați 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 încuietoarea.
9. Lăsați să se prăjească 4-5 minute sau până când pâinea devine maro-aurie.
10. Dacă sandvișurile se lipesc, pentru a scoate acestea folosiți numai spatule de lemn sau de plastic.

Panini/PREPARAREA LA GRĂTAR (plăci cu nervuri)

1. Asigurați-vă că grosimea produselor gătite este de cel puțin 10 mm.
2. Ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei

de gătit sau unt. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.

3. Puneți alimentele pe placa de jos numai cu ajutorul unor plăcuțe sau clești de lemn în loc de mâinile dvs. Nu folosiți metale sau obiecte ascuțite, pentru că veți avaria suprafețele antiaderente.
 4. Închideți grătarul. Asigurați-vă că alimentul este în contact cu placa superioară a grătarului. Nu folosiți încuietoarea.
 5. Așteptați până când alimentele s-au gătit.
- Gătiți carnea, puilul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
 - Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

GOFRE (plăci pentru gofre)

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

Gofre simple (4 porții.)

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





Îngrijire și curățare

Deconectați aparatul de la priză. Lăsați-l să se răcească înainte de curățare și depozitare.





Acest aparat nu conține componente care pot fi reparate de utilizator. Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza principală.

Nu utilizați materiale abrazive sau perii pentru curățarea componentelor.

Curățați cu o cârpă umedă și uscați.

1	Indicator de alimentare (ROȘU)	
2	Indicator de pregătire (VERDE)	
3	Închizătoare	
5	Butoane de eliberare	

Demontați, curățați și uscați:

4	Plăci pentru sandvișuri	
6	Plăci pentru vafe	
7	Plăci striate	
8	Cleme pentru plăci	

Sugestie – Folosiți un prosop de hârtie cu puțin ulei de gătit pentru a îndepărta petele persistente.

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.



ERP

Pentru informații privind consumul de energie ErP, consultați site-ul web **en.russellhobbs.com/erp**

Преди първата употреба

	Прочетете инструкциите и ги запазете за бъдеща справка
--	--

Предназначение

	Само за домашна употреба
	Да не се използва на открито




Важни предпазни мерки

При използване на електрически уред винаги трябва да се спазват основни предпазни мерки, за да се намали рискът от пожар, токов удар и/или нараняване, включително следното:









- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в тези инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не функционира правилно.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от предоставените от нас.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е включен в електрическата мрежа.
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и нагоре, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са под наблюдение/инструктаж и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и кабела извън обсега на деца под 8 години.
- Винаги осигурявайте достатъчно пространство отгоре и от всички страни за циркулация на въздуха.

- Никога не използвайте уреда под шкафове, завеси или други запалими материали.
- Този уред не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, служител на неговия сервиз или лица с подобна квалификация, за да се избегне риск.
- Не увивайте храна в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Това може да повреди грила и да предизвика пожар.

Речник на предупредителните символи

	Да не се потапя във вода
	Внимание: Горещи повърхности
	Подходящо за съдомиялна машина

Списък с части

1	Индикатор за захранване (ЧЕРВЕН)	
2	Индикатор за готовност (ЗЕЛЕН)	
3	Закопчалка	
4	Плочи за сандвичи	
5	Бутон(и) за освобождаване	
6	Плочи за гофрети	
7	Оребрени плочи	
8	Езици на плочите	

Премахване/Поставяне на плочите

- Натиснете бутоните за освобождаване (5) и повдигнете плочата от нагревателния елемент.
- Подравнете езиците на плочата (8) със

- слововете от страната на пантата на уреда.
- Натиснете другия край на плочата към страната с дръжката, за да я заключите на място.

Подготовка

- Поставете уреда върху стабилна, равна и термоустойчива повърхност.
- Включете в електрическия контакт.
- Индикаторът за захранване (1) ще светне веднага след включване в контакта.
- Индикаторът за готовност (2) ще светне, когато нагревателните елементи достигнат оптималната температура.

Забележка: Изчакайте индикаторът за готовност (2) да светне преди започване на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА ТОСТОВЕ

(плочите за сандвичи)

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

1. Сложете около половин десертна лъжица плънка на всеки сандвич. Прекалено голямото количество ще изтече.
2. Нарезете 4 филии хляб, така че да застъпват плочите с около 0,5 см (¼ инч) разстояние от всички краища. Препоръчваме пресен хляб, нарязан на средно големи филийки.
3. Намажете всяка филия с тънък слой масло/маргарин. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на незалепащите покрития.
4. Тостовите се приготвят с намазаната страна навън. Поставете 2 филии с намазаната страна надолу върху долната плоча.
5. Притиснете леко хляба към вдлъбнатините на плочата с дървена лъжица.
6. Запълнете вдлъбнатините, образувани в хляба с плънка.
7. Сложете филия с намазаната страна нагоре, върху всяка филия с плънка.

8. Затворете капака, така че да прилегнат дръжките и натиснете заключващия механизъм
9. Запечете за 4-5 мин или докато външната част на хляба не добие златист цвят.
10. Ако тостовите залепват, използвайте пластмасова или дървена шпатула, за да ги извадите.

панини/ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ (ореврени плочи)

1. Уверете се, че дебелината на приготвените продукти е най-малко 10 mm.
2. Забършете плочите за грил с малко олио или масло. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.
3. Поставете храната върху долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, но не и с пръсти. Не използвайте метални или остри предмети, защото това ще повреди незалепащите повърхности.
4. Затворете скарата. Уверете се, че храната е в контакт с горната плоча на грила. Не използвайте заключващия механизъм.
5. Изчакайте, докато храната се сготви.
 - Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницел и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
 - Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

ГОФРЕТИ (плочи за гофрети)

1. Пригответе тестото и го оставете да отлежи преди готвене.
2. Изсипете около 50 ml. 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 отглеждано 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.

Грижа и почистване

Изключете уреда от електрическата мрежа. Оставете го да се охлади преди почистване и прибиране.





Този уред не съдържа части, които могат да се обслужват от потребителя. Преди почистване се уверете, че уредът е изключен и изваден от електрическия контакт.

Не използвайте абразивни материали или четки за почистване на компонентите.

Почиствайте с влажна кърпа и подсушавайте.

1	Индикатор за хранване (ЧЕРВЕН)	✱
2	Индикатор за готовност (ЗЕЛЕН)	✱
3	Закопчалка	✱
5	Бутон(и) за освобождаване	✱

Премахнете, почистете и подсушете:

4	Плочи за сандвичи	
6	Плочи за гофрети	
7	Оребрени плочи	
8	Езици на плочите	

Съвет – Използвайте хартиена кърпа с капка готварско олио, за да премахнете упорити петна.

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.



ERP

За информация относно потреблението на енергия на продукти, свързани с енергопотреблението, моля, вижте уебсайта en.russellhobbs.com/erp

Перед першим використанням

	Ознайомтеся з інструкцією та збережіть її для подальшого використання
--	---

Призначене використання

	Лише для побутового використання
	Не використовуйте на відкритому повітрі




Важливі заходи безпеки

Під час використання електричного приладу завжди слід дотримуватись основних заходів безпеки, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом та/або травм, зокрема:







- Не використовуйте прилад для жодної іншої мети, окрім зазначеної в цій інструкції.
- Не експлуатуйте прилад, якщо він пошкоджений або несправний.
- Не використовуйте аксесуари або насадки, окрім тих, що постачаються нами.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом/отримали інструктаж і розуміють пов'язані ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Чистку та технічне обслуговування користувачем не слід виконувати дітям, якщо вони не старші за 8 років і не перебувають під наглядом.

- Тримайте прилад і кабель у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Завжди забезпечуйте достатній простір над приладом і з усіх боків для циркуляції повітря.
- Ніколи не використовуйте прилад під шафами, поруч із шторами або іншими легкозаймистими матеріалами.
- Цей прилад не повинен керуватися зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний представник або інша кваліфікована особа, щоб уникнути небезпеки.
- Не загортайте їжу в пластикову плівку, поліетиленові пакети або металеву фольгу. Це може пошкодити гриль і спричинити пожежу.

Глосарій попереджувальних символів

	Не занурюйте у воду
	Будьте обережні. Гарячі поверхні
	Можна мити в посудомийній машині

Список деталей

1	Індикатор живлення (ЧЕРВОНИЙ)	
2	Індикатор готовності (ЗЕЛЕНИЙ)	
3	Засувка	
4	Пластини для сендвічів	
5	Кнопки звільнення	
6	Пластини для вафель	
7	Рифлені пластини	
8	Фіксатори пластин	

Зняття/встановлення пластин

- Натисніть кнопки звільнення (5) та підніміть пластину від нагрівального елемента.
- Вставте фіксатори пластини (8) у пази з боку шарніра приладу.
- Натисніть на інший край пластини з боку ручки, щоб зафіксувати її на місці.

Підготовка

- Встановіть прилад на стабільну, рівну, термостійку поверхню.
- Увімкніть живлення в електричній розетці.
- Індикатор живлення (1) засвітиться після увімкнення приладу.
- Індикатор готовності (2) засвітиться, коли нагрівальні елементи досягнуть оптимальної температури.

Примітка: Перед початком приготування зачекайте, поки засвітиться індикатор готовності (2).

Приготування бутербродів

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

1. Використовуйте десертну ложку для накладення начинки на бутерброди. Завелика кількість начинки буде витікати.
2. Відріжте 4 шматки хліба такого розміру, щоб вони перекривали пластини на 0,5 см з усіх боків.
3. Намажте кожен шматок тонким шаром масла / маргарину. Не використовуйте для змащення продукти з низьким вмістом жирів, вони можуть загорітися, пошкодивши антипригарну поверхню.
4. Покладіть шматок хліба, боком намазаним маслом вниз, на кожну з пластин для бутербродів.
5. Обережно розташуйте хліб в заглиблення на пластинах для бутербродів, натискаючи на них дерев'яною лопаткою.
6. Заповніть заглибини, сформовані в хлібі, начинкою.

7. Покладіть шматок хліба, боком намазаним маслом догори, зверху на кожен з шматків хліба з начинкою.
8. Закрийте кришку, стисніть ручки разом та закрийте защіпку.
9. Готуйте протягом 4-5 хвилин або доки зовнішній бік хліба не стане золотистим.
10. Якщо бутерброди прилипають, вийміть їх за допомогою пластикової чи дерев'яної лопатки.

панини/СМАЖЕННЯ Ребристі пластини

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

ВАФЛІ (пластини для вафель)

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

Основний рецепт вафель

(приблизно 4 шт.)

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

Догляд і чищення

Вимкніть прилад з розетки. Дайте йому охолонути перед чищенням і зберіганням.





Цей прилад не містить деталей, які обслуговуються користувачем. Перед чищенням переконайтеся, що прилад вимкнено та відключено від електромережі.

Не використовуйте абразивні засоби або щітки для чищення компонентів.

Очищуйте вологою ганчіркою та висушуйте.

1	Індикатор живлення (ЧЕРВОНИЙ)	✱
2	Індикатор готовності (ЗЕЛЕНИЙ)	✱
3	Засувка	✱
5	Кнопки звільнення	✱

Зніміть, очистіть і висушіть:

4	Пластини для сендвічів	
6	Пластини для вафель	
7	Рифлені пластини	
8	Фіксатори пластин	

Порада – Використовуйте паперовий рушник з краплею кулінарної олії, щоб видалити стійкі плями.

Утилізація



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


ERP

Для отримання інформації про енергоспоживання продуктів, пов'язаних зі споживанням енергії, будь ласка, зверніться до веб-сайту **en.russellhobbs.com/erp**



رقائق معدنية. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الشواية وقد يتسبب في خطر نشوب حريق.

عربي




قبل الاستخدام الأول

	عوج ررل اهب ظفت حاو تام يل عتلا أرقا لبقت ست سل ا يف ا هيل ا
---	---







الاستخدام المقصود

	طقف يل ز ن مل ا مادخت ست ال
	جراخ ال يف هم دخت ست ال

إرشادات السلامة الهامة

	ءام ال يف مرم غت ال
	فن خاس حطس ال ا رذح ا
	نوح صلا ةل اس غ يف لس غ ل ن م ا

قائمة الأجزاء

1	(رمح أ) ل يغش تل ا عوض	
2	(رضخ أ) في زه ا ل ا عوض	
3	ل فق	
4	ش تي و دن اس ل ا ح اول ا	
5	ري رح تل ا رارزا	
6	ل ف اول ا ح اول ا	
7	ة عل ضم ح اول ا	
8	ح اول ال ا ن س ل ا	

إرشادات السلامة الهامة

- عند استخدام جهاز كهربائي، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية لتقليل خطر نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية و/أو الإصاية، بما في ذلك ما يلي:
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير تلك الموضحة في هذه التعليمات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بشكل صحيح.
- لا تستخدم الملحقات أو الإضافات غير تلك التي توفرها.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء توصيله بالكهرباء.
- يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين لديهم قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفكرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا تم الإشراف عليهم/ توجيههم وفهمهم للمخاطر المرتبطة به. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشراف.
- احتفظ بالجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- تأكد دائماً من وجود مساحة كافية للهواء فوق الجهاز ومن جميع الجوانب لضمان دوران الهواء.
- لا تستخدم الجهاز أبداً تحت الخزائن أو الستائر أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى.
- يجب عدم تشغيل هذا الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد.
- في حالة تلف سلك توصيل الطاقة الكهربائية، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو بواسطة الأشخاص المؤهلين بالمثل وذلك لتجنب المخاطر. لا تقم بلف الطعام في غلاف بلاستيكي أو أكياس بولي إيثيلين أو

إزالة/تركيب الألواح

- اضغط على أزرار التحرير (5) وارفع اللوح بعيداً عن عنصر التسخين.
- قم بمحاذاة السنة اللوح (8) مع الفتحات الموجودة في جانب المفصلة من الجهاز.
- اضغط على الحافة الأخرى من اللوح نحو جانب المقبض لتثبيتته في مكانه.

التحضير

- ضع الجهاز على سطح ثابت، مستوٍ، ومقاوم للحرارة.
- شغل الجهاز من مأخذ الكهرباء الرئيسي.
- ضوء التشغيل (1) سيضيء بمجرد تشغيل الجهاز من المأخذ.
- ضوء الجاهزية (2) سيضيء عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المثالية.
- ملاحظة – انتظر حتى يضيء ضوء الجاهزية (2) قبل البدء في الطهي.

إعداد السندوتشات المحمصة (الواح) السندوتشات

الوافل الأساسي يقدم إلى 4. الوافل الأساسي

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

1. استخدم نحو ملعقة من الحشو لكل سندوتش. فالكثير منها سيترسب للخارج
2. يُطَع الخبز 4 شرائح بحيث تتداخل على الأواح بحوالي 0.5 سم (¼ بوصة من جميع الاتجاهات). يُفضل استخدام الخبز الطازج متوسط الحجم.
3. يرجى توزيع طبقة رقيقة من الزبد/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 التجاوير الموجودة في ألواح التحميص بملعقة خشبية.
6. أغلق الغطاء واضغط المقابض معا واضغط على المزلاج.
7. يتم الطهي لمدة 4-5 دقائق أو إلى أن يتحول لون الخبز الخارجي إلى البني الذهبي
8. في حالة التصاق الشطائر المحمصة استخدم ملعقة بسط خشبية أو بلاستيكية لفكها.

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

العناية والتنظيف

افصل الجهاز عن الكهرباء. اتركه ليبرد قبل التنظيف والتخزين.

لا يحتوي هذا الجهاز على أجزاء يمكن للمستخدم صيانتها. قبل التنظيف، تأكد من أن

الجهاز مغلق ومفصول عن مأخذ الكهرباء. لا تستخدم المواد الكاشطة أو الفرش لتنظيف المكونات.

نظف باستخدام قطعة قماش مبللة وجفّف جيدا.

1	(رمح) ليغش تالء ووض	✘
2	(رضخ) ؤي زه اء ووض	✘
3	لنق	✘
5	ري رحتل رارزأ	✘

قم بالإزالة، والتنظيف، والتجفيف:

4	ش تي و دن اسل اء اولأ	
6	ل فاول اء اولأ	
7	ء عل ضم اء اولأ	
8	ح اول ال اء ن سلأ	

نصيحة – استخدم منشفة ورقية مع نقطة صغيرة من زيت الطهي لإزالة البقع العنيدة.

بانيني / الشواء الصوان المصنع

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

الوافل صواني كعك الوافل

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

BEAUTIFULLY BRITISH IDEAS
SINCE

1952