

# Important safety

Please read carefully

**FR | Informations de sécurité importantes**

Veillez les lire attentivement

**DE | Wichtige Sicherheitsinformationen**

Bitte sorgfältig lesen

**NL | Belangrijk voor de veiligheid**

Lees zorgvuldig

**PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa**

Przeczytaj uważnie

**IT | Importanti istruzioni di sicurezza**

Leggere attentamente

**ES | Seguridad importante**

Lea con atención

**PT | Informações de segurança importantes**

Leia atentamente

**SK | Dôležitá bezpečnosť**

Pozorne si prečítajte

**CZ | Důležité bezpečnostní informace**

Prečtěte si pozorně

**RO | Măsură de precauție importantă**

A se citi cu atenție

**TR | Önemli güvenlik**

Lütfen dikkatlice okuyun

**SI | Pomembna varnostna obvestila**

Pozorno preberite

**HR | Važne sigurnosne napomene**

Pročitajte pažljivo

**BG | Важно за безопасността**

Моля, прочетете внимателно

**LT | Svarbus saugos pranešimas**

Atidžiai perskaitykite

**HU | Fontos biztonság**

Kérjük, olvassa el figyelmesen

**LV | Svarīga drošība**

Lūdzu, izlasiet uzmanīgi

**EE | Tähtis ohutus**

Palun lugege hoolikalt

**GR | Σημαντικό θέμα ασφαλείας**

Διαβάστε προσεκτικά

**DK | Vigtig sikkerhed**

Læs omhyggeligt

**SE | Viktig säkerhet**

Läs noga

**NO | Viktig sikkerhet**

Les nøye

**FI | Tärkeät turvallisuuksiedot**

Lue huolellisesti

**EN** | Please retain instructions for future reference.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



**CAUTION:** Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



**WARNING:** Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



**ATTENTION** : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



**WAARSCHUWING:** Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.

- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



**UWAGA:** gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



**OSTRZEŻENIE:** urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

**IT** | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

**ES** | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento,

desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.

- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

**SK** | Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Deti by nemali vykonávať čistenie alebo používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, výrobok ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré môže opravovať spotrebiteľ. Opravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrotechnik. Nesprávna oprava môže viesť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržujte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokrými rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

- Spotřebič neodpájejte z elektrické sítě ťahaním za kábel. Vypněte ho a zástrčku vytáhněte rukou.
- Spotřebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotřebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotřebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotřebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotřebičom nepohybujte.
- Po použití spotřebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotřebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotřebič sa neobsluhuje pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotřebičom sa neodporúča.
- Tento spotřebič je určený len na domáce použitie. Nemá sa používať na komerčné účely.



**UPOZORNENIE:** Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotřebiča.



**VAROVANIE:** Spotřebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

**CZ** | Návod si uschovejte pro pozdější použití.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokřima rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenašejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



**UPOZORNĚNÍ:** Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



**VAROVÁNÍ:** Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

**RO** | Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.

- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu vârsta de 8 ani și mai mult și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele, dacă au beneficiat de supraveghere/instruire și înțeleg pericolul aferent.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibilele vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude sau dacă conexiunile sunt ude.
- Dacă acest aparat cade sau se scufundă accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza din perete. Nu introduceți mâna în apă.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și lăsați-l să se răcească complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
- Acest aparat nu trebuie acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.



**ATENȚIE:** Suprafață fierbinte – nu atingeți secțiunile fierbinți sau componentele de încălzire ale aparatului.



**AVERTISMENT:** Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

**TR** | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

## GÜVENLİK TALİMATLARI

- Elektrikli aletleri kullanırken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.
- Aleti şebeke güç kaynağına bağlamadan önce, nominal değerler plakasında belirtilen gerilimin yerel şebekenin gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Gözetimleri sağlanmış / talimat verilmiş ve beraberindeki tehlikeleri anlamış olmaları halinde bu alet, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel yetilere ve bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu aletle oynamamalıdır.
- Çocuklar, 8 yaşından büyük olmadıkça ve gözetim altında olmadıkça temizlik veya kullanıcı bakımı yapmamalıdır.
- Bu alet bir oyuncak değildir.
- Güç kaynağı kablosu, fiş veya aletin herhangi bir parçası arızalıysa veya alet düşürülmüş veya hasar görmüşse olası yaralanmaları önlemek için ürünü kullanmayı derhal bırakın.
- Bu alet, kullanıcının bakım yapabileceği parçalar içermemektedir; onarım işlemleri yalnızca yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış tamir işlemleri kullanıcıyı zarar görme riski altında bırakabilir.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti açıkken veya soğurken çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu ısıdan veya hasara neden olabilecek keskin kenarlardan uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunu aletin kullanım sırasında ısınabilecek parçalarından uzak tutun.
- Aleti ısı yayan diğer aletlerden uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunun tezgahların üzerinden sarkmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya bükülmesine izin vermeyin.
- Aletin elektrikli bileşenlerini suya ya da başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Aleti ıslak ellerle veya bağlantılardan herhangi biri ıslakken çalıştırmayın.
- Bu alet düşerse veya yanlışlıkla suya batırılırsa onu derhal prizden çekin. Suyun içine hamle yapmayın.
- Alet, şebeke güç kaynağına bağlıyken onu gözetimsiz bırakmayın.
- Aleti şebeke güç kaynağından kablosunu çekerek çıkarmayın; aleti kapatın ve fişi elinizle tutarak çıkarın.
- Aleti güç kaynağı kablosunu tutarak çekmeyin veya taşımayın.
- Aleti kullanım amacı dışında herhangi bir şey için kullanmayın.
- Birlikte verilenler dışında herhangi bir aksesuar kullanmayın.
- Bu aleti dış mekanlarda kullanmayın.

- Aleti doğrudan güneş ışığı altında veya yüksek nemli koşullarda saklamayın.
- Cihazı kullandıktan hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullandıktan sonra mutlaka fişini prizden çekin ve herhangi bir temizlik, kullanıcı bakımı veya saklama öncesinde cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı her zaman sabit, ısıya dayanıklı ve kullanıcı için rahat bir yükseklikte kullanın.
- Bu alet, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Aletle birlikte bir uzatma kablosu kullanılması önerilmez.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.



**DİKKAT:** Sıcak yüzey - Cihazın sıcak kısımlarına veya ısıtma bileşenlerine dokunmayın.



**UYARI:** Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun.

**SI** | Navodila hranite za poznejšo uporabo.

## **VARNOSTNA NAVODILA**

- Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivim znanjem, če imajo nadzor ali so prejele navodila ter razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci naj ne čistijo aparata ali izvajajo vzdrževalnih del, razen če so stari najmanj 8 let in imajo nadzor.
- Aparat ni igrača.
- Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata okvarjen ali je padel na tla oz. se poškodoval, izdelek takoj nehajte uporabljati, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.
- Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Morebitno popravilo sme opraviti samo usposobljen električar. Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
- Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.
- Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.
- Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.
- Napajalni kabel naj ne visi prek pulta, naj ne bo v stiku z vročimi površinami oziroma naj ne bo zviti.
- Električnih komponent aparata ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Aparata ne uporabljajte če imate mokre roke ali so mokri njegovi priključki.

- Če aparat pomotoma pade v vodo ali se zmoči, ga takoj izključite iz stenske vtičnice. Ne segajte v vodo.
- Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel. Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.
- Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
- Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi izdelku.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.
- Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.
- Aparat po vsaki uporabi ter pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.
- Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.
- Tega aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.



**POZOR:** vroča površina – ne dotikajte se vročih delov in grelnih komponent aparata.



**OPOZORILO:** aparat hranite stran od vnetljivih snovi.

**HR** | Spremite upute za buduće potrebe.

## SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih uređaja uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.
- Prije no što uređaj priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom / upućene u rukovanje uređajem te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio uređaja ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.

- Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Uređaj držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Uređaj i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova uređaja koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.
- Uređaj držite podalje od ostalih uređaja koji emitiraju toplinu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko radnih površina, dodirivati vruće površine niti se uvijati.
- Električne komponente uređaja nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Uređajem nemojte rukovati mokrim rukama ili ako su neki od spojeva mokri.
- Ako uređaj padne u vodu ili se slučajno u nju uroni, odmah ga iskopčajte iz zidne utičnice. Nemojte posezati prema vodi.
- Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Uređaj iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite uređaj i rukom izvucite utikač.
- Uređaj nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo one dodatke koje ste dobili uz uređaj.
- Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Uređaj nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Uređaj nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Uređaj nakon upotrebe uvijek iskopčajte iz napajanja i prije čišćenja, održavanja ili spremanja pričekajte da se potpuno ohladi.
- Uređaj uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.
- Uređajem se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.



**OPREZ:** Vruća površina – nemojte dodirivati dijelove koji se zagrijavaju ni grijaće komponente uređaja.



**UPOZORENJE:** Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala.

**BG** | Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности и познания, ако те са под надзор/инструктирани и разбират свързаните с него опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да извършват почистване или потребителска поддръжка, освен ако не са на повече от 8 години и са под надзор.
- Този уред не е играчка.
- Ако захранващият кабел, щепселът или някоя част на уреда е неисправна или ако е изпуснат или повреден, незабавно прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.
- Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонтите трябва да се извършват само от квалифициран електротехник. Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от досега на деца.
- Дръжте уреда далече от досега на деца, когато е включен или се охлажда.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда.
- Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещят по време на употреба.
- Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.
- Не позволявайте на захранващия кабел да виси над работните плотове, да докосва горещи повърхности или да се усуква.
- Не потапяйте електрическите компоненти на уреда във вода или друга течност.
- Не работете с уреда с мокри ръце или ако свързващите елементи са мокри.
- Ако този уред падне или случайно бъде потопен във вода, незабавно го изключете от стенния контакт. Не посягайте към водата.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрическата мрежа.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете уреда и извадете щепсела с ръка.
- Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не използвайте аксесоари, различни от доставените.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина или при условия на висока влажност.
- Не местете уреда, докато го използвате.
- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба и го оставете да изстине напълно, преди да го почиствате, обслужвате или прибирате за съхранение.
- Винаги използвайте уреда върху стабилна, топлоустойчива повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

- Този уред не трябва да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не се препоръчва използването на удължител с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.



**ВНИМАНИЕ:** Гореща повърхност – не докосвайте горещи части или нагриващи компоненти на уреда.



**ВНИМАНИЕ:** Дръжте уреда далеч от запалими материали.

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

## SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudodami elektros prietaisus visada laikykitės pagrindinių saugos perspėjimų.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus ar žinių, jei jie yra prižiūrimi / apmokyti ir supranta susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo ar priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Šis prietaisas nėra žaislas.
- Jei maitinimo laidas, kištukas ar bet kuri prietaiso dalis veikia netinkamai arba jei jis buvo nukritęs ar pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti gaminį, kad išvengtumėte galimo sužalojimo.
- Siame prietaise nėra naudotojo prižiūrimų dalių, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali kelti pavojų naudotojui.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Įjungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštrių kampų, galinčių padaryti žalos.
- Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso detalių, kurios naudojant gali įkaisti.
- Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti virš stalviršių, liestis prie karštų paviršių arba susisukti.
- Neįmerkite prietaiso elektrinių komponentų į vandenį ar kitą skystį.
- Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis arba jeigu šlapios bet kurios jungtys.
- Jei prietaisas nukristų ar netyčia būtų įmerktas į vandenį, nedelsdami atjunkite jį nuo sieninio lizdo. Nelieskite vandens.
- Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.
- Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdami laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.

- Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laido.
- Prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtį.
- Nenaudokite jokių priedų, išskyrus pateiktus kartu.
- Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
- Nelaikykite prietaiso ant saulės ar ten, kur daug drėgmės.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
- Prieš pradėdami valymo, priežiūros darbus ar prietaisą padėdami sandėliuoti, visada išjunkite nenaudojamą prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.
- Šio prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šu prietaisu nerekomenduojama naudoti ilgintuvo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nederėtų jo naudoti komerciniais tikslais.



**PERSPĖJIMAS.** Karštas paviršius – nelieskite prietaiso karštų dalių ar šylančių komponentų.



**ĮSPĖJIMAS.** Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

**HU** | Órízze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles széléktől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

- Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
- Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy ha bármelyik csatlakozó nedves.
- Ha a készülék leesik, vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a fali csatlakozóból. Ne nyúljon bele a vízbe.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat után, illetve tisztítás, felhasználoi karbantartás vagy tárolás előtt mindig engedje teljesen lehűlni a készüléket és húzza ki az aljzatból.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel működtetni.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.



**FIGYELMEZTETÉS:** Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.



**VIGYÁZAT:** Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

LV | Saglabājiet instrukcijas turpmāka uzziņai.

## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi.
- Pirms ierīces pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai nominālo parametru plāksnē norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām un zināšanām, ja viņas kāds uzrauga/instruē un ja viņas izprot ar ierīču lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu vai apkopi, izņemot gadījumus, kad viņiem ir vairāk par 8 gadiem un viņus kāds uzrauga.
- Šī ierīce nav rotaļlieta.

- Ja strāvas padeves vads, kontaktdakša vai jebkura ierīces daļa nedarbojas pareizi vai ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, nekavējoties pārtrauciet produkta lietošanu, lai nepieļautu potenciālas traumas.
- Šajā ierīcē nav tādu detaļu, kuru apkopi var veikt lietotājs, remontus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Neatbilstoši veikts remonts var radīt kaitējumu lietotājam.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai tā atdziest, glabājiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Neuzglabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu siltuma avotu tuvumā, kā arī sargājiet no saskares ar asām malām, kas var radīt bojājumus.
- Glabājiet strāvas padeves vadu atstātus no visām ierīces daļām, kas lietošanas laikā var sakarst.
- Neglabājiet ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm.
- Nodrošiniet, lai barošanas vads nekarājas virs darba virsmām, nesaskaras ar karstām virsmām un nesapinas.
- Neiegremdējiet ierīces elektriskos komponentus ūdenī vai kādā citā šķīdumā.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai bīžos, kad savienojumi ir mitri.
- Ja šī ierīce nokrīt vai nejauši iegrimst ūdenī, nekavējoties atvienojiet to no sienas kontaktligzdas. Nepieskarieties ūdenim.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padeves avotam.
- Neatvienojiet ierīci no strāvas padeves avota, pavelkot aiz vada, bet izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu ar roku.
- Nevelciet un nenesiet ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.
- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Neglabājiet ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pirms tīrīšanas, lietotāja apkopes vai novietošanas glabāšanā ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.
- Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci nav ieteicams lietot pagarinātāju.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecības vajadzībām. To nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.



**UZMANĪBU!** Karsta virsma — nepieskarieties ierīces karstajām daļām vai sildelementiem.



**BRĪDINĀJUMS.** Neglabājiet ierīci blakus uzliesmojošiem materiāliem.

## OHUTUSJUHISED

- Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.
- Enne kui ühendate seadme elektrivõrku, veenduge, et andmesildil esitatud pinge vastab kohaliku võrgu pingele.
- Seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ja teadmistega isikud, kui neid on selles juhendatud ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 eluaastat ja see toimub järelevalve all.
- Seade ei ole mänguasi.
- Kui toitejuhe, pistik või seadme mis tahes osa ei tööta korralikult või on maha kukkunud või kahjustatud, lõpetage kohe toote kasutamine, et vältida võimalikke vigastusi.
- Seadmel puuduvad kasutaja hooldatavad osad ning remonditööd tohivad teha ainult vastava väljaõppe saanud elektrikud. Valesti tehtud remonditööd võivad kasutaja tervist ohustada.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Kui seade on sisse lülitatud või jahtub, hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet eemal kuumusest või teravatest servadest, kuna need võivad põhjustada kahjustusi.
- Hoidke toitejuhet eemal seadme mis tahes osadest, mis võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
- Hoidke seadet eemal teistest kuumust eraldavatest seadmetest.
- Ärge laske toitejuhtmel üle tööpinna serva rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda ega väänduda.
- Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või kui mõni ühendus on märg.
- Kui seade kukub või kogemata vette satub, eemaldage see kohe vooluvõrgust. Ärge pange kätt vette.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud.
- Seadme pistikupesast eemaldamisel ärge tõmmake toitejuhtmest, valid lülitage seade välja ja eemaldage see pistikust hoides.
- Ärge tõmmake ega kandke seadet toitejuhtmest hoides.
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kasutage muid tarvikuid kui komplekti kuuluvaid tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge hoiustage seadet otsese päikesevalguse käes ega suure õhuniiskusega keskkonnas.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Lahutage seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist, hooldamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Kasutage seadet alati stabiilsel kuumakindlal pinnal, kasutaja jaoks mugaval kõrgusel.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadet pole soovitatav kasutada pikendusjuhtmega.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Seadet ei tohi kasutada ärilisel otstarbel.



**ETTEVAATUST!** Kuum pind – ärge puudutage seadme kuumi osi ega kütteelemente.



**HOIATUS!** Hoidke seadet eemal tuleohtlikest materjalidest.

**GR** | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη/έχουν λάβει οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα μικρά παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης από τον χρήστη, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως να χρησιμοποιείτε το προϊόν για να αποφύγετε πιθανούς τραυματισμούς.
- Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που επιδέχονται επισκευή από τον χρήστη, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρυώνει.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από πάγκους, να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή να συστρέφεται.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή αν οποιεσδήποτε συνδέσεις είναι βρεγμένες.

- Αν η συσκευή πέσει ή βυθιστεί ακούσια σε νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα. Μην βάλετε τα χέρια σας μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο. Απενεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φις με το χέρι.
- Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Πρέπει πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και να την αφήνετε να κρυώσει πλήρως πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού, συντήρησης από τον χρήστη, ή πριν την αποθηκεύσετε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για τον χρήστη.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην πλησιάζετε τη συσκευή σε εύφλεκτα υλικά.

DK | Gem vejledningen til fremtidig reference.

## SIKKERHEDSVEJLEDNING

- Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.
- Kontrollér, at den angivne netspænding på typeskiltet er i overensstemmelse med det lokale netværks spænding, før du slutter apparatet til stikkontakten.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og viden, hvis de er under opsyn/er blevet instrueret i og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Dette apparat er ikke legetøj.

- Hvis strømforsyningen, stikket eller en anden del af apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet for at undgå mulig personskaade.
- Dette apparat har ingen brugerudskiftelige dele. Kun en autoriseret elektriker bør udføre reparationer. Forkert udførte reparationer kan udsætte brugeren for risiko for personskaade.
- Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle ned.
- Hold apparatet og netledningen væk fra varme eller skarpe kanter, der kan forårsage skader.
- Hold netledningen væk fra dele af apparatet, der kan blive varme under brug.
- Hold apparatet væk fra andre apparater, der udsender varme.
- Lad ikke netledningen hænge ud over bordplader, være i berøring med meget varme overflader eller blive snoet.
- Nedsænk ikke apparatets elektriske komponenter i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller nogen af forbindelserne er våde.
- Hvis apparatet falder ned eller nedsænkes i vand ved et uheld, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Stik ikke hånden ned i vandet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er sluttet til stikkontakten.
- Tag ikke apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Sluk for det, og tag stikket ud med hånden.
- Du må ikke trække i eller bære apparatet ved at holde i netledningen.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.
- Brug ikke andre tilbehørsdele end dem, der fulgte med enheden.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke apparatet i direkte sollys eller under forhold med høj luftfugtighed.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug, og lad det køle helt af før enhver form for rengøring, vedligeholdelse foretaget af brugeren eller opbevaring.
- Brug altid apparatet på et stabilt, varmebestandigt underlag i en højde, der er behagelig for brugeren.
- Dette apparat må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes til kommercielle formål.



**FORSIGTIG:** Varm overflade – rør ikke ved varme områder på apparatet eller ved apparatets varmekomponenter.



**ADVARSEL:** Hold apparatet væk fra brændbare materialer.

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med den lokala matningen innan du ansluter apparaten till elnätet.
- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner och är medvetna om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten, om de inte är äldre än 8 år och det sker under övervakning.
- Den här apparaten är ingen leksak.
- Om någon del av produkten är trasig eller om den har tappats eller skadats måste du omedelbart sluta använda den för att undvika potentiella personskador.
- Den här apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användare. Endast auktoriserade elektriker får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan göra att användaren riskerar att skadas.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den är påslagen eller svalnar.
- Håll apparaten och dess nätsladd på avstånd från värme eller skarpa kanter som kan orsaka skador.
- Håll nätsladden på avstånd från alla delar av apparaten som kan bli heta under användning.
- Håll apparaten borta från andra apparater som avger värme.
- Nätsladden får inte hänga över bänkskivor, vara i kontakt med heta ytor eller bli vriden.
- Sänk inte ned de elektriska delarna i vatten eller någon annan vätska.
- Du får inte använda apparaten med våta händer eller om några anslutningar är våta.
- Om apparaten faller ned eller råkar sänkas ned i vatten måste du omedelbart koppla ifrån den från vägguttaget. Rör inte vid vattnet.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Koppla inte ut apparaten ur strömförsörjningen genom att dra i sladden. Stäng av den och dra ut kontakten för hand.
- Dra inte eller bär inte apparaten med nätsladden.
- Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användningsområde.
- Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara inte apparaten i direkt solljus eller i miljöer med hög luftfuktighet.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Koppla alltid ifrån apparaten efter att du har använt den och låt den svalna helt innan du rengör, underhåller eller förvarar den.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmetålig yta på en höjd som är lämplig för dig.
- Apparaten ska inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Vi anbefaler ikke at du använder en förlängningskabel med apparaten.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas för kommersiella ändamål.



**VAR FÖRSIKTIG!** Het yta – rör inte vid heta delar eller värmekomponenter på apparaten.



**WARNING!** Håll produkten på avstånd från brandfarliga material.

**NO** | Ta vare på bruksboken till framtida bruk.

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Når du bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet, tilsvarer spenningen på det lokale strømmettet, før du kobler apparatet til nettstrømforsyningen.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funksjon og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller instruert og forstår farene det medfører.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold av produktet med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Apparatet er ikke et leketøy.
- Hvis strømledningen, pluggen eller noen del av apparatet ikke fungerer, eller om det er mistet i gulvet eller skadet, må du stoppe å bruke produktet umiddelbart for å unngå potensiell skade.
- Dette apparatet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Bare en kvalifisert elektriker skal utføre reparasjoner. Hvis reparasjoner utføres på feil måte, kan det medføre risiko for brukeren.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Hold apparatet utenfor rekkevidde for barn når det er slått på eller kjøles ned.
- Hold apparatet og strømledningen unna varmekilder eller skarpe kanter som kan forårsake skade.
- Hold strømledningen unna deler av apparatet som kan bli varme under bruk.
- Hold apparatet unna andre apparater som avgir varme.
- Ikke la strømledningen henge over benkeplater, komme i kontakt med varme overflater eller bli vridd.
- Ikke bløtlegg apparatets elektriske komponenter i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet med våte hender eller hvis noen av koblingene er våte.
- Hvis apparatet faller ned i eller ved et uhell blir nedsenket i vann, må du koble det fra strømuttaket umiddelbart. Ikke senk hendene ned i vannet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er koblet til nettstrømforsyningen.
- Ikke koble apparatet fra nettstrømforsyningen ved å dra i ledningen. Slå av apparatet, og trekk ut pluggen for hånd.
- Ikke dra i eller løft apparatet etter strømledningen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte bruksområdet.

- Ikke bruk annet tilbehør enn det som medfølger.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar apparatet i direkte sollys eller ved høy luftfuktighet.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk, og la det kjøle seg helt ned før rengjøring, vedlikehold eller oppbevaring.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, varmebestandig overflate i en høyde som er behagelig for brukeren.
- Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Det anbefales ikke å bruke apparatet med en skjøteledning.
- Dette apparatet er bare tiltenkt husholdningsbruk. Det skal ikke brukes til kommersielle formål.



**FORSIKTIG:** Varm overflate – ikke berør apparatets oppvarmingskomponenter eller varme deler.



**ADVARSEL:** Hold apparatet unna brennbare materialer.

**FI** | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

## TURVAOHJEET

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Jos virtajohto, pistoke tai jokin muu laitteen osa on viallinen tai laite on pudotettu tai vaurioitunut, lopeta sen käyttö välittömästi mahdollisten loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laite ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Vain pätevät sähköasentajat voivat suorittaa korjauksia. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.
- Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.
- Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.
- Virtajohto ei saa roikkua työpisteiden yllä, koskettaa kuumia pintoja tai väännyä.

- Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai jos liitännät ovat kastuneet.
- Jos laite putoaa tai joutuu veteen, irrota sen pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä yritä ottaa laitetta vedestä.
- Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.
- Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.
- Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä muita kuin tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta, huoltoa tai säilytystä.
- Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.



**MUISTUTUS:** Kuuma pinta – älä koske laitteen kuumiin osiin tai lämmitysosiin.



**VAROITUS:** Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.



#### EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

#### FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

#### DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Action bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf

hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

#### **NL | Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

#### **PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucić wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

#### **IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiori ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

#### **ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos**

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

#### **PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias**

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

#### **SK | Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení**

Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpadky v súlade s európskou smernicou 2012/19/EC, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesi alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.

#### **CZ | Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení**

Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EC označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsi nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.

#### **RO | Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice**

Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EC, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.

#### **TR | Atık pilleri ve elektrikli ve elektronik ekipmanları bertaraf etme**

Bu ürün, diğer evsel atıklarınızla birlikte bertaraf edilmemesi gerektirğini göstermek üzere Avrupa Direktifi 2012/19/EC uyarınca üzerinde çarpı işaretleri bulunan tekerlekli bir çöp konteyneri simgesiyle etiketlenmiştir. Tehlikeli madde içermesi nedeniyle karışımlar veya bileşenler ile seçmeli tasnife tabi olmayan elektrikli ve elektronik cihazlar, çevre ve insan sağlığı için potansiyel olarak tehlikelidir. Bu ürünün teslim edilmesi ve geri dönüşümü ile ilgili olarak lütfen belediyenizden veya atık bertaraf hizmetinizden bilgi alın.

#### **SI | Odlaganje odpadnih baterij ter električne in elektronske opreme**

Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EC označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.

## **HR | Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme**

U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EC, ovaj proizvod označen je simbolom prekrizene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.

## **BG | Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване**

Върху този продукт е поставен символ на зачертана с кръст кофа за боклука на колеца, в съответствие с Директива 2012/19/EC, с който се указва, че той не трябва да се обезврежда заедно с останалите битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическите и електронните устройства, които не подлежат на селективно сортиране, са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве. Моля, проверете в градската служба или в службата за обезвреждане на отпадъци на местно ниво за начина на връщане и рециклиране на този продукт.

## **LT | Baterijų ir elektros bei elektroninės įrangos atliekų šalinimas**

Šis gaminys paženklintas šiuo perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės simboliu pagal Europos direktyvą 2012/19/EC, nurodanti, kad jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Nerūšiuojami elektros ir elektroniniai prietaisai dėl juose esančių pavojingų medžiagų, mišinių ar sudedamųjų dalių gali būti pavojingi aplinkai ir žmonių sveikatai. Dėl šio gaminio grąžinimo ir perdavimo kreipkitės į vietos miesto įstaigą arba atliekų.

## **HU | Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása**

A 2012/19/EC irányelvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerekcs hulladékgyűjtő ábráról, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A selektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgyűjtő szolgáltatójánál.

## **LV | Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana**

Saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/EC šis izstrādājums ir marķēts ar pārsvītotas atkritumu tvertnes simbolu, kas norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Bīstamu vielu, maisījumu vai sastāvdaļu klātbūtnes dēļ elektriskās un elektroniskās ierīces, kuras nav jāšķiro atsevišķi, ir potenciāli bīstamas videi un cilvēku veselībai. Lūdzu, noskaidrojiet vietējā pašvaldībā vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā, kā šo izstrādājumu pareizi nodot atpakaļ un reciklēt.

## **EE | Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine**

See toode on mürkistatud läbikriipsutatud prügikasti sümboliga vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EC, mis näitab, et seda ei tohi visata mulde olmejäätmete hulka. Ohtlike ainete, segude või osade tõttu võivad sorteerimisele mittekuuluvad elektri- ja elektroonikaseadmed olla ohtlikud keskkonnale ja inimeste tervisele. Selle toote tagastamise ja ringlussevõtu osas võtke ühendust oma kohaliku linnavalitsuse või jäätmekäitlusteenistusega.

## **GR | Απορρίψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού**

Αυτό το προϊόν έχει επισημανθεί με το σύμβολο του διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/EC, προκειμένου να υποδηλώνεται ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα υπόλοιπα οικιακά απόβλητα σας. Λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών, μειγμάτων ή συστατικών, οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές που δεν υπόκεινται σε επιλεκτική διαλογή αποβλήτων είναι δυνητικά επικίνδυνες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Επιστηστε το τοπικό γραφείο της πόλης σας ή την υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων για την ανάκτηση και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος.

## **DK | Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr**

Dette produkt er mærket med dette overstregede skraldespandsymbol i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC for at indikere, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. På grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer, blandinger eller komponenter er elektriske og elektroniske enheder, der ikke er genstand for selektiv sortering, potentielt farlige for miljøet og menneskers sundhed. Kontrollér venligst hos det lokale rådhus eller på genbrugspladsen for returnering og genbrug af dette produkt.

## **SE | Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning**

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.

## **NO | Kaste brukte batterier og elektrisk og elektronisk utstyr**

Dette produktet er merket med en overkryssad avfallsbeholder i samsvar med det europeiske direktiv 2012/19/EC for å vise at det ikke må kastes i vanlig restavfall. På grunn av forekomst av farlige stoffer, stoffblandinger eller komponenter, kan elektrisk og elektronisk utstyr som ikke er underlagt kildesortering være farlig for miljø og helse. Vennligst forhør deg med lokale myndigheter eller en gjenvinningsstasjon om hvordan dette produktet skal avhendes og resikuleres.

## **FI | Käytettyjen peristojen ja elektronikkajätteen hävittäminen**

Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2012/19/EC mukaan jäteastialla, jonka yli on vedetty rasti. Tämä erillismerkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää talousjätteen mukana. Vaarallisten aineiden, seosten tai komponenttien vuoksi sähkö- ja elektronikkajätteet, joita ei lajitella valikoivasti, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tietoja tuotteen kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta tai jättehuollosta.

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.



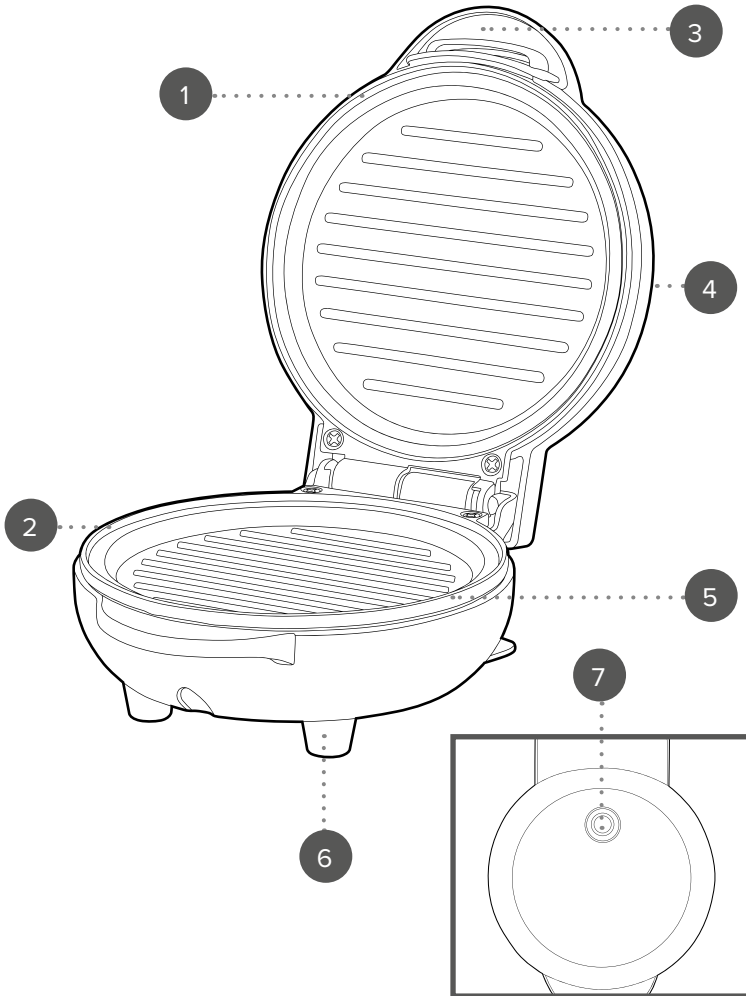
Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

CD160125/MD000000/V1

# User manual

Mini griddle



-SINCE 1931-

**George  
Wilkinson**  
DESIGNED IN THE UK

<b>EN  </b> Description of parts	<b>CZ  </b> Popis částí	<b>EE  </b> Osade kirjeldus
1. Upper housing	1. Horní kryt	1. Ülemine korpus
2. Lower housing	2. Spodní kryt	2. Alumine korpus
3. Cool-touch handle	3. Rukojeť s chladným povrchem	3. Jahedaks jääv käepide
4. Griddle main unit	4. Hlavní jednotka grilu	4. Grillplaadi põhiseade
5. Non-stick coated cooking plates	5. Nepřilnavé pečicí desky	5. Kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid
6. Non-slip feet	6. Protisklizové nožičky	6. Libisemiskindlad jalad
7. Indicator light	7. Kontrolka	7. Indikaator tuli
<b>FR  </b> Description des pièces	<b>RO  </b> Descrierea părților	<b>GR  </b> Περιγραφή εξαρτημάτων
1. Boîtier supérieur	1. Carcasă superioară	1. Άνω περιβλήτριο
2. Boîtier inférieur	2. Carcasă inferioară	2. Κάτω περιβλήτριο
3. Poignée à isolation thermique	3. Mâner cu atingere rece	3. Χειρολαβή που διατηρείται δροσερή
4. Unité principale de la plancha	4. Unitatea principală a plitei	4. Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος
5. Plaques de cuisson antiadhésives	5. Plăci de gătit cu strat antiaderent	5. Πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επιστρώση
6. Pieds antidérapants	6. Picioare antiderapante	6. Μη ολισθηρά πόδια
7. Voyant lumineux	7. Lumină de indicare	7. Ενδεικτική λυχνία
<b>DE  </b> Beschreibung der Teile	<b>TR  </b> Parçaların Açıklaması	<b>DK  </b> Beskrivelse af dele
1. Oberes Gehäuse	1. Üst gövde	1. Øverste kabinet
2. Unteres Gehäuse	2. Alt gövde	2. Nedre kabinet
3. Cool-Touch-Griff	3. Isi yalıtımlı sap	3. Sval beröringshåndtag
4. Griddle-Haupteinheit	4. Izgara ana ünitesi	4. Griddle hovedenhet
5. Antihaft-beschichtete Kochplatten	5. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakaları	5. Non-stick-belagte madlavningsplader
6. Rutschfeste Füße	6. Kaymaz ayaklar	6. Skridsikre fødder
7. Kontrolleuchte	7. Gösterge ışığı	7. Kontrollampe
<b>NL  </b> Beschrijving van de onderdelen	<b>SI  </b> Opis delov	<b>SE  </b> Beskrivning av delar
1. Bovenbehuizing	1. Zgornje ohišje	1. Övre hölje
2. Onderbehuizing	2. Spodnje ohišje	2. Nedre hölje
3. Koelblijvende handgreep	3. Ročaj, ki ostane hladan na dotik	3. Cool-touch-handtag
4. Hoofdeenheid van de bakplaat	4. Glavna enota plošče za peko	4. Huvudenhet för grillhäll
5. Kookplaten met antiaanbaklaag	5. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprjemanju	5. Non-stick-belagda kokplattor
6. Antislipvoetjes	6. Nedrseće nogice	6. Halkfria fötter
7. Controlelampje	7. Indikatoriska lučka	7. Indikatorlamp
<b>PL  </b> Opis elementów	<b>HR  </b> Opis dijelova	<b>NO  </b> Beskrivelse av deler
1. Górna obudowa	1. Gornje kućište	1. Øvre deksel
2. Dolna obudowa	2. Donje kućište	2. Nedre deksel
3. Uchwyt z nienagrzewającą się powierzchnią	3. Ručka koja ostaje hladna na dodir	3. Håndtak som forblir kjølig
4. Główna jednostka płyty grillowej	4. Glavna jedinica roštiljske ploče	4. Stekeplåtens hovedenhet
5. Płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą	5. Ploče za kuhanje s neljepljivim premazom	5. Kokeplater med slippbelegg
6. Nóżki antypoślizgowe	6. Noge protiv klizanja	6. Sklisikre føtter
7. Lampka kontrolna	7. Indikatorna lampica	7. Indikasjonsslys
<b>IT  </b> Descrizione delle parti	<b>BG  </b> Описание на частите	<b>FI  </b> Osien kuvaus
1. Involucro superiore	1. Горен корпус	1. Yläkuori
2. Involucro inferiore	2. Долен корпус	2. Alakuori
3. Manico atermico	3. Термоустойчива дръжка	3. Villeäpintainen kahva
4. Unità principale della piastra	4. Основно тяло на грил-плочата	4. Paistolevyn pääyksikkö
5. Piastre di cottura antiaderenti	5. Плоча за готвене с незалепващо покритие	5. Tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt
6. Piedini antiscivolo	6. Крачета против хлъзгане	6. Luistamattomat jalat
7. Spia luminosa	7. Индикаторна светлина	7. Merkivalo
<b>ES  </b> Descripción de las partes	<b>LT  </b> Dalii aprašymas	
1. Carcasa superior	1. Viršutinis korpusas	
2. Carcasa inferior	2. Apatinis korpusas	
3. Mango de toque frío	3. Nekaitinanti rankena	
4. Unidad principal de la plancha	4. Keptuvo pagrindinis blokas	
5. Placas de cocción con revestimiento antiaderente	5. Kepimo plokštės su nepridegančia danga	
6. Pies antideslizantes	6. Neslystantčios kojėlės	
7. Luz indicadora	7. Indikatoriaus lemputė	
<b>PT  </b> Descrição das partes	<b>HU  </b> Az alkatrészek leírása	
1. Carcaça superior	1. Felső burkolat	
2. Carcaça inferior	2. Alsó burkolat	
3. Pega de toque frio	3. Hőszigetelt fogantyú	
4. Unidade principal da chapa	4. Sütőlap főegység	
5. Placas de cozedura com revestimento antiaderente	5. Tapadásmentes bevonatú sütőlapok	
6. Pés antiderrapantes	6. Csúszásmentes talpak	
7. Luz indicadora	7. Jelzőfény	
<b>SK  </b> Popis částí	<b>LV  </b> Daļu apraksts	
1. Horný kryt	1. Augšējais korpus	
2. Dolný kryt	2. Apakšējais korpus	
3. Rukováť chladná na dotyk	3. Vésā pieskāriena rokturis	
4. Hlavná jednotka grilu	4. Grila galvenā vienība	
5. Varné platne s nepřilnavou povrchovou úpravou	5. Ar nelipīgu pārklājumu klātas gatavošanas plāksnes	
6. Protišmykové nožičky	6. Neslīdošas kājas	
7. Kontrolka	7. Indikatora gaisma	

EN | Please retain instructions for future reference.

### Care and maintenance

**STEP 1:** Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the griddle from the mains power supply and allow to fully cool.

**STEP 2:** Wipe the griddle housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**STEP 3:** Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the griddle or its accessories, as this could damage the surface.



**NOTE:** The griddle should be cleaned after each use.

### Instructions for use

#### Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the griddle following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



**NOTE:** When using the griddle for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the griddle.

#### Using the griddle

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the contents from sticking.

**STEP 1:** Prepare the food to be cooked.

**STEP 2:** Plug in and switch on the griddle at the mains power supply. The indicator light will illuminate red, signalling that the griddle has been switched on and is heating up.

**STEP 3:** Preheat the griddle for approx. 2 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

**STEP 4:** Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

**STEP 5:** Place the food into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid.

**STEP 6:** Cook for approx. 6–10 minutes or until the desired doneness is achieved; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. If needed, the food can be cooked a little while longer, until it is browned to preference.

**STEP 7:** Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

When creating multiple batches, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

**STEP 8:** Switch off and unplug the griddle from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



**NOTE:** Do not overfill the non-stick coated cooking plate. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the griddle is maintaining the temperature.



**CAUTION:** Exercise caution during cooking; the griddle will emit steam.



**WARNING:** The griddle and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

### Hints and tips

1. The best indicator as to when the contents are ready is when steam stops escaping from the griddle.
2. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the contents.
3. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
4. To save time when using the griddle, prepare the ingredients well in advance.

### Storage

Check that the griddle is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

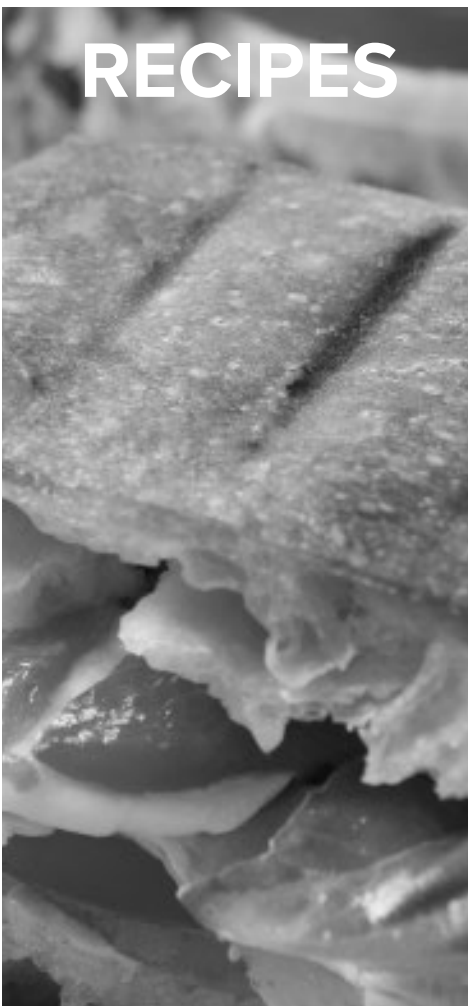
Never wrap the cord tightly around the griddle; wrap it loosely to avoid causing damage.

### Specifications

Product code: EK4216

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W



## Cheeseburger

### Ingredients

85 g burger patty  
1 slice cheddar or American cheese  
1 sesame burger bun  
Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

### Method

Preheat the griddle.  
Cut the burger bun in half then place in the griddle and close the lid. Lightly toast on both sides until golden brown and then remove.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the burger patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked. Approx. 1 min before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts. Carefully remove the burger patty with heat-resistant tongs and place in the burger bun. Top with desired garnishes and serve immediately.

## Vegan burger

### Ingredients

1 vegan burger, defrosted  
1 slice vegan cheese  
Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

### Method

Preheat the griddle.  
Cut the burger bun in half then place in the griddle and close the lid. Lightly toast on both sides until golden brown and then remove.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the burger patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked. Approx. 1 min before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts. Carefully remove the burger patty with heat-resistant tongs and place in the burger bun. Top with desired garnishes and serve immediately.

## Cheesy breakfast muffin

### Ingredients

1 English muffin  
1 sausage patty  
1 egg  
2 slices cheddar cheese

### Method

Preheat the griddle.  
Cut the muffin in half then place in the griddle and close the lid. Toast for approx. 2 mins or until golden brown and then remove.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked and then remove.  
Cook the egg as desired on the lower cooking plate. Whilst the egg cooks, assemble the muffin.  
Place the patty followed by the cheese onto the bottom bun, then top with the cooked egg.  
Serve immediately.

## Quesadilla

### Ingredients

2 mini tortillas  
Handful of grated cheese  
Diced tomato, onion, lettuce to garnish (optional)

### Method

Preheat the griddle.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place one tortilla in the griddle.  
Add the cheese on top along with any additional ingredients like diced tomato, onion, etc.  
Add another tortilla on top. Close the lid and cook for approx. 8 minutes or until golden brown.  
Carefully remove with heat-resistant tongs and serve immediately.

## Pesto chicken panini

### Ingredients

2 slices of Italian bread or 1 mini ciabatta roll, cut lengthways  
1 skinless chicken tender, flattened  
2 slices roasted red pepper  
2 tbsp pesto  
1 small handful of rocket  
½ tbsp butter

### Method

Preheat the griddle.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the chicken in the griddle and close the lid. Cook for approx. 8–10 mins or until the chicken is fully cooked and then remove.  
Whilst the chicken cooks, assemble the panini. Spread the pesto on one slice of bread and top with the roasted peppers and rocket. Place the chicken on top and add the other slice of bread.  
Butter the outside of the bread and place in the griddle. Cook for approx. 4–5 mins or until the panini is warm and toasted. Serve immediately.

## Grilled spiced pineapple

### Ingredients

4 slices of pineapple  
4 scoops vanilla ice cream  
½ tsp nutmeg  
½ tsp cinnamon  
Mint leaves, for garnish

### Method

Preheat the griddle.  
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Combine the nutmeg and cinnamon. Sprinkle over both sides of the pineapple and rub in to cover the slices.  
Grill the pineapple slices in the griddle for approx. 2–3 mins. Garnish with a scoop of vanilla ice cream and a mint leaf.

**FR** | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

## Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez la plancha de l'alimentation électrique principale et laissez-la refroidir complètement.

**ÉTAPE 2 :** Essayez le boîtier de la plancha avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement.

**ÉTAPE 3 :** Enlevez les résidus alimentaires collés en appliquant une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez-les avec un essuie-tout. Utilisez un tampon à récurer non abrasif si les résidus sont difficiles à enlever. N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la plancha ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



**REMARQUE :** La plancha doit être nettoyée après chaque utilisation.

## Instructions d'utilisation

### Avant la première utilisation

Avant de connecter à l'alimentation principale, nettoyez la plancha en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** Lors de la première utilisation de la plancha, une légère fumée ou une odeur peut se dégager. C'est normal et cela disparaîtra rapidement. Assurez-vous d'une ventilation suffisante autour de la plancha.

## Utilisation de la plancha

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en la frottant avec une serviette en papier. Cela aidera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et empêchera les contenus de coller.

**ÉTAPE 1 :** Préparez les aliments à cuire.

**ÉTAPE 2 :** Branchez et allumez la plancha à l'alimentation principale. Le voyant lumineux s'allumera en rouge, indiquant que la plancha est allumée et chauffe.

**ÉTAPE 3 :** Préchauffez la plancha pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteindra une fois que la température requise aura été atteinte.

**ÉTAPE 4 :** Ouvrez soigneusement le couvercle en utilisant des gants de four résistants à la chaleur.

**ÉTAPE 5 :** Placez la nourriture au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez soigneusement le couvercle.

**ÉTAPE 6 :** Faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte ; vérifiez périodiquement en ouvrant soigneusement le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Si nécessaire, la nourriture peut être cuite un peu plus longtemps, jusqu'à ce qu'elle soit dorée selon vos préférences.

**ÉTAPE 7 :** Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir soigneusement le couvercle, puis retirez la nourriture avec une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur. Lorsque vous créez plusieurs fournées, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

**ÉTAPE 8 :** Éteignez et débranchez la plancha de l'alimentation électrique principale. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



**REMARQUE :** Ne pas surcharger la plaque de cuisson antiadhésive. Toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer à cuisiner. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la plancha maintient la température.



**ATTENTION :** Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la plancha émettra de la vapeur.



**ATTENTION :** L'unité principale de la plancha et les plaques de cuisson antiadhésives deviennent très chaudes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.

### Conseils et astuces

1. Le meilleur indicateur pour savoir quand le contenu est prêt est lorsque la vapeur cesse de s'échapper de la plancha.
2. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préconditionner les plaques de cuisson antiadhésives. Non seulement cela aidera à protéger le revêtement antiadhésif, mais cela facilitera également le retrait du contenu.
3. L'utilisation d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois aidera à protéger le revêtement antiadhésif.
4. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la plancha, préparez bien les ingrédients à l'avance.

### Stockage

Vérifiez que la plancha est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon fermement autour de la plancha ; enroulez-le lâchement pour éviter d'endommager l'appareil.

### Caractéristiques techniques

Code produit : EK4216

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 550 W



## Cheeseburger

### Ingrédients

Galette de burger 85 g  
1 tranche de cheddar ou de fromage américain  
1 pain à hamburger aux graines de sésame  
Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Coupez le pain à burger en deux puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites légèrement griller des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis retirez.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Placez le steak haché dans la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le steak haché soit complètement cuit. Environ 1 minute avant que le burger soit prêt, placez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.  
Retirez délicatement le steak haché avec des pinces résistantes à la chaleur et placez-le dans le pain à burger. Garnissez selon vos envies et servez immédiatement.

## Burger végétalien

### Ingrédients

1 burger vegan, décongelé  
1 tranche de fromage vegan  
Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Coupez le pain à burger en deux puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites légèrement griller des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis retirez.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Placez le steak haché dans la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le steak haché soit complètement cuit. Environ 1 minute avant que le burger soit prêt, placez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.  
Retirez délicatement le steak haché avec des pinces résistantes à la chaleur et placez-le dans le pain à burger. Garnissez selon vos envies et servez immédiatement.

## Muffin de petit-déjeuner au fromage

### Ingrédients

1 muffin anglais  
1 galette de saucisse  
1 œuf  
2 tranches de fromage cheddar

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Coupez le muffin en deux, puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, puis retirez-le.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Placez la galette dans l'Unité principale de la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la galette de burger soit complètement cuite, puis retirez-la.  
Faites cuire l'œuf à votre convenance sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Pendant que l'œuf cuit, assemblez le muffin.  
Placez la galette suivie du fromage sur le pain inférieur, puis ajoutez l'œuf cuit dessus.  
Servez immédiatement.

## Quesadilla

### Ingrédients

Deux mini tortillas  
Une poignée de fromage râpé  
Tomate en dés, oignon, laitue pour garnir (facultatif)

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Placez une tortilla dans la plancha.  
Ajoutez le fromage par-dessus avec tout ingrédient supplémentaire comme des tomates en dés, des oignons, etc.

Ajoutez une autre tortilla par-dessus. Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez soigneusement avec des pinces résistantes à la chaleur et servez immédiatement.

## Panini au poulet et pesto

### Ingrédients

2 tranches de pain italien ou 1 petit pain ciabatta, coupé dans le sens de la longueur  
1 aiguillette de poulet sans peau, aplatie  
2 tranches de poivron rouge rôti  
2 cuillères à soupe de pesto  
1 petite poignée de roquette  
½ c. à soupe de beurre

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Placez le poulet dans l'unité principale de la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit, puis retirez-le.  
Pendant que le poulet cuit, assemblez le panini. Étalez le pesto sur une tranche de pain et garnissez de poivrons grillés et de roquette. Placez le poulet par-dessus et ajoutez l'autre tranche de pain.  
Beurrez l'extérieur du pain et placez-le dans la plancha. Faites cuire pendant environ 4–5 minutes ou jusqu'à ce que le panini soit chaud et grillé. Servez immédiatement.

## Ananas grillé épicé

### Ingrédients

4 tranches d'ananas  
4 boules de glace à la vanille  
½ c. à thé de muscade  
½ c. à thé de cannelle  
Feuilles de menthe, pour garniture

### Méthode

Préchauffez la plancha.  
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.  
Combinez la noix de muscade et la cannelle. Saupoudrez sur les deux faces de l'ananas et frottez pour couvrir les tranches.  
Faites griller les tranches d'ananas sur la plancha pendant environ 2–3 minutes. Garnissez avec une boule de glace à la vanille et une feuille de menthe.

**DEI** Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

## Pflege und Wartung

**SCHRITT 1:** Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, ziehen Sie den Stecker der Griddle-Haupteinheit aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie das Griddle-Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 3:** Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser, gemischt mit einem milden Reinigungsmittel, auf die Antihalt-beschichteten Kochplatten geben und diese anschließend mit einem Papiertuch reinigen. Verwenden Sie einen nicht kratzenden Schwamm, falls sich die Speisereste nur schwer entfernen lassen.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Griddle oder ihres Zubehörs, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



**HINWEIS:** Die Griddle-Haupteinheit sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem Anschließen an das Stromnetz reinigen Sie den Griddle gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



**HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch der Griddle-Haupteinheit kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Griddle-Haupteinheit.

### Verwendung des Griddles

Vor jedem Gebrauch dünn eine Schicht Speiseöl auf die Antihaft-beschichteten Kochplatten auftragen und mit einem Papiertuch einreiben. Dies trägt dazu bei, die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern und zu verhindern, dass die Inhalte haften bleiben.

**SCHRITT 1:** Bereiten Sie die Speisen zum Kochen vor.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie das Griddle an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot und signalisiert, dass das Griddle eingeschaltet wurde und sich aufheizt.

**SCHRITT 3:** Heizen Sie das Griddle für ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

**SCHRITT 4:** Öffnen Sie vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

**SCHRITT 5:** Platzieren Sie die Lebensmittel in die Mitte der unteren Antihaft-beschichteten Kochplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel.

**SCHRITT 6:** Kochen Sie für ca. 6–10 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist; überprüfen Sie regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen öffnen. Falls erforderlich, kann das Essen noch etwas länger gekocht werden, bis es nach Vorlieben gebräunt ist.

**SCHRITT 7:** Sobald das Kochen abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie das Essen mit einem hitzebeständigen Plastik- oder Holzspatel.

Wenn Sie mehrere Chargen zubereiten, schließen Sie den Deckel, nachdem Sie jede Charge entnommen haben, um die Hitze zu halten.

**SCHRITT 8:** Schalten Sie die Griddle-Haupteinheit aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel offen und abkühlen.



**HINWEIS:** Füllen Sie die Antihaft-beschichtete Kochplatte nicht zu voll. Heizen Sie die Antihaft-beschichteten Kochplatten immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Während des Gebrauchs wird die Kontrollleuchte ein- und ausgeschaltet, um anzuzeigen, dass das Griddle die Temperatur hält.



**VORSICHT:** Seien Sie während des Kochens vorsichtig; die Griddle-Haupteinheit wird Dampf abgeben.



**WARNUNG:** Die Griddle-Haupteinheit und die Antihaft-beschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß; verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

### Hinweise und Tipps

1. Der beste Indikator dafür, wann der Inhalt fertig ist, ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Griddle.
2. Verwenden Sie immer Butter oder Speiseöl, um die Antihaft beschichteten Kochplatten vorzubereiten. Dies hilft nicht nur, die Antihaftbeschichtung zu schützen, sondern erleichtert auch das Entnehmen der Inhalte.
3. Die Verwendung von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien hilft, die Antihaftbeschichtung zu schützen.
4. Um Zeit beim Gebrauch des Griddles zu sparen, bereiten Sie die Zutaten rechtzeitig vor.

### Lagerung

Stellen Sie sicher, dass das Griddle abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Griddle-Haupteinheit; wickeln Sie es locker, um Beschädigungen zu vermeiden.



## Technische Daten

Productcode: EK4216

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

### Cheeseburger

#### Zutaten

85 g Burger-Patty

1 Scheibe Cheddar- of American-Käse

1 Sesam-Burgerbrötchen

Blattsalat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Schneiden Sie das Burgerbrötchen in zwei Hälften, legen Sie es in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie es leicht auf beiden Seiten, bis es goldbraun ist, und nehmen Sie es dann heraus. Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Legen Sie das Burger-Patty in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es etwa 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig gegart ist. Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er schmilzt.

Entfernen Sie vorsichtig das Burger-Patty mit hitzebeständigen Zangen und legen Sie es in das Burgerbrötchen. Garnieren Sie nach Belieben und servieren Sie es sofort.

### Vegan- Burger

#### Zutaten

1 vegan Burger, aufgetaut

1 Scheibe veganer Käse

Blattsalat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Schneiden Sie das Burgerbrötchen in zwei Hälften, legen Sie es in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie es leicht auf beiden Seiten, bis es goldbraun ist, und nehmen Sie es dann heraus. Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Legen Sie das Burger-Patty in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es etwa 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig gegart ist. Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er schmilzt.

Entfernen Sie vorsichtig das Burger-Patty mit hitzebeständigen Zangen und legen Sie es in das Burgerbrötchen. Garnieren Sie nach Belieben und servieren Sie es sofort.

### Käse-Frühstücksmuffin

#### Zutaten

1 englischer Muffin

1 Würstpatty

1 Ei

2 Scheiben Cheddarkäse

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Schneiden Sie den Muffin in zwei Hälften, legen Sie ihn dann in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie ca. 2 Minuten oder bis er goldbraun ist, und entnehmen Sie ihn dann.

Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Legen Sie das Patty in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es für ca. 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig durchgegart ist, und nehmen Sie es dann heraus.

Kochen Sie das Ei nach Belieben auf der unteren Kochplatte. Während das Ei kocht, bereiten Sie den Muffin vor.

Legen Sie den Bratling, gefolgt vom Käse, auf das untere Brötchen und geben Sie anschließend das gekochte Ei darauf.

Sofort servieren.

### Quesadilla

#### Zutaten

2 Mini-Tortillas

Handvoll geriebener Käse

Gewürfelte Tomate, Zwiebel, Salat zum Garnieren (optional)

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Legen Sie eine Tortilla in die Griddle-Haupteinheit.

Fügen Sie den Käse obenauf hinzu, zusammen mit allen zusätzlichen Zutaten wie gewürfelten Tomaten, Zwiebeln usw.

Legen Sie eine weitere Tortilla obenauf. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie etwa 8 Minuten oder bis sie goldbraun ist.

Vorsichtig mit hitzebeständigen Zangen herausnehmen und sofort servieren.

### Pesto-Hähnchen-Panini

#### Zutaten

2 Scheiben italienisches Brot oder 1 Mini-Ciabatta-Brötchen, längs aufgeschnitten

1 hauffreies Hähnchenfilet, platt gedrückt

2 Scheiben geröstete rote Paprika

2 EL Pesto

1 kleine Handvoll Rucola

½ EL Butter

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Legen Sie das Hähnchen in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Garen Sie es ca. 8–10 Minuten oder bis das Hähnchen vollständig gegart ist, und nehmen Sie es dann heraus.

Während das Hähnchen gart, bereiten Sie das Panini zu. Bestreichen Sie eine Scheibe Brot mit Pesto und belegen Sie sie mit den gerösteten Paprika und Rucola. Legen Sie das Hähnchen darauf und fügen Sie die andere Brotscheibe hinzu.

Bestreichen Sie die Außenseite des Brotes mit Butter und legen Sie es in das Griddle. Grillen Sie es ca. 4–5 Minuten oder bis das Panini warm und getoastet ist. Sofort servieren.

### Gegrillte gewürzte Ananas

#### Zutaten

4 Scheiben Ananas

4 Kugeln Vanilleeis

½ TL Muskatnuss

½ TL Zimt

Minzblätter, zum Garnieren

#### Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.

Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Kombinieren Sie Muskatnuss und Zimt. Streuen Sie es über beide Seiten der Ananasscheiben und reiben Sie es ein, um die Scheiben zu bedecken. Grillen Sie die Ananasscheiben in der Griddle-Haupteinheit für ca. 2–3 Minuten. Garnieren Sie mit einer Kugel Vanilleeis und einem Minzblatt.

NL I Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

### Verzorging en onderhoud

**STAP 1:** Trek vóór het uitvoeren van reiniging of onderhoud de stekker van de bakplaat uit het stopcontact en laat volledig afkoelen.

**STAP 2:** Veeg de behuizing van de bakplaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

**STAP 3:** Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water gemengd met een mild afwasmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg ze vervolgens schoon met een papieren handdoek. Gebruik een niet-schurende schuurspon als het voedsel moeilijk te verwijderen is.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om de bakplaat of de accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



**OPMERKING:** De bakplaat moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

### Gebruiksaanwijzing

#### Voor het eerste gebruik

Voordat u verbinding maakt met de netvoeding, maakt u de bakplaat schoon volgens de instructies in de sectie getiteld „Onderhoud en verzorging“.



**OPMERKING:** Bij het eerste gebruik van de bakplaat kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel afnemen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de bakplaat.

### Gebruik van de bakplaat

Breng voor elk gebruik voorzichtig een dunne laag kookolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf deze in met een papieren handdoek. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen en te voorkomen dat de inhoud blijft plakken.

**STAP 1:** Bereid het voedsel voor dat gekookt moet worden.

**STAP 2:** Steek de stekker in het stopcontact en zet de bakplaat aan op de netvoeding. Het controlelampje zal rood oplichten, wat aangeeft dat de bakplaat is ingeschakeld en aan het opwarmen is.

**STAP 3:** Verwarm de bakplaat voor ongeveer 2 minuten voor. Het controlelampje zal uitschakelen zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

**STAP 4:** Open voorzichtig het deksel met behulp van hittebestendige ovenwanten.

**STAP 5:** Plaats het voedsel in het midden van de onderste kookplaten met antiaanbaklaag en sluit vervolgens voorzichtig het deksel.

**STAP 6:** Kook gedurende ongeveer 6–10 minuten of totdat de gewenste gaarheid is bereikt; controleer periodiek door het deksel voorzichtig te openen met behulp van hittebestendige handschoenen. Indien nodig kan het voedsel iets langer worden gekookt, totdat het naar voorkeur bruin is.

**STAP 7:** Zodra het koken voltooid is, gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het deksel voorzichtig te openen en verwijder vervolgens het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel. Wanneer je meerdere porties maakt, sluit dan het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

**STAP 8:** Zet de bakplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.



**OPMERKING:** Vul de kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol. Verwarm altijd de kookplaten met antiaanbaklaag voor voordat u begint te koken. Tijdens gebruik zal het controlelampje aan en uit gaan om aan te geven dat de bakplaat de temperatuur handhaaft.



**LET OP:** Wees voorzichtig tijdens het koken; de bakplaat zal stoom afgeven.



**WAARSCHUWING:** De bakplaat en kookplaten worden tijdens gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

### Aanwijzingen en tips

1. De beste indicator voor wanneer de inhoud klaar is, is wanneer er geen stoom meer uit de bakplaat ontsnapt.
2. Gebruik altijd boter of kookolie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te behandelen. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de inhoud te verwijderen.
3. Het gebruik van hittebestendig plastic of houten keukengerei helpt om de antiaanbaklaag te beschermen.
4. Om tijd te besparen bij het gebruik van de bakplaat, bereid de ingrediënten ruim van tevoren voor.

### Opslag

Controleer of de bakplaat koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de bakplaat; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

### Specificaties

Productcode: EK4216

Spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgang: 550 W



## Cheeseburger

### Ingrediënten

85 g hamburgerschijf  
1 plakje cheddar of Amerikaanse kaas  
1 sesam hamburgerbroodje  
Sla, tomaat, ketchup, mosterd als garnering (optioneel)

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Snij het hamburgerbroodje doormidden en plaats het vervolgens in de bakplaat en sluit het deksel. Rooster lichtjes aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en haal ze er dan uit.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Leg de hamburgerschijf op de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak ongeveer 10 minuten, of totdat de hamburgerschijf volledig gaar is. Ongeveer 1 minuut voordat de hamburgerschijf klaar is, leg je de kaas erop en dek af totdat deze gesmolten is.  
Verwijder de hamburgerschijf voorzichtig met hittebestendige tang en plaats deze in het hamburgerbroodje. Voeg de gewenste garnering toe en serveer onmiddellijk.

## Veganistische burger

### Ingrediënten

1 vegan burger, ontdooid  
1 plak vegan kaas  
Sla, tomaat, ketchup, mosterd als garnering (optioneel)

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Snij het hamburgerbroodje doormidden en plaats het vervolgens in de bakplaat en sluit het deksel. Rooster lichtjes aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en haal ze er dan uit.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Leg de hamburgerschijf op de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak ongeveer 10 minuten, of totdat de hamburgerschijf volledig gaar is. Ongeveer 1 minuut voordat de hamburgerschijf klaar is, leg je de kaas erop en dek af totdat deze gesmolten is.  
Verwijder de hamburgerschijf voorzichtig met hittebestendige tang en plaats deze in het hamburgerbroodje. Voeg de gewenste garnering toe en serveer onmiddellijk.

## Ontbijtmuffin met kaas

### Ingrediënten

1 Engelse muffin  
1 worstschijf  
1 ei  
2 plakjes cheddarkaas

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Snuid de muffin doormidden, plaats deze in de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit de deksel. Rooster gedurende ca. 2 minuten, of tot ze goudbruin zijn; verwijder ze daarna.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats de burgerpatty in de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak gedurende ca. 10 minuten of totdat de burgerpatty volledig gaar is en verwijder het vervolgens.  
Bak het ei naar wens op de kookplaat met antiaanbaklaag van de onderbehuizing. Terwijl het ei bakt, maak de muffin klaar.  
Plaats de hamburger, gevolgd door de kaas, op het onderste broodje en leg vervolgens het gebakken ei erop.  
Serveer onmiddellijk.

## Quesadilla

### Ingrediënten

2 mini tortilla's  
Handvol geraspte kaas  
In blokjes gesneden tomaat, ui, sla als garnering (optioneel)

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats één tortilla in de bakplaat.  
Voeg de kaas bovenop toe samen met eventuele extra ingrediënten zoals gesneden tomaat, ui, enzovoort.  
Voeg een andere tortilla bovenop toe. Sluit het deksel en kook gedurende ongeveer 8 minuten of tot ze goudbruin zijn.  
Verwijder voorzichtig met hittebestendige tang en serveer onmiddellijk.

## Pesto kip panini

### Ingrediënten

2 sneetjes Italiaans brood of 1 mini ciabatta-broodje, in de lengte gesneden  
1 kipfilethaasje zonder vel, platgeslagen  
2 plakjes geroosterde rode paprika  
2 eetlepels pesto  
1 klein handje rucola  
½ el boter

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats de kip in de bakplaat en sluit het deksel. Kook gedurende ca. 8–10 minuten of tot de kip volledig gaar is en haal deze dan eruit.  
Terwijl de kip kookt, monteer je de panini. Smeer de pesto op één sneetje brood en beleg met de geroosterde paprika's en rucola. Plaats de kip erop en leg het andere sneetje brood erbovenop.  
Boter de buitenkant van het brood en leg het in de bakplaat. Verwarm ongeveer 4–5 minuten, of tot de panini warm en krokant is. Serveer direct.

## Gegrilde gekruide ananas

### Ingrediënten

4 plakjes ananas  
4 bolletjes vanille-ijs  
½ tl nootmuskaat  
½ tl kaneel

Muntblaadjes, voor garnering

### Methode

Verwarm de bakplaat voor.  
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Combineer de nootmuskaat en kaneel. Bestrooi beide zijden van de ananas en wrijf in om de plakjes te bedekken.  
Grill de ananasschijven in de bakplaat gedurende ca. 2–3 minuten. Garneer met een bolletje vanille-ijs en een muntblaadje.

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

## Czyszczenie i konserwacja

**KROK 1:** Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, odłącz płytę grillową od źródła zasilania i pozwól jej całkowicie ostygnąć.

**KROK 2:** Wytrzyj obudowę płyty grillowej miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.

**KROK 3:** Usuń przywarłe resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody zmieszanej z łagodnym detergentem na płytę do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. Użyj nieabrazyjnej gąbki, jeśli resztki jedzenia są trudne do usunięcia.

Nigdy nie używaj ostrych ani ścierających detergentów czyszczących lub zmywaków do czyszczenia płyty grillowej lub jej akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



**UWAGA:** Płyta grillowa powinna być czyszczona po każdym użyciu.

## Instrukcja użytkowania

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania z sieci, należy wyczyścić płytę grillową zgodnie z instrukcjami w sekcji zatytułowanej „Pielegnacja i konserwacja”.



**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia płyty grillowej może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół płyty grillowej.

## Korzystanie z płyty grillowej

Przed każdym użyciem delikatnie nałóż cienką warstwę oleju kuchennego na płytę do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, wcierając ją za pomocą ręcznika papierowego. Pomocze to wydużyć żywotność powłoki nieprzywierającej i zapobieganie przywaraniu zawartości.

**KROK 1:** Przygotuj jedzenie do gotowania.

# PRZEPISY

**KROK 2:** Podłącz i włącz płytę grillową do zasilania głównego. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że płyta grillowa została włączona i nagrzewa się.

**KROK 3:** Rozgrzewaj płytę grillową przez około 2 minuty. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie wymagana temperatura.

**KROK 4:** Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic odpornych na ciepło.  
**KROK 5:** Umieść jedzenie na środku dolnej płyty do gotowania pokrytej powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

**KROK 6:** Gotuj przez około 6–10 minut lub do osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia; okresowo sprawdzaj, ostrożnie otwierając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na ciepło. Jeśli to konieczne, jedzenie można gotować trochę dłużej, aż do uzyskania pożądanego stopnia zbrązowienia.

**KROK 7:** Gdy gotowanie zostanie zakończzone, użyj rękawic odpornych na ciepło, aby ostrożnie otworzyć pokrywę, a następnie usuń jedzenie za pomocą odpornej na ciepło plastikowej lub drewnianej łyżki.

Przy tworzeniu wielu partii zamknij pokrywę po usunięciu każdej partii, aby utrzymać ciepło.

**KROK 8:** Wyłącz i odłącz płytę grillową od źródła zasilania. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól ostygnąć.



**UWAGA:** Nie przepiełniaj płyt do gotowania pokrytych powłoką nieprzywierającą. Zawsze wstępnie nagrzewaj płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą przed rozpoczęciem gotowania. Podczas użytkowania lampka kontrolna będzie się włączać i wyłączać, wskazując, że płyta grillowa utrzymuje temperaturę.



**UWAGA:** Zachowaj ostrożność podczas gotowania; płyta grillowa będzie emitować parę.



**OSTRZEŻENIE:** Płyta grillowa i płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą stają się bardzo gorące podczas użytkowania; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć obrażeń.

## Wskazówki i porady

1. Najlepszym sygnałem, że zawartość jest już gotowa, jest moment, gdy para przestaje wydobywać się z płyty grillowej.
2. Zawsze używaj masła lub oleju kuchennego do przygotowania płyt do gotowania pokrytych powłoką nieprzywierającą. Nie tylko pomoże to chronić powłokę nieprzywierającą, ale także ułatwi usunięcie zawartości.
3. Używanie odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów pomoże chronić powłokę nieprzywierającą.
4. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z płyty grillowej, przygotuj składniki z wyprzedzeniem.

## Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym, suchym miejscu upewnij się, że płyta grillowa jest chłodna, czysta i sucha.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół płyty grillowej; owiń go luźno, aby uniknąć uszkodzeń.

## Specyfikacje

Kod produktu: EK4216

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W



## Cheeseburger

### Składniki

85 g kotlet burgerowy  
1 plasterka sera cheddar lub amerykańskiego  
1 bułka sezamowa do burgerów  
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do przybrania (opcjonalnie)

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.  
Przekrój bułkę do burgera na pół, następnie umieść na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Podpiecz delikatnie z obu stron aż się zrumieni, a następnie usuń.

Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Umieść kotlet burgerowy na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany. Ok. 1 minutę przed końcem gotowania burgera, połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.

Ostrożnie wyjmij kotlet burgerowy za pomocą szczypic odpornych na wysoką temperaturę i umieść w bułce do burgera. Dodaj ulubione dodatki i podawaj natychmiast.

## Burger wegański

### Składniki

1 burger wegański, rozmrożony  
1 plasterka wegańskiego sera  
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do przybrania (opcjonalnie)

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.  
Przekrój bułkę do burgera na pół, następnie umieść na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Podpiecz delikatnie z obu stron aż się zrumieni, a następnie usuń.

Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Umieść kotlet burgerowy na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany. Ok. 1 minutę przed końcem gotowania burgera, połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.

Ostrożnie wyjmij kotlet burgerowy za pomocą szczypic odpornych na wysoką temperaturę i umieść w bułce do burgera. Dodaj ulubione dodatki i podawaj natychmiast.

## Serowa babeczka śniadaniowa

### Składniki

1 bułeczka angielska  
1 kotlet z kielbasy  
1 jajko  
2 plastry sera cheddar

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.  
Przekrój muffinkę na pół, następnie umieść ją na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Opiekaj przez około 2 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru, a następnie wyjmij.

Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Umieść kotlet na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany, a następnie usuń.

Ugotuj jajko według uznania na dolnej płycie do gotowania. Gdy jajko się gotuje, złóż muffinkę.

Umieść kotlet, a następnie ser na dolnej bułce, a na wierzchu połóż ugotowane jajko. Podawaj natychmiast.

## Quesadilla

### Składniki

2 mini tortille  
Garść startego sera  
Pokrojony w kostkę pomidor, cebula, sałata do przybrania (opcjonalnie)

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.  
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Umieść jedną tortillę w głównej jednostce płyty grillowej.

Dodaj ser na wierzch wraz z dowolnymi dodatkowymi składnikami, takimi jak pokrojony pomidor, cebula itp.

Dodaj kolejną tortillę na wierzch. Zamknij pokrywę i gotuj przez ok. 8 minut lub do momentu, gdy będzie złotobrazowa.

Ostrożnie wyjmij za pomocą szczypic odpornych na ciepło i podawaj natychmiast.

## Panini z kurczakiem i pesto

### Składniki

2 kromki włoskiego chleba lub 1 mini bułka ciabatta, przekrojona wzdłuż  
1 poledwiczka z kurczaka bez skóry, roztopiona  
2 plastry pieczonej czerwonej papryki  
2 łyżki pesto

1 mała garść rukoli

½ łyżki masła

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.

Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Umieść kurczaka na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 8–10 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie w pełni ugotowany, a następnie wyjmij.

Gdy kurczak się gotuje, złóż „panini”. Posmaruj pesto jedną kromkę chleba i nałóż na nią pieczone papryki oraz rukolę. Umieść kurczaka na wierzchu i dodaj drugą kromkę chleba.

Posmaruj masłem zewnętrzną stronę chleba i umieść na płycie grillowej. Gotuj przez około 4–5 minut lub do momentu, gdy „panini” będzie ciepłe i zrumienione. Podawaj natychmiast.

## Grillowany przyprawiony ananas

### Składniki

4 plastry ananasa

4 gałki lodów waniliowych

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

½ łyżeczki cynamonu

Lisście mięty, do dekoracji

### Metoda

Rozgrzej płytę grillową.

Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.

Wymieszaj gałkę muszkatołową z cynamonem. Posyp mieszaną obie strony ananasa i wetrzyj przyprawę, aby pokryć plastry.

Grilluj plastry ananasa na płycie grillowej przez ok. 2–3 min. Udekoruj gałką lodów waniliowych i listkiem mięty.

**IT** | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

## Cura e manutenzione

**PASSO 1:** Prima di tentare qualsiasi pulizia o manutenzione, scollegare la piastra dall'alimentazione elettrica principale e lasciare raffreddare completamente.

**PASSO 2:** Pulire l'involucro della piastra con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

**PASSO 3:** Rimuovere i residui di cibo incrostato applicando una piccola quantità di acqua calda mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con un tovagliolo di carta. Utilizzare una spugna non abrasiva se il cibo è difficile da rimuovere. Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi o pagliette per pulire la piastra o i suoi accessori, in quanto potrebbe danneggiare la superficie.



**NOTA:** La piastra deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare alla rete elettrica, pulire la piastra seguendo le istruzioni nella sezione intitolata «**Cura e manutenzione**».



**NOTA:** Quando si utilizza la piastra per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e scomparirà presto. Assicurarsi di avere una ventilazione sufficiente intorno alla piastra.

## Uso della piastra

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, strofinandolo con un tovagliolo di carta. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a impedire che i contenuti si attacchino.

**PASSO 1:** Prepara il cibo da cuocere.

**PASSO 2:** Collega la piastra e accendila all'alimentazione elettrica principale. La spia luminosa si accenderà di rosso, segnalando che la piastra è stata accesa e si sta riscaldando.

**PASSO 3:** Preriscalda la piastra per circa 2 minuti. La spia luminosa si spegnerà una volta raggiunta la temperatura richiesta.

**PASSO 4:** Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

**PASSO 5:** Posizionare il cibo al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore e quindi chiudere con cautela il coperchio.

**PASSO 6:** Cuocere per circa 6–10 minuti o fino a quando non si raggiunge il livello di cottura desiderato; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore. Se necessario, il cibo può essere cotto un po' più a lungo, fino a quando non è dorato a piacere.

**PASSO 7:** Una volta completata la cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio e poi rimuovere il cibo con una spatola di plastica o legno resistente al calore. Quando si preparano più lotti, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni lotto per mantenere il calore.

**PASSO 8:** Spegnerne e scollegare la piastra dalla rete elettrica. Lasciare il coperchio aperto e lasciare raffreddare.



**NOTA:** Non riempire eccessivamente la piastra di cottura antiaderente. Preriscaldare sempre le piastre di cottura antiaderenti prima di iniziare a cucinare. Durante l'uso, la spia luminosa si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la piastra sta mantenendo la temperatura.



**ATTENZIONE:** Prestare attenzione durante la cottura; la piastra emetterà vapore.



**ATTENZIONE:** La piastra e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare lesioni.

## Consigli e suggerimenti

1. Il miglior indicatore per capire quando i contenuti sono pronti è quando il vapore smette di fuoriuscire dall'Unità principale della piastra.
2. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per precondizionare le piastre di cottura antiaderenti. Non solo questo aiuterà a proteggere il rivestimento antiaderente, ma renderà anche più facile rimuovere i contenuti.
3. Utilizzare utensili in plastica resistente al calore o in legno contribuirà a proteggere il rivestimento antiaderente.
4. Per risparmiare tempo quando si utilizza la piastra, preparare gli ingredienti con largo anticipo.

## Stoccaggio

Controllare che la piastra sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'Unità principale della piastra; avvolgilo in modo lasco per evitare di causare danni.

## Caratteristiche

Codice prodotto: EK4216

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza in uscita: 550 W



## Cheeseburger

### Ingredienti

85 g polpetta di hamburger  
1 fetta di formaggio cheddar o americano  
1 panino per hamburger con sesamo  
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (opzionale)

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Taglia il panino per hamburger a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostalo leggermente su entrambi i lati fino a doratura, quindi rimuovilo.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Mettere la polpetta di hamburger nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta di hamburger è completamente cotta. Circa 1 minuto prima che la polpetta sia pronta, mettere il formaggio sopra e coprire fino a quando non si scioglie.  
Rimuovere con attenzione la polpetta di hamburger con pinze resistenti al calore e metterla nel panino per hamburger. Aggiungere i condimenti desiderati e servire immediatamente.

## Hamburger vegano

### Ingredienti

1 burger vegano, scongelato  
1 fetta di formaggio vegano  
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (opzionale)

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Taglia il panino per hamburger a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostalo leggermente su entrambi i lati fino a doratura, quindi rimuovilo.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Mettere la polpetta di hamburger nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta di hamburger è completamente cotta. Circa 1 minuto prima che la polpetta sia pronta, mettere il formaggio sopra e coprire fino a quando non si scioglie.  
Rimuovere con attenzione la polpetta di hamburger con pinze resistenti al calore e metterla nel panino per hamburger. Aggiungere i condimenti desiderati e servire immediatamente.

## Muffin per la colazione al formaggio

### Ingredienti

1 muffin inglese  
1 polpetta di salsiccia  
1 uovo  
2 fette di formaggio cheddar

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Taglia il muffin a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostare per circa 2 minuti o fino a doratura, quindi rimuovilo.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Posizionare la polpetta nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta è completamente cotta, quindi rimuovilo.  
Cuocere l'uovo a piacere sulla piastra di cottura inferiore. Mentre l'uovo cuoce, assemblare il muffin.  
Mettere la polpetta seguita dal formaggio sul panino inferiore, quindi aggiungere l'uovo cotto.  
Servire immediatamente.

## Quesadilla

### Ingredienti

2 mini tortillas  
Manciata di formaggio grattugiato  
Pomodoro a dadini, cipolla e lattuga per guarnire (facoltativo)

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Posizionare una tortilla nella piastra.  
Aggiungere il formaggio sopra insieme a eventuali ingredienti aggiuntivi come pomodoro a dadini, cipolla, ecc.

Aggiungere un'altra tortilla sopra. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 8 minuti o fino a doratura.

Rimuovere con attenzione con le pinze resistenti al calore e servire immediatamente.

## Panino al pesto di pollo

### Ingredienti

2 fette di pane italiano o 1 mini panino ciabatta, tagliato per il lungo  
1 filetto di pollo senza pelle, appiattito  
2 fette di peperone rosso arrostito  
2 cucchiaini di pesto  
1 piccola manciata di rucola  
½ cucchiaino di burro

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Mettere il pollo nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 8–10 minuti o fino a quando il pollo è completamente cotto e poi rimuoverlo. Mentre il pollo cuoce, assemblare i panini. Spalmare il pesto su una fetta di pane e completare con i peperoni arrostiti e la rucola. Mettere il pollo sopra e aggiungere l'altra fetta di pane.  
Imburrare l'esterno del pane e posizionarlo nella piastra. Cuocere per circa 4–5 minuti o fino a quando il panino è caldo e tostato. Servire immediatamente.

## Ananas speziato grigliato

### Ingredienti

4 fette di ananas  
4 palline di gelato alla vaniglia  
½ cucchiaino di noce moscata  
½ cucchiaino di cannella  
Foglie di menta, per guarnire

### Metodo

Preriscaldare la piastra.  
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.  
Unire la noce moscata e la cannella. Cospargere su entrambi i lati dell'ananas e strofinare per coprire le fette.  
Grigliare le fette di ananas sulla piastra per circa 2–3 minuti. Guarnire con una pallina di gelato alla vaniglia e una foglia di menta.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## Cuidado y mantenimiento

**PASO 1:** Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la plancha de la fuente de alimentación principal y deje que se enfríe completamente.

**PASO 2:** Limpie la carcasa de la plancha con un paño suave y húmedo y séquela completamente.

**PASO 3:** Elimine los restos de comida adherida aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave en las placas de cocción con revestimiento antiadherente, luego límpielas con una toalla de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si la comida es difícil de eliminar. Nunca utilice detergentes de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha o sus accesorios, ya que esto podría dañar la superficie.



**NOTA:** La plancha debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

Antes de conectar a la red eléctrica, limpie la plancha siguiendo las instrucciones en la sección titulada «**Cuidado y mantenimiento**».



**NOTA:** Cuando use la plancha por primera vez, puede emitirse un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto disminuirá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la plancha.

## Usando la plancha

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una capa delgada de aceite de cocina a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, frotándolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida del recubrimiento antiadherente y evitará que el contenido se pegue.

**PASO 1:** Prepare los alimentos para cocinar.

**PASO 2:** Conecte y encienda la plancha en el suministro eléctrico principal. La luz indicadora se iluminará en rojo, señalando que la plancha ha sido encendida y se está calentando.

**PASO 3:** Precalente la plancha durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

**PASO 4:** Abra con cuidado la tapa usando guantes de horno resistentes al calor.

**PASO 5:** Coloque los alimentos en el centro de la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y luego cierre la tapa con cuidado.

**PASO 6:** Cocine durante aproximadamente 6–10 minutos o hasta que se logre el grado de cocción deseado; verifique periódicamente abriendo la tapa con cuidado usando guantes resistentes al calor. Si es necesario, los alimentos se pueden cocinar un poco más, hasta que estén dorados a su gusto.

**PASO 7:** Una vez que la cocción esté completa, use guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y luego retire la comida con una espátula de plástico o madera resistente al calor.

Al crear múltiples tandas, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

**PASO 8:** Apague y desenchufe la plancha de la fuente de alimentación principal. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



**NOTA:** No sobrellene la placa de cocción con revestimiento antiadherente. Siempre precaliente las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que la plancha está manteniendo la temperatura.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado durante la cocción; la plancha emitirá vapor.



**ADVERTENCIA:** La plancha y las placas de cocción se calientan mucho durante el uso; siempre use guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

## Sugerencias y consejos

1. El mejor indicador de que el contenido está listo es cuando el vapor deja de salir de la plancha.
2. Siempre use mantequilla o aceite de cocina para acondicionar las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción del contenido.
3. Usar utensilios de plástico o madera resistentes al calor ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
4. Para ahorrar tiempo al usar la plancha, prepare los ingredientes con anticipación.

## Almacenamiento

Compruebe que la plancha esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca envuelva el cable firmemente alrededor de la plancha; envuélvalo de manera holgada para evitar causar daños.

## Especificaciones

Código de producto: EK4216  
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Salida: 550 W



## Hamburguesa con queso

### Ingredientes

85 g filete de hamburguesa  
1 rebanada de queso cheddar o americano  
1 pan de hamburguesa con sésamo  
Lechuga, tomate, ketchup, mostaza para decorar (opcional)

### Método

Precaliente la plancha.  
Corte el pan de hamburguesa por la mitad, luego colóquelo en la Unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Tueste ligeramente por ambos lados hasta que esté dorado y luego retírelo.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Coloque la hamburguesa en la unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aprox. 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida. Aprox. 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso encima y cubra hasta que se derrita.  
Con cuidado, retire la hamburguesa con unas pinzas resistentes al calor y colóquela en el pan de hamburguesa. Añada los adornos deseados y sirva inmediatamente.

## Hamburguesa vegana

### Ingredientes

1 hamburguesa vegana, descongelada  
1 loncha de queso vegano  
Lechuga, tomate, ketchup, mostaza para decorar (opcional)

### Método

Precaliente la plancha.  
Corte el pan de hamburguesa por la mitad, luego colóquelo en la Unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Tueste ligeramente por ambos lados hasta que esté dorado y luego retírelo.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Coloque la hamburguesa en la unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aprox. 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida. Aprox. 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso encima y cubra hasta que se derrita.  
Con cuidado, retire la hamburguesa con unas pinzas resistentes al calor y colóquela en el pan de hamburguesa. Añada los adornos deseados y sirva inmediatamente.

## Muffin de desayuno con queso

### Ingredientes

1 panecillo inglés  
1 empanada de salchicha  
1 huevo  
2 rebanadas de queso cheddar

### Método

Precaliente la plancha.  
Corta el muffin por la mitad, colócalo en la plancha y cierra la tapa. Tueste durante aproximadamente 2 minutos o hasta que esté dorado, y luego retira.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Coloque la hamburguesa en la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida y luego retírela.  
Cocine el huevo como desee en la placa de cocción inferior. Mientras se cocina el huevo, ensamble el muffin.  
Coloque la hamburguesa seguida del queso sobre la parte inferior del panecillo, luego cubra con el huevo cocido.  
Sirva inmediatamente.

## Quesadilla

### Ingredientes

2 mini tortillas  
Un puñado de queso rallado  
Tomate picado, cebolla, lechuga para decorar (opcional)

### Método

Precaliente la plancha.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Coloque una tortilla en la plancha.  
Agregue el queso encima junto con cualquier ingrediente adicional como tomate picado, cebolla, etc.  
Agregue otra tortilla encima. Cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 8 minutos o hasta que esté dorado.

Retire con cuidado utilizando pinzas resistentes al calor y sirva inmediatamente.

## Panini de pollo al pesto

### Ingredientes

2 rebanadas de pan italiano o 1 mini pan ciabatta, cortado a lo largo  
1 filete de pollo sin piel, aplanado  
2 rodajas de pimiento rojo asado  
2 cucharadas de pesto  
1 pequeño manojó de rúcula  
½ cucharada de mantequilla

### Método

Precaliente la plancha.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Coloque el pollo en la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 8–10 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido y luego retírelo.  
Mientras el pollo se cocina, arme el panini. Unte el pesto en una rebanada de pan y coloque encima los pimientos asados y la rúcula. Coloque el pollo encima y añada la otra rebanada de pan.  
Unte mantequilla en el exterior del pan y colóquelo en la plancha. Cocine durante aproximadamente 4–5 minutos o hasta que el panini esté caliente y tostado. Sirva inmediatamente.

## Piña a la parrilla con especias

### Ingredientes

4 rodajas de piña  
4 bolas de helado de vainilla  
½ cda de nuez moscada  
½ cda de canela  
Hojas de menta, para decorar

### Método

Precaliente la plancha.  
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.  
Combine la nuez moscada y la canela. Espolvoree sobre ambos lados de la piña y frote para cubrir las rodajas.  
Ase las rodajas de piña en la plancha durante aproximadamente 2–3 minutos. Adorne con una bola de helado de vainilla y una hoja de menta.

**PT |** Mantenha as instruções para referência futura.

## Cuidado e manutenção

**PASSO 1:** Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a chapa da fonte de alimentação principal e deixe arrefecer totalmente.  
**PASSO 2:** Limpe a carcaça do grelhador com um pano macio e húmido e seque completamente.

**PASSO 3:** Remova os resíduos de alimentos cozidos, aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, depois limpe-as com um papel de cozinha. Use um esfregão não abrasivo se os resíduos forem difíceis de remover.  
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar o grelhador ou os seus acessórios, pois isso poderá danificar a superfície.



**NOTA:** O grelhador deve ser limpo após cada utilização.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

Antes de ligar à fonte de alimentação principal, limpe a unidade principal da chapa seguindo as instruções na secção intitulada «**Cuidados e manutenção**».



**NOTA:** Ao utilizar a Unidade principal da chapa pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação suficiente à volta da Unidade principal da chapa.

## Utilizar a chapa

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma fina camada de óleo de cozinha nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, esfregando-o com um pano de papel. Isto ajudará a prolongar a vida do revestimento antiaderente e a evitar que o conteúdo adira.

**PASSO 1:** Prepare o alimento a cozinhar.

**PASSO 2:** Ligue e acenda o grelhador na alimentação elétrica principal. A luz indicadora acenderá em vermelho, sinalizando que o grelhador foi ligado e está a aquecer.

**PASSO 3:** Pré-aqueça a chapa por cerca de 2 minutos. A luz indicadora vai apagar-se assim que a temperatura desejada for atingida.

**PASSO 4:** Abra cuidadosamente a tampa usando luvas de forno resistentes ao calor.

**PASSO 5:** Coloque a comida no centro da placa de cozedura com revestimento antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

**PASSO 6:** Cozinhe durante aproximadamente 6–10 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa usando luvas resistentes ao calor. Se necessário, a comida pode ser cozinhada por mais algum tempo, até ficar dourada conforme a preferência.

**PASSO 7:** Assim que a cozedura estiver concluída, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire a comida com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira. Ao criar vários lotes, feche a tampa após remover cada lote para manter o calor.

**PASSO 8:** Desligue e desconecte a unidade principal da chapa da fonte de alimentação. Deixe a tampa aberta e deixe arrefecer.



**NOTA:** Não encha demasiado as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora ligará e desligará para indicar que a chapa está a manter a temperatura.



**CUIDADO:** Tenha cuidado durante a cozedura; a chapa emitirá vapor.



**AVISO:** A chapa e as placas de cozedura ficam muito quentes durante o uso; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.

## Sugestões e dicas

1. O melhor indicador de que o conteúdo está pronto é quando o vapor deixa de sair da chapa.
2. Use sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção do conteúdo.
3. Usar utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira ajudará a proteger o revestimento antiaderente.
4. Para poupar tempo ao usar a chapa, prepare os ingredientes com bastante antecedência.

## Armazenamento

Verifique se o grelhador está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo apertadamente à volta do grelhador; enrole-o frouxamente para evitar causar danos.

## Especificações

Código do produto: EK4216

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W

# RECEITAS



## Cheeseburger

### Ingredientes

85 g disco de hambúrguer  
1 fatia de queijo cheddar ou americano  
1 pão de hambúrguer com sementes de sésamo  
Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Corte o pão de hambúrguer ao meio, coloque na chapa e feche a tampa. Toste ligeiramente de ambos os lados até dourar e depois retire. Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Coloque a carne de hambúrguer na chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até a carne de hambúrguer estar completamente cozida. Aproximadamente 1 minuto antes do hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e cubra até derreter.  
Com cuidado, remova a carne de hambúrguer com pinças resistentes ao calor e coloque no pão de hambúrguer. Coloque os acompanhamentos desejados e sirva imediatamente.

## Hambúrguer vegan

### Ingredientes

1 hambúrguer vegan, descongelado  
1 fatia de queijo vegan  
Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Corte o pão de hambúrguer ao meio, coloque na chapa e feche a tampa. Toste ligeiramente de ambos os lados até dourar e depois retire. Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Coloque a carne de hambúrguer na chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até a carne de hambúrguer estar completamente cozida. Aproximadamente 1 minuto antes do hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e cubra até derreter.  
Com cuidado, remova a carne de hambúrguer com pinças resistentes ao calor e coloque no pão de hambúrguer. Coloque os acompanhamentos desejados e sirva imediatamente.

## Queque de pequeno-almoço com queijo

### Ingredientes

1 muffin inglês  
1 hambúrguer de salsicha  
1 ovo  
2 fatias de queijo cheddar

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Corte o muffin ao meio e coloque na chapa, fechando a tampa. Torre durante aproximadamente 2 minutos ou até ficar dourado e, em seguida, remova.  
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Coloque o hambúrguer na unidade principal da chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até que o hambúrguer esteja totalmente cozido e, em seguida, retire.  
Cozinhe o ovo conforme desejado na placa de cozedura inferior. Enquanto o ovo cozinha, monte o muffin.  
Coloque o hambúrguer, seguido do queijo, sobre a metade inferior do pão e, em seguida, cubra com o ovo cozido.  
Sirva imediatamente.

## Quesadilla

### Ingredientes

2 mini tortilhas  
Punhado de queijo ralado  
Tomate em cubos, cebola, alface para guarnecer (opcional)

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Coloque uma tortilha na chapa.  
Adicione o queijo por cima juntamente com quaisquer ingredientes adicionais, como tomate em cubos, cebola, etc.

Adicione outra tortilla por cima. Feche a tampa e cozinhe por aproximadamente 8 minutos ou até dourar.  
Remova cuidadosamente com pinças resistentes ao calor e sirva imediatamente.

## Panini de frango com pesto

### Ingredientes

2 fatias de pão italiano ou 1 mini pão ciabatta, cortado longitudinalmente  
1 filete de peito de frango sem pele, achatado  
2 fatias de pimento vermelho assado  
2 colheres de sopa de pesto  
1 punhado pequeno de rúcula  
½ colher de sopa de manteiga

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Coloque o frango na unidade principal da chapa e feche a tampa. Cozinhe durante cerca de 8–10 minutos ou até o frango estar completamente cozido e depois retire.  
Enquanto o frango cozinha, monte o panini. Espalhe o pesto em uma fatia de pão e cubra com os pimentos assados e a rúcula. Coloque o frango por cima e adicione a outra fatia de pão.  
Barre o exterior do pão com manteiga e coloque na unidade principal da chapa. Cozinhe durante cerca de 4–5 minutos ou até o panini estar quente e tostado. Sirva imediatamente.

## Ananás grelhado com especiarias

### Ingredientes

4 fatias de ananás  
4 bolas de gelado de baunilha  
½ colher de chá de noz-moscada  
½ colher de chá de canela  
Folhas de hortelã, para guarnecer

### Método

Pré-aqueça a chapa.  
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.  
Combine a noz-moscada e a canela. Polvilhe sobre ambos os lados do abacaxi e esfregue para cobrir as fatias.  
Grelhe as fatias de abacaxi na chapa durante aproximadamente 2–3 minutos. Decore com uma bola de gelado de baunilha e uma folha de hortelã.

**SK |** Uchovajte si tieto pokyny na neskoršie použitie.

## Starostlivosť a údržba

**KROK 1:** Pred pokusom o čistenie alebo údržbu, odpojte gril od hlavného napájania a nechajte ho úplne vychladnúť.

**KROK 2:** Otrite kryt grilu mäkkou, vlhkou handričkou a dôkladne osušte.

**KROK 3:** Odstráňte pripálené jedlo nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne s neprílnavou povrchovou úpravou, potom ich utrite papierovou utierkou.

Ak je jedlo ťažké odstrániť, použite neabrazívny čistiaci prostriedok. Nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo hubky na čistenie grilu alebo jeho príslušenstva, pretože by to mohlo poškodiť povrch.



**POZNÁMKA:** Gril by sa mal čistiť po každom použití.

## Pokyny na použitie Pred prvým použitím

Pred pripojením k elektrickej sieti vyčistite gril podľa pokynov v časti s názvom „Údržba a starostlivosť“.



**POZNÁMKA:** Pri prvom použití grilu sa môže uvoľniť mierny dym alebo zápach. Je to normálne a čoskoro ustúpi. Zabezpečte dostatočné vetranie okolo grilu.

## Používanie grilu

Pred každým použitím opatrne naneste tenkú vrstvu oleja na varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou, a votrite ho papierovou utierkou. Tým sa predíži životnosť nepriľnavej povrchovej úpravy a zabráni sa prilepeniu obsahu.

**KROK 1:** Pripravte jedlo, ktoré sa bude variť.

**KROK 2:** Zapojte a zapnite gril na hlavnom zdroji napájania. Kontrolka sa rozsvieti na červeno, čo signalizuje, že gril bol zapnutý a zohrieva sa.

**KROK 3:** Predhrejte gril približne 2 minúty. Kontrolka zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.

**KROK 4:** Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.

**KROK 5:** Umiestnite jedlo do stredu dolnej varnej platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a potom opatrne zatvorte veko.

**KROK 6:** Varte približne 6–10 minút alebo kým nebude dosiahnutá požadovaná úroveň prepečenia; pravidelne kontrolujte opatrným otvorením veka pomocou tepelne odolných rukavíc. Ak je potrebné, jedlo môže byť varené ešte trochu dlhšie, kým nebude dohnedá podľa preferencie.

**KROK 7:** Po dokončení varenia použite tepelne odolné rukavice na opatrné otvorenie veka a potom vyberte jedlo pomocou tepelne odolnej plastovej alebo drevenej špachtle.

Keď vytvárate viacero dávok, zatvorte veko po odstránení každej dávky, aby ste udržali teplo.

**KROK 8:** Vypnite gril a odpojte ho od elektrického napájania. Nechajte veko otvorené a nechajte vychladnúť.



**POZNÁMKA:** Nepreplňujte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou. Vždy predhrejte varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou pred začiatkom varenia. Počas používania sa kontrolka bude striedavo zapínať a vypínať, aby naznačila, že gril udržiava teplotu.



**UPOZORNENIE:** Počas varenia buďte opatrní; gril bude vypúšťať paru.



**UPOZORNENIE:** Gril a varné platne sa počas používania veľmi zahrievajú; vždy používajte teplovzdorné rukavice, aby ste predišli zraneniu.

## Rady a tipy

1. Najlepším indikátorom, kedy je obsah pripravený, je, keď para prestane unikať z grilu.
2. Vždy používajte maslo alebo olej na predúpravu varných platin s nepriľnavou povrchovou úpravou. Nielenže to pomôže chrániť nepriľnavú vrstvu, ale tiež to uľahčí odstránenie obsahu.
3. Používanie tepelne odolných plastových alebo drevených nástrojov pomôže chrániť nepriľnavú povrchovú úpravu.
4. Aby ste ušetrili čas pri používaní grilu, pripravte suroviny v dostatočnom predstihu.

## Skladovanie

Uistite sa, že gril je chladný, čistý a suchý pred uložením na chladnom, suchom mieste.

Nikdy neomotávjajte kábel pevne okolo grilu; omotajte ho voľne, aby ste predišli poškodeniu.

## Technické údaje

Kód produktu: EK4216

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

# RECEPTY



## Cheeseburger

### Prísady

85 g burgerová placka  
1 plátok cheddaru alebo amerického syra  
1 sezamová žemľa na burger  
Šalát, paradajka, kečup, horčica na ozdobenie (voliteľné)

### Metóda

Predhrejte gril.  
Rožrežte hamburgerovú žemľu na polovicu, vložte ju do grilu a zatvorte veko. Jemne opečte z oboch strán do zlatohneda a potom vyberte. Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Položte burgerovú placku do grilu a zatvorte veko. Varte približne 10 minút alebo kým nie je burgerová placka úplne prepečená. Približne 1 minútu pred tým, než bude burger hotový, položte na vrch syr a zakryte, kým sa neroztopí.  
Opatrne odstráňte burgerovú placku pomocou klieští odolných voči teplu, a položte ju do burgerovej žemle. Ozdobte ju s požadovanou oblohou a okamžite podávajte.

## Vegánsky burger

### Prísady

1 vegánsky burger, rozmrazený  
1 plátok vegánskeho syra  
Šalát, paradajka, kečup, horčica na ozdobenie (voliteľné)

### Metóda

Predhrejte gril.  
Rožrežte hamburgerovú žemľu na polovicu, vložte ju do grilu a zatvorte veko. Jemne opečte z oboch strán do zlatohneda a potom vyberte. Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Položte burgerovú placku do grilu a zatvorte veko. Varte približne 10 minút alebo kým nie je burgerová placka úplne prepečená. Približne 1 minútu pred tým, než bude burger hotový, položte na vrch syr a zakryte, kým sa neroztopí.  
Opatrne odstráňte burgerovú placku pomocou klieští odolných voči teplu, a položte ju do burgerovej žemle. Ozdobte ju s požadovanou oblohou a okamžite podávajte.

## Syrový raňajkový muffin

### Prísady

1 anglický mafin  
1 klobásová placka  
1 vajce  
2 plátky syra cheddar

### Metóda

Predhrejte gril.  
Rožrežte muffin na polovicu, potom ho vložte do grilu a zatvorte kryt. Opekajte približne 2 minúty alebo kým nie je zlatohnedý, a potom vyberte. Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Umiestnite karbonátku do hlavnej jednotky grilu a zatvorte veko. Varte približne 10 minút alebo kým nebude karbonátka úplne prepečená, a potom ju vyberte.  
Uvarte vajce podľa vašich preferencií na dolnej varnej platni. Zatiaľ čo sa vajce varí, poskladajte muffin. Položte fašírku a potom syr na spodnú časť žemle a nakoniec navrch pridajte uvarené vajce.  
Podávajte ihneď.

## Quesadilla

### Prísady

2 mini tortilly  
Za hrst strúhaného syra  
Nakrájané paradajky, cibuľa, a šalát na ozdobenie (voliteľné)

### Metóda

Predhrejte gril.  
Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Umiestnite jednu tortillu do hlavnej jednotky grilu. Pridajte syr navrch spolu s ďalšími prísadami, ako sú nakrájané paradajky, cibuľa atď.  
Pridajte ďalšiu tortillu navrch. Zatvorte veko a varte približne 8 minút alebo do zlatista.  
Starostlivo vyberte pomocou klieští odolávajúcich teplu a okamžite podávajte.

## Pesto kuracie panini

### Prísady

2 plátky talianskeho chleba alebo 1 mini ciabatta žemľa, nakrájaná pozdĺžne  
1 kurací rezeň z prsných svalov bez kože, rozkľapaný  
2 plátky pečenej červenej papriky  
2 lyžice pesta  
1 malá hrst rukoly  
½ PL masla

### Metóda

Predhrejte gril.  
Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Kurča vložte do grilu a zatvorte veko. Varte približne 8–10 minút alebo kým kurča nie je úplne prepečené, a potom vyberte.  
Kým sa kurča varí, zostavte panini. Na jeden plátok chleba natrite pesto a naň položte pečenú papriku a rukolu. Kurča položte na vrch a pridajte druhý plátok chleba.  
Maslom potrite vonkajšiu stranu chleba a vložte do grilu. Opekajte približne 4–5 minút, alebo kým panini nie je teplé a opečené. Podávajte okamžite.

## Grilovaný koreninový ananás

### Prísady

4 plátky ananásu  
4 kopčeky vanilkovej zmrzliny  
½ lyžičky muškátového orieška  
½ lyžičky škorice

Mätové listy, na ozdobu

### Metóda

Predhrejte gril.  
Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Skombinujte muškátový oriešok a škoricu. Posypte obe strany ananásu a vtierajte, aby ste pokryli plátky.  
Grilujte plátky ananásu na grile približne 2–3 minúty. Ozdobte kopčekom vanilkovej zmrzliny a lístkom mäty.

**CZ** | Pokyny si prosím ponechte pro budúcí potřebu.

## Péce a údržba

**KROK 1:** Před zahájením jakéhokoliv čištění nebo údržby odpojte gril od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout.

**KROK 2:** Otvře kryt grilu měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně osušte.

**KROK 3:** Odstraňte připečené jídlo aplikováním malého množství teplé vody smíchané s jemným čisticím prostředkem na nepřilnavé pečicí desky, poté je otřete papírovým ručníkem. Použijte neabrazivní drátěnku, pokud je jídlo obtížně odstranit.

Nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky na čistění grilu nebo jeho příslušenství, protože by to mohlo poškodit povrch.



**POZNÁMKA:** Gril by měl být vyčištěn po každém použití.

### Návod k použití

#### Před prvním použitím

Před připojením k síťovému napájení vyčistěte gril podle pokynů v části nazvané „**Péce a údržba**“.



**POZNÁMKA:** Při prvním použití grilu může být uvolněn slabý kouř nebo zápach. To je normální a brzy pomine. Zajistěte dostatečné větrání kolem grilu.

### Používání grilu

Před každým použitím pečlivě naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje na nepřilnavé pečicí desky a vetřete ji pomocí papírové utěrky. Tím prodloužíte životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte přichycení pokrmů.

**KROK 1:** Připravte pokrm k vaření.

**KROK 2:** Připojte a zapněte gril k hlavnímu napájení. Kontrolka se rozsvítí červeně, což signalizuje, že gril je zapnutý a zahřívá se.

**KROK 3:** Předehřejte gril přibližně 2 minuty. Jakmile bude dosaženo požadované teploty, kontrolka zhasne.

**KROK 4:** Opatrně otevřete víko pomocí tepelně odolných rukavic na pečení.

**KROK 5:** Položte potraviny do středu spodní nepřilnavé pečicí desky a poté opatrně zavřete víko.

**KROK 6:** Vařte přibližně 6–10 minut nebo dokud nedosáhnete požadované propečení; pravidelně kontrolujte opatrným otevřením vika pomocí žáruvzdorných rukavic. V případě potřeby můžete jídlo vařit o něco déle, dokud nebude podle vašich představ opečené.

**KROK 7:** Jakmile je vaření dokončeno, opatrně otevřete víko pomocí žáruvzdorných rukavic a poté vyjměte jídlo pomocí žáruvzdorné plastové nebo dřevěné špachtle. Při přípravě více dávek zavřete víko po vyjmutí každé dávky, abyste udrželi teplo.

**KROK 8:** Vypněte a odpojte gril od elektrické sítě. Nechte víko otevřené a nechte zchladnout.



**POZNÁMKA:** Nepřepíchněte nepřilnavé pečicí desky. Vždy předehejte nepřilnavé pečicí desky před začátkem vaření. Během používání se kontrolka bude zapínat a vypínat, aby indikovala, že gril udržuje teplotu.



**UPOZORNĚNÍ:** Buďte opatrní během vaření; gril bude vypouštět páru.



**UPOZORNĚNÍ:** Gril a pečicí desky se během používání velmi zahřívají; vždy používejte tepelně odolné rukavice, abyste předešli zranění.

#### Rady a tipy

1. Nejlepším ukazatelem toho, že je obsah hotový, je, když přestane unikat pára z grilu.
2. Vždy používejte máslo nebo olej na vaření k předběžné úpravě nepřilnavých pečicích desek. Nejenže to pomůže chránit nepřilnavý povrch, ale také to usnadní odstranění obsahu.
3. Použití tepelně odolného plastového nebo dřevěného nářadí pomůže chránit nepřilnavý povrch.
4. Pro úsporu času při používání grilu si připravte ingredience s dostatečným předstihem.

#### Skladování

Před uložením na chladném, suchém místě zkontrolujte, že je gril chladný, čistý a suchý.

Nikdy kabel pevně neomotávejte kolem grilu; volně jej omotejte, aby nedošlo k poškození.

#### Technické údaje

Kód produktu: EK4216

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

# RECEPTY



## Cheeseburger

### Ingrediente

85 g burgerová placka  
1 plátek čedaru nebo amerického sýra  
1 sezamová burgerová žemle  
Salát, rajče, kečup, hořčice na ozdobu (volitelné)

### Metoda

Přehřejte gril.  
Rozkrojte burgerovou housku na polovinu, poté ji vložte do grilu a zavřete víko. Lehce opečte z obou stran dozlatova a poté vyjměte. Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Umístěte burgerovou placku do grilu a zavřete víko. Vařte přibližně 10 minut nebo dokud nebude burgerová placka zcela uvařená. Přibližně 1 minutu před dokončením burgeru položte sýr navrch a přikryjte, dokud se neroztaví.  
Opatrně vyjměte burgerovou placku pomocí kleští odolných vůči teplotě a vložte ji do burgerové housky. Ozdobte podle libosti a ihned podávejte.

## Veganský burger

### Ingredience

1 veganský burger, rozmrazený  
1 plátek veganského sýra  
Salát, rajče, kečup, hořčice na ozdobu (volitelné)

### Metoda

Přehřejte gril.  
Rozkrojte burgerovou housku na polovinu, poté ji vložte do grilu a zavřete víko. Lehce opečte z obou stran dozlatova a poté vyjměte. Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Umístěte burgerovou placku do grilu a zavřete víko. Vařte přibližně 10 minut nebo dokud nebude burgerová placka zcela uvařená. Přibližně 1 minutu před dokončením burgeru položte sýr navrch a přikryjte, dokud se neroztaví.  
Opatrně vyjměte burgerovou placku pomocí kleští odolných vůči teplotě a vložte ji do burgerové housky. Ozdobte podle libosti a ihned podávejte.

## Sýrový snídaňový muffin

### Ingredience

1 anglický muffin  
1 karbanátek z klobásového masa  
1 vejce  
2 plátky sýra čedar

### Metoda

Přehřejte gril.  
Rozkrojte muffin na polovinu, vložte do grilu a zavřete víko. Opékejte přibližně 2 minuty, nebo dokud nezíská zlatohnědou barvu, a poté vyjměte. Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Umístěte karbanátek do grilu a zavřete víko. Vařte přibližně 10 minut nebo dokud nebude burgerový karbanátek úplně uvařený, poté vyjměte. Uvařte vejce podle potřeby na spodní pečicí desce. Zatímco se vejce vaří, připravte muffin.  
Na spodní polovinu housky položte karbanátek, pak sýr a navrch dejte uvařené vejce.  
Podávejte okamžitě.

## Quesadilla

### Ingredience

2 mini tortilly  
Hrst nastrouhaného sýra  
Nadrobno nakrájené rajče, cibule, salát na ozdobu (volitelné)

### Metoda

Přehřejte gril.  
Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Vložte jednu tortillu do grilu.  
Přidejte sýr navrch spolu s dalšími přísadami, jako jsou nakrájená rajčata, cibule atd.  
Přidejte další tortillu navrch. Zavřete víko a vařte přibližně 8 minut nebo do zlatohněda.  
Opatrně vyjměte tepelně odolnými kleštěmi a ihned podávejte.

## Pesto kuřecí panini

### Ingredience

2 plátky italského chleba nebo 1 mini ciabatta rolka, podélně rozkrojená  
1 kuřecí řízek bez kůže, naklepaný  
2 plátky pečené červené papriky  
2 lžice pesto  
1 malá hrst rukoly  
½ lžice másla

### Metoda

Přehřejte gril.  
Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Vložte kuře do grilu a zavřete víko. Vařte přibližně 8–10 minut nebo dokud není kuře zcela uvařené, poté vyjměte.  
Zatímco se kuře vaří, připravte panini. Na jeden plátek chleba rozetete pesto a pokladte pečenými paprikami a rukolou. Položte kuře navrch a přidejte druhý plátek chleba.  
Máslem potřete vnější stranu chleba a vložte do grilu. Vařte přibližně 4–5 minut nebo dokud není panini teplé a opečené. Podávejte ihned.

## Grilovaný kořeněný ananas

### Ingredience

4 plátky ananasu  
4 kopečky vanilkové zmrzliny  
½ lžičky muškátového oříšku  
½ lžičky skořice

Lístky máty, na ozdobu

### Metoda

Přehřejte gril.  
Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Smíchejte muškátový oříšek a skořici. Posypte obě strany ananasu a koření důkladně vetřete do plátků, aby byly dobře pokryté.  
Grilujte plátky ananasu na grilu přibližně 2–3 minuty. Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny a mátovým lístkem.

**RO 1** Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru referințe viitoare.

## Îngrijire și întreținere

**PASUL 1:** Înainte de a încerca orice curățare sau întreținere, deconectați unitatea principală a plitei de la sursa de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

**PASUL 2:** Ștergeți carcasa plitei cu o cârpă moale și umeză și uscați bine.  
**PASUL 3:** Îndepărtați alimentele întărite aplicând o cantitate mică de apă caldă amestecată cu un detergent delicat pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Folosiți un burete neabraziv dacă alimentele sunt dificil de îndepărtat.

Nu folosiți niciodată detergenți de curățare duri sau abrazivi sau bureți pentru a curăța plita sau accesoriile acesteia, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața.



**NOTĂ:** Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

## Instrucțiuni de utilizare

### Înainte de prima utilizare

Înainte de a conecta la sursa de alimentare principală, curățați plita urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „**Îngrijire și întreținere**”.



**NOTĂ:** Când utilizați plita pentru prima dată, este posibil să se emane un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal și va dispărea curând. Asigurați o ventilație suficientă în jurul plitei.

## Utilizarea plitei

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu grijă un strat subțire de ulei de gătit pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, frecându-l cu un prosop de hârtie. Acest lucru va ajuta la prelungirea duratei de viață a stratului antiaderent și va împiedica lipirea conținutului.

**PASUL 1:** Pregătiți mâncarea care urmează să fie gătită.

**PASUL 2:** Conectați și porniți plita la sursa principală de alimentare. Lumina de indicare se va aprinde în roșu, semnalizând că plita a fost pornită și se încălzește.

# REȚETE

**PASUL 3:** Preîncălziți plita timp de aproximativ 2 minute. Lumina de indicare se va stinge odată ce temperatura necesară a fost atinsă.

**PASUL 4:** Deschideți cu atenție capacul folosind mănuși de cuptor rezistente la căldură.

**PASUL 5:** Așezați mâncarea în centrul plăcii de gătit cu strat antiaderent din partea inferioară și apoi închideți cu atenție capacul.

**PASUL 6:** Gătiți timp de aproximativ 6–10 minute sau până când se atinge gradul de gătire dorit; verificați periodic deschizând capacul cu grijă, folosind mănuși rezistente la căldură. Dacă este necesar, alimentele pot fi găsite puțin mai mult, până când sunt rumenite după preferință.

**PASUL 7:** Odată ce gătitul este complet, folosiți mănuși rezistente la căldură pentru cuptor pentru a deschide cu grijă capacul și apoi scoateți mâncarea cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

Când creați mai multe serii, închideți capacul după ce îndepărtați fiecare serie pentru a menține căldura.

**PASUL 8:** Opriiți și deconectați plita de la sursa de alimentare. Lăsați capacul deschis și permiteți plitei să se răcească.



**NOTĂ:** Nu umpleți excesiv plăcile de gătit cu strat antiaderent. Întotdeauna preîncălziți plăcile de gătit cu strat antiaderent înainte de a începe să gătiți. În timpul utilizării, lumina de indicare se va aprinde și se va stinge pentru a indica faptul că plita menține temperatura.



**ATENȚIE:** Aveți grijă în timpul gătitului; plita va emite abur.



**AVERTISMENT:** Unitatea principală a plitei și plăcile de gătit cu strat antiaderent se încălzesc foarte tare în timpul utilizării; folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita rănirea.

## Sugestii și sfaturi

1. Cel mai bun indicator pentru momentul în care conținutul este gata este atunci când aburul nu mai iese din plită.
2. Utilizați întotdeauna unt sau ulei de gătit pentru a precondiționa plăcile de gătit cu strat antiaderent. Acest lucru nu numai că va ajuta la protejarea stratului antiaderent, dar va face, de asemenea, mai ușoară îndepărtarea conținutului.
3. Utilizarea ustensilelor din plastic rezistent la căldură sau din lemn va ajuta la protejarea stratului antiaderent.
4. Pentru a economisi timp în utilizarea plitei, pregătiți ingredientele bine în avans.

## Depozitare

Verificați dacă plita este rece, curată și uscată înainte de a o depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați cablul strâns în jurul plitei; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

## Specificații

Cod produs: EK4216

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ieșire: 550 W



## Cheeseburger

### Ingrediente

chiftea de burger de 85 g  
1 felie de cheddar sau brânză americană  
1 chiflă de burger cu sunan  
Salată, roșie, ketchup, muștar pentru garnitură (opțional)

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Tăiați chifla de burger în jumătate, apoi puneți-o în unitatea principală a plitei și închideți capacul. Prăjiți ușor pe ambele părți până devin aurii, apoi scoateți.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Puneți chifteaua de burger în unitatea principală a plitei și închideți capacul. Gătiți timp de aproximativ 10 minute sau până când chifteaua de burger este complet gătită. Cu aproximativ 1 minut înainte ca burgerul să fie gata, așezați brânza deasupra și acoperiți până se topește.  
Scoateți cu grijă chifteaua de burger cu clești rezistenți la căldură și așezați-o în chifla de burger. Adăugați garnituri după dorință și serviți imediat.

## Burger vegan

### Ingrediente

1 burger vegan, decongelat  
1 felie de brânză vegană  
Salată, roșie, ketchup, muștar pentru garnitură (opțional)

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Tăiați chifla de burger în jumătate, apoi puneți-o în unitatea principală a plitei și închideți capacul. Prăjiți ușor pe ambele părți până devin aurii, apoi scoateți.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Puneți chifteaua de burger în unitatea principală a plitei și închideți capacul. Gătiți timp de aproximativ 10 minute sau până când chifteaua de burger este complet gătită. Cu aproximativ 1 minut înainte ca burgerul să fie gata, așezați brânza deasupra și acoperiți până se topește.  
Scoateți cu grijă chifteaua de burger cu clești rezistenți la căldură și așezați-o în chifla de burger. Adăugați garnituri după dorință și serviți imediat.

## Brioșă cu brânză pentru micul dejun

### Ingrediente

1 chiflă tip English muffin  
1 chiftea de cărnați  
1 ou  
2 felii de brânză cheddar

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Tăiați brioșa în jumătate, apoi puneți-o în plită și închideți capacul. Prăjiți timp de aproximativ 2 minute sau până când devine maronie aurie și apoi scoateți-o.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Puneți chifteaua pe plită și închideți capacul. Gătiți timp de aproximativ 10 minute sau până când chifteaua este complet gătită și apoi scoateți. Gătiți oul după preferință pe placa de gătit cu strat antiaderent inferioră. În timp ce oul se gătește, asamblați brioșa.  
Așezați chifteaua urmată de brânză pe chifla inferioară, apoi puneți oul gătit deasupra.  
Serviți imediat.

## Quesadilla

### Ingrediente

2 mini tortillas  
O mână de brânză rasă  
Roșie tăiată cubulețe, ceapă, salată pentru garnisire (opțional)

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Așezați o tortilla în plită.  
Adăugați brânza deasupra împreună cu orice ingrediente suplimentare, cum ar fi roșiile tăiate cubulețe, ceapă, etc.  
Adăugați o altă tortilla deasupra. Închideți capacul și gătiți timp de aproximativ 8 minute sau până devine aurie.  
Scoateți cu grijă folosind clești rezistenți la căldură și serviți imediat.

## Panini cu pui și pesto

### Ingrediente

2 felii de pâine italiană sau 1 chiflă mini ciabatta, tăiată pe lungime  
1 file de piept de pui fără piele, aplataz  
2 felii de ardei roșu prăjit  
2 linguri de pesto  
1 mână mică de rucola  
½ lingură de unt

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Așezați piul pe plită și închideți capacul. Gătiți timp de 8–10 minute sau până când piul este complet gătit, apoi îndepărtați.  
În timp ce piul se gătește, asamblați panini. Întindeți pesto pe o felie de pâine și așezați deasupra ardeiul copt și rucola. Așezați piul deasupra și adăugați cealaltă felie de pâine.  
Ungeți exteriorul pâinii cu unt și așezați în plită. Gătiți timp de aproximativ 4–5 minute sau până când paniniul este cald și prăjit. Serviți imediat.

## Ananas condimentat la grătar

### Ingrediente

4 felii de ananas  
4 cupe de înghețată de vanilie  
½ linguriță nucșoară  
½ linguriță scorțișoară  
Frunze de mentă, pentru decor

### Metodă

Preîncălziți plita.  
Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit.  
Combinăți nucșoara și scorțișoara. Presărați pe ambele părți ale ananasului și frecați pentru a acoperi feliile.  
Grățiți feliiile de ananas pe plită timp de aproximativ 2–3 minute. Ornați cu o cupă de înghețată de vanilie și o frunză de mentă.

TR | Lüften, gelecekte başvurmak için talimatları saklayınız.

## Bakım ve muhafaza

**ADIM 1:** Herhangi bir temizlik veya bakım işlemine başlamadan önce, izgaranın ana güç kaynağından fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.  
**ADIM 2:** Izgara gödesini yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulaştırın.  
**ADIM 3:** Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına az miktarda ilk su veya hafif bir deterjan karışımı uygulayarak yapışmış yiyecekleri çıkarın, ardından kağıt havluyla temizleyin. Yiyecekleri çıkarmak zor ise aşındırıcı olmayan bir temizlik süngeri kullanın.  
Izgarayı veya aksesuarlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı temizlik deterjanları veya süngerler kullanmayın, çünkü bu yüzeyi zarar verebilir.



**NOT:** Izgara her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

## Kullanım talimatları İlk kullanımdan önce

Ana elektrik kaynağına bağlamadan önce, " **Bakım ve onarım** " başlıklı bölümdeki talimatları izleyerek izgarayı temizleyin.



**NOT:** Izgarayı ilk kez kullanırken hafif bir duman veya koku yayılabilir. Bu normaldir ve kısa sürede azalacaktır. Izgara etrafında yeterli havalandırma sağlandığından emin olun.

## Izgaranın kullanımı

Her kullanımdan önce, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına ince bir tabaka halinde dikkatlice yemeklik yağ uygulayın ve kağıt havlu ile sürterek yayın. Bu, yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmanıza ve içeriğini yapışmasını önlemenize yardımcı olacaktır.

**ADIM 1:** Pişirilecek yemeği hazırlayın.  
**ADIM 2:** Izgarayı ana güç kaynağına takın ve açın. Gösterge ışığı kırmızı yanacak, bu da izgaranın açıldığını ve ısındığını gösterir.  
**ADIM 3:** Yaklaşık 2 dakika boyunca izgarayı önceden ısıtın. Gerekli sıcaklığa ulaştığında gösterge ışığı sönecek.  
**ADIM 4:** Isıya dayanıklı fırın eldiveni kullanarak kapakı dikkatlice açın.

**ADIM 5:** Yiyeceđi alt yapıřmaz kaplamalı piřirme plakasının ortasına yerleřtirin ve ardından kapađı dikkatlice kapatın.

**ADIM 6:** İstedięiniz piřirme derecesine ulařılana kadar yaklaşık 6–10 dakika piřirin. Kapađı ısıya dayanıklı eldiven kullanarak dikkatlice açıp ara sıra kontrol edin. Gerekirse, yiyecek istedięiniz kadar kızarana kadar biraz daha piřirebilirsiniz.

**ADIM 7:** Piřirme iřlemi tamamlandıktan sonra, kapađı dikkatlice açmak için ısıya dayanıklı fırın eldiveni kullanın ve ardından yiyeceđi ısıya dayanıklı plastik veya ařşap spatula ile çıkarın. Birden fazla parti hazırlarken, her partiyi çıkardıktan sonra ısının korunması için kapađı kapatın.

**ADIM 8:** Izgarayı kapatın ve ana elektrik kaynađından fiřini çekin. Kapađı açık bırakın ve sođumasını bekleyin.



**NOT:** Yapıřmaz kaplamalı piřirme plakasını fazla doldurmayın. Yapıřmaz kaplamalı piřirme plakalarını piřirmeye bařlamadan önce her zaman önceden ısıtın. Kullanım sırasında, gösterge iřiđi izgaranın sıcaklıđını koruduđunu göstermek için periyodik olarak yanıp sönür.



**UYARI:** Piřirme sırasında dikkatli olun; izgara buhar çıkaracaktır.



**UYARI:** Izgara ve piřirme plakaları kullanım sırasında çok ısınır; yaralanmayı önlemek için her zaman ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

#### İpuçları ve öneriler

1. İçeriklerin ne zaman hazır olduđunun en iyi göstergesi, buharın izgaradan çıkmayı durdurduđu andır.
2. Yapıřmaz kaplamalı piřirme plakalarını önceden řartlandırmak için her zaman tereyađı veya piřirme yađı kullanın. Bu sadece yapıřmaz kaplamayı korumaya yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda içeriklerin çıkarılmasını da kolaylařtırır.
3. ısıya dayanıklı plastik veya ařşap mutfak gereçleri kullanmak, yapıřmaz kaplamayı korumaya yardımcı olacaktır.
4. Izgarayı kullanırken zaman kazanmak için malzemeleri önceden iyi bir řekilde hazırlayın.

#### Depolama

Izgaranın sođuk, temiz ve kuru olduđundan emin olduktan sonra serin ve kuru bir yerde saklayın. Kabloyu asla sıkı bir řekilde izgaranın etrafına sarmayın; zarar vermeme için gevşekçe sarın.

#### Özellikler

Ürün kodu: EK4216

Giriř: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Çıkıř: 550 W



## Peynirli burger

### Malzemeler

85 g burger köftesi  
1 dilim cheddar veya Amerikan peyniri  
1 susamlı burger ekmeği  
Marul, domates, ketçap, hardal ile süslemek için (isteğe bağlı)

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Hamburger ekmeğini ikiye bölün, ardından izgaraya yerleştirin ve kapağını kapatın. Her iki tarafını hafifçe kızartın, altın rengine dönene kadar ve ardından çıkarın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Burger köftesini izgaranın içine yerleştirip kapağını kapatın. Köfte tamamen pişene kadar veya yaklaşık 10 dakika pişirin. Burgerin pişmesine yaklaşık 1 dakika kala peyniri üzerine koyun ve peynir eriyene kadar kapağı tekrar kapatın.  
Burger köftesini ısıya dayanıklı maşa ile dikkatlice çıkarın ve burger ekmeğinin içine yerleştirin. İsteddiğiniz garnitürleri ekleyin ve hemen servis yapın.

## Vegan burger

### Malzemeler

1 vegan burger, çözülmüş  
1 dilim vegan peynir  
Marul, domates, ketçap, hardal ile süslemek için (isteğe bağlı)

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Hamburger ekmeğini ikiye bölün, ardından izgaraya yerleştirin ve kapağını kapatın. Her iki tarafını hafifçe kızartın, altın rengine dönene kadar ve ardından çıkarın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Burger köftesini izgaranın içine yerleştirip kapağını kapatın. Köfte tamamen pişene kadar veya yaklaşık 10 dakika pişirin. Burgerin pişmesine yaklaşık 1 dakika kala peyniri üzerine koyun ve peynir eriyene kadar kapağı tekrar kapatın.  
Burger köftesini ısıya dayanıklı maşa ile dikkatlice çıkarın ve burger ekmeğinin içine yerleştirin. İsteddiğiniz garnitürleri ekleyin ve hemen servis yapın.

## Peynirli kahvaltılı muffini

### Malzemeler

Bir İngiliz çöreği  
1 sosis köftesi  
1 yumurta  
2 dilim çedar peyniri

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Muffini ikiye kesin, ardından izgaraya yerleştirin ve kapağı kapatın. Yaklaşık 2 dakika veya altın rengi kahverengi oluncaya kadar tost yapın ve ardından çıkarın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Köfteyi izgaraya yerleştirin ve kapağı kapatın. Yaklaşık 10 dakika veya hamburger köftesi tamamen pişene kadar pişirin ve ardından çıkarın.  
Yumurtayı alt pişirme plakasında istediğiniz gibi pişirin. Yumurta pişerken, muffini hazırlayın.  
Köfteyi alt çöreğin üzerine yerleştirin, ardından peyniri ekleyin ve üzerine pişmiş yumurtayı koyun.  
Hemen servis yapın.

## Quesadilla

### Malzemeler

2 mini tortilla  
Bir avuç rendelenmiş peynir  
Küp küp doğranmış domates, soğan, süslemek için marul (isteğe bağlı)

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Bir tortilla'yı izgaraya yerleştirin.  
Peynirin üzerine doğranmış domates, soğan vb. gibi ek malzemelerle birlikte ekleyin.  
Üzerine bir başka tortilla ekleyin. Kapağı kapatın ve yaklaşık 8 dakika veya altın rengi kahverengi olana kadar pişirin.  
Isıya dayanıklı maşa kullanarak dikkatlice çıkarın ve hemen servis yapın.

## Pesto tavuklu panini

### Malzemeler

Boylamasına kesilmiş 2 dilim İtalyan ekmeği veya 1 mini ciabatta ekmeği  
1 derisiz tavuk bonfile, inceltirilmiş  
2 dilim közlenmiş kırmızı biber  
2 yemek kaşığı pesto  
1 küçük avuç roka  
½ yemek kaşığı tereyağı

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Tavuğu izgaraya yerleştirin ve kapağını kapatın. Tavuk tamamen pişene kadar yaklaşık 8–10 dakika pişirin ve ardından çıkarın.  
Tavuk pişerken, paniniyi hazırlayın. Pestoyu bir dilim ekmeğin üzerine sürün ve üzerini közlenmiş biberler ve rokayla kaplayın. Tavuğu üzerine yerleştirin ve diğer dilim ekmeği ekleyin.  
Ekmeğin dışını tereyağı ile yağlayın ve izgaraya yerleştirin. Panini ısınana ve kızarana kadar yaklaşık 4–5 dakika pişirin. Hemen servis yapın.

## Izgara baharatlı ananas

### Malzemeler

4 dilim ananas  
4 top vanilyalı dondurma  
½ çay kaşığı muskat  
½ çay kaşığı tarçın  
Nane yaprakları, süsleme için

### Yöntem

Izgarayı önceden ısıtın.  
Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın.  
Küçük hindistan cevizi ve tarçını karıştırın. Ananasın her iki tarafına serpin ve dilimleri kaplayacak şekilde ovun.  
Ananas dilimlerini yaklaşık 2–3 dakika izgarada pişirin. Üzerine bir kaşık vanilyalı dondurma ve bir nane yaprağı ile süsleyin.

SI I Prosim, obdržite navodila za prihodnjo uporabo.

## Vzdrževanje in nega

**KORAK 1:** Preden poskusite katero koli čiščenje ali vzdrževanje, izklopite ploščo za peko iz električnega omrežja in pustite, da se povsem ohladi.  
**KORAK 2:** Ohišje plošče za peko obrišite z mehko, vlažno krpo in temeljito osušite.

**KORAK 3:** Odstranite zapečeno hrano tako, da naneseite majhno količino tople vode, pomešane z blagim detergentom, na kuhinjske plošče s prevleko proti sprjemanju, nato jih obrišite s papirnato brisačo. Uporabite nežno gobico, če je hrano težko odstraniti.  
Nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih detergentov ali gobic za čiščenje plošče za peko ali njenih dodatkov, saj lahko poškodujejo površino.



**OPOMBA:** Glavno enoto plošče za peko je treba očistiti po vsaki uporabi.

## Navodila za uporabo

### Pred prvo uporabo

Pred priklopom na električno omrežje očistite ploščo za peko po navodilih v razdelku z naslovom „Nega in vzdrževanje“.



**OPOMBA:** Pri prvi uporabi plošče za peko se lahko sprosti rahla dim ali vonj. To je normalno in bo kmalu izginito. Poskrbite za zadostno prezračevanje okoli plošče za peko.

## Uporaba plošče za peko

Pred vsako uporabo previdno naneseite tanek sloj kuhinjskega olja na kuhinjske plošče s prevleko proti sprjemanju in ga vtirite s papirnato brisačo. To bo pomagalo podaljšati življenjsko dobo prevleke proti sprjemanju in preprečilo sprjemanje vsebine.

**KORAK 1:** Pripravite hrano za kuhanje.

**KORAK 2:** Priključite in vklopite glavno enoto plošče za peko na glavno napajanje. Indikatorska lučka bo zasvetila rdeče, kar pomeni, da je plošča za peko vklopljena in se segreva.

**KORAK 3:** Segrejte ploščo za peko približno 2 minuti. Indikatorska lučka se bo ugasnila, ko bo dosežena zahtevana temperatura.

**KORAK 4:** Previdno odprite pokrov z uporabo toplotno odpornih rokavic za pečico.

**KORAK 5:** Postavite hrano v sredino spodnje kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in nato previdno zaprite pokrov.

**KORAK 6:** Pecite približno 6–10 minut oziroma dokler ne dosežete želene zapečenosti; občasno preverite stanje tako, da previdno odprete pokrov z uporabo toplotno odpornih rokavic. Po potrebi lahko hrano pečete še malenkost dlje, dokler ni zapečena po vašem okusu.

**KORAK 7:** Ko je kuhanje končano, previdno odprite pokrov z uporabo toplotno odpornih rokavic za pečico in nato odstranite hrano s toplotno odporno plastično ali leseno lopatico.

Ko pripravljate več porcij, po odstranitvi posamezne porcije zaprite pokrov, da ohranite toploto.

**KORAK 8:** Izklopite ploščo za peko in jo odklopite iz električnega omrežja. Pustite pokrov odprt in počakajte, da se ohladi.



**OPOMBA:** Ne prelivajte kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju. Vedno predhodno segrejte kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju, preden začnete kuhati. Med uporabo se bo indikatorska lučka izmenično prižigala in ugašala ter tako kazala, da plošča za peko vzdržuje temperaturo.



**OPOZORILO:** Bodite previdni med kuhanjem; med peko na plošči za peko se bo sproščala para.



**OPOZORILO:** Plošča za peko in kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju postanejo med uporabo zelo vroče; vedno uporabljajte rokavice, ki so odporne na toploto, da se izognete poškodbam.

#### Namigi in nasveti

1. Najboljši indikator, kdaj so vsebine pripravljene, je, ko para preneha uhajati iz plošče za peko.
2. Vedno uporabite maslo ali olje za kuhanje, da pripravite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju. To ne bo samo pomagalo zaščititi prevleko proti sprijemanju, ampak bo tudi olajšalo odstranjevanje vsebin.
3. Uporaba toplotno odpornih plastičnih ali lesenih pripomočkov bo pomagala zaščititi prevleko proti sprijemanju.
4. Da prihranite čas pri uporabi plošče za peko, dobro pripravite sestavine vnaprej.

#### Shranjevanje

Preverite, da je plošča za peko hladna, čista in suha, preden jo shranite na hladno in suho mesto.

Nikoli ne ovijajte kabla tesno okoli plošče za peko, ampak ga ovijte ohlapno, da preprečite poškodbe.

#### Specifikacije

Koda izdelka: EK4216

Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izhodna moč: 550 W

# RECEPTI



## Čizburger

### Sestavine

85 g burger polpet  
1 rezina sira cheddar ali ameriškega sira  
1 sezamova burger štručka  
Solata, paradižnik, kečap, gorčica za okras (neobvezno)

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Razpolovite burger žemljico in jo položite na ploščo za peko ter zaprite pokrov.  
Rahlo popecite na obeh straneh do zlato rjave barve in nato odstranite.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Postavite burger polpet na ploščo za peko in zaprite pokrov. Pecite približno 10 minut ali dokler burger polpet ni popolnoma pečen. Približno 1 minuto, preden je burger pečen, položite sir na vrh in pokrijte, dokler se ne stopi.  
Pazljivo odstranite burger polpet s toplotno odpornimi kleščami in ga položite v žemljo za burger. Dodajte zelene dodatke in takoj postrezite.

## Veganski burger

### Sestavine

1 veganski burger, odtaljen  
1 rezina veganskega sira  
Solata, paradižnik, kečap, gorčica za okras (neobvezno)

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Razpolovite burger žemljico in jo položite na ploščo za peko ter zaprite pokrov. Rahlo popecite na obeh straneh do zlato rjave barve in nato odstranite.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Postavite burger polpet na ploščo za peko in zaprite pokrov. Pecite približno 10 minut ali dokler burger polpet ni popolnoma pečen. Približno 1 minuto, preden je burger pečen, položite sir na vrh in pokrijte, dokler se ne stopi.  
Pazljivo odstranite burger polpet s toplotno odpornimi kleščami in ga položite v žemljo za burger. Dodajte zelene dodatke in takoj postrezite.

## Sirast zajtrk mafin

### Sestavine

1 Angleški muffin  
1 klasbna polpetka  
1 jajce  
2 rezini sira cheddar

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Mafin prerežite na polovico, nato ga položite na ploščo za peko in zaprite pokrov. Pecite približno 2 minuti oziroma dokler ne postane zlato rjav, nato ga odstranite.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Postavite polpeto v glavno enoto plošče za peko in zaprite pokrov. Pecite približno 10 minut oziroma dokler polpeti ni popolnoma pečena, nato jo odstranite.  
Jajce specite po želji na spodnji kuhinjski plošči. Medtem ko se jajce peče, sestavite mafin.  
Na spodnjo polovico bombetke najprej položite polpeto, nato sir, na vrh pa še kuhano jajce.  
Postrezite takoj.

## Quesadilla

### Sestavine

2 mini tortilji  
Pest naribanega sira  
Na kocke narezan paradižnik, čebula in solata za okras (neobvezno)

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Postavite eno tortiljo na ploščo za peko.  
Dodajte sir na vrh skupaj z dodatnimi sestavinami, kot so nasekljan paradižnik, čebula itd.  
Na vrh dodajte še eno tortiljo. Zaprite pokrov in kuhajte približno 8 minut ali dokler ne postane zlato rjava.  
S previdnostjo odstranite s pomočjo toplotno odpornih klešč in takoj postrezite.

## Pesto piščančji panini

### Sestavine

2 rezini italjanskega kruha ali 1 mini ciabatta zvitek, prerezan po dolžini  
1 brezkožni piščančji file, sploščen  
2 rezini pečene rdeče paprike  
2 žlici pesta  
1 manjša pest rukole  
1/2 žlice masla

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Piščanca položite na ploščo za peko in zaprite pokrov. Kuhajte približno 8–10 minut ali dokler piščanec ni popolnoma kuhan, nato ga odstranite.  
Medtem ko se piščanec kuha, sestavite panini. Namažite pesto na eno rezino kruha in dodajte pečene paprike in rukolo. Položite piščanca na vrh in dodajte drugo rezino kruha.  
Namažite zunanjo stran kruha z maslom in postavite na ploščo za peko. Pecite približno 4–5 minut oziroma dokler panini ni topel in popečen.  
Postrezite takoj.

## Ananas na žaru z začimbami

### Sestavine

4 rezine ananasa  
4 kepice vanilijevega sladoleda  
1/2 žličke muškatanega oreščka  
1/2 žličke cimeta  
Listi mete, za okrasitev

### Metoda

Predhodno segrejte ploščo za peko.  
Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.  
Združite muškatani orešček in cimet. Potrosite po obeh straneh ananasa in začimbe dobro vtirite, da z njimi povsem prekrijete rezine.  
Rezine ananasa specite na plošči za peko približno 2–3 minute. Okrasite s kepico vanilijevega sladoleda in listom mete.

**HR I** Molimo vas da zadržite upute za bodočo referenco.

## Njega i održavanje

**KORAK 1:** Prije nego što krenete s čišćenjem ili održavanjem, isključite roštiljsku ploču iz glavnog napajanja i pustite da se potpuno ohladi.  
**KORAK 2:** Obrišite kućište roštiljske ploče mekom, vlažnom krpom i temeljito osušite.  
**KORAK 3:** Uklonite prijanjalu hranu tako da nanese malo količinu tople vode pomiješane s blagim deterdžentom na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, a zatim ih obrišite papirnatim ručnikom. Upotrijebite neabrazivni čistač ako je hranu teško ukloniti.  
Nikada nemojte koristiti oštre ili abrazivne deterdžente za čišćenje ili spužve za ribanje za čišćenje roštiljske ploče ili njezinih dodataka, jer to može oštetiti površinu.



**NAPOMENA:** Roštiljska ploča treba se čistiti nakon svake upotrebe.

## Upute za upotrebu Prije prve uporabe

Prije spajanja na glavno napajanje, očistite roštilj prema uputama iz odjeljka pod nazivom „Njega i održavanje“.



**NAPOMENA:** Pri prvoj upotrebi roštiljske ploče može doći do ispuštanja laganog dima ili mirisa. To je normalno i uskoro će prestati. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju oko roštiljske ploče.

## Upotreba roštiljske ploče

Prije svake upotrebe, pažljivo nanosite tanak sloj ulja za kuhanje na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, utrljavajući ga papirom za kuhinju. Ovo će pomoći produžiti vijek trajanja neljepljivog premaza i spriječiti lijepljenje sadržaja.

**KORAK 1:** Pripremite hranu za kuhanje.

# RECEPTI

**KORAK 2:** Uključite i upalite roštiljsku ploču na glavnom napajanju. Indikatorska lampica će zasvijetliti crveno, signalizirajući da je roštiljska ploča uključena i da se zagrijava.

**KORAK 3:** Zagrijte roštiljsku ploču otprilike 2 minute. Indikatorska lampica će se ugasiiti kada se postigne potrebna temperatura.

**KORAK 4:** Pažljivo otvorite poklopac koristeći rukavice otporne na toplinu.

**KORAK 5:** Smjestite hranu u središte donje ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, a zatim pažljivo zatvorite poklopac.

**KORAK 6:** Kuhajte približno 6–10 minuta ili dok ne postignete željenu razinu pečenosti; povremeno provjeravajte pažljivo otvarajući poklopac koristeći rukavice otporne na toplinu. Ako je potrebno, hrana se može kuhati još malo, dok ne poprimi željenu smeđu boju.

**KORAK 7:** Kada je kuhanje završeno, koristite rukavice otporne na toplinu kako biste pažljivo otvorili poklopac i zatim uklonili hranu plastičnom ili drvenom lopaticom otpornom na toplinu.

Kada pripremate više serija, zatvorite poklopac nakon uklanjanja svake serije kako biste održali toplinu.

**KORAK 8:** Isključite i odspojite roštiljsku ploču iz glavnog napajanja. Ostavite poklopac otvoren i pustite da se ohladi.



**NAPOMENA:** Nemojte prepuniti ploče za kuhanje s neljepljivim premazom. Uvijek unaprijed zagrijte ploče za kuhanje s neljepljivim premazom prije nego što počnete s kuhanjem. Tijekom uporabe indikatorska lampica će se naizmjenično paliti i gasiti kako bi pokazala da roštilj održava temperaturu.



**OPREZ:** Budite oprezni tijekom kuhanja; roštiljska ploča će ispuštati paru.



**UPOZORENJE:** Roštiljska ploča i ploče za kuhanje postanu vrlo vruće tijekom uporabe; uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.

## Savjeti i trikovi

1. Najbolji pokazatelj da je sadržaj spreman je kada para prestane izlaziti iz roštiljske ploče.
2. Uvijek koristite maslac ili ulje za kuhanje kako biste pripremili ploče za kuhanje s neljepljivim premazom. To će ne samo pomoći u zaštiti neljepljivog premaza, već će i olakšati uklanjanje sadržaja.
3. Korištenje plastičnih ili drvenih pribora otpornih na toplinu pomoći će u zaštiti neljepljivog premaza.
4. Kako biste uštedjeli vrijeme pri korištenju roštiljske ploče, unaprijed dobro pripremite sastojke.

## Skladištenje

Provjerite je li roštiljska ploča hladna, čista i suha prije nego što je pohranite na hladno i suho mjesto.

Nikada nemojte čvrsto omotati kabel oko roštiljske ploče; omotajte ga labavo kako biste izbjegli oštećenje.

## Specifikacije

Šifra proizvoda: EK4216

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 550 W



## Cheeseburger

### Састојци

85 g burger плјескавица  
1 кришка cheddar или америчког сира  
1 сезамово пециво за hamburger  
Зелена салата, рајчица, кеџап, сенф за украшавање (опционално)

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Прережите пециво за burger на пола, затим га ставите на роштијску плочу и затворите poklopac. Lagano tostrirajte с obje strane dok не postane златно смеде, а затим уклоните.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Ставите плјескавицу у главну јединицу роштијске плоче и затворите poklopac. Kuhajte приближно 10 минута или док плјескавица није потпуно пећена. Отприлике 1 минуту prije него што је плјескавица gotova, ставите sir на врх и покријте док се не отопи.  
Пајжљиво извадите плјескавицу с клијешћима отпорнима на топлину и ставите је у пециво за hamburger. Dodajte желјене украсе и одмах послужите.

## Veganski burger

### Састојци

1 veganski burger, одмрзнут  
1 кришка veganskog сира  
Зелена салата, рајчица, кеџап, сенф за украшавање (опционално)

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Прережите пециво за burger на пола, затим га ставите на роштијску плочу и затворите poklopac. Lagano tostrirajte с obje strane dok не postane златно смеде, а затим уклоните.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Ставите плјескавицу у главну јединицу роштијске плоче и затворите poklopac. Kuhajte приближно 10 минута или док плјескавица није потпуно пећена. Отприлике 1 минуту prije него што је плјескавица gotova, ставите sir на врх и покријте док се не отопи.  
Пајжљиво извадите плјескавицу с клијешћима отпорнима на топлину и ставите је у пециво за hamburger. Dodajte желјене украсе и одмах послужите.

## Pecivo за doručak sa sirom

### Састојци

1 engleski muffin  
1 okrugla плјескавица од kobasice  
1 jaje  
2 кришке cheddar сира

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Прережите muffin на пола, затим ставите у роштијску плочу и затворите poklopac. Tostrirajte отприлике 2 минуте или док не postane златно смеде, а затим уклоните.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Ставите плјескавицу на роштијску плочу и затворите poklopac. Kuhajte отприлике 10 минута или док плјескавица није потпуно kuhana, а затим је уклоните.  
Skuhajte jaje према желји на donjoj плочи за кување. Док се jaje кућа, sastavите muffin.  
Ставите плјескавицу, затим sir на donju polovicu peciva, а затим на врх ставите kuhano jaje.  
Poslužите одмах.

## Quesadilla (kvesadilija)

### Састојци

2 mini tortilje  
Šaka ribanог сира  
Kockice рајчице, luk, zelena салата за украс (neobavezno)

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Ставите једну tortilju у главну јединицу роштијске плоче.  
Dodajte sir на врх заједно с додатним састојцима попут nasjeckане рајчице, luka итд.  
Dodajte још једну tortilju на врх. Затворите poklopac и kuhajte cca. 8 минута или док не поприли златно смеђу боју.  
Пајжљиво извадите помоћу hvataljki отпорним на топлину и одмах послужите.

## Panini с piletinom и pestom

### Састојци

2 кришке talijanskог крућа или 1 mini ciabatta пециво, пререзано по дужици  
1 pileći file без коже, istанjen  
2 кришке пећене crvene паприке  
2 žlice песта  
1 mala šaka rikule  
½ jušna žlica маслaca

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Ставите piletinu у роштијску плочу и затворите poklopac. Kuhajte отприлике 8–10 минута или док piletina није потпуно kuhana, а затим уклоните.  
Док се piletina кућа, припремите panini. Namažite pestom једну кришку крућа и на то ставите пећене паприке и rukolu. Ставите piletinu на врх и dodajte другу кришку крућа.  
Namažite маслцем ванjsку stranу крућа и ставите на роштијску плочу.  
Kuhajte отприлике 4–5 минута или док panini не bude topao и zapečen. Poslužите одмах.

## Grilani začinjени ananas

### Састојци

4 кришке ananasa  
4 kugлицe sladoleda од vanilije  
½ žličice мушкатног oraščićа  
½ žličice cimeta  
Listovi mente, за украс

### Postupak

Загрјите роштијску плочу.  
Namastite плоче за кување маслцем или lagano премажите спрејом за кување.  
Pomiješajte мушкатни oraščić и cimet. Posipajte по obje strane ananasa и utrljajte како biste прекрили кришке.  
Pećите кришке ananasa на роштијској плочи отприлике 2–3 минуте. Uкрасите kuglicom sladoleda од vanilije и listom mente.

**BG** | Моля, запазете инструкциите за бъдеща справка.

## Грижи и поддржка

**СТЪПКА 1:** Преди да предприемете почистване или поддржка, изключете грил-плочата от електричката мрежа и я оставете да се охлади напълно.

**СТЪПКА 2:** Избършете корпуса на грил-плочата с мека, влажна кърпа и подсушете добре.

**СТЪПКА 3:** Отстранете залепналата храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек препарат върху плочите за готвене с незалепащо покритие, след което ги избършете с хартиена кърпа. Използвайте необразивна гъба, ако храната е трудно отстранима. Никога не използвайте твърди или абразивни почистващи препарати или стъргалки за почистване на грил-плочата или нейните аксесоари, тъй като това може да повреди повърхността.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Грил-плочата трябва да се почиства след всяка употреба.

## Инструкции за употреба Преди първата употреба

Преди да свържете към електропреносната мрежа, почистете грил-плочата, следвайки инструкциите в раздела, озаглавен „Грижи и поддржка“.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** При първото използване на грил-плочата може да се отдели лек дим или мириса. Това е нормално и скоро ще отmine. Осигурете достатъчна вентилация около грил-плочата.

## Използване на грил-плочата

Преди всяка употреба внимателно нанесете тънък слой готварско олио върху плочите за готвене с незалепащо покритие, като го втривате с хартиена кърпа. Това ще помогне за удължаване на

живота на незалепащото покритие и ще предотврати залепването на съдържанието.

**СТЪПКА 1:** Подгответе храната за готвене.

**СТЪПКА 2:** Включете щепсела и включете грил-плочата към електрическото захранване. Индикаторната светлина ще светне в червено, което сигнализира, че грил-плочата е включена и се загрева.

**СТЪПКА 3:** Загрейте грил-плочата за приблизително 2 минути. Индикаторната светлина ще изгасне, когато се достигне необходимата температура.

**СТЪПКА 4:** Внимателно отворете капака, използвайки термоустойчиви ръкавици за фурна.

**СТЪПКА 5:** Поставете храната в центъра на долната плоча за готвене с незалепащо покритие и след това внимателно затворете капака.

**СТЪПКА 6:** Гответе за приблизително 6–10 минути или докато се постигне желаната степен на готовност; проверявайте периодично, като внимателно отваряте капака с помощта на топлоустойчиви ръкавици. Ако е необходимо, храната може да се готви още малко, докато се зачерви до предпочитаната степен.

**СТЪПКА 7:** След като готвенето е завършено, използвайте топлоустойчиви ръкавици за фурна, за да отворите внимателно капака и след това извадете храната с помощта на топлоустойчива пластмасова или дървена шпатула.

Когато пригответе няколко партиди, затваряйте капака след изваждане на всяка партида, за да запазите топлината.

**СТЪПКА 8:** Изключете и извадете щепсела на грил-плочата от електрическата мрежа. Оставете капака отворен, за да изстине.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не претъпвайте плочата за готвене с незалепащо покритие. Винаги предварително загревайте плочите за готвене с незалепащо покритие преди да започнете да готвите. По време на употреба индикаторната светлина ще се включва и изключва, за да покаже, че грил-плочата поддържа температурата.



**ВНИМАНИЕ:** Бъдете внимателни по време на готвене; грил-плочата ще отделя пара.



**ВНИМАНИЕ:** Грил-плочата и плочите за готвене се нагорещават много по време на употреба; винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, за да избегнете нараняване.

#### Подсказки и съвети

1. Най-добрият индикатор за това кога съдържанието е готово е, когато парата спре да излиза от грил-плочата.
2. Винаги използвайте масло или олио за готвене, за да подготвите предварително плочите за готвене с незалепащо покритие. Това не само ще помогне за защита на незалепащото покритие, но и ще улесни премахването на съдържанието.
3. Използването на термоустойчиви пластмасови или дървени прибори ще помогне за защита на незалепащото покритие.
4. За да спестите време при използване на грил-плочата, подгответе съставките добре предварително.

#### Съхранение

Проверете дали грил-плочата е охладена, чиста и суха преди да я съхранявате на хладно и сухо място.

Никога не увивайте кабела плътно около грил-плочата; увийте го хлабаво, за да избегнете повреждане.

#### Спецификации

Код на продукта: EK4216

Вход: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Изход: 550 W



## Чизбургер

### Съставки

85 г кюфте за бургер  
1 резен чедър или американско сирене  
1 усамово хлебче за бургери  
Маруля, домати, кетчуп, горчица за гарнитура (по избор)

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Разрежете хлебчето за бургер наполовина, след което го поставете в грил-плочата и затворете капака. Леко запечете и от двете страни до златисто кафяво и след това го извадете.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Поставете кюфтето за бургер в грил-плочата и затворете капака. Гответе приблизително 10 минути или докато кюфтето се изпече напълно. Около 1 минута преди кюфтето да е готово, поставете сиренето отгоре и покрийте, докато се разтопи.  
Внимателно извадете кюфтето за бургер с топлоустойчиви щипки и го поставете в хлебчето за бургер. Поръсете с желаните гарнитури и сервирайте веднага.

## Веган бургер

### Съставки

1 веган бургер, размразен  
1 резен веган сирене  
Маруля, домати, кетчуп, горчица за гарнитура (по избор)

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Разрежете хлебчето за бургер наполовина, след което го поставете в грил-плочата и затворете капака. Леко запечете и от двете страни до златисто кафяво и след това го извадете.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Поставете кюфтето за бургер в грил-плочата и затворете капака. Гответе приблизително 10 минути или докато кюфтето се изпече напълно. Около 1 минута преди кюфтето да е готово, поставете сиренето отгоре и покрийте, докато се разтопи.  
Внимателно извадете кюфтето за бургер с топлоустойчиви щипки и го поставете в хлебчето за бургер. Поръсете с желаните гарнитури и сервирайте веднага.

## Мъфин за закуска със сирене

### Съставки

1 английски мъфин  
1 наденичено кюфте  
1 яйце  
2 резена чедър сирене

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Разрежете мъфина на половина, след което го поставете в грил-плочата и затворете капака. Запечете за около 2 минути или докато стане златисто кафяво и след това го извадете.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Поставете кюфтето в грил-плочата и затворете капака. Гответе приблизително 10 минути или докато кюфтето е напълно сготвено, след което го извадете.  
Гответе яйцето по желание върху долната плоча за готвене. Докато яйцето се готви, сглобете мъфина.  
Поставете кюфтето, последвано от сиренето върху долната половина на питката, след това отгоре сложете сготвеното яйце.  
Сервирайте веднага.

## Кесадила

### Съставки

2 мини тортили  
Шепа настърган кашкавал  
Нарязан на кубчета домати, лук, маруля за гарнитура (по желание)

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Поставете една тортила в грил-плочата.  
Добавете сиренето отгоре заедно с всички допълнителни съставки като нарязани домати, лук и т.н.

Добавете друга тортила отгоре. Затворете капака и гответе за приблизително 8 минути или докато стане златистокафява.  
Внимателно извадете с помощта на термоустойчиви щипци и сервирайте незабавно.

## Панини с пиле и песто

### Съставки

2 филии италиански хляб или 1 мини чабата руло, разрязано по дължина  
1 обезкостено пилешко филе, изтънено  
2 резена печена червена чушка  
2 с.л. песто

1 малка шепа рукола

½ с.л. масло

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Поставете пилето в грил-плочата и затворете капака. Гответе около 8–10 минути или докато пилето е напълно сготвено, след което го извадете.  
Докато пилето се готви, сглобете панини. Намажете пестото върху един резен хляб и сложете отгоре печените чушки и руколата. Поставете пилето отгоре и добавете другия резен хляб.  
Намажете външната част на хляба с масло и го поставете в грил-плочата. Гответе около 4–5 минути или докато панините станат топли и препечени. Сервирайте незабавно.

## Ананас на грил с подправки

### Съставки

4 резена ананас  
4 топки ванилов сладолед  
½ ч.л. индийско орехче  
½ ч.л. канела

Листа от мента, за украса

### Метод

Загрейте грил-плочата.  
Намажете плочите за готвене с масло или леко напръскайте с олио за готвене.  
Смесете индийското орехче и канелата. Поръсете от двете страни на ананаса и втрийте, за да покриете резените.  
Изпечете резените ананас на грил-плочата за около 2–3 минути. Гарнирайте с топка ванилов сладолед и листо мента.

LT | Prašome išsaugoti instrukcijas ateičiai.

## Priežiūra ir techninė priežiūra

**1 ŽINGSNIS:** Prieš pradėdami kokį nors valymą ar techninę priežiūrą, ištraukite keptuvą iš elektros tinklo ir leiskite visiškai atvėsti.

**2 ŽINGSNIS:** Nuvalykite keptuvo pagrindinį bloką minkštu, drėgnu audiniu ir kruopščiai nusausinkite.

**3 ŽINGSNIS:** Pašalinkite įsisenėjusį maistą, užtepdami nedidelį kiekį šilto vandens, sumaišyto su švelniu plovikliu, ant keptimo ploščių su nepridegančia danga, tada nuvalykite jas popieriniu rankšluosčiu. Jei maistą sunku pašalinti, naudokite neabrazyvų šveitiklį.

Niekada nenaudokite stiprių ar abrazyvinių valymo ploviklių ar šveitimų priemonių keptuvo ar jo priedų valymui, nes tai gali pažeisti paviršių.



**PASTABA:** Keptuvo pagrindinis blokas turi būti valomas po kiekvieno naudojimo.

## Naudojimo instrukcijos Prieš pirmą naudojimą

Prieš prijungdami prie maitinimo tinklo, išvalykite keptuvą, vadovaudamiesi instrukcijomis skyriuje „Priežiūra ir techninė priežiūra“.



**PASTABA:** Naudojant keptuvą pirmą kartą, gali atsirasti nedidelio dūmų ar kvapo. Tai yra normalu ir greitai praeis. Užtrinkite pakankamą vėdinimą aplink keptuvą.

## Keptuvo naudojimas

Prieš kiekvieną naudojimą atsargiai užtepkite ploną sluoksnį kepimo aliejaus ant kepimo plokščių su nepridegančia danga, įtrindami jį popieriniu rankšluosčiu. Tai padės prailginti nepridegančios dangos tarnavimo laiką ir neleis turinui prilipti.

**1 VEIKSMAS:** Paruoškite maistą kepimui.

**2 VEIKSMAS:** Prijunkite Keptuvo pagrindinį bloką prie elektros tinklo ir jį įjunkite. Indikatoriaus lemputė užsidegs raudonai, tai signalizuos, kad Keptuvo pagrindinis blokas buvo įjungtas ir kaista.

**3 VEIKSMAS:** Įkaitinkite keptuvą maždaug 2 minutėms. Kai bus pasiekta reikiama temperatūra, indikatoriaus lemputė išsijungs.

**4 ŽINGSNIS:** Atsargiai atidarykite dangtį, naudodami karščiu atsparias orkaitės pirštines.

**5 ŽINGSNIS:** Padėkite maistą į apatinės kepimo plokštės su nepridegančia danga centrą ir tuomet atsargiai uždarykite dangtį.

**6 ŽINGSNIS:** Kepkite apie 6–10 minučių arba tol, kol pasieksite norimą iškepimo lygį; periodiškai tikrinkite atsargiai atidarę dangtį, naudodami karščiu atsparias pirštines. Jei reikia, maistą galima kepti dar šiek tiek ilgiau, kol jis bus parudavęs pagal jūsų norą.

**7 ŽINGSNIS:** Baigus gaminti, naudokite karščiu atsparias orkaitės pirštines atsargiai atidaryti dangtį, o tada išimkite maistą su karščiu atsparia plastikine arba medine mentele.

Kepant kelias partijas, po kiekvienos partijos išėmimo uždarykite dangtį, kad išlaikytumėte šilumą.

**8 ŽINGSNIS:** Išjunkite keptuvą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Palikite dangtį atvirą ir leiskite atvėsti.



**PASTABA:** Neperpildykite kepimo plokštės su nepridegančia danga. Visada iš anksto įkaitinkite kepimo plokštės su nepridegančia danga prieš pradėdami gaminti. Naudojimo metu indikatoriaus lemputė periodiškai įsijungs ir išsijungs, taip parodydama, kad Keptuvo pagrindinis blokas palaiko temperatūrą.



**ATSARGIAI:** Kepimo metu būkite atsargūs; Keptuvo pagrindinis blokas skleis garus.



**ĮSPĖJIMAS:** Kepimo metu keptuvą ir kepimo plokštės labai įkaista; visada naudokite karščiu atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

## Patarimai ir gudrybės

1. Geriausias rodiklis, kad turinys yra paruoštas, yra tada, kai iš keptuvo nustoja sklįsti garai.
2. Visada naudokite sviestą arba kepimo aliejų, kad iš anksto paruošumėte kepimo plokštės su nepridegančia danga. Tai ne tik padės apsaugoti nepridegančią dangą, bet ir palengvins turinio išėmimą.
3. Naudojantis karščiu atspariais plastikiniais arba mediniais įrankiais padės apsaugoti nepridegančią dangą.
4. Kad sutaupytumėte laiko naudodamiesi keptuvo pagrindiniu bloku, kruopščiai paruoškite ingredientus gerokai iš anksto.

## Laikymas

Įsitikinkite, kad keptuvo pagrindinis blokas yra atvėsęs, švarus ir sausas prieš laikydami jį vėsioje, sausoje vietoje.

Niekada neapvyniokite laido tvirtai aplink keptuvą; apvyniokite jį laisvai, kad išvengtumėte pažeidimų.

## Techninės specifikacijos

Produkto kodas: EK4216

Ivestis: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Išėjimo galia: 550 W



## Sűrő mészainis

### Ingredientai

85 g mészainis paplotélis  
1 riekelé Cederio arba Amerikietiško sűrő  
1 sezamo burgerio bandelė  
Salotos, pomidoras, kečupas, garstyčios pateikimui (nebūtina)

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Perpjaukite bandelę per pusę, tada įdėkite į keptuvą ir uždarykite dangtį. Lengvai paskrudinkite iš abiejų pusių, kol taps auksinės spalvos, ir tada išimkite.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Padėkite burgerio paplotį į keptuvą ir uždarykite dangtį. Kepkite apie 10 min arba kol burgerio paplotis bus visiškai iškeptas. Maždaug 1 min. prieš burgeriui iškeptant, uždėkite sűrő ant viršaus ir uždenkite, kol jis išsirps. Atsargiai išimkite burgerio paplotį su karščiu atspariomis žnyplėmis ir įdėkite į burgerio bandelę. Ant viršaus uždėkite norimą pagardinimą ir iš karto patiekite.

## Veganiškas burgeris

### Ingredientai

1 veganiškas mészainis, atšildytas  
1 riekė veganiško sűrő  
Salotos, pomidoras, kečupas, garstyčios pateikimui (nebūtina)

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Perpjaukite bandelę per pusę, tada įdėkite į keptuvą ir uždarykite dangtį. Lengvai paskrudinkite iš abiejų pusių, kol taps auksinės spalvos, ir tada išimkite.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Padėkite burgerio paplotį į keptuvą ir uždarykite dangtį. Kepkite apie 10 min arba kol burgerio paplotis bus visiškai iškeptas. Maždaug 1 min. prieš burgeriui iškeptant, uždėkite sűrő ant viršaus ir uždenkite, kol jis išsirps. Atsargiai išimkite burgerio paplotį su karščiu atspariomis žnyplėmis ir įdėkite į burgerio bandelę. Ant viršaus uždėkite norimą pagardinimą ir iš karto patiekite.

## Sűrő pusryčių bandelė

### Ingredientai

1 angliška bandelė  
1 dešros paplotėlis  
1 kiaušinis  
2 riekelės Cederio sűrő

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Perpjaukite bandelę perpus, tada įdėkite į keptuvą ir uždarykite dangtį. Skrudinkite maždaug 2 minutes arba kol apskrus iki auksaspalvės spalvos, tada išimkite.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Įdėkite kotletą į keptuvą ir uždarykite dangtį. Kepkite apie 10 min arba kol mészainio kotletas bus visiškai iškepus, tada išimkite.  
Kepkite kiaušinį, kaip norite, ant apatinės kepimo plokštes. Kol kiaušinis kepa, surinkite bandelę.  
Uždėkite mészainio paplotėlį ant apatinės bandelės, ant jo uždėkite sūrį, o ant viršaus – keptą kiaušinį.  
Patiekite nedelsiant.

## Kesadilija

### Ingredientai

2 mini tortilijos  
Saujėlė tarkuoto sűrő  
Kubeliais pjaustytas pomidoras, svogūnas, salotos papuošimui (neprivaloma)

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Padėkite vieną tortiliją į keptuvo pagrindinį bloką.  
Ant viršaus uždėkite sūrį kartu su bet kokiais papildomais ingredientais, pvz., pjaustytais pomidorais, svogūnais ir pan.  
Ant viršaus uždėkite kitą tortiliją. Uždarykite dangtį ir kepkite apie 8 minutes arba tol, kol taps auksinės rudos spalvos.  
Atsargiai išimkite su karščiu atspariomis žnyplėmis ir patiekite nedelsiant.

## Pesto vištienos paninis

### Ingredientai

2 griežinėliai itališkos duonos arba 1 mini čabata bandelė, perpjauta išilgai  
1 odos neturinti vištienos filė juostele, išplakta  
2 skrudinto raudonojo pipiro griežinėliai  
2 šaukštai pesto  
Viena maža saujėlė rukolos  
½ valgomojo šaukšto sviesto

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Įdėkite vištieną į keptuvą ir uždarykite dangtį. Kepkite apie 8–10 minučių arba kol vištiena bus visiškai iškepusi, tada išimkite.  
Kol vištiena kepa, sumuokite paninį. Užtepkite pesto ant vienos duonos riekelės ir uždėkite ant jos kepas paprikas ir rukolą. Uždėkite vištieną ir pridėkite kitą duonos riekelę.  
Užtepkite sviestą ant išorinės duonos pusės ir padėkite į keptuvo pagrindinį bloką. Kepkite apie 4–5 minutes, arba kol paninis bus šiltas ir apskrudęs. Patiekite nedelsiant.

## Ant grotelių kepas prieskoniais gardintas ananasas

### Ingredientai

Keturi ananaso griežinėliai  
Keturi kaulėliai vanilinių ledų  
½ a. š. muskato riešuto  
½ a. š. cinamono  
Mėtos lapeliai, papuošimui

### Metodas

Įkaitinkite keptuvo pagrindinį bloką.  
Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengite maisto gaminimo purškalu.  
Sumaišykite muskato riešutą ir cinamoną. Pabarstykite ant abiejų ananaso pusių ir įtrinkite, kad padengtumėte griežinėlius.  
Kepkite ananasų griežinėlius keptuvo pagrindiniame bloke apie 2–3 minutes. Papuoškite šaukštu vanilinių ledų ir mėtos lapelių.

**HU |** Kérjük, a jövőbeli hivatkozás érdekében örizzze meg az útmutatást.

## Ápolás és karbantartás

- 1. LÉPÉS:** Mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végezne, húzza ki a sütőlapot a hálózati áramforrásból, és hagyja teljesen kihűlni.
- 2. LÉPÉS:** Törölje le a sütőlap burkolatát egy puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg alaposan.
- 3. LÉPÉS:** Tájéltassa el a rásült ételmaradékokat úgy, hogy kis mennyiségű meleg vizet kever össze egy enyhé mosogatószerezrel, és ezt alkalmazza a tapadamentes bevonatú sütőlapokra, majd törölje tisztára papírtörővel. Hasznáitjon nem karcoló súrolót, ha az ételmaradék nehezen eltávolítható. Soha ne használjon durva vagy abrazív tisztítószereket, illetve súrolókat a sütőlap vagy annak tartozékainak tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületet.



**MEGJEGYZÉS:** A sütőlapot minden használat után meg kell tisztítani.

## Használati útmutató

### Első használat előtt

Mielőtt csatlakoztatná a hálózati áramforráshoz, tisztítsa meg a sütőlapot a „**Karbantartás és tisztítás**” című szakaszban található utasítások szerint.



**MEGJEGYZÉS:** Amikor először használja a sütőlapot, enyhé füst vagy szag keletkezhet. Ez normális, és hamarosan elmúlik. Biztosítson elegendő szellőzést a sütőlap körül.

## A sütőlap használata

Minden használat előtt óvatosan vigyen fel egy vékony réteg fűzőolajat a tapadamentes bevonatú sütőlapokra, majd egy papírtörővel dörzsölje be. Ez segít meghosszabbítani a tapadamentes bevonat élettartamát, és megakadályozza a tartalom letapadását.

**1. LÉPÉS:** Készítse elő a tartalom letapadását.

- 2. LÉPÉS:** Csatlakoztassa a sütőlapot a hálózati áramforráshoz, és kapcsolja be. A jelzőfény pirosan fog világítani, jelezve, hogy a sütőlap be van kapcsolva és melegszik.
- 3. LÉPÉS:** Melegítse elő a sütőlapot körülbelül 2 percig. A jelzőfény kialszik, amint a szükséges hőmérsékletet elértük.
- 4. LÉPÉS:** Óvatosan nyissa ki a fedelet hőálló sütőkesztyű segítségével.
- 5. LÉPÉS:** Helyezze az ételt az alsó tapadásmentes bevonatú sütőlap közepére, majd óvatosan csukja le a fedelet.
- 6. LÉPÉS:** Süsse körülbelül 6–10 percig, vagy amíg el nem éri a kívánt állapotot; időnként ellenőrizze a fedél óvatos felnyitásával, hőálló kesztyű használatával. Szükség esetén az ételt egy kicsit tovább lehet sütni, amíg el nem éri a kívánt barnaságot.
- 7. LÉPÉS:** Miután a sütés befejeződött, használjon hőálló sütőkesztyűt a fedél óvatos felnyitásához, majd hőálló műanyag vagy fa spatulával vegye ki az ételt.
- Több adag elkészítése esetén csukja le a fedelet minden egyes adag eltávolítása után a hő megtartása érdekében.
- 8. LÉPÉS:** Kapcsolja ki, és húzza ki a sütőlapot a hálózati áramellátásból. Hagyja nyitva a fedelet, és várja meg, amíg lehűl.



**MEGJEGYZÉS:** Ne töltsen túl a tapadásmentes bevonatú sütőlapot. Mindig melegítse elő a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, mielőtt elkezdene főzni. Használat közben a jelzőfény felváltva be- és kikapcsol, jelezve, hogy a sütőlap tartja a hőmérsékletet.



**FIGYELMEZTETÉS:** Legyen óvatos a főzés során; a sütőlap gőzt fog kibocsátani.



**FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlap és a tapadásmentes bevonatú sütőlapok használat közben nagyon felforrósodnak; mindig használjon hőálló kesztyűt a sérülések elkerülése érdekében.

### Típppek és tanácsok

1. A legjobb jel arra, hogy mikor készültek el a tartalmak, az, amikor a gőz már nem távozik a sütőlap főegységéből.
2. Mindig használjon vaját vagy főzőolajat a tapadásmentes bevonatú sütőlapok előkészítésére. Ez nemcsak a tapadásmentes bevonat védelmében segít, hanem megkönnyíti a tartalmak eltávolítását is.
3. Hőálló műanyag vagy fa eszközök használata segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot.
4. A sütőlap használata során időt takaríthat meg, ha az összetevőket jó előre előkészíti.

### Tárolás

Ellenőrizze, hogy a sütőlap hűvös, tiszta és száraz-e, mielőtt hűvös, száraz helyen tárolná.

Soha ne tekerje szorosan a kábelt a sütőlap köré; lazán tekerje, hogy elkerülje a károsodást.

### Műszaki adatok

Termékkód: EK4216

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 550 W



## Sajtburger

### Hozzávalók

85 g hamburgerpogácsa  
1 szelet cheddar vagy amerikai sajt  
1 szelet hamburgerzsemle  
Saláta, paradicsom, ketchup, mustár a díszítéshez (opcionális)

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Vágja ketté a hamburgerzsemlet, majd helyezze a sütőlapra és csukja le a fedelet. Enyhén pirítsa mindkét oldalát aranybarnára, majd vegye ki. Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Helyezze a hamburgerpogácsát a sütőlapra, és csukja le a fedelet. Körülbelül 10 percig süsse, vagy amíg a hamburgerpogácsa teljesen átsül. Körülbelül 1 perccel azelőtt, hogy a hamburger kész lenne, tegye rá a sajtot, és fedje le, amíg megolvad.  
Óvatosan vegye ki a hamburgerpogácsát hőálló fogóval, és helyezze a hamburgerzsemlebe. Díszítse tetszés szerinti feltétekkel, és azonnal tálalja.

## Vegán burger

### Hozzávalók

1 vegán burger, felengedve  
1 szelet vegán sajt  
Saláta, paradicsom, ketchup, mustár a díszítéshez (opcionális)

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Vágja ketté a hamburgerzsemlet, majd helyezze a sütőlapra és csukja le a fedelet. Enyhén pirítsa mindkét oldalát aranybarnára, majd vegye ki. Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Helyezze a hamburgerpogácsát a sütőlapra, és csukja le a fedelet. Körülbelül 10 percig süsse, vagy amíg a hamburgerpogácsa teljesen átsül. Körülbelül 1 perccel azelőtt, hogy a hamburger kész lenne, tegye rá a sajtot, és fedje le, amíg megolvad.  
Óvatosan vegye ki a hamburgerpogácsát hőálló fogóval, és helyezze a hamburgerzsemlebe. Díszítse tetszés szerinti feltétekkel, és azonnal tálalja.

## Sajtos reggeli muffin

### Hozzávalók

1 angol muffin  
1 darab kobázb pogácsa  
1 tojás  
2 szelet cheddar sajt

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Felezze el a muffint, majd helyezze a sütőlapra és zárja le a fedelet. Pirítsa kb. 2 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz, majd távolítsa el. Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Helyezze a húsogácsát a sütőlapra, és zárja le a fedét. Süsse körülbelül 10 percig, vagy amíg a burger pogácsa teljesen átsül, majd vegye ki. Süsse meg a tojást a kívánt módon az alsó sütőlapon. Amíg a tojás sül, állítsa össze a muffint.  
Helyezze rá a húsogácsát, majd a sajtot az alsó zsemlebe, és tegye rá a megsült tojást.  
Tálalja azonnal.

## Quesadilla

### Hozzávalók

2 mini tortilla  
Egy marék reszelt sajt  
Kockára vágott paradicsom, hagyma, saláta díszítéshez (választható)

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Helyezzen egy tortillát a sütőlapra.  
Adja hozzá a sajtot a tetejére, valamint bármilyen további hozzávalót, például kockára vágott paradicsomot, hagymát stb.  
Tegyen rá egy másik tortillát. Csukja le a fedelet, és süsse körülbelül 8 percig, vagy amíg aranybarnára nem sül.  
Óvatosan távolítsa el hőálló fogóval, és azonnal tálalja.

## Pesto csirkés panini

### Hozzávalók

2 szelet olasz kenyér vagy 1 mini ciabatta zsemle, hosszabban vágva  
1 bór nélküli csirkemellettelet, lapított.  
2 szelet sült piros paprika

2 evőkanál pesto  
1 kis marék rukkola  
½ evőkanál vaj

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Helyezze a csirkét a sütőlapra, és csukja le a fedelet. Süsse kb. 8–10 percig, vagy amíg a csirke teljesen meg nem sül, majd vegye ki. Amíg a csirke sül, állítsa össze a paninit. Kenje meg pestóval az egyik kenyérszeletet, és rakja rá a sült paprikát és a rukkolát. Helyezze a csirkét rá, és adja hozzá a másik kenyérszeletet.  
Vajazza meg a kenyér külsejét, és helyezze a sütőlapra. Főzze körülbelül 4–5 percig, vagy amíg a panini meleg és pirított lesz. Azonnal tálalja.

## Grillezett fűszeres ananász

### Hozzávalók

4 szelet ananász  
4 gombóc vaníliafagyalt  
½ teáskanál szerecsendió  
½ teáskanál fahéj  
Mentalevelek, díszítéshez

### Módszer

Melegítse elő a sütőlap főegységét.  
Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel. Keverje össze a szerecsendiót és a fahéjat. Szórja meg mindkét oldalát az ananásznak, és dörzsölje bele úgy, hogy befedje a szeleteket.  
Grillezze meg az ananász szeleteket a sütőlapon kb. 2–3 percig. Díszítse egy gombóc vaníliafagyalttal és egy mentalevéllel.

LV | Lüdzu, saglabäjiet instrukcijas turpmākai atsaucē.

## Kopšana un uzturēšana

- 1. SOLIS:** Pirms uzskākt jebkādu tīršanu vai uzturēšanu, atvienojiet grila galveno vienību no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- 2. SOLIS:** Noslaukiet grila korpusu ar mitru, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.
- 3. SOLIS:** Nosaukiet piederušos ēdienus, nelielā daudzumā silta ūdens sajaukt ar maigu mazgāšanas līdzekli, uzklājiet uz ar nelielīgu pārklijūmu klātām gatavošanas plāksnēm, pēc tam noslaukiet tās ar papīra dvieļi. Ja ēdiena ir grūti noņemt, izmantojiet neabrazīvu suku. Nekad neizmantojiet skarbus vai abrazīvu tīršanas līdzekļus vai švammes grila vai tā piederumu tīršanai, jo tas var sabojāt virsmu.



**PIEZĪME:** Grils ir jātīra pēc katras lietošanas reizes.

## Lietošanas instrukcijas Pirms pirmās lietošanas

Pirms pievienošanas elektroapgādes tīklam, notīriet grila galveno vienību, sekojot instrukcijām sadaļā «Tīršana un uzturēšana».



**PIEZĪME:** Izmantojiet grilu pirmo reizi, var izdalīties viegls dūmu vai smakas mākonis. Tas ir normāli un drīz samazināsies. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju ap grilu.

## Grila izmantošana

Pirms katras lietošanas rūpīgi uzklājiet plānu kārtu gatavošanas eļļas uz ar nelielīgu pārklijūmu klātām gatavošanas plāksnēm, iemasējot to ar papīra dvieļi. Tas palīdzēs palīdzināt nelielīgu pārklijūma kalpošanas laiku un novērst satura pielpšanu.

- 1. SOLIS:** Sagatavojiet ēdiena gatavošanu.
- 2. SOLIS:** Pieslēdziet un ieslēdziet grilu pie tīkla barošanas avota. Indikatora gaisma iedegsies sarkanā krāsā, norādot, ka grils ir ieslēgts un tiek uzsilīts.
- 3. SOLIS:** Uzkaršējiet grilu aptuveni 2 minūtes. Kad nepieciešamā temperatūra ir sasniegta, indikatora gaisma izslēgsies.
- 4. SOLIS:** Uzmanīgi atveriet vāku, izmantojot karstumizturīgu cepeskrāns cimdu.
- 5. SOLIS:** Novietojiet ēdiena apakšējās ar nelielīgu pārklijūmu klātām gatavošanas plāksnes centrā un uzmanīgi aizveriet vāku.
- 6. SOLIS:** Gatavojiet apmēram 6–10 minūtes vai līdz tiek sasniegts vēlamais gatavības līmenis; periodiski pārbaudiet, uzmanīgi atverot vāku, izmantojot

karstumizturīgus cimdus. Ja nepieciešams, ēdienu var gatavot nedaudz ilgāk, līdz tas ir apbrūnināts atbilstoši vēlmēm.

**7. SOLIS:** Kad gatavošana ir pabeigta, izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimdus, lai uzmanīgi atvērtu vāku un tad izņemiet ēdienu, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu.

Veidojot vairākas partijas, aizveriet vāku pēc katras partijas izņemšanas, lai uzturētu siltumu.

**8. SOLIS:** Izslēdziet un atvienojiet grilu no tīkla strāvas padeves. Atstājiet vāku atvērtu un ļaujiet atdzist.



**PIEZĪME:** Nepārpildiet ar nelīpīgu pārklājumu klāto gatavošanas plāksni. Vienmēr iepriekš uzkaršējiet ar nelīpīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes pirms sākat gatavot. Lietojot, indikatora gaissma ieslēgsies un izslēgsies, lai norādītu, ka grils uztur temperatūru.



**UZMANĪBU:** Esiet piesardzīgi gatavošanas laikā; grils izdalīs tvaiku.



**BRĪDINĀJUMS:** Grils un gatavošanas plāksnes lietošanas laikā kļūst ļoti karstas; vienmēr lietojiet karstumizturīgus cimdus, lai izvairītos no savainojumiem.

#### Leteikumi un padomi

1. Labākais rādītājs tam, ka saturs ir gatavs, ir tad, kad tvaiks pārstāj izplūst no grilpannas.
2. Vienmēr izmantojiet sviestu vai gatavošanas eļļu, lai iepriekš sagatavotu ar nelīpīgu pārklājumu klātas gatavošanas plāksnes. Tas ne tikai palīdzēs aizsargāt nelīpīgo pārklājumu, bet arī atvieglos satura izņemšanu.
3. Izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka piederumus, tiks aizsargāts nelīpīgais pārklājums.
4. Lai ietaupītu laiku, izmantojot grilu, sagatavojiet sastāvdaļas labi iepriekš.

#### Uzglabāšana

Pārlicinieties, ka grils ir vēss, tīrs un sauss, pirms uzglabāšanas vēsā, sausā vietā.

Nekad neapniet vadu cieši ar grilu; aptiniet to brīvi, lai izvairītos no bojājumiem.

#### Specifikācijas

Produkta kods: EK4216

Ieeja: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izeja: 550 W



## Čizburgers

### Sastāvdaļas

85 g burgera pīrādziņš  
1 šķēle čedara vai Amerikas siera  
1 sezama burgera maizīte  
Salāti, tomāts, kečups, sinepes dekorēšanai (pēc izvēles)

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Pārgrieziet burgera maizīti uz pusēm, tad novietojiet to grilā un aizveriet vāku. Viegli tosterējiet no abām pusēm, līdz tas ir zeltaini brūns, un pēc tam noņemiet.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Novietojiet burgeru plācenīti grilā un aizveriet vāku. Gatavojiet apmēram 10 minūtes vai līdz burgeru plācenītis ir pilnībā izcepts. Apmēram 1 minūti pirms burgers ir gatavs, novietojiet sieru virsū un aizveriet, līdz tas izkūst. Rūpīgi noņemiet burgeru plācenīti ar karstumizturīgām knaiblēm un novietojiet burgera maizīti. Virsū pievienojiet vēlamās garnitūras un uzreiz pasniedziet.

## Vegānu burgers

### Sastāvdaļas

1 vegānu burgers, atkausēts  
1 šķēle vegānu siera  
Salāti, tomāts, kečups, sinepes dekorēšanai (pēc izvēles)

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Pārgrieziet burgera maizīti uz pusēm, tad novietojiet to grilā un aizveriet vāku. Viegli tosterējiet no abām pusēm, līdz tas ir zeltaini brūns, un pēc tam noņemiet.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Novietojiet burgeru plācenīti grilā un aizveriet vāku. Gatavojiet apmēram 10 minūtes vai līdz burgeru plācenītis ir pilnībā izcepts. Apmēram 1 minūti pirms burgers ir gatavs, novietojiet sieru virsū un aizveriet, līdz tas izkūst. Rūpīgi noņemiet burgeru plācenīti ar karstumizturīgām knaiblēm un novietojiet burgera maizīti. Virsū pievienojiet vēlamās garnitūras un uzreiz pasniedziet.

## Siera brokastu mafins

### Sastāvdaļas

1 angļu brokastu mafins  
1 desas plācenis  
1 ola  
2 šķēles Čedaras siera

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Pārgrieziet mafins uz pusēm, pēc tam novietojiet to uz grila un aizveriet vāku. Grauzdējiet aptuveni 2 minūtes vai līdz iegūst zeltainu krāsu, un tad izņemiet.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Novietojiet kotleti grilpannā un aizveriet vāku. Gatavojiet apmēram 10 minūtes vai līdz brīdīm, kad burgera kotlete ir pilnībā pagatavota, un tad izņemiet.  
Pagatavojiet olu uz apakšējās gatavošanas plāksnes pēc vēlēšanās. Kamēr ola gatavojas, salieciet mafinu.  
Uz apakšējās bulciņas vispirms lieciet kotleti, tad sieru, un pēc tam uzlieciet pagatavoto olu.  
Pasniedziet nekavējoties.

## Kesadiija

### Sastāvdaļas

2 mini tortiljas  
Sauja rīvēta siera  
Sagriezts tomāts, sīpols, salāti dekorēšanai (pēc izvēles)

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Novietojiet vienu tortilju grilā.  
Pievienojiet sieru augšpusē kopā ar jebkurām papildu sastāvdaļām, piemēram, sagrieztiem tomātiem, sīpoliem utt.

Pievienojiet vēl vienu tortilju augšpusē. Aizveriet vāku un gatavojiet aptuveni 8 minūtes vai līdz zeltaini brūnai krāsai.  
Rūpīgi noņemiet ar karstumizturīgām knaiblēm un pasniedziet nekavējoties.

## Pesto vistas panini

### Sastāvdaļas

2 šķēles itāļu maizes vai 1 mini čabatas bulciņa, sagriezta gareniski  
1 bez ādas vistas filejas strēmelīte, saplacināta  
2 šķēles grauzdēta sarkanā paprika  
2 ēdamkarotes pesto  
1 neliela sauja rukolas  
½ ēdamkarotes sviesta

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Ievietojiet vistas galu grila galvenajā vienībā un aizveriet vāku. Gatavojiet aptuveni 8–10 minūtes vai līdz vista ir pilnībā gatava, un pēc tam izņemiet. Kamēr vista gatavojas, salieciet panini. Uzmērējiet pesto uz vienas maizes šķēles, virsū lieciet ceptus piparus un rukolu. Uzlieciet vistas galu virsū un pievienojiet otru maizes šķēli.  
Uzsmērējiet sviestu uz maizes ārpuses un ievietojiet to grilā. Gatavojiet aptuveni 4–5 min vai līdz panini ir silts un grauzdēts. Pasniedziet nekavējoties.

## Grilēts garšvielots ananass

### Sastāvdaļas

4 ananāsu šķēles  
4 vaniļas saldējuma bumbas  
½ tēj.k. muskatrieksta  
½ tēj.k. kanēļa  
Piparmētru lapas, dekorēšanai

### Metode

Iepriekš uzsidiet grilu.  
Ieeļļojiet gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar cepamo aerosolu.  
Sajauciet muskatriekstu un kanēli. Apkaisiet uz abām ananāsa šķēļu pusēm un ierīvējiet, lai tās pārklātu.  
Grilējiet ananāsu šķēles grilā aptuveni 2–3 minūtes. Dekorējiet ar vaniļas saldējuma bumbiņu un piparmētru lapiņu.

EE I Palun sāilitage juhised edaspidiseks viitamiseks.

## Hooldus ja korrasheed

- 1. SAMM:** Enne mis tahes puhastuse või hoolduse alustamist ühendage grilliplaat vooluvõrgust lahti ja laske sellel täielikult jahtuda.
- 2. SAMM:** Pühkige grilliplaadi korpus pehme, niiske lapiga ja kuivatage põhjalikult.
- 3. SAMM:** Eemaldage küpsetatud toidujäägid, kandes kleepumisvastase kattega küpsetusplaadidele väikese koguse sooja vee ja kerge pesuvahendi segu, seejärel pühkige need paberrätikuga puhtaks. Kasutage mitteabrasieivset nuuskutit, kui toidu eemaldamine on keeruline.  
Ärge kunagi kasutage kareid või abrasiivseid puhastusvahendeid või nuuskuteid grilliplaadi või selle tarvikute puhastamiseks, kuna see võib pinda kahjustada.



**MÄRKUS:** Grilliplaati tuleks puhastada iga kasutuse järel.

## Kasutusjuhised

### Enne esmakordset kasutamist

Enne vooluvõrku ühendamist puhastage grilliplaat vastavalt jaotise „Hooldus ja hooldamine” juhiste.



**MÄRKUS:** Grilliplaadi esmakordsel kasutamisel võib tekkida kerge suits või lõhn. See on normaalne ja kaob peagi. Tagage grilliplaadi ümber piisav ventilatsioon.

## Grilliplaadi kasutamine

Enne iga kasutuskorda kandke ettevaatlikult õhuke kiht taimetõli kleepumisvastase kattega küpsetusplaadidele, hõõrudes seda paberrätikuga. See aitab pikendada kleepumisvastase katte eluiga ja hoiab ära sise kleepumise.

- 1. SAMM:** Valmistage ette küpsetamiseks mõeldud toit.
- 2. SAMM:** Ühendage grilliplaat vooluvõrku ja lülitage see sisse. Indikaatortuli süttib punaselt, andes märku, et grilliplaat on sisse lülitatud ja soojeneb.

**3. SAMM:** Kuumutage grillplaati umbes 2 minutit. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, lülitub indikaator tuli välja.

**4. SAMM:** Avage kaas ettevaatlikult, kasutades kuumuskindlaid ahjukindaid.

**5. SAMM:** Asetage toit keskele alumisele kleepumisvastase kattega küpsetusplaadile ja sulgege kaas ettevaatlikult.

**6. SAMM:** Küpsetage umbes 6–10 minutit või kuni soovitud küpsusaste on saavutatud; avage perioodiliselt kaas ettevaatlikult kuumakindlaid kindaid kasutades. Vajadusel võib toitu küpsetada veel veidi, kuni see pruunistub vastavalt eelistustele.

**7. SAMM:** Kui küpsetus on lõppenud, avage kaas ettevaatlikult kuumakindlaid ahjukindaid kasutades ja eemaldage toit kuumakindla plastist või puidust spaatliga. Mitme partii valmistamisel sulge kaas iga partii eemaldamise järel, et säilitada kuumus.

**8. SAAM:** Lülitage grillplaat välja ja eemaldage pistik vooluvõrgust. Jätke kaas lahti ja laske jahtuda.



**MÄRKUS:** Ärge täitke kleepumisvastase kattega küpsetusplaati üle. Alati kuumutage kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid enne küpsetamise alustamist ette. Kasutamise ajal lülitub indikaator tuli perioodiliselt sisse ja välja, näidates, et grillplaat hoiab temperatuuri.



**ETTEVAATUST:** Olge toiduvalmistamise ajal ettevaatlik; grillplaat eraldab auru.



**HOIATUS:** Grillplaat ja küpsetusplaadid muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks; vigastuste vältimiseks kasutage alati kuumakindlaid kindaid.

### Näpunäited ja nipid

1. Parimaks indikaatoriks, millal sisu on valmis, on see, kui aur lakkab grillplaadilt välja tulemast.
2. Alati kasutage võid või toiduõli, et ette valmistada kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid. See ei aita mitte ainult kaitsta kleepumisvastast katet, vaid muudab ka sisu eemaldamise lihtsamaks.
3. Kuumakindlate plastist või puidust tööriistade kasutamine aitab kaitsta kleepumisvastast katet.
4. Aja säästmiseks grillplaadi kasutamisel valmistage koostisosad hästi ette.

### Hoiustamine

Veenduge, et grillplaat on jahe, puhas ja kuiv, enne kui hoiustate selle jahedas, kuivas kohas.

Ärge kunagi mähkige juhet tihedalt grillplaadi ümber; mähkige see lõdvalt, et vältida kahjustusi.

### Tehnilised andmed

Tootekood: EK4216

Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Väljund: 550 W



## Juustburger

### Koostisosad

85 g burgeripihv  
1 viil cheddari või Ameerika juustu  
1 seesamiseemnetega hamburgerisai  
Lehtsalat, tomat, ketšup, sinep kaunistuseks (valikuline)

### Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Lõika burgeri kukkel pooleks, seejärel asetage grillplaadile ja sulge kaas. Rõsti kergelt mõlemalt poolt, kuni on kuldpruun, ja eemalda seejärel. Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta burgerikotletti grillplaadile ja sulge kaas. Küpseta umbes 10 minutit või kuni burgerikotletti on täielikult küpsenud. Umbes 1 minut enne, kui burger on valmis, asetage juust peale ja kata kuni see sulab. Eemaldage ettevaatlikult burgerikotletti kuumakindlate tangidega ja asetage burgerisaikesse. Lisage soovitud kaunistused ja serveerige kohe.

## Vegan burger

### Koostisosad

1 vegan burger, salatutud  
1 viil vegan juustu  
Lehtsalat, tomat, ketšup, sinep kaunistuseks (valikuline)

### Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Lõika burgeri kukkel pooleks, seejärel asetage grillplaadile ja sulge kaas. Rõsti kergelt mõlemalt poolt, kuni on kuldpruun, ja eemalda seejärel. Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta burgerikotletti grillplaadile ja sulge kaas. Küpseta umbes 10 minutit või kuni burgerikotletti on täielikult küpsenud. Umbes 1 minut enne, kui burger on valmis, asetage juust peale ja kata kuni see sulab. Eemaldage ettevaatlikult burgerikotletti kuumakindlate tangidega ja asetage burgerisaikesse. Lisage soovitud kaunistused ja serveerige kohe.

## Juustune hommikusöögi muffin

### Koostisosad

1 inglise muffin  
1 vorstikotlett  
1 muna  
2 viilu cheddar juustu

### Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Lõigake muffin pooleks, asetage see grillplaadile ja sulgege kaas. Rõstige umbes 2 minutit või kuni kuldpruunini ja eemaldage. Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta pihv grillplaadile ja sulge kaas. Küpseta umbes 10 minutit või kuni burgeripihv on täielikult küpsenud ning seejärel eemalda. Küpseta muna vastavalt soovile alumisel küpsetusplaadil. Kui muna küpseb, pane muffin kokku. Aseta pihv alumisele saiapoolikule, siis lisa juust, ja lõdruks pane peale küpsetatud muna. Serveerige kohe.

## Quesadilla

### Koostisosad

2 mini tortiljat  
Peotäis riivjuustu  
Tükeldatud tomat, sibul, salat kaunistuseks (valikuline)

### Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta üks tortilja grillplaadile. Lisa juust peale koos kõigi lisanduvate koostisosadega nagu tükeldatud tomat, sibul jne. Aseta peale veel üks tortilja. Sulge kaas ja küpseta umbes 8 minutit või kuni see muutub kuldpruuniks. Eemaldage ettevaatlikult kuumuskindlate tangidega ja serveerige kohe.

## Pesto kana panini

### Koostisosad

2 viilu Itaalia leiba või 1 mini ciabatta kukkel, pikuti lõigatud  
1 kondita kanafilee riba, lapikuks tehtud  
2 viilu röstitud punast paprikat  
2 spl pestot  
1 väike peotäis rukolat  
½ spl võid

## Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta kana grillplaadile ja sulge kaas. Küpseta umbes 8–10 minutit või kuni kana on täielikult küpsenud, seejärel eemalda. Kui kana küpseb, valmistage panini. Määri pesto ühele leivaviilule ja lisa röstitud paprikad ja rukola. Aseta kana peale ja lisa teine leivaviil. Määri leiva välimine külg võiga ja asetage grillplaadile. Küpseta umbes 4–5 minutit või kuni panini on soe ja röstitud. Serveeri kohe.

## Grillitud võrtsikas ananass

### Koostisosad

4 viilu ananassi  
4 pallikest vaniljejäätist  
½ tl muskaatpähklit  
½ tl kaneeli  
Mündilehed, kaunistuseks

### Meetod

Kuumutage grillplaat.  
Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Sega muskaatpähkel ja kaneel. Puista saadud segu mõlemale poole ananassi, hõõru sisse, et viilud oleksid kaetud. Grilli ananassiviile grillplaadil umbes 2–3 minutit. Kaunistage vaniljajäätise kühvli ja piparmündilehega.

**GR I** Παρακαλείστε να φυλάξετε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

## Φροντίδα και συντήρηση

**BHMA 1:** Πριν προσπαθήσετε οποιαδήποτε καθαριότητα ή συντήρηση, αποσυνδέστε την κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.

**BHMA 2:** Σκουπίστε το περίβλημα της πλάκας ψησίματος με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε καλά.

**BHMA 3:** Αφαιρέστε το κολλημένο φαγητό εφαρμόζοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού με ένα ήπιο απορροπτικό στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρωση, στη συνέχεια ακουπίστε τις καθαρές με μια χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό σφουγγάρι αν το φαγητό είναι δύσκολο να αφαιρεθεί.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή λειαντικά απορροπτικά καθαρισμού ή καθαριστικά για την καθαριότητα της πλάκας ψησίματος ή των εξαρτημάτων της, καθώς αυτό θα μπορούσε να βλάψει την επιφάνεια.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η πλάκα ψησίματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

## Οδηγίες χρήσης

### Πριν την πρώτη χρήση

Πριν συνδέσετε την παροχή ρεύματος, καθαρίστε την πλάκα ψησίματος ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «Φροντίδα και συντήρηση».



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος για πρώτη φορά, μπορεί να εκλυθεί ελαφρός καπνός ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα υποχωρήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός γύρω από την πλάκα ψησίματος.

## Χρήση της πλάκας ψησίματος

Πριν από κάθε χρήση, εφαρμόστε προσεκτικά ένα λεπτό στρώμα μαγειρικού λαδιού στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρωση, τρίβοντας το με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα βοηθήσει να παραταθεί η διάρκεια ζωής της αντικολητικής επιστρωσης και να αποτραπεί να κολλήσουν τα περιεχόμενα.

**BHMA 1:** Προετοιμάστε το φαγητό που θα μαγειρευτεί.

**BHMA 2:** Συνδέστε την Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος στην κύρια παροχή ρεύματος και ενεργοποιήστε την. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινη, υποδεικνύοντας ότι η Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος έχει ενεργοποιηθεί και θερμαίνεται.

**BHMA 3:** Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος για περίπου 2 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.

**BHMA 4:** Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

**ΒΗΜΑ 5:** Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της κάτω πλάκας μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και στη συνέχεια κλείστε προσεκτικά το καπάκι.

**ΒΗΜΑ 6:** Μαγειρέψτε για περίπου 6–10 λεπτά ή μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος. Ελέγξτε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα. Εάν χρειαστεί, το φαγητό μπορεί να μαγειρευτεί λίγο περισσότερο, μέχρι να ροδίσει σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

**ΒΗΜΑ 7:** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, χρησιμοποιήστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και στη συνέχεια να αφαιρέσετε το φαγητό με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα.

Όταν δημιουργείτε πολλές παρτίδες, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε παρτίδας για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

**ΒΗΜΑ 8:** Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε την πλάκα ψησίματος από την παροχή ρεύματος. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε τη να κρυώσει.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην υπερπληρώνετε την πλάκα μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση. Πάντα να προθερμαίνετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Κατά τη χρήση, η ενδεικτική λυχνία θα ανάβει και θα σβήνει, για να υποδεικνύει ότι η Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος διατηρεί τη θερμοκρασία.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να είστε προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα· η πλάκα ψησίματος θα εκπέμπει ατμό.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος και οι Πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση, να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να αποφύγετε τραυματισμούς.

#### Συμβουλές και υποδείξεις

1. Η καλύτερη ένδειξη για το πότε είναι έτοιμα τα περιεχόμενα είναι όταν ο ατμός σταματά να βγαίνει από την πλάκα ψησίματος.
2. Πάντα να χρησιμοποιείτε βούτυρο ή λάδι μαγειρέματος για να προετοιμάσετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση. Αυτό όχι μόνο θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολητικής επίστρωσης, αλλά θα κάνει και πιο εύκολη την αφαίρεση των περιεχομένων.
3. Η χρήση πλαστικών ή ξύλινων σκευών ανθεκτικών στη θερμότητα θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολητικής επίστρωσης.
4. Για να εξοικονομήσετε χρόνο όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος, προετοιμάστε τα υλικά εκ των προτέρων.

#### Αποθήκευση

Ελέγξτε ότι η πλάκα ψησίματος είναι δροσερή, καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε σε δροσερό, στεγνό μέρος. Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο σφικτά γύρω από την πλάκα ψησίματος, τυλίξτε το χαλαρά για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.

#### Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EK4216  
Είσοδος: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Εξοδος: 550 W



## Τσίζμπεργκερ

### Συστατικά

85 γρ. μπιφτέκι  
1 φέτα τυρί τσένταρ ή αμερικάνικο τυρί  
1 ψωμάκι μπέργκερ με σουσάμι  
Μαρούλι, ντομάτα, κέτσαπ, μουστάρδα για γαρνιτούρα (προαιρετικά)

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Κόψτε το ψωμάκι του μπέργκερ στη μέση, τοποθετήστε το στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Ψήστε το ελαφρώς και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσει και στη συνέχεια αφαιρέστε το.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Τοποθετήστε το μπιφτέκι στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί πλήρως το μπιφτέκι. Περίπου 1 λεπτό πριν είναι έτοιμο το μπιφτέκι, βάλτε το τυρί από πάνω και καλύψτε μέχρι να λιώσει.  
Αφαιρέστε προσεκτικά το μπιφτέκι με λαβίδες ανθεκτικές στη θερμότητα και τοποθετήστε το στο ψωμάκι του μπέργκερ. Προσθέστε τα επιθυμητά γαρνιρίσματα και σερβίρετε αμέσως.

## Βίγκαν μπιφτέκι

### Συστατικά

1 vegan burger, αποψυγμένο  
1 φέτα τυρί φυτικής προέλευσης  
Μαρούλι, ντομάτα, κέτσαπ, μουστάρδα για γαρνιτούρα (προαιρετικά)

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Κόψτε το ψωμάκι του μπέργκερ στη μέση, τοποθετήστε το στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Ψήστε το ελαφρώς και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσει και στη συνέχεια αφαιρέστε το.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Τοποθετήστε το μπιφτέκι στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί πλήρως το μπιφτέκι. Περίπου 1 λεπτό πριν είναι έτοιμο το μπιφτέκι, βάλτε το τυρί από πάνω και καλύψτε μέχρι να λιώσει.  
Αφαιρέστε προσεκτικά το μπιφτέκι με λαβίδες ανθεκτικές στη θερμότητα και τοποθετήστε το στο ψωμάκι του μπέργκερ. Προσθέστε τα επιθυμητά γαρνιρίσματα και σερβίρετε αμέσως.

## Τυρένιο πρωινό μάφιν

### Συστατικά

1 αγγλικό μάφιν  
1 μπιφτέκι λουκάνικου  
1 αυγό  
2 φέτες τυρί τσένταρ

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Κόψτε το μάφιν στη μέση και τοποθετήστε το στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Ψήστε για περίπου 2 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει και μετά αφαιρέστε.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Τοποθετήστε το μπιφτέκι στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί πλήρως το μπιφτέκι και στη συνέχεια αφαιρέστε το.  
Μαγειρέψτε το αυγό όπως επιθυμείτε στην κάτω πλάκα μαγειρέματος. Ενώ το αυγό μαγειρεύεται, συναρμολογήστε το μάφιν.  
Τοποθετήστε το μπιφτέκι ακολουθούμενο από το τυρί πάνω στο κάτω μέρος του ψωμιού, και στη συνέχεια, προσθέστε το μαγειρεμένο αυγό. Σερβίρετε αμέσως.

## Κεσάντιγια

### Συστατικά

2 μίνι τортίγιας  
Μια χούφτα από τριμμένο τυρί  
Ντομάτα κομμένη σε κύβους, κρεμμύδι, μαρούλι για γαρνιτούρα (προαιρετικά)

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Τοποθετήστε τα μίνι τортίγια στη γκριλιέρα.  
Προσθέστε το τυρί από πάνω μαζί με οποιαδήποτε επιπλέον υλικά, όπως ντομάτα σε κύβους, κρεμμύδι, κ.λπ.

Προσθέστε άλλη μία τортίγια από πάνω. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 8 λεπτά ή μέχρι να γίνει χρυσαφί.  
Αφαιρέστε προσεκτικά με λαβίδες ανθεκτικές στη θερμότητα και σερβίρετε αμέσως.

## Πανίνι πέστο με κοτόπουλο

### Συστατικά

2 φέτες ιταλικού ψωμιού ή 1 μικρό ψωμάκι ciabatta, κομμένο κατά μήκος  
1 φιλέτο κοτόπουλου χωρίς πέστο, ισωμένο  
2 φέτες ψητή κόκκινη πιπεριά  
2 κουταλιές της σούπας πέστο  
1 μικρή χούφτα ρόκα  
½ κουταλιά της σούπας βούτυρο

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Τοποθετήστε το κοτόπουλο στην πλάκα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 8–10 λεπτά ή μέχρι το κοτόπουλο να είναι πλήρως μαγειρεμένο και στη συνέχεια αφαιρέστε το.  
Καθώς το κοτόπουλο μαγειρεύεται, συναρμολογήστε το πανίνι. Απλώστε το πέστο σε μια φέτα ψωμιού και από πάνω τοποθετήστε τις ψητές πιπεριές και τη ρόκα. Τοποθετήστε το κοτόπουλο από πάνω και προσθέστε την άλλη φέτα ψωμιού.  
Αλείψτε βούτυρο στο εξωτερικό του ψωμιού και τοποθετήστε το στη γκριλιέρα. Μαγειρέψτε για περίπου 4–5 λεπτά ή μέχρι το πανίνι να είναι ζεστό και φρυγανισμένο. Σερβίρετε αμέσως.

## Ψητός ανανάς με μαχαρικά

### Συστατικά

4 φέτες ανανά  
4 μάλες παγωτό βανίλια  
½ κ.γ. μοσχοκάρυδο  
½ κ.γ. κανέλα  
Φύλλα μέντας, για γαρνιτούρα

### Μέθοδος

Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος.  
Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.  
Συνδυάστε το μοσχοκάρυδο και την κανέλα. Πασπαλίστε στις δύο πλευρές του ανανά και τρίψτε για να καλύψετε τις φέτες.  
Ψήστε τις φέτες ανανά στην Κύρια μονάδα πλάκας ψησίματος για περίπου 2–3 λεπτά. Γαρνίρετε με μια μπάλα παγωτό βανίλια και ένα φύλλο μέντας.

DK 1 Gem venligst instruktionerne til fremtidig reference.

## Pleje og vedligeholdelse

**TRIN 1:** Før du forsøger rengøring eller vedligeholdelse, skal du trække stikket på Griddle hovedenheden af et stikkontakt og lade den køle helt af.  
**TRIN 2:** Aftør griddle hovedenheden med en blød, fugtig klud, og tør grundigt.  
**TRIN 3:** Fjern indbagt mad ved at påføre en lille mængde varmt vand blandet med et mildt rengøringsmiddel på de non-stick-belagte madlavningsplader, og tør dem derefter rene med et stykke køkkenrulle. Brug en ikke-slibende skuresvamp, hvis maden er svær at fjerne.  
Brug aldrig skraper eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre griddle eller dets tilbehør, da dette kan beskadige overfladen.



**BEMÆRK:** Griddle hovedenheden skal rengøres efter hver brug.

## Brugsanvisning

### Før første brug

Før tilslutning til strømforsyningen, rengør griddlen efter instruktionerne i afsnittet med titlen »Pleje og vedligeholdelse«.



**BEMÆRK:** Ved første brug af Griddle hovedenheden kan der forekomme en let røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring Griddle hovedenheden.

## Brug af Griddle hovedenhed

Før hver brug, påfør forsigtigt et tyndt lag madolie på de non-stick-belagte madlavningsplader, og gnid det ind med et papirhåndklæde. Dette vil hjælpe med at forlænge levetiden på non-stick-belægningen og forhindre indholdet i at klitre.

**TRIN 1:** Forbered maden, der skal tilberedes.

**TRIN 2:** Sæt stikket i og tænd for griddle ved strømforsyningsens stikkontakt. Kontrollampen vil lyse rødt, hvilket signalerer, at griddle er tændt og er ved at varme op.

**TRIN 3:** Forvarm Griddle hovedenhed i ca. 2 minutter. Kontrollampen vil slukke, når den ønskede temperatur er nået.

**TRIN 4:** Åbn forsigtigt låget ved hjælp af varmebestandige ovnhandsker.

**TRIN 5:** Placer maden i midten af den nedre non-stick-belagte madlavningsplade og luk derefter forsigtigt låget.

**TRIN 6:** Kog i ca. 6–10 minutter, eller indtil den ønskede grad af færdighed er opnået; tjek periodisk ved forsigtigt at åbne låget med varmebestandige handsker. Om nødvendigt kan maden tilberedes lidt længere, indtil den er brunet efter ønske.

**TRIN 7:** Når madlavningen er fuldført, skal du bruge varmebestandige ovnhandsker til forsigtigt at åbne låget og derefter fjerne maden med en varmebestandig plast- eller træspatel.

Ved tilberedning af flere portioner, luk låget efter at have fjernet hver portion for at bevare varmen.

**TRIN 8:** Sluk og frakobl Griddle hovedenhed fra lysnettet. Lad låget stå åbent og lad det køle af.



**BEMÆRK:** Fyld ikke den non-stick-belagte madlavningsplade for meget. Forvarm altid de non-stick-belagte madlavningsplader, før du begynder at lave mad. Under brug vil kontrollampen tænde og slukke for at indikere, at griddlen opretholder temperaturen.



**FORSIGTIG:** Udvis forsigtighed under madlavning, da griddlen vil udsende damp.



**ADVARSEL:** Griddlen og madlavningspladerne bliver meget varme under brug; brug altid varmebestandige handsker for at undgå skader.

## Hints og tips

1. Den bedste indikator for hvornår indholdet er klar, er når dampen holder op med at slippe ud fra griddle.
2. Brug altid smør eller madolie til at forbehandle de non-stick-belagte madlavningsplader. Dette vil ikke kun hjælpe med at beskytte non-stick belægningen, men det vil også gøre det lettere at fjerne indholdet.
3. Brugen af varmebestandigt plast eller træredskaber vil hjælpe med at beskytte non-stick-belægningen.
4. For at spare tid, når du bruger griddlen, forbered ingredienserne i god tid forud.

## Opbevaring

Sørg for, at griddlen er kølig, ren og tør, inden den opbevares et køligt og tørt sted.

Vikl aldrig ledningen stramt omkring Griddle hovedenhed; vikl den løst for at undgå skader.

## Specifikationer

Produktkode: EK4216

Indgang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

# OPSKRIETER



## Cheeseburger

### Ingredienser

85 g burgerbøf  
1 skive cheddar- eller amerikansk ost  
1 sesam burgerbolle  
Salat, tomat, ketchup, sennep til pynt (valgfrit)

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Skær burgerbollen over, læg den derefter i griddle hovedenheden og luk låget. Rist let på begge sider, indtil den er gyldenbrun, og fjern den. Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Placér burgerbøffen i griddle hovedenheden og luk låget. Tilbered i ca. 10 minutter, eller indtil burgerbøffen er helt gennemstegt. Cirka 1 minut før burgeren er færdig, læg osten ovenpå og dæk til, indtil den smelter. Fjern forsigtigt burgerbøffen med varmebestandig tang og læg den i burgerbollen. Top med ønskede pynt og server straks.

## Vegansk burger

### Ingredienser

1 vegansk burger, optøet  
1 skive vegansk ost  
Salat, tomat, ketchup, sennep til pynt (valgfrit)

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Skær burgerbollen over, læg den derefter i griddle hovedenheden og luk låget. Rist let på begge sider, indtil den er gyldenbrun, og fjern den. Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Placér burgerbøffen i griddle hovedenheden og luk låget. Tilbered i ca. 10 minutter, eller indtil burgerbøffen er helt gennemstegt. Cirka 1 minut før burgeren er færdig, læg osten ovenpå og dæk til, indtil den smelter. Fjern forsigtigt burgerbøffen med varmebestandig tang og læg den i burgerbollen. Top med ønskede pynt og server straks.

## Morgenmadsmuffin med ost

### Ingredienser

1 engelsk muffin  
1 pølse-bøf  
1 æg  
2 skiver cheddarost

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Skær muffinen i to, placer den i Griddle hovedenheden, og luk låget. Rist i ca. 2 min. eller indtil den er gyldenbrun, og tag den derefter ud.  
Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Placér bøffen i Griddle hovedenheden og luk låget. Steg i cirka 10 minutter, eller indtil burgerbøffen er fuldt gennemstegt, og fjern derefter.  
Steg ægget efter ønske på den nedre madlavningsplade. Mens ægget steger, skal du samle muffinen.  
Placér bøffen efterfulgt af osten på den nederste bolle, og læg derefter det tilberedte æg øverst.  
Serveres straks.

## Quesadilla

### Ingredienser

2 mini tortillas  
En håndfuld revet ost  
Hakkede tomater, løg, salat til garnering (valgfrit)

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Læg en tortilla i griddle hovedenheden.  
Tilsæt osten på toppen sammen med eventuelle ekstra ingredienser som hakket tomat, løg osv.  
Tilsæt en anden tortilla på toppen. Luk låget, og kog i ca. 8 minutter, eller indtil den er gyldenbrun.  
Fjern forsigtigt med varmebestandige tænger og server straks.

## Pesto kylling panini

### Ingredienser

2 skiver italiensk brød eller 1 mini ciabattarulle, skåret på langs  
1 skindfri kyllingefilet, fladtrykt  
2 skiver ristet rød peber  
2 spsk pesto  
1 lille håndfuld rucola  
½ spsk smør

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Placér kyllingen i Griddle hovedenheden og luk låget. Steg i ca. 8–10 min, eller indtil kyllingen er helt gennemstegt, og fjern derefter.  
Mens kyllingen tilberedes, samles paninien. Smør pesto på én skive brød og top med de ristede peberfrugter og rucola. Placér kyllingen på toppen og tilsæt den anden skive brød.  
Smør ydersiden af brødet og placer det i Griddle hovedenheden. Tilbered i ca. 4–5 min., eller indtil paninien er varm og ristet. Server straks.

## Grillet krydret ananas

### Ingredienser

4 skiver ananas  
4 kugler vaniljeis  
½ tsk muskatnød  
½ tsk kanel  
Mynteblade, til pynt

### Fremgangsmåde

Forvarm Griddle hovedenheden.  
Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray.  
Kombiner muskatnød og kanel. Drys over begge sider af ananasen og gnid ind for at dække skiverne.  
Grill ananasskiverne i Griddle hovedenheden i ca. 2–3 min. Pynt med en kugle vaniljeis og et mynteblad.

SE I Vänligen spara instruktionerna för framtida referens.

## Skötsel och underhåll

**STEG 1:** Innan du påbörjar någon rengöring eller underhåll, koppla bort grillhällen från strömkällan och låt den svalna helt.

**STEG 2:** Torka av höljat till grillhällen med en mjuk, fuktig trasa och torka noggrant.

**STEG 3:** Ta bort inbränd mat genom att applicera en liten mängd varmt vatten blandat med ett mildt rengöringsmedel på de non-stickbelagda kokplattorna och torka sedan av dem med en papperstrasa. Använd en icke-slipande skrubber om det är svårt att avlägsna maten. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller skrubbare för att rengöra grillhällen eller dess tillbehör, eftersom detta kan skada ytan.



**OB:** Grillhällen bör rengöras efter varje användning.

## Instruktioner för användning

### Innan första användningen

Innan du ansluter till elnätet, rengör grillhällen enligt instruktionerna i avsnittet med titeln **"Skötsel och underhåll"**.



**NOTERA:** När du använder grillhällen för första gången kan en lätt rök eller lukt uppstå. Detta är normalt och kommer snart att avta. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt grillhällen.

## Använda grillhällen

Före varje användning applicera försiktigt ett tunt lager matolja på de non-stickbelagda kokplattorna och gnid in det med hushållspapper. Detta hjälper till att förlänga livslängden på non-stickbelägningen och förhindra att innehåll fastnar.

**STEG 1:** Förbered maten som ska tillagas.

**STEG 2:** Anslut och slå på grillhällen vid huvudeleströmkällan. Indikatorlampan kommer att lysa rött och signalera att grillhällen har satts på och värms upp.

# RECEPT

**STEG 3:** Förvärm grillhällen i ca 2 minuter. Indikatorlampan kommer att slockna när den önskade temperaturen har uppnåtts.

**STEG 4:** Öppna försiktigt locket med hjälp av värmeresistenta ugnshandskar.

**STEG 5:** Placera maten i mitten av den nedre non-stickbelagda kokplattan och stäng sedan locket försiktigt.

**STEG 6:** Tillaga i cirka 6–10 minuter eller tills önskad färdighet är uppnådd; kontrollera regelbundet genom att försiktigt öppna locket med hjälp av värmebeständiga handskar. Om det behövs kan maten tillagas lite längre, tills den är brynt efter önskemål.

**STEG 7:** När tillagningen är klar, använd värmebeständiga ugnsvantar för att försiktigt öppna locket och ta sedan bort maten med en värmebeständig plast- eller träspatel.

När du gör flera omgångar, stäng locket efter att du har tagit ut varje omgång för att behålla värmen.

**STEG 8:** Stäng av och koppla ur grillhällen från elnätet. Lämna locket öppet och låt svalna.



**OBS:** Fyll inte non-stickbelagda kokplattor för mycket. Förvärm alltid de non-stickbelagda kokplattorna innan du börjar laga mat. Under användning kommer indikatorlampan att slås på och av för att indikera att grillhällen håller temperaturen.



**WARNING:** Var försiktig under matlagning; grillhällen kommer att avge ånga.



**WARNING:** Huvudenhet för grillhäll och Non-stickbelagda kokplattor blir mycket varma under användning; använd alltid värmebeständiga handskar för att undvika skador.

## Tips och råd

1. Den bästa indikationen på när innehållet är klart är när ångan slutar komma ut från grillhällen.
2. Använd alltid smör eller matolja för att förbehandla de non-stickbelagda kokplattorna. Detta kommer inte bara att hjälpa till att skydda non-stick-beläggningen, utan det kommer också att göra det lättare att ta bort innehållet.
3. Att använda värmebeständiga plast- eller träredskap hjälper till att skydda non-stickbeläggningen.
4. För att spara tid när du använder grillhällen, förbered ingredienserna i god tid.

## Förvaring

Kontrollera att grillhällen är sval, ren och torr innan den förvaras på en sval, torr plats.

Linda aldrig sladden tätt runt grillhällen, utan linda den löst för att undvika skador.

## Specifikationer

Produktkod: EK4216

Ingång: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Effekt: 550 W



## Cheeseburgare

### Ingredienser

85 g hamburgerbiff  
1 skiva cheddar eller amerikansk ost  
1 sesam hamburgerbröd  
Sallad, tomat, ketchup, senap för garnering (valfritt)

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Skär hamburgerbrödet i hälften och placera det sedan i grillhällen och stäng locket. Lättrosta på båda sidor tills de är gyllenbruna och ta sedan bort. Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Placera hamburgerbiffen i grillhällen och stäng locket. Tillaga i ca 10 minuter eller tills hamburgerbiffen är genomstekt. Ungefär 1 minut innan burgaren är klar, lägg osten ovanpå och täck tills den smälter.  
Ta försiktigt bort hamburgerbiffen med värmebeständiga tång och placera i hamburgerbrödet. Toppa med önskad garnering och servera omedelbart.

## Vegansk burgare

### Ingredienser

1 vegansk hamburgare, tinad  
1 skiva vegansk ost  
Sallad, tomat, ketchup, senap för garnering (valfritt)

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Skär hamburgerbrödet i hälften och placera det sedan i grillhällen och stäng locket. Lättrosta på båda sidor tills de är gyllenbruna och ta sedan bort. Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Placera hamburgerbiffen i grillhällen och stäng locket. Tillaga i ca 10 minuter eller tills hamburgerbiffen är genomstekt. Ungefär 1 minut innan burgaren är klar, lägg osten ovanpå och täck tills den smälter.  
Ta försiktigt bort hamburgerbiffen med värmebeständiga tång och placera i hamburgerbrödet. Toppa med önskad garnering och servera omedelbart.

## Ostig frukostmuffin

### Ingredienser

1 engelsk muffin  
1 korvbiff  
1 ägg  
2 skivor cheddarost

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Skär muffinsen i halvor och placera sedan i grillhällen och stäng locket. Rosta i ca 2 minuter eller tills de är gyllenbruna och ta sedan bort dem. Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Placera biffen i grillhällen och stäng locket. Tillaga i ca 10 minuter eller tills biffen är helt genomstekt och ta sedan bort den.  
Tillaga ägget som önskat på den nedre kokplattan. Medan ägget tillagas, montera muffinen.  
Placera biffen följt av osten på den undre bullen, toppa sedan med det tillagade ägget.  
Servera omedelbart.

## Quesadilla

### Ingredienser

2 mini tortillas  
Handfull med rivnen ost  
Tärnad tomat, lök, sallad till garnering (valfritt)

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Placera en tortilla i grillhällen.  
Tillsätt osten ovanpå tillsammans med eventuella extra ingredienser som tärnad tomat, lök, etc.  
Lägg ytterligare en tortilla ovanpå. Stäng locket och grädda i ca 8 minuter eller tills den är gyllenbrun.  
Ta försiktigt bort med värmebeständiga tång och servera omedelbart.

## Pestokyklingpanini

### Ingredienser

2 skivor italienskt bröd eller 1 liten ciabattafalla, skuren på längden  
1 skinnfri kycklingfilé, utbankad  
2 skivor rostad röd paprika  
2 msk pesto  
1 liten näve ruccola  
½ msk smör

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Placera kycklingen i grillhällen och stäng locket. Tillaga i cirka 8–10 minuter eller tills kycklingen är helt genomstekt och ta sedan bort den. Medan kycklingen tillagas, montera paninin. Bred peston på en skiva bröd och toppa med de rostade paprikorna och ruccolan. Placera kycklingen ovanpå och lägg till den andra brödskivan.  
Smörj utsidan av brödet och placera i grillhällen. Tillaga i ca 4–5 minuter eller tills paninin är varm och rostad. Servera omedelbart.

## Grillad kryddad ananas

### Ingredienser

4 skivor ananas  
4 skopor vaniljglass  
½ tsk muskot  
½ tsk kanel  
Myntablad, för garnering

### Metod

Förvärm grillhällen.  
Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningspray.  
Kombinera muskotnöten och kanelen. Strö över båda sidor av ananasen och gnid in för att täcka skivorna.  
Grilla ananasskivorna på grillhällen i ca 2–3 minuter. Garnera med en kula vaniljglass och ett myntablad.

**NO** I Vennligst behold instruksjonene for fremtidig referanse.

## Stell og vedlikehold

**STEG 1:** Før du forsøker rengjøring eller vedlikehold, trekk ut støpselet til stekeplaten hovedenhet fra strømmettet og la den avkjøles helt.

**STEG 2:** Tørk av dekelet på stekeplaten med en myk, fuktig klut og tørk grundig.

**STEG 3:** Fjern fastbrent mat ved å påføre en liten mengde varmt vann blandet med et mildt oppvaskmiddel på kokeplatene med slippbelegg, tørk dem deretter rene med et papirhåndkle. Bruk en ikke-slipende skurepute hvis maten er vanskelig å fjerne.  
Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler til å rengjøre grillplaten eller tilbehørene, da dette kan skade overflaten.



**MERK:** Stekeplaten hovedenhet skal rengjøres etter hver bruk.

## Instruksjoner for bruk

### Før første bruk

Før du kobler til strømforsyningen, rengjør stekeplaten i henhold til instruksjonene i seksjonen med tittelen «**Stell og vedlikehold**».



**MERK:** Når du bruker stekeplaten for første gang, kan det komme en svak røyk eller lukt. Dette er normalt og vil snart avta. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon rundt stekeplaten.

## Bruke stekeplaten

Før hver bruk, påfør nøye et tynt lag matolje på kokeplater med slippbelegg, og gnid det inn med et papirhåndkle. Dette vil bidra til å forlenge levetiden til slippbelegget og forhindre at innholdet fester seg.

**STEG 1:** Forbered maten som skal tilberedes.

**STEG 2:** Plugg inn og slå på stekeplaten ved strømforsyningen. Indikasjonsløset vil lyse rødt, noe som indikerer at stekeplaten er slått på og varmer opp.

**STEG 3:** Forvarm stekeplaten i ca. 2 minutter. Indikasjonsløset vil slukke når den nødvendige temperaturen er nådd.

# OPPSKRIFTER

**STEG 4:** Åpne forsiktig lokket ved å bruke varmebestandige ovnhansker.

**STEG 5:** Plasser maten i midten av den nedre kokeplaten med slippbelegg og lukk deretter lokket forsiktig.

**STEG 6:** Stek i ca. 6–10 minutter eller til ønsket stekegrad er oppnådd; kontroller periodisk ved å forsiktig åpne lokket med varmebestandige hansker. Om nødvendig, kan maten stekes litt lenger til den er brunet etter ønske.

**STEG 7:** Når matlagingen er ferdig, bruk varmebestandige ovnhansker for å forsiktig åpne lokket, og ta deretter ut maten med en varmebestandig plast- eller trespade.

Når du lager flere porsjoner, lukk lokket etter at du har fjernet hver porsjon for å bevare varmen.

**STEG 8:** Slå av stekeplaten og trekk ut støpselet fra strømuttaket. La toppen stå åpen og la den avkjøles.



**MERK:** Ikke overfyll kokeplater med slippbelegg. Forvarm alltid kokeplater med slippbelegg før du begynner å lage mat. Under bruk vil indikasjonsløset slå seg av og på for å indikere at stekeplaten opprettholder temperaturen.



**ADVARSEL:** Vær forsiktig under matlaging; stekeplaten vil avgj damp.



**ADVARSEL:** Stekeplaten og kokeplatene blir veldig varme under bruk; bruk alltid varmebestandige hansker for å unngå skade.

## Tips og råd

1. Den beste indikatoren for når innholdet er klart, er når dampen slutter å sive ut fra stekeplaten.
2. Bruk alltid smør eller matolje for å forbehandle kokeplater med slippbelegg. Dette vil ikke bare bidra til å beskytte slippbelegget, men det vil også gjøre det lettere å fjerne innholdet.
3. Bruk av varmebestandige plast- eller trebestikk vil bidra til å beskytte slippbelegget.
4. For å spare tid når du bruker stekeplaten, forbered ingrediensene i god tid på forhånd.

## Oppbevaring

Sjekk at stekeplaten er avkjølt, ren og tørr før den oppbevares på et kjølig, tørt sted.

Surr aldri ledningen tett rundt stekeplaten; surr den løst for å unngå skade.

## Spesifikasjoner

Produktkode: EK4216

Inngang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Effekt: 550 W



## Cheeseburger

### Ingredienser

85 g hamburgerkarbonade  
1 skive cheddar eller amerikansk ost  
1 sesamburgerbrød  
Salat, tomat, ketchup, sennep til garnityr (valgfritt)

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Del burgerbrødet i to. Legg det deretter på stekeplaten og lukk lokket.  
Rist lett på begge sider til gyllenbrun, og fjern deretter.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Legg burgerstykket i Stekeplaten hovedenhet og lukk lokket. Stek i ca. 10 minutter eller til burgerstykket er gjennomstekt. Ca. 1 minutt før burgeren er ferdig, legg osten på toppen og dekk til til den smelter.  
Fjern forsiktig burgerstykket med varmebestandig tang og legg det i burgerbrødet. Topp med ønsket pynt og server umiddelbart.

## Vegansk burger

### Ingredienser

1 vegansk burger, tint  
1 skive vegansk ost  
Salat, tomat, ketchup, sennep til garnityr (valgfritt)

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Del burgerbrødet i to. Legg det deretter på stekeplaten og lukk lokket.  
Rist lett på begge sider til gyllenbrun, og fjern deretter.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Legg burgerstykket i Stekeplaten hovedenhet og lukk lokket. Stek i ca. 10 minutter eller til burgerstykket er gjennomstekt. Ca. 1 minutt før burgeren er ferdig, legg osten på toppen og dekk til til den smelter.  
Fjern forsiktig burgerstykket med varmebestandig tang og legg det i burgerbrødet. Topp med ønsket pynt og server umiddelbart.

## Frokostmuffins med ost

### Ingredienser

1 engelsk muffin  
1 pøls karbonade  
1 egg  
2 skiver cheddarost

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Del muffinen i to, legg den deretter på stekeplaten og lukk lokket. Rist i ca. 2 minutter eller til den er gyllenbrun, og fjern deretter.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Legg burgerfarsen i stekeplaten hovedenhet og lukk lokket. Stek i ca. 10 minutter, eller til burgerfarsen er gjennomstekt, og ta den deretter ut.  
Stek egget som ønsket på den nedre kokeplaten. Mens egget steker, sett sammen muffinsen.  
Plasser burgeren etterfulgt av osten på den nederste bolledelen, deretter toppes med det stekte egget.  
Server umiddelbart.

## Quesadilla

### Ingredienser

2 mini-tortillaer  
En håndfull revet ost  
Terningede tomater, løk og salat til pynt (valgfritt)

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Legg en tortilla på stekeplaten.  
Legg osten på toppen sammen med eventuelle andre ingredienser som hakket tomat, løk, etc.  
Legg en annen tortilla på toppen. Lukk lokket og kok i ca. 8 minutter eller til den er gylde brun.  
Fjern forsiktig med varmebestandige tenger og server umiddelbart.

## Pesto kylling panini

### Ingredienser

2 skiver italiensk brød eller 1 mini ciabatta-rundstykke, delt på langs  
1 kyllingfillet uten skinn, banket flat  
2 skiver grillert rød paprika  
2 ss pesto  
1 liten håndfull ruccola  
½ ss smør

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Legg kyllingen på stekeplaten hovedenhet og lukk lokket. Stek i ca. 8–10 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt, og ta den deretter ut.  
Mens kyllingen steker, monter paninien. Smør pesto på en skive brød og legg på de stekte paprikaene og ruccolan. Legg kyllingen på toppen og tilsett den andre brødskiven.  
Smør utsiden av brødet og legg det i stekeplaten. Stek i ca. 4–5 minutter eller til paninien er varm og ristet. Server umiddelbart.

## Grillert krydret ananas

### Ingredienser

4 skiver ananas  
4 kuler vaniljeis  
½ ts muskat  
½ ts kanel  
Mynteblader, til pynt

### Metode

Forvarm stekeplaten.  
Smør kokeplatene med smør eller dekk dem lett med matlagingssspray.  
Bland muskat og kanel. Dryss over begge sider av ananasen og gni det inn for å dekke skivene.  
Grill ananasskivene på stekeplaten i ca. 2–3 minutter. Pynt med en kule vaniljeis og et mynteblad.

FI | Säilytä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

## Hoito ja huolto

**VAIHE 1:** Irrota paistolevy päävirtalähteestä ennen minkäänlaista puhdistusta tai huoltoa ja anna jäähtyä täysin.

**VAIHE 2:** Pyyhi paistolevyn kuori pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

**VAIHE 3:** Irrota kiinni tarttunut ruoka levittämällä pieni määrä lämmintä vettä, johon on sekoitettu mietoa pesuainetta, tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille, ja pyyhi ne sitten puhtaiksi talouspaperilla. Käytä hankaamatonta puhdistusainetta, jos ruoan poistaminen on vaikeaa. Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia pesuaineita tai -sieniä paistolevyn tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.



**HUOMAUTUS:** Paistolevy tulisi puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

## Käyttöohjeet

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen virtalähteeseen liittämistä, puhdista paistolevy noudattaen ohjeita osiossa nimeltä "Hoito ja ylläpito".



**HUOMAUTUS:** Kun käytät paistolevyä ensimmäistä kertaa, siitä saattaa vapautua hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja häviää pian. Varmista riittävä ilmanvaihto paistolevyn ympärillä.

## Paistolevyn käyttö

Ennen jokaista käyttöä levitä huolellisesti ohut kerros ruokaöljyä tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille, hieroen sitä talouspaperilla. Tämä auttaa pidentämään tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää ja estämään sisältöjen tarttumisen.

**VAIHE 1:** Valmistele ruoka kypsennettäväksi.

**VAIHE 2:** Kytke paistolevyn pääyksikkö sähköverkkoon ja laita se päälle. Merkkivalo syttyy punaiseksi, mikä osoittaa, että paistolevyn pääyksikkö on kytketty päälle ja lämpenee.

**VAIHE 3:** Esilämmitä paistolevy noin 2 minuuttia. Merkkivalo sammuu, kun vaadittu lämpötila on saavutettu.

**VAIHE 4:** Avaa kansi varovasti käyttäen kuumuutta kestäviä uunikintaita.

**VAIHE 5:** Aseta ruoka alemman tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje kansi varovasti.

**VAIHE 6:** Kypsennä noin 6–10 minuuttia tai kunnes haluttu kypsyyssyste on saavutettu; tarkista aika ajoin avaamalla kansi varovasti käyttäen kuumuutta kestäviä hanskoja. Jos tarpeen, ruokaa voi kypsentää hieman pidempään, kunnes se on ruskistunut halutunlaiseksi.

**VAIHE 7:** Kun ruoka on kypsää, avaa kansi varovasti kuumuutta kestäviä uunikäsineitä käyttäen ja poista sitten ruoka kuumuutta kestäväällä muovi- tai puulastalla.

Kun teet useita eriä, sulje kansi jokaisen erän poistamisen jälkeen lämmön säilyttämiseksi.

**VAIHE 8:** Katkaise virta paistolevystä ja irrota se verkkovirrasta. Jätä kansi auki ja anna paistolevyn jäähtyä.



**HUOM:** Älä täytä tarttumattomaksi pinnoitettua paistolevyä liikaa. Esikuumenna aina tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt ennen kypsentämistä. Käytön aikana merkkivalo syttyy ja sammuu osoittaen, että paistolevy ylläpitää lämpötilaa.



**VAROITUS:** Ole varovainen ruoanlaiton aikana; paistolevystä vapautuu höyryä.



**VAROITUS:** Paistolevyn pääyksikkö ja paistolevyt kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana; käytä aina kuumuutta kestäviä hanskoja vammojen välttämiseksi.

#### Vinkit ja neuvot

1. Paras merkki siitä, milloin sisältö on valmista, on kun höyry lakkaa karkaamasta paistolevystä.
2. Käytä aina voita tai ruokaöljyä esikäsitelläkseen tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt. Tämä ei ainoastaan auta suojaamaan tarttumattomaksi pinnoitettua pintaa, vaan helpottaa myös sisällön irrottamista.
3. Kuumankestävien muovi- tai puuastioiden käyttö auttaa suojaamaan tarttumattomaa pinnoitetta.
4. Säästäksesi aikaa paistolevyä käyttäessäsi valmistele ainekset hyvissä ajoin etukäteen.

#### Säilytys

Tarkista, että paistolevy on viileä, puhdas ja kuiva ennen kuin säilytät sen viileässä, kuivassa paikassa.

Älä kiedo johtoa tiukasti paistolevyn ympärille; kiedo se löysästi, jotta vältetään vaurioita.

#### Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK4216

Syöttö: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Lähtöteho: 550 W

# RESEPTIT



## Juustohampurilainen

### Ainesosat

85 g hampurilaispihvi  
1 viipale cheddaria tai amerikkalaista juustoa  
1 seesami hampurilaisämpylä  
Salaatti, tomaatti, ketsuppi, sinappi koristeluun (valinnainen)

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Leikkaa hampurilaisen sämpylä puoliksi, sitten aseta paistolevylle ja sulje kansi. Paahda kevyesti molemmilta puolilta, kunnes sämpylä on kullanuskea, ja poista sitten.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Aseta hampurilaispihvi paistolevyn ja sulje kansi. Kypsennä noin 10 minuuttia tai kunnes hampurilaispihvi on täysin kypsä. Noin 1 minuutti ennen kuin hampurilainen on valmis, laita juusto päälle ja peitä, kunnes se sulaa.  
Poista hampurilaispihvi varovasti kuumuutta kestävillä pihdeillä ja aseta hampurilaisämpylän väliin. Lisää haluamasi koristeet ja tarjoile heti.

## Vegaaninen hampurilainen

### Ainesosat

1 vegaaniburgeri, sulatettu  
1 viipale vegaanijuustoa  
Salaatti, tomaatti, ketsuppi, sinappi koristeluun (valinnainen)

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Leikkaa hampurilaisen sämpylä puoliksi, sitten aseta paistolevylle ja sulje kansi. Paahda kevyesti molemmilta puolilta, kunnes sämpylä on kullanuskea, ja poista sitten.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Aseta hampurilaispihvi paistolevyn ja sulje kansi. Kypsennä noin 10 minuuttia tai kunnes hampurilaispihvi on täysin kypsä. Noin 1 minuutti ennen kuin hampurilainen on valmis, laita juusto päälle ja peitä, kunnes se sulaa.  
Poista hampurilaispihvi varovasti kuumuutta kestävillä pihdeillä ja aseta hampurilaisämpylän väliin. Lisää haluamasi koristeet ja tarjoile heti.

## Juustoinen aamiaismuffini

### Ainesosat

1 Englantilainen muffinssi  
1 makkarapihvi  
1 kananmuna  
2 viipaletta cheddar-juustoa

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Leikkaa muffini puoliksi, laita se sitten paistolevyn pääyksikköön ja sulje kansi. Paahda noin 2 minuuttia tai kunnes muffini on kullanuskea, ja poista se sitten.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Aseta pihvi paistolevyn ja sulje kansi. Kypsennä noin 10 minuuttia tai kunnes hampurilaispihvi on täysin kypsä, ja poista sitten.  
Kypsennä kananmuna haluamalla tavalla tarttumattomaksi pinnoitetulla paistolevylle. Kokoa muffini sillä aikaa, kun kananmuna kypsyy.  
Aseta pihvi pohjasämpylälle, lisää päälle juusto ja tämän jälkeen kypsennetty kananmuna.  
Tarjoile heti.

## Quesadilla

### Ainesosat

2 mini - tortillaa  
Kourallinen raastettua juustoa  
Kuutiotomaatti, sipuli, salaatti koristeeksi (valinnainen)

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Aseta yksi tortilla paistolevylle.  
Lisää juusto päälle yhdessä lisäaineiden, kuten kuutioidun tomaatin, sipulin jne., kanssa.  
Lisää toinen tortilla päälle. Sulje kansi ja kypsennä noin 8 minuuttia tai kunnes se on kullanuskea.  
Poista varovasti kuumuutta kestävillä pihdeillä ja tarjoile heti.

## Pestokana-panini

### Ainesosat

2 viipaletta italialaista leipää tai 1 mini-ciabatta-sämpylä, leikattu pituussuunnassa  
1 nahaton broilerin sisäfile, litistetty  
2 viipaletta paahdettua punaista paprikaa  
2 rkl pestoa  
1 pieni kourallinen rucolaa  
½ rkl voita

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Aseta kana paistolevyn ja sulje kansi. Kypsennä noin 8–10 minuuttia tai kunnes kana on täysin kypsää, ja poista sitten.  
Kun kana kypsyy, kokoa panini. Levitä pesto yhdelle leivänsivulle ja lisää päälle paahdetut paprikat ja rucola. Aseta kana päälle ja lisää toinen leipäviipale.  
Levitä voita leivän ulkopuolelle ja aseta se paistolevylle. Kypsennä noin 4–5 minuuttia tai kunnes panini on lämmin ja paahdunut. Tarjoile heti.

## Grillattu maustettu ananas

### Ainesosat

4 viipaletta ananasta  
4 palloa vaniljajäätelöä  
½ tl muskottipähkinää  
½ tl kanelia  
Mintunlehdet, koristeeksi

### Menetelmä

Esilämmitä paistolevyn pääyksikkö.  
Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.  
Yhdistä muskottipähkinä ja kaneli. Ripottele ananaksen molemmille puolille ja hiero peittämään viipaleet.  
Grillaa ananasviipaleet paistolevylle noin 2–3 minuuttia. Koristele kauhallisella vaniljajäätelöä ja mintunlehdellä.





FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



ou

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**  
**MADE IN CHINA.**

©George Wilkinson trademark. All rights reserved.

CD040825/MD000000/V1