



Hugging your Life!

FI

Hugin helpottaa elämäsi ja tekee tavallisista kotiaskareista mukavampia. Hugin-valikoimasta löydät tyylikkään vastauksen jokaiseen tarpeeseesi keittiössä ja kodissa.

SE

Hugin gör livet enklare och hemsysslorna behagligare. I Hugin's produkturval hittar man stilig lösningar till varje uppgift i köket och hela hushållet.

EE

Hugin muudab elu lihtsamaks ja kodused toimetused mõnusamaks. Hugini tootevalikust leiate stiilseid lahendusi igaks otsustarbeks köögis ja terves majapidamises.

LV

Hugin padara dzīvi vienkāršāku un mājas soli patīkamāku. Firmas Hugin izstrādājumu klāstā atradīsiet mūsdienu risinājumu jebkuram nolūkam virtuvē un māj-saimniecībā.

LT

„Hugin“ paverčia gyvenimą lengvesniu, o buities darbus – malonesniais. „Hugin“ asortimente rasite įvairių paskirčių stilingus sprendimus virtuvei ir visiems namams.

RU

Hugin делает жизнь легче, домашние заботы – приятнее. В ассортименте продукции Hugin найдутся стильные решения для кухни и всего домашнего хозяйства.



Hugging your Life!

EE
Maaletooja: Prisma Peremarket AS, Tammsaare tee 118d,
12918 Tallinn, Eesti

LV
Importētājs: AS Prisma Latvija, Ieriķu iela 3, Rīga,
LV-1084, Latvija

LT
Importuotojas: UAB „Prisma LT“, V. Gerulaičio g. 1,
LT-08200 Vilnius, Lietuva

SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Finland
www.hugin-kodinkoneet.fi

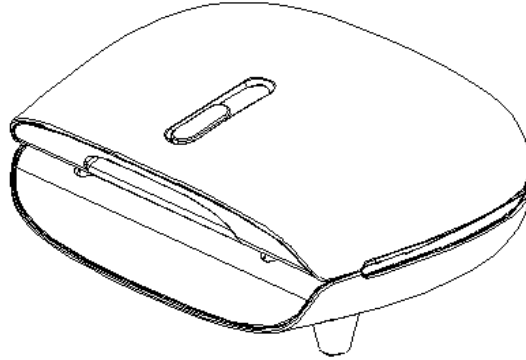
RU
SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Финляндия
Импортер: ООО «Призма»,
Большой проспект В.О., д. 68, лит. А.,
199106, Санкт-Петербург, Россия.
тел. +7 812 4938580



Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija
Инструкция по эксплуатации

KÄYTTÖOHJE
HUGIN VERONICA 3IN1 GRILLI SW-206
220V–240V~, 50/60Hz, 750 W



YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä nämä ohjeet.
2. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
3. Ennen laitteen käyttöä tarkista, että pistorasian jännite vastaa laitteessa olevan tyyppikilven merkittyä jännitettä.
4. Kytke laite ainoastaan vaihtojännitteiseen ja maadoitettuun pistorasiaan. Älä anna virtajohdon kulkea terävien kulmien yli.
5. Kytke laite vikavirtasuojalla varustettuun pistorasiaan (30 mA).
6. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina lopettaessasi laitteen käytön, lisäosien liittämistä tai laitteen puhdistamista varten sekä mahdollisen toimintahäiriön ilmetessä. Kytke ensin laitteen virta pois. Vedä pistotulpasta, älä virtajohdosta.
7. Älä kosketa grillin kuumia pintoja. Käytä kädensijaa.
8. Tarkista virtajohdon ja laitteen kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos huomaat niissä vaurioita. Mikäli sähköjohto on vaurioitunut, laitteen käyttöön liittyy sähköiskuriski. Laite tulee viedä valtuutettuun sähkölaitteiden huoltoliikkeeseen sähköjohdon vaihtoa varten. Älä korjaa laitetta itse.
9. Säilytä laite ja virtajohto siten, etteivät ne altistu kuumuudelle, suoralle auringonvalolle, kosteudelle.
10. Älä käytä sellaisia lisäosia, jotka eivät ole laitteen valmistajan suosittelemia tai jotka eivät kuulu valmistajan tuotevalikoimaan.
11. Älä käytä laitetta ulkona.
12. Älä sijoita laitetta kuuman hellan tai uunin päälle tai läheisyyteen.
13. Noudata äärimmäistä varovaisuutta siirtäessäsi laitetta, jonka sisällä on kuumaa öljyä tai muuta kuumaa nestettä.
14. Älä koskaan laske laitetta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä päästä sitä kosketuksiin nesteiden kanssa. Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai kosteat.
15. Jos laite on kastunut tai kostea, irrota pistotulppa välittömästi pistorasiasta. Älä yritä

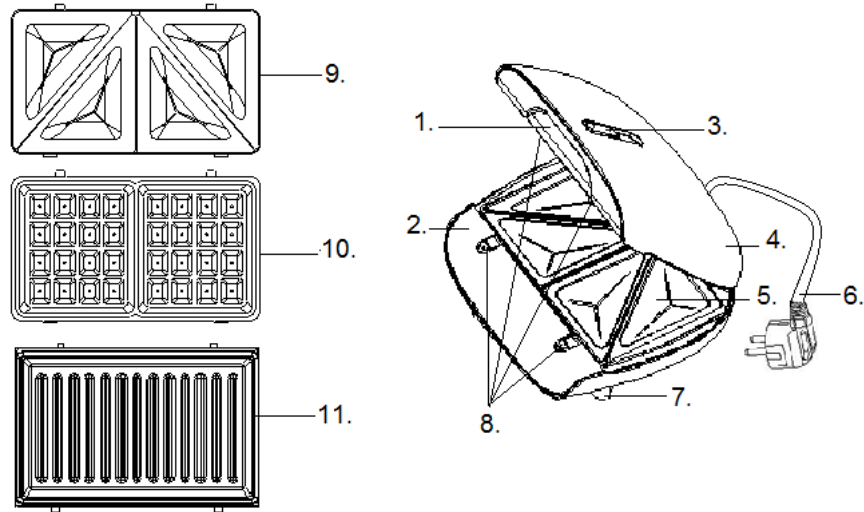
poistaa laitetta vedestä.

16. Käytä laitetta ainoastaan sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
17. Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
18. Käytä laitetta ainoastaan tukevalla, tasaisella, puhtaalla, kuivalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla.



19. Laitteen käytön aikana laitteen pinnat kuumenevat.
20. Varmista, ettei johto joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa. Grillin tuuletusaukkoja ei saa peittää.
21. Aikuisen tulee valvoa laitteen käyttöä huolellisesti, kun paikalla on lapsia.
22. Lapsia pitää valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
23. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
24. Säilytä laite ja sen sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Käytä laitteessa vain sen alkuperäisiä osia.
25. VAROITUS: Jotta vältetään lämpötilanrajoittimen tahattomasta palautuksesta johtuva vaara, ei tätä laitetta saa syöttää ulkoisen kytkentälaitteen kuten aikakytkimen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka käyttäjä säännöllisesti kytkee päälle ja pois.
26. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa kohteissa, esim.
 - liikkeiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilöstön taukotiloissa
 - maatilojen rakennuksissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoitusliikkeiden asiakkaiden käytössä
 - majataloissa.

GRILLIN OSAT



1. Kädensija
2. Alaosan kotelo
3. Virran / Valmiustilan merkkivalo
4. Yläosan kotelo
5. Paistotila
6. Virtajohto
7. Jalusta
8. Liukupainikkeet
9. Voileipälevyt
10. Vohvelilevyt
11. Grillauslevyt

KÄYTTÖTURVALLISUUSOHJEET

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun et käytä laitetta tai puhdistat sitä. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin irrotat tai kiinnität osia tai puhdistat laitetta.
2. Älä sijoita laitetta kuuman hellan tai uunin päälle tai niiden läheisyyteen.
3. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
4. **Paistopinnat kuumenevat erittäin kuumiksi. Tartu ainoastaan kädensijaan.**
5. Sijoita laite kuumuutta kestäväälle pinnalle tai alustalle.
6. Jotta laite ei kuumentaisi ympäröiviä rakenteita, älä sijoita laitetta esim. suoraan kaapin alapuolelle. Varmista, että laitteen ympärille jää riittävästi tilaa.
7. Kun avaat laitteen kannen, varo paistotilasta tulevaa höyryä.
8. Leipä voi syttyä palamaan, joten älä käytä pöytägrilliä verhojen tai muiden herkästi syttyvien materiaalien läheisyydessä tai alla.
9. Kaikkiin sähkölaitteisiin liittyy tulipalo- ja sähköiskuriski. Muista aina noudattaa turvallisuusohjeita.
10. Esillä olevat pinnat voivat laitteen toimiessa olla kuumia.
11. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.

KÄYTTÖTARKOITUS

Laite on tarkoitettu ainoastaan vohvelien, voileipien ja grilliruokien paistamiseen. Käyttötarkoituksen vastainen käyttö voi aiheuttaa laitteen vioittumisen tai henkilövahingon.

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Poista kaikki pakkausmateriaali laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
2. Varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ettei laitteeseen ole tullut vaurioita kuljetuksen aikana. Jos tuote on vaurioitunut tai epätäydellinen, ota yhteyttä tuotteen jälleenmyyjään.
3. Säilytä pakkaus ja säilytä laitetta pakkauksessaan, jos se on pitkään käyttämättömänä.
4. Käytä laitetta ainoastaan tukevalla, tasaisella, puhtaalla, kuivalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla.
5. Puhdista laite huolellisesti ja poista laitteeseen mahdollisesti pakkaamisen jäljiltä jääneet tahrat (katso kohta. ”Puhdistus ja huolto”). Kuivaa laite huolellisesti.
6. Kytke pistoke sopivaan pistorasiaan. Laitteen virta kytkeytyy automaattisesti, ja oranssi virran merkkivalo (3) syttyy.
7. Anna laitteen lämmetä tyhjänä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Näin valmistuksesta peräisin olevat jäämät palavat pois. Tässä yhteydessä laitteesta voi tulla lievää hajua. Tämä on normaalia.
8. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
9. Puhdista levyt (9,10,11) kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti.

LEVYJEN ASENTAMINEN

1. Irrota levyt (9,10,11) laitteesta painamalla vapautuspainikkeita (8).
 2. Aseta levyt (9,10,11) paikoilleen niin, että lovet tulevat saranapuolelle.
 3. Paina levyjä (9,10,11) niin, että ne napsahtavat paikoilleen.
- Tarkista aina, että levyt ovat kiinnittyneet kunnolla paikalleen.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Huomaa: Laitteessa on tarttumattomat paistopinnat. Älä käytä teräviä tai kovia apuvälineitä – kuten metallilastaa – kun irrotat ruoka-aineita levyistä (9,10,11). Tämä vahingoittaa tarttumattomia pinnoitetta. Käytä puu- tai muovilastaa.

TARTTUMISTA EHKÄISEVÄ PINNOITE

Voitele paistopinnat kevyesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Käytä laitetta noin 10 minuuttia paistotila suljettuna. Pyyhi paistopinnat sen jälkeen kostealla liinalla.

1. Kytke pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan. Oranssi virran merkkivalo (3) syttyy ja palaa jatkuvasti. Sininen merkkivalo ei pala laitteen käynnistyessä. Kun laite saavuttaa normaalin käyttölämpötilan, sininen merkkivalo (3) syttyy.
2. Pidä paistotila suljettuna laitteen lämpenemisen ajan.
3. Avaa kansi ja aseta paistettava ruoka grilliin. Sulje kansi varovaisesti. Sininen merkkivalo (3) syttyy kun ruoka on kypsentynt.
4. Sopivan paistoasteen löytämiseksi kypsennysaikaa tulee lyhentää tai pidentää valmistettavasta ruoka-aineesta riippuen.
5. Paistotila on aina suljettava paistokertojen väliseksi ajaksi.
6. Huom! Kun käytät paistolevyjä ensimmäistä kertaa, niin älä syö ensimmäisiä niillä paistamiasi ruokia.

Vohvelien paistaminen

1. Joitakin vohvelitaikinoita on kohotettava ennen paistamista. Siksi taikina tulee valmistaa hyvissä ajoin.
2. Sulje kansi (4).
3. Kytke pistoke pistorasiaan. Laite käynnistyy automaattisesti. Oranssi merkkivalo (3) syttyy.
4. Odota, kunnes laite on lämmennyt ja sininen valmiustilan merkkivalo (3) syttyy. Sivele kuumille vohvelilevyille (10) hieman voita, margariinia tai paistamiseen soveltuvaa öljyä. Laite on nyt valmiina vohvelien paistamiseen.
5. Nosta kansi (4) ja levitä vohvelitaikinaa tasaisesti vohvelilevyille (10). Älä laita levyille liikaa taikinaa!
6. Sulje kansi (4).
7. Muutaman minuutin kuluttua nosta kansi ja tarkista vohvelien väri.
8. Tarvittava paisto-aika on noin 4–5 minuuttia. Paista vohveleita, kunnes ne ovat sopivan värisiä. Haluamasi paistoasteen löydät kokeilemalla eri paisto-aikoja. Sopiva lopputulos vaihtelee kullanuskeasta tummanruskeaan.
9. Ihanteellinen paisto-aika riippuu omasta maustasi ja käyttämästäsi taikinareseptistä. Esimerkiksi sokeripitoiset taikinat ruskistuvat nopeammin. Vältä kannen avaamista ennen kuin paisto-aika on kulunut. Muuten vohvelit saattavat tarttua levyihin (10) tai ne eivät paistu kunnolla.
10. Nosta kansi (4) ylös ja nosta paistetut vohvelit pois puu- tai muovilastalla.
11. Kun olet poistanut vohvelit levyiltä, pidä kansi suljettuna niin, että laite pysyy kuumana seuraavaa paistoerää varten. Odota, kunnes valmiustilan sininen merkkivalo (3) syttyy. Lisää sitten vohvelitaikinaa levyille.
12. Käytön jälkeen: Irrota laitteen pistoke (6) pistorasiasta. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Voileipien valmistaminen

1. Ennen käyttöä, puhdista laite kostealla liinalla.
2. Levitä haluamasi täytteet niin, että leivät ovat valmiina nostettavaksi voileipälevylle (9). Voitele myös leivänpuolikkaiden ulkopuolet, jotta ne eivät tarttuisi paistolevyihin (9).
3. Nosta kansi (4) ja nosta voileipien alapuolet paistolevylle.
4. Nosta voileipien yläpuolet alapuolten ja täytteiden päälle.
5. Sulje kansi (4).
6. Muutaman minuutin kuluttua nosta kansi ja tarkista voileipien väri.
7. Tarvittava paistoaika on noin 4–5 minuuttia. Paista voileipiä, kunnes ne ovat sopivan värisiä. Haluamasi paistotuloksen löydät kokeilemalla eri paistoaikoja. Sopiva lopputulos vaihtelee kullanuskeasta tummanruskeaan.
8. Nosta kansi (4) ylös ja nosta paistetut voileivät pois puu- tai muovilastalla.
9. **Käytön jälkeen:** Irrota laitteen pistoke (6) pistorasiasta. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Grilliruoka

1. Valmista grillattava ruoka.
2. Nosta kansi (4) ja nosta paistettava ruoka grillilevylle (11).
3. Sulje kansi (4).
4. Muutaman minuutin kuluttua nosta kansi (4) ja tarkista, onko ruoka kypsää.
5. Tarvittaessa käännä ruoka.
6. Nosta kansi (4) ylös ja nosta paistettu ruoka pois puu- tai muovilastalla.
7. **Käytön jälkeen:** Irrota laitteen pistoke (6) pistorasiasta. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. **Varoitus:** Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
2. Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen niin, ettei pinnoille jää taikina- ja rasvajäämiä.
3. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
4. Ennen puhdistamista anna laitteen jäähtyä kokonaan.
5. Pyyhi paistolevyt (9,10,11) ja kansi (4) talouspaperilla tai pehmeällä liinalla. Jos voileipälevyt tai kansi ovat hyvin rasvaisia, upota liina saippuaveteen, kierrä se kuivaksi ja pyyhi rasva pois. Pyyhi vielä kerran kostutetulla puhtaalla liinalla.
6. Poista tiukasti pinttyneet taikinajäämät puu- tai muovilastalla. Älä käytä teräviä tai metallisia apuvälineitä. Jos taikinajäämiä on vaikea poistaa, kaada paistolevyille (9,10,11) pieni määrä öljyä. Anna pinttymien pehmetä 5 minuuttia ja pyyhi ne pois.
7. Puhdista laitteen kotelo pehmeällä liinalla tai kostealla sienellä, jossa on hieman puhdistusainetta. Varmista, ettei kosteutta, öljyä tai rasvaa pääse laitteen sisälle.
8. Älä käytä laitteen sisä- tai ulkopintojen puhdistamiseen hankaavia sieniä tai puhdistusaineita, teräsvillaa tai metallisia apuvälineitä.

TEKNISET TIEDOT

Malli: Veronica SW-206

Jännite: 220–240 V~, 50/60 Hz

Teho: 750 W

Suojausluokka: I

Hugin takuu 3 vuotta, yrityskäytössä kolme kuukautta (3 kk).

YMPÄRISTÖ

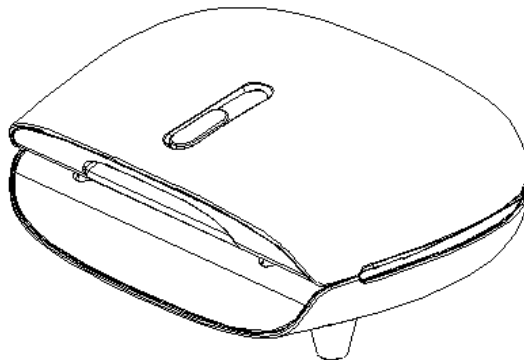


Tämä merkintä ilmaisee, että laitetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana. Määräys koskee koko EU-aluetta. Väärästä jätteiden hävittämisestä aiheutuvien ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi laite tulee kierrättää asianmukaisesti, jotta raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Palauta käytöstä poistettu laite sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen. Näin laite päätyy kierrätykseen ympäristön kannalta turvallisesti.

”Alkuperäiset ohjeet”

rev.1.0

BRUKSANVISNING
HUGIN VERONICA 3IN1 GRILL SW-206
220V–240V~, 50/60Hz, 750 W



ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

1. Läs noga bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara bruksanvisningen.
2. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
3. Kontrollera innan du använder apparaten att vägguttagets spänning motsvarar den som är angiven på apparatens typskylt.
4. Anslut apparaten endast till ett jordat vägguttag för växelström. Elsladden får inte ledas över vassa kanter.
5. Anslut apparaten till ett vägguttag (30 mA) med felströmsskydd.
6. Dra stickkontakten ur vägguttaget då apparaten inte används, innan du fäster eller lösgör delar och innan du rengör apparaten och vid eventuell funktionsstörning. Koppla först strömmen från apparaten. Dra i stickkontakten, inte i elsladden.
7. Rör inte grillens heta delar. Använd handtaget.
8. Kontrollera regelbundet elsladdens och apparatens skick. Använd inte apparaten om du upptäcker någon skada på dem. Om elsladden är skadad finns det risk för att apparaten ger en elektrisk stöt. Apparaten bör föras till en auktoriserad servicepunkt för elapparater för byte av elsladd. Reparera inte själv apparaten.
9. Förvara apparaten och elsladden så att de inte utsetts för värme, direkt solljus, fukt.
10. Sådana extra delar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare och som inte hör till tillverkarens sortiment ska inte användas.
11. Använd inte apparaten utomhus.
12. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het spis eller ugn.
13. Då apparat som innehåller het olja eller annan het vätska ska förflyttas bör yttersta försiktighet iakttas.
14. Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska och se till att den inte kommer i kontakt med vätskor. Använd inte apparaten om dina händer är våta eller fuktiga.
15. Om apparaten har blivit våt eller fuktig ska stickkontakten omedelbart dras ur

vägguttaget. Försök inte ta bort apparaten ur vattnet.

16. Använd inte apparaten för annat än vad den egentligen är avsedd för.

17. Lämna inte apparaten igång utan tillsyn.

18. Använd apparaten endast på en stadig, jämn, ren, torr och värmebeständig yta.

19. Apparatsens ytor blir heta under användningen.



20. Kontrollera att elsladden inte kommer i kontakt med de heta ytorna. Grillens ventilationsöppningar får inte täckas.

21. En vuxen ska noggrant övervaka apparatens användning då det finns barn i närheten.

22. Barnen bör hållas efter så att de inte leker med apparaten.

23. Barn över 8 år samt personer, som är mentalt eller fysiskt svagare än vanligt eller som har begränsad kunskap eller erfarenhet, kan använda denna apparat om de övervakas eller har vägletts i säker användning av apparaten och om de förstår riskerna som är förknippade med användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller göra underhåll på apparaten utan övervakning.

24. Förvara apparaten och elsladden utom räckhåll för barn under 8 år.

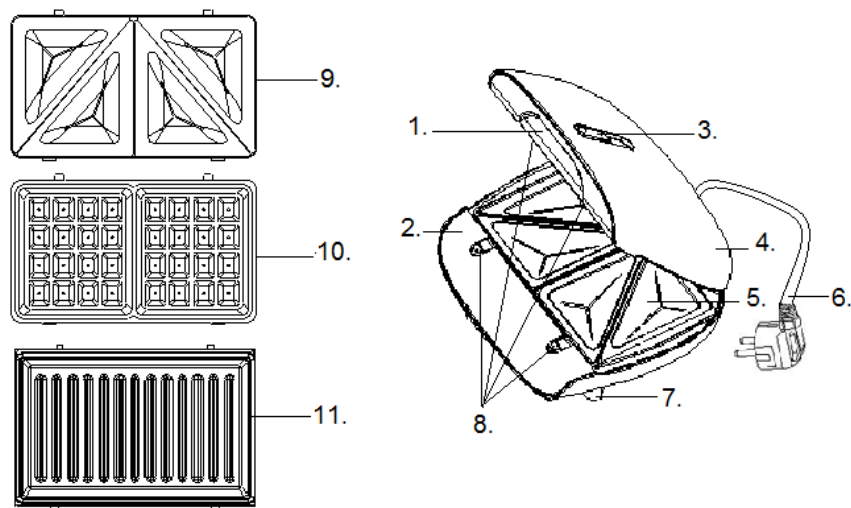
Använd endast originaldelar i apparaten.

25. **VARNING:** För att undvika fara som uppstår på grund av att värmebegränsaren oavsiktligt kopplar på apparaten igen, får denna apparat inte anslutas till elnätet via en yttre anslutningsapparat såsom en timer och apparaten får inte anslutas till en krets som användaren ofta kopplar på och från.

26. Denna apparat är avsedd att användas i hemhushåll och på liknande ställen, t.ex.

- i butiker, på kontor och andra arbetsplatser i personalens pausutrymmen
- i lantbruksbyggnader
- i utrymmen i hotell, motell och andra inkvarteringsställen där den kan användas av gästerna
- i vårdshus.

GRILLENS DELAR



1. Handtag
2. Nedre delens fodral
3. Indikatorljus för ström / beredskapsläge
4. Övre delens fodral
5. Stekyta
6. Elledning
7. Fot
8. Glidknappar
9. Smörgåsplattor
10. Våffelplattor
11. Grillplattor

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget då apparaten inte används eller då den ska rengöras. Låt apparaten svalna innan du lösgör eller fäster delar eller rengör den.
2. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het spis eller ugn.
3. Använd inte apparaten för annat än vad den egentligen är avsedd för.
4. **Stekytorna blir väldigt heta. Grip endast tag i handtaget.**
5. Placera apparaten på en yta eller ett underlag som tål hetta.
6. För att apparaten inte ska hetta upp omkringliggande konstruktioner får apparaten inte placeras till exempel direkt under ett skåp . Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme omkring apparaten.
7. Akta dig för den ånga som stiger upp från apparaten då du öppnar locket.
8. Då bröd kan börja brinna får bordsgrillen inte användas i närheten av gardiner eller i närheten av eller under andra material som är lättantändliga.
9. Alla elektriska apparater medför en risk för eldsvåda och elstöt. Kom ihåg att alltid följa säkerhetsanvisningarna.
10. De yttre ytorna kan bli heta då apparaten används.
11. Använd inte apparaten för annat än vad den egentligen är avsedd för.

ANVÄNDNINGSSYFTE

Apparaten är endast avsedd för att steka våfflor, smörgåsar och grillmat. Användning i strid med användningssyftet kan leda till att apparaten skadas eller till personskada.

INNAN APPARATEN TAS IBRUK

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial från apparatens in- och utsida.
2. Kontrollera att alla delar medföljer och att apparaten inte har skadats under transporten. Ta kontakt med återförsäljaren av apparaten om den är skadad eller ofullständig.
3. Förvara förpackningen och förvara apparaten i förpackningen om den står oanvänd under en längre tid.
4. Använd apparaten endast på en stadig, jämn, ren, torr och värmebeständig yta.
5. Rengör apparaten noga och avlägsna fläckar som eventuellt uppkommit då den förpackats (se avsnittet "Rengöring och skötsel"). Torka apparaten noggrant.
6. Anslut stickkontakten till ett lämpligt vägguttag. Strömmen kopplas automatiskt till apparaten och det orangefärgade indikatorljuset (3) tänds.
7. Låt apparaten värmas upp tom före den används för första gången. På så sätt brinner rester som uppstått vid tillverkningen bort. I samband med det kan apparaten avge en svag lukt. Det här är normalt.
8. Låt apparater svalna helt och hållet.
9. Rengör plattorna (9, 10, 11) med en fuktig duk. Torka apparaten noggrant.

INSTALLATION AV PLATTORNA

1. Lösgör plattorna (9, 10, 11) från apparaten genom att trycka på frisättningsknappen (8).
 2. Placera plattorna (9, 10, 11) på plats så att skårorna kommer på gångjärnssidan.
 3. Tryck plattorna (9, 10, 11) så att de klickar på plats.
- Kontrollera alltid att plattorna har fästs ordentligt på plats.

APPARATENS ANVÄNDNING

OBS: Apparaten har en non-stick stekyta. Använd inte vassa eller hårda hjälpmedel – såsom en stekspatel av metall – då du lösgör maten från plattorna (9, 10, 11). Detta skadar non-stick-ytan. Använd en spatel av trä eller plast.

YTBELÄGGNING SOM FÖRHINDRAR ATT MATEN FASTNAR

Smörj stekytorna lätt innan apparaten används för första gången. Använd apparaten cirka 10 minuter med stekutrymmet tillslutet. Torka sedan av stekytorna med en med fuktig duk.

1. Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag. Det orangefärgade indikatorljuset (3) tänds och lyser hela tiden. Det blåa indikatorljuset lyser inte då apparaten sätts i gång. Då apparaten uppnår normal brukstemperatur tänds det blåa indikatorljuset (3).
2. Håll stekutrymmet tillslutet under uppvärmningstiden.
3. Öppna locket och lägg maten som ska stekas på grillen. Lägg försiktigt på locket. Det blåa indikatorljuset (3) tänds då maten har blivit genomstekt.
4. För att finna den lämpliga stekgraden ska tillagningstiden förkortas eller förlängas,

beroende på den mat som ska tillredas.

5. Stekutrymmet ska alltid tillslutas för tiden mellan stekningarna.
6. Obs! Då du använder stekplattorna för första gången ska du inte äta den mat som lagats på dem.

Steka våfflor

1. En del våffeldegar ska jäsa innan de steks. Därför ska degen lagas i god tid.
2. Lägg på locket (4).
3. Anslut stickkontakten till vägguttaget. Apparaten startar automatiskt. Det orangefärgade indikatorljuset (3) tänds.
4. Vänta tills apparaten har blivit varm och det blåa indikatorljuset (3) tänds. Pensla lite smör, margarin eller olja som passar för stekning på de heta våffelplattorna (10). Apparaten är nu färdig för att steka våfflor.
5. Lyft locket (4) och håll våffeldeg jämnt på våffelplattan (10). Håll inte för mycket deg på plattan!
6. Lägg på locket (4).
7. Lyft efter några minuter locket och kontrollera färgen på våfflorna.
8. Stektiden är 4–5 minuter. Stek våfflorna tills de har fått lämplig färg. Hur mycket du vill att våfflorna ska stekas finner du genom att pröva olika stektider. Det lämpliga slutresultatet varierar mellan gyllenbrunt och mörkbrunt.
9. Den ideala stektiden beror på egen smak och degreceptet du använder. Degar som innehåller socker blir till exempel snabbare bruna. Undvik att lyfta på locket innan stektiden har avslutats. Annars kan våfflorna fastna på plattorna (10) eller de steks inte ordentligt.
10. Lyft upp locket (4) och lyft bort de stekta våfflorna med spatel av trä eller plast.
11. Då du har tagit bort våfflorna från plattan ska du hålla locket slutet så att apparaten hålls varm för följande stekomgång. Vänta tills beredskapslägets blå indikatorljus (3) tänds. Håll sedan mera våffeldeg på plattan.
12. Efter användning: Dra ut apparatens stickkontakt (6) ur vägguttaget. Öppna locket och låt apparater svalna helt och hållet.

Tillredning av smörgåsar

1. Rengör apparaten med en fuktig duk före användning.
2. Bred ut den fyllning du vill använda så att smörgåsarna är färdiga att läggas på smörgåsplattan (9). Smörj även brödhelvornas yttre sidor så att de inte fastnar på stekplattorna (9).
3. Lyft locket (4) och lägg de undre delarna av smörgåsarna på stekplattan.
4. Lägg de övre delarna av smörgåsarna på de undre delarna och fyllningen.
5. Lägg på locket (4).
6. Lyft locket efter några minuter och kontrollera färgen på smörgåsarna.
7. Stektiden är cirka 4–5 minuter. Stek smörgåsarna tills de har fått lämplig färg. Det önskade stekresultatet finner du genom att pröva olika stektider. Det lämpliga slutresultatet varierar mellan gyllenbrunt och mörkbrunt.
8. Lyft upp locket (4) och ta bort de stekta smörgåsarna med en spatel av trä eller plast.
9. **Efter användning:** Dra ut apparatens stickkontakt (6) ur vägguttaget. Öppna locket och låt apparater svalna helt och hållet.

Grillmat

1. Förbered den mat som ska grillas.
2. Lyft locket (4) och lägg maten som ska grillas på grillplattan (11).
3. Lägg på locket (4).
4. Lyft locket (4) efter några minuter och kontrollera om maten är färdig.
5. Vid behov vänd på maten.
6. Lyft locket (4) och ta bort den stekta maten med en spatel av trä eller plast.
7. **Efter användning:** Dra ut apparatens stickkontakt (6) ur vägguttaget. Öppna locket och låt apparater svalna helt och hållet.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

1. **Varning:** Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.
2. Rengör apparaten efter varje användning så att inte deg- eller fettrester blir kvar på ytorna.
3. Dra ut apparatens stickkontakt ur vägguttaget.
4. Låt apparaten svalna helt och hållet före rengöring.
5. Torka av stekplattorna (9,10,11) och locket (4) med hushållspapper eller med en mjuk duk. Om smörgåsplattorna eller locket är mycket feta ska du doppa en duk i tvålatten, vrida ur den och torka bort fett. Torka sedan ännu en gång med en fuktig ren duk.
6. Använd en spatel av trä eller plast för att avlägsna degrester som fastnat hårt. Använd inte hjälpmedel som är vassa eller av metall. Häll en liten mängd olja på stekplattorna (9, 10, 11) om det är svårt att avlägsna degrester. Låt de hårda degresterna bli mjuka i 5 minuter och torka av.
7. Rengör apparatens fodral med en mjuk duk eller en fuktig svamp som har lite rengöringsmedel. Kontrollera att fukt, olja eller fett inte kommer in i apparaten.
8. Använd inte skrubbande svampar eller rengöringsmedel, stålull eller hjälpmedel av metall för att rengöra apparatens inre eller yttre ytor.

TEKNISKA DATA

Modell: Veronica SW-206

Spänning: 220–240 V~, 50/60 Hz

Effekt: 750 W

Skyddsklass: I

Hugin garanti 3 år, i företags användning tre månader (3 mån).

MILJÖ

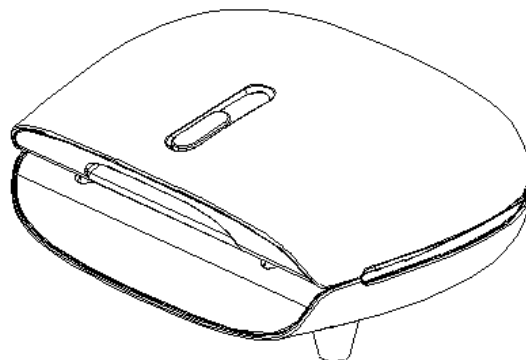


Denna märkning betyder att apparaten inte får slängas med annat hushållsavfall. Bestämmelsen gäller i hela EU-området. För att undvika miljö- och hälsovådliga effekter som orsakas av felaktig förstörelse av avfall ska apparaten återvinnas på lämpligt sätt för att råmaterialen ska kunna återanvändas. Returnera ur bruk tagen apparat till återvinningscentralen för elektriskt och elektroniskt skrot. På detta sätt återvinns apparaten på ett för miljön säkert sätt.

”Ursprungliga anvisningar”


rev.1.0

KASUTUSJUHE
HUGIN VERONICA KOLM ÜHES GRILL SW-206
220–240 V ~, 50/60 Hz, 750 W

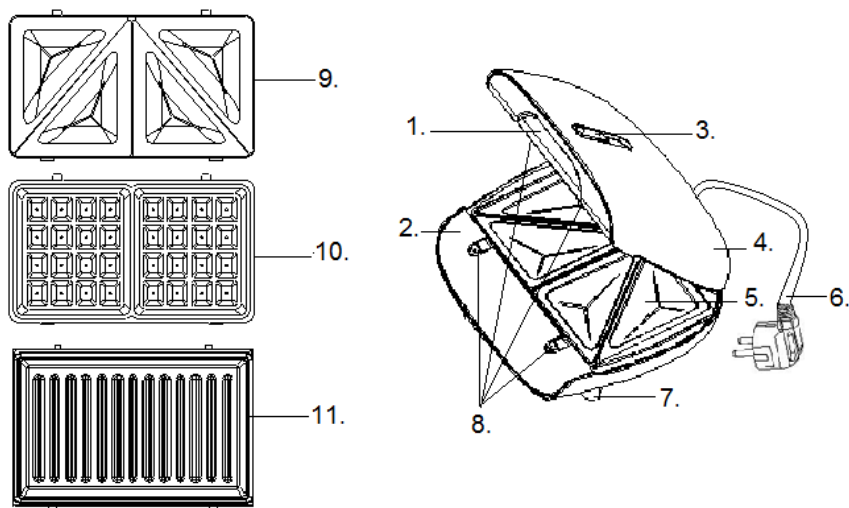


ÜLDISED OHUTUSNÕUDED

1. Enne seadme kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see alles.
2. Seade on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
3. Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, et pistikupesa pinge vastab seadmel olevale andmesildile märgitud pingele.
4. Seadme tohib ühendada ainult vahelduvvooluvõrgu maandatud pistikupessa. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle teravate servade.
5. Ühendage seade rikkevoolukaitselülitiga (30 mA) pistikupessa.
6. Pärast seadme kasutamise lõpetamist, enne sellele lisatarvikute paigaldamist või seadme puhastamist ning ka võimaliku rikke korral eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast. Kõigepealt lülitage seade välja. Tõmmates hoidke pistikust, mitte toitejuhtmest.
7. Ärge puudutage grilli kuumi pindu. Kasutage käepidet.
8. Kontrollige regulaarselt toitejuhtme ja seadme korrasolekut. Ärge kasutage seadet, kui märkate, et see on viga saanud. Kui toitejuhe on viga saanud, kaasneb seadme kasutusega elektrilöögi oht. Seade tuleb toitejuhtme vahetuseks viia volitatud hooldustöökotta. Ärge parandage seadet ise.
9. Hoidke seade ja selle toitejuhe eemal kuumusest, otsesest päikesekiirgusest ja niiskusest.
10. Ärge kasutage lisatarvikuid, mida seadme tootja ei ole soovitanud või mida ei ole seadme tootja tootevalikus.
11. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
12. Ärge asetage seadet kuumale pliidiplaadile või ahju peale või lähedusse.
13. Olge seadet teiselkõrgusel väga ettevaatlik, kui selle sees on kuum õli või muud kuum vedelikku.
14. Ärge kunagi kastke seadet vette või muusse vedelikku ega laske seadmel vedelikega kokku puutuda. Ärge kasutage seadet, kui Teie käed on märjad või niisked.

15. Kui seade on märg või niiske, eemaldage toitejuhtme pistik viivitamatult pistikupesast. Ärge proovige seadet veest välja võtta.
16. Kasutage seadet ainult selleks ettenähtud otstarbel.
17. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
18. Kasutage seadet üksnes kindlal, puhtal, kuival ja kuumuskindlal tasapinnal.
19. Seadme pinnad kuumenevad kasutuse ajal. 
20. Vältige toitejuhtme kokkupuudet kuumade pindadega. Grilli õhuavasid ei tohi kinni katta.
21. Kui läheduses on lapsi, peavad täiskasvanud seadme kasutust hoolikalt jälgima.
22. Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
23. Vähemalt 8-aastased lapsed ning tavapärasest nõrgemate füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada siis, kui neile on selgitatud seadme kasutamist ja kasutamisohtust ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada.
24. Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool alla 8-aastaste laste käeulatus. Kasutage ainult seadme originaaltarvikuid.
25. HOIATUS: temperatuuripiiriku juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seade toidet saada läbi välise lülitusseadme, näiteks taimeri, ning seda ei tohi ühendada vooluahelasse, mida kasutaja regulaarselt sisse ja välja lülitab.
26. Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja muudes sarnastes kohtades, nt:
 - kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personali puhkeruumides;
 - turismitaludes;
 - hotellides, motellides ja muudes majutusasutustes klientide poolt;
 - võõrastemajades.

GRILLI OSAD



1. Käepide
2. Alaosa korpus
3. Toite/kasutusvalmiduse märgutuli
4. Ülaosa korpus
5. Küpsetuspind
6. Toitejuhe
7. Jalad
8. Küpsetusplaatide vabastusnupud
9. Võileivaplaadid
10. Vahvliplaadid
11. Grillplaadid

OHUTUSTEAVE

1. Eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast, kui Te seadet ei kasuta või hakkate seda puhastama. Enne osade eemaldamist või kinnitamist või seadme puhastamist laske seadmel jahtuda.
2. Ärge asetage seadet kuuma pliidiplaadi või ahju peale või lähedusse.
3. Ärge kasutage seadet selleks mitte ette nähtud otstarbel.
4. **Küpsetuspinnad muutuvad väga kuumaks. Hoidke ainult käepidemest.**
5. Asetage seade kuumuskindlale pinnale või alusele.
6. Selleks, et seade ei ajaks kuumaks ümbritsevaid esemeid, ärge asetage seadet näiteks otse kapi alla. Veenduge, et seadme ümber on piisavalt ruumi.
7. Kui avate seadme kaane, hoiduge küpsetuspinnalt tuleva kuuma auru eest.
8. Leib või sai võib põlema süttida – seepärast ärge kasutage lauagrilli kardinate või muude tuleohtlike materjalide lähedal või all.
9. Kõikide elektriseadmete kasutamisega kaasneb tulekahju- ja elektrilöögioht. Järgige alati ohutusjuhiseid.
10. Seadme pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.
11. Ärge kasutage seadet selleks mitte ette nähtud otstarbel.

KASUTUSEESMÄRK

Seade on mõeldud üksnes vahvlite, võileibade ja grilltoitude küpsetamiseks. Seadme kasutamine muul otstarbel võib põhjustada seadme kahjustumise või isikukahju.

ENNE ESMAKASUTUST

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid nii seadme seest kui ka ümbert.
2. Veenduge, et kõik seadme osad on olemas ja seade ei ole saanud transpordi käigus kahjustada. Kui toode on kahjustada saanud või mitteterviklik, võtke ühendust toote edasimüüjaga.
3. Säilitage pakend ja kui seadet pikalt ei kasutata, hoidke seda pakendis.
4. Kasutage seadet üksnes kindlal, puhtal, kuival ja kuumuskindlal tasapinnal.
5. Puhastage seade hoolikalt ja eemaldage seadmelt pakkematerjalist jääda võinud plekid (vt osa „Puhastamine ja hooldus“). Kuivatage seade hoolikalt.
6. Ühendage toitejuhtme pistik sobivasse pistikupessa. Seade lülitub automaatselt sisse ja süttib oranž märgutuli (3).
7. Enne esimest kasutuskorda laske seadmelt kuumeneda tühjalt. Sel viisil põlevad ära tootmisest jäänud jäägid. Selle käigus võib seadmest eralduda kerget lõhna. See on täiesti normaalne.
8. Laske seadmelt maha jahtuda.
9. Puhastage küpsetusplaadid (9, 10, 11) niiske lapiga. Kuivatage seade hoolikalt.

KÜPSETUSPLAATIDE PAIGALDAMINE

1. Küpsetusplaatide (9, 10, 11) seadmest eemaldamiseks vajutage küpsetusplaatide vabastusnuppudele (8).
2. Asetage küpsetusplaadid (9, 10, 11) seadmesse, nii et sakid jäävad hingede poole.
3. Vajutage küpsetusplaatidele (9, 10, 11), nii et need lukustuvad klõpsatusega oma kohale.
Kontrollige alati, et küpsetusplaadid oleksid korralikult oma kohale kinnitatud.

SEADME KASUTAMINE

Tähelepanu: seadmel on külgevõtmatud küpsetuspinnad. Küpsetusplaatidelt (9, 10, 11) toiduainete eemaldamiseks ärge kasutage teravaid ega kõvu abivahendeid, näiteks metallist pannilabidat. See võib külgevõtmatud pinnakatet kahjustada. Kasutage puidust või plastist pannilabidat.

KÜLGEVÕTMATU PINNAKATE

Enne esimest kasutuskorda määrige küpsetuspinnad kergelt võiga. Laske seadmel umbes 10 minutit suletud kaanega töötada. Seejärel pühkige küpsetuspinnad niiske lapiga puhtaks.

1. Ühendage toitejuhtme pistik maandatud pistikupessa. Oranž toite märgutuli (3) süttib ja jääb põlema. Sinine märgutuli seadme sisselülitamisel ei põle. Sinine märgutuli (3) süttib siis, kui seade on saavutanud tavapärase kasutustemperatuuri.
2. Seadme soojenemise ajal hoidke kaas suletud.
3. Avage kaas ja asetage küpsetatav toit grillile. Sulgege ettevaatlikult kaas. Kui toit on küpsenud, süttib sinine märgutuli (3).
4. Sobiva küpsetusastme leidmiseks tuleb olenevalt küpsetatavast toiduainest küpsetusaega lühendada või pikendada.
5. Küpsetuskordade vaheliseks ajaks tuleb kaas alati sulgeda.
6. Pange tähele! Kui kasutate küpsetusplaate esimest korda, ärge sööge esimest neil küpsetatud toitu.

Vahvlite küpsetamine

1. Osasid vahvlitainaid tuleb lasta enne küpsetamist kerkida. Seepärast tuleb tainas aegsasti valmis teha.
2. Sulgege kaas (4).
3. Ühendage toitejuhtme pistik pistikupessa. Seade lülitub automaatselt sisse. Süttib oranž märgutuli (3).
4. Oodake, kuni seade on soojenenud ja sinine kasutusvalmiduse märgutuli (3) süttinud. Määrige kuumadele vahvliplaatidele (10) pisut võid, margariini või küpsetamiseks sobivat õli. Seade on nüüd vahvlite küpsetamiseks valmis.
5. Tõstke kaas (4) üles ja pange vahvliplaatidele (10) ühtlane kiht vahvlitainast. Ärge pange plaadile liiga palju tainast!
6. Sulgege kaas (4).
7. Mõne minuti pärast tõstke kaas ja kontrollige vahvlite värvust.
8. Vajalik küpsetusaeg on 4–5 minutit. Küpsetage vahvleid, kuni need on soovitud värvi. Soovitud küpsetusastme leiate erinevaid küpsetusaegu katsetades. Sobiv lõpptulemus on kuldpruun kuni tumepruun.
9. Ideaalne küpsetusaeg oleneb Teie maitsest ja kasutatavast tainaretseptist. Näiteks suurema suhkrusisaldusega tainad pruunistuvad kiiremini. Ärge avage kaant enne küpsetusaja möödumist. Vastasel juhul võivad vahvlid küpsetusplaatide (10) külge kinni jääda või mitte korralikult läbi küpseda.
10. Tõstke kaas (4) üles ja tõstke vahvlid puidust või plastist pannilabida abil välja.
11. Kui olete vahvlid plaatidelt ära tõstnud, hoidke kaas suletud, et seade püsiks järgmise vahvli küpsetamiseks kuum. Oodake, kuni süttib sinine kasutusvalmiduse

- märgutuli (3). Seejärel pange vahvlitainas küpsetusplaadile.
12. **Pärast kasutamist** eemaldage seadme toitejuhtme pistik (6) pistikupesast. Avage kaas ja laske seadmel täielikult jahtuda.

Võileibade valmistamine

1. Enne kasutamist puhastage seade niiske lapiga.
2. Pange soovitud täidised leivale või saiale, nii et need oleksid valmis võileivaplaatidele (9) tõstmiseks. Määrige ka leivaviilude välisküljed võiga, et need ei jääks võileivaplaatide (9) külge kinni.
3. Tõstke kaas (4) ja asetage võileibade alumised pooled küpsetusplaadile.
4. Tõstke võileibade ülemised pooled alumiste poolte ja täidise peale.
5. Sulgege kaas (4).
6. Mõne minuti pärast tõstke kaas ja kontrollige võileibade värvust.
7. Vajalik küpsetusaeg on 4–5 minutit. Küpsetage võileibu, kuni need on soovitud värvi. Soovitud küpsetustulemuse saavutamiseks katsetage erinevaid küpsetusaegu. Sobiv lõpptulemus on kuldpruun kuni tumepruun.
8. Tõstke kaas (4) üles ja tõstke valmis võileivad puidust või plastist pannilabida abil välja.
9. **Pärast kasutamist** eemaldage seadme toitejuhtme pistik (6) pistikupesast. Avage kaas ja laske seadmel täielikult jahtuda.

Grilltoidud

1. Valmistage grillitav toit ette.
2. Tõstke kaas (4) üles ja asetage grillitav toit grillplaatidele (11).
3. Sulgege kaas (4).
4. Mõne minuti pärast tõstke kaas (4) ja kontrollige, kas toit on valmis.
5. Vajaduse korral pöörake toit ümber.
6. Tõstke kaas (4) üles ja tõstke küpsenud toit puidust või plastist pannilabida abil välja.
7. **Pärast kasutamist** eemaldage seadme toitejuhtme pistik (6) pistikupesast. Avage kaas ja laske seadmel täielikult jahtuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. **Hoiatus:** ärge kunagi pange seadet vette ega mõnda teise vedelikku.
2. Puhastage seade pärast iga kasutuskorda, nii et selle pindadele ei jääks taina- ega rasvajääke.
3. Eemaldage seadme toitejuhtme pistik pistikupesast.
4. Enne puhastamist laske seadmel täielikult jahtuda.
5. Pühkige küpsetusplaadid (9, 10, 11) ja kaas (4) majapidamispaperi või pehme lapiga puhtaks. Kui võileivaplaadid või kaas on väga rasvased, kastke lapp seebivette, väänake kuivaks ja pühkige rasv ära. Pühkige niiske puhta lapiga veel kord üle.
6. Tugevalt kinnikuivanud tainajäägid eemaldage puidust või plastist pannilabida abil. Ärge kasutage teravaid või metallist abivahendeid. Kui tainajääke on raske eemaldada, valage küpsetusplaatidele (9, 10, 11) väike kogus õli. Laske jääkidel 5 minutit pehmeneda ja pühkige need seejärel ära.
7. Puhastage seadme korpus pehme lapi või niiske pesukäsna, millel on veidi puhastusvahendit. Veenduge, et seadme sisse ei sattu niiskust, õli või rasva.
8. Ärge kasutage seadme sise- või välispindade puhastamiseks abrasiivseid pesukäsni ega puhastusvahendeid, terasvilla ega metallist abivahendeid.

TEHNILISED ANDMED

Mudel: Veronica SW-206

Pinge: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Võimsus: 750 W

Kaitseklass: I

Hugini garantii 3 aastat, kommertskasutuse korral kolm (3) kuud.

KESKKOND

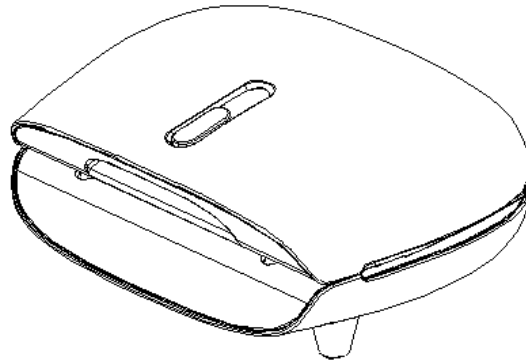


See märgis tähendab, et seadet ei tohi kasutusest kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Määrus puudutab kogu ELi ala. Valest jäätmete hävitamisest tulenevate keskkonna- ja tervisekahjude vältimiseks peab seadme vastutustundlikult ringlusse võtma, et tooraineid saaks korduskasutada. Viige kasutusest kõrvaldatud seade elektri- ja elektroonikaromude ringlussevõtupunkti. Sel viisil võetakse seade keskkonna seisukohalt ohutult ringlusse.

„Originaaljuhend”


rev 1.0

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
HUGIN VERONICA GRILS TRĪS VIENĀ SW-206
220–240 V ~, 50/60 Hz, 750 W

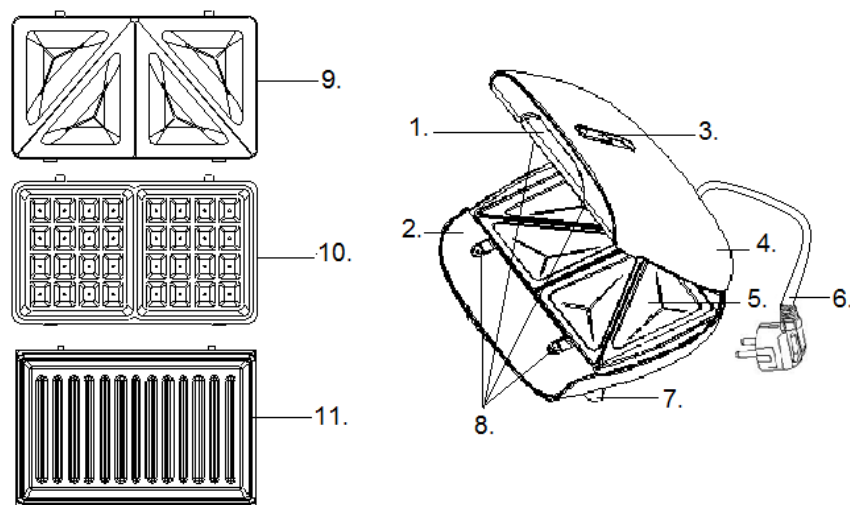


VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai uzziņai.
2. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
3. Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka elektrotīkla kontaktligzdas spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajam spriegumam.
4. Ierīci drīkst pievienot tikai maiņstrāvas elektrotīkla sazemētai kontaktligzdai. Neļaujiet barošanas vadam nokarāties pāri asām šķautnēm.
5. Pievienojiet ierīci kontaktligzdai, aprīkotai ar noplūdes strāvas drošinātāja (30 mA) slēdzi.
6. Pēc ierīces lietošanas, pirms papildaprīkojuma uzstādīšanas vai arī pirms ierīces tīrīšanas, kā arī iespējamu bojājumu gadījumos izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas. Vispirms izslēdziet ierīci. Atvienojot ierīci, turiet aiz kontaktdakšas, nevis aiz barošanas vada.
7. Nepieskarieties grila karstajām virsmām. Lietojiet rokturi.
8. Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un tās barošanas vads ir kārtībā. Nelietojiet ierīci, ja ievērosiet, ka tā ir guvusi bojājumus. Ja ir bojāts barošanas vads, ierīces lietošanu var apdraudēt elektriskā trieciena varbūtība. Barošanas vada maiņai ierīci jānogādā pilnvarotā apkopes darbnīcā. Nelabojiet ierīci patstāvīgi.
9. Turiet ierīci un tās barošanas vadu tālāk no karstuma, tiešiem saules stariem un mitruma.
10. Nelietojiet papildaprīkojumu, ko ierīces ražotājs nav ieteicis vai kas nav ražotāja izstrādājumu klāstā.
11. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
12. Nenovietojiet ierīci uz karstas plīts vai uz cepeškrāsns, vai minēto ierīču tuvumā.
13. Uzmanīgi pārvietojot ierīci, ja tajā ir karsta eļļa vai kāds cits karsts šķidrums.
14. Nekad nemērciet ierīci ūdenī vai citā šķīdumā, kā arī nepieļaujiet tās saskari ar šķīdumiem. Nepieskarieties ierīcei ar slapjām rokām vai kājām.
15. Ja ierīce ir slapja vai mitra, nekavējoties izņemiet tās barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas. Nemēģiniet izņemt ierīci no ūdens.

16. Lietojiet ierīci tikai tai paredzētiem mērķiem.
17. Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
18. Lietojiet ierīci tikai uz drošas, tīras, sausas un karstumizturīgas līdzenas virsmas.
19. Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst. 
20. Izvairieties no barošanas vada saskares ar karstām virsmām. Nedrīkst aizsegt grila gaisa atveres.
21. Ja tuvumā ir bērni, pieaugušajiem ir rūpīgi jāseko ierīces lietošanai.
22. Sekojiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
23. Vismaz 8 gadus veci bērni, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai ar mazāku pieredzi un zināšanām var lietot ierīci gadījumā, ja viņiem ir izskaidrota ierīces lietošana un drošības noteikumi, un ja viņi izprot ar ierīces lietošanu saistītos riskus. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.
24. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem, jaunākiem par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
Lietojiet tikai ierīces oriģinālos piederumus.
25. **BRĪDINĀJUMS:** lai novērstu temperatūras ierobežotāja atiestatīšanas radītu bīstamu situāciju, ierīces barošanu nedrīkst pieslēgt caur ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru vai pieslēgt ierīci elektriskajai ķēdei, kuru lietotājs regulāri ieslēdz un izslēdz.
26. Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un citās līdzīgās vietās, piem.,
 - veikalu, iestāžu u.c. darba vides personāla atpūtas telpās;
 - tūristu mājās;
 - viesiem viesnīcās, moteļos un citās izvietojšanas vietās;
 - viesu namos.

GRILA DETALĀS



1. Rokturis
2. Apakšdaļas korpuss
3. Barošanas/lietošanas gatavības indikatora lampiņa
4. Augšdaļas korpuss
5. Cepšanas virsma
6. Barošanas vads
7. Kājas
8. Cepešplātņu atvienotājogās
9. Sviestmaižu plātne
10. Vafeļu plātne
11. Grilēšanas plātne

INFORMĀCIJA DROŠĪBAI

1. Pirms ierīces tīrīšanas vai, ja tā netiek lietota, atvienojiet ierīces barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms ierīces detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas, kā arī pirms tīrīšanas, ļaujiet tai atdzist.
2. Nenovietojiet ierīci uz karstas plīts vai uz cepeškrāsns, vai minēto ierīču tuvumā.
3. Nelietojiet ierīci tai neparedzētiem mērķiem.
4. **Cepšanas virsmas kļūst ļoti karstas. Turiet ierīci tikai aiz roktura.**
5. Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas virsmas vai paliktņa.
6. Lai ierīce nesildītu apkārtesošos priekšmetus, novietojiet to, piemēram, tieši zem skapja. Pārliecinieties, ka apkārt ierīcei ir pietiekami daudz vietas.
7. Kad atvērsiet ierīces vāku, sargieties no karstiem tvaikiem, kuri izdalās no cepšanas virsmas.
8. Rupjmaize vai baltmaize var aizdegties, tāpēc nelietojiet galda grilu aizkaru vai citu ugunsdrošu materiālu tuvumā vai zem tiem.
9. Visu elektrisko ierīču lietošanas laikā var rasties ugunsgrēks un elektriskais trieciens. Vienmēr ievērojiet drošības norādījumus.
10. Lietošanas laikā ierīces virsmas var kļūt karstas.
11. Nelietojiet ierīci tai neparedzētiem mērķiem.

LIETOŠANAS MĒRĶIS

Ierīce ir paredzēta tikai vafeļu, sviestmaižu un grila ēdienu gatavošanai. Ierīces lietošana citiem mērķiem var izraisīt tās bojājumus vai personisku kaitējumu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet visus iepakojuma materiālus ierīces iekšienē, kā arī apkārt tai.
2. Pārlicinieties, ka komplektā ir visas ierīces detaļas un pārvadāšanas laikā ierīce nav guvusi bojājumus. Ja ierīce ir guvusi bojājumus vai tās detaļu komplekts nav pilnīgs, sazinieties ar izstrādājuma izplatītāju.
3. Saglabājiet iepakojumu un turiet to iepakojumā, ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku.
4. Lietojiet ierīci tikai uz drošas, tīras, sausas un karstumizturīgas līdzenas virsmas.
5. Rūpīgi tīriet ierīci un notīriet no tās plankumus, kurus iespējams atstājuši iepakojuma materiāli (sk. sadaļu „Tīrīšana un apkope”). Rūpīgi nosusiniet ierīci.
6. Ievietojiet barošanas vada kontaktdakšu piemērotā kontaktligzdā. Ierīce ieslēdzas automātiski un izgaismojas oranža indikatora lampiņa (3).
7. Pirms pirmās lietošanas reizes ļaujiet ierīcei tukšai sakarst. Tādā veidā tiks sadedzināti palikušie rūpnieciskie gruži. Šī procesa gaitā no ierīces var izdalīties viegla smaka. Tas ir pilnīgi normāli.
8. Ļaujiet ierīcei atdzist.
9. Notīriet cepešplātnes (9, 10, 11) ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet ierīci.

CEPEŠPLĀTŅU UZSTĀDĪŠANA

1. Lai izņemtu no ierīces cepešplātnes (9, 10, 11), nospiediet cepešplātņu atvienotāj pogas (8).
2. Ievietojiet cepešplātnes (9, 10, 11) ierīcē ar robiem vēršiem pret eņģēm.
3. Spiediet uz cepešplātnēm (9, 10, 11) tā, lai tās ar klikšķi noslēgtos savā vietā. Vienmēr pārbaudiet, vai cepešplātnes ir nostiprinātas savā vietā.

IERĪCES LIETOŠANA

Uzmanību: ierīcei ir pretpiedeguma cepšanas virsmas. Nelietojiet asus vai cietus piederumus, piemēram, metāla lāpstiņas pārtikas izņemšanai no cepešplātnēm (9, 10, 11). Tas var bojāt pretpiedeguma virsmas. Lietojiet plastmasas vai koka lāpstiņas.

PRETPIEDEGUMA VIRSMAS SEGUMS

Pirms pirmās lietošanas reizes viegli ieziediet cepšanas virsmas ar sviestu. Ļaujiet ierīcei aptuveni 10 minūtes darboties ar aizvērtu vāku. Pēc tam ar mitru drānu notīriet cepšanas virsmas.

1. Pievienojiet barošanas vada kontaktdakšu iezemētā kontaktligzdā. Izgaismojas oranžā indikatora lampiņa (3) un deg nepārtraukti. Zilā indikatora lampiņa ierīces ieslēgšanas laikā nedeg. Zilā indikatora lampiņa (3) izgaismojas tad, kad ierīce ir sasniegusi parastas lietošanas temperatūru.
2. Ierīces sasilšanas laikā vākam ir jābūt aizvērtam.
3. Atveriet vāku un ievietojiet grilā gatavošanai paredzēto ēdienu. Uzmanīgi aizveriet vāku. Kad pārtika ir gatava, izgaismojas zilā indikatora lampiņa (3).
4. Lai atrastu piemērotu gatavošanas pakāpi, atkarībā no gatavojamās pārtikas gatavošanas laiku nāksies saīsināt vai pagarināt.

5. Gatavošanas starplaikos vākam vienmēr ir jābūt aizvērtam.
6. Ievērojiet! Ja lietosiet cepšanas plātnes pirmo reizi, neēdiet pirmo reizi tajās izcepto ēdienu.

Vafeļu gatavošana

1. Dažām vafeļu mīklām pirms gatavošanas ir jāuzbriest. Tāpēc mīklu ir jāsgatavo laicīgi.
2. Aizveriet vāku (4).
3. Ievietojiet barošanas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā. Ierīce ieslēgsies automātiski. Izgaismosies oranžā indikatora lampiņa (3).
4. Pagaidiet, kamēr ierīce sasilst un ir izgaismojusies gatavošanas gatavības indikatora lampiņa (3). Mazliet ieziediet karstās vafeļu plātnes (10) ar sviestu, margarīnu vai ar cepšanai piemērotu eļļu. Tagad ierīce ir gatava cepšanas procesam.
5. Paceliet vāku (4) un ievietojiet vafeļu plātnēs (10) vienveidīgu vafeļu mīklas slāni. Nelieciet plātnēs pārāk daudz mīklas!
6. Aizveriet vāku (4).
7. Pēc dažām minūtēm paceliet vāku un pārbaudiet vafeļu krāsu.
8. Nepieciešamais cepšanas laiks ir 4–5 minūtes. Cepiet vafeles, kamēr tās ir vēlamajā krāsā. Vēlamo cepšanas pakāpi atradīsiet, izmēģinot dažādus cepšanas laikus. Piemērota gala rezultāta krāsa ir zeltaini brūna līdz tumši brūnai.
9. Ideāls cepšanas laiks ir atkarīgs no Jūsu gaumes un lietojamās mīklas receptes. Piemēram, mīklas ar lielāku cukura daudzumu ātrāk kļūst brūnas. Neatveriet vāku pirms nav beidzies cepšanas laiks. Pretējā gadījumā vafeles var piedegt pie cepešplātnēm (10) vai kārtīgi neizcepties.
10. Paceliet vāku (4) un izceliet vafeles ar plastmasas vai koka lāpstiņu.
11. Kad esat izcēlis vafeles no plātnēm, turiet vāku aizvērtu, lai ierīce saglabātos karsta nākamajam cepšanas cēlienam. Pagaidiet, kamēr izgaismosies gatavošanas gatavības zilā indikatora lampiņa (3). Pēc tam ievietojiet vafeļu mīklu cepšanas plātnēs.
12. Pēc ierīces lietošanas izņemiet barošanas vada kontaktdakšu (6) no kontaktligzdas. Atveriet vāku un ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.

Sviestmaižu gatavošana

1. Pirms lietošanas iztīriet ierīci ar mitru drānu.
2. Uzlieciet uz rupjmaizes vai baltmaizes vēlamos pildījumus tā, lai sviestmaizes būtu gatavas ievietošanai cepešplātnēs (9). Ieziediet arī maizes šķēļu ārpusi ar sviestu, lai tās nepiedegtu pie cepešplātnēm (9).
3. Paceliet vāku (4) un novietojiet sviestmaižu apakšdaļas uz cepešplāts.
4. Novietojiet sviestmaižu augšdaļas uz to apakšdaļām (uz pildījuma).
5. Aizveriet vāku (4).
6. Pēc dažām minūtēm paceliet vāku un pārbaudiet sviestmaižu krāsu.
7. Nepieciešamais cepšanas laiks ir 4–5 minūtes. Cepiet sviestmaizes, līdz tās ir vēlamajā krāsā. Vēlamo cepšanas pakāpi sasniegsiet, izmēģinot dažādus cepšanas laikus. Piemērota gala rezultāta krāsa ir zeltaini brūna līdz tumši brūnai.
8. Paceliet vāku (4) un izceliet gatavās sviestmaizes ar plastmasas vai koka lāpstiņu.

9. Pēc ierīces lietošanas izņemiet barošanas vada kontaktdakšu (6) no kontaktlīgzs. Atveriet vāku un ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.

Grila ēdieni

1. Sagatavojiet grilējamo ēdienu iepriekš.
2. Paceliet vāku (4) un ievietojiet grila plātnēs (11) grilējamo ēdienu.
3. Aizveriet vāku (4).
4. Pēc dažām minūtēm paceliet vāku (4) un pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.
5. Nepieciešamības gadījumā apgroziet grilējamo pārtiku uz otru pusi.
6. Paceliet vāku (4) un izceliet gatavo ēdienu ar plastmasas vai koka lāpstiņu.
7. Pēc ierīces lietošanas izņemiet barošanas vada kontaktdakšu (6) no kontaktlīgzs. Atveriet vāku un ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. **Brīdinājums:** nekad nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
2. Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes tā, lai uz tās virsmām nepaliktu mīklas vai tauku paliekas.
3. Izņemiet ierīces barošanas vada kontaktdakšu no kontaktlīgzs.
4. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
5. Notīriet cepešplātnes (9, 10, 11) un vāku (4) ar mājsaimniecības papīru vai mīkstu drānu. Ja sviestmaižu cepešplātnes vai vāks ir ļoti taukaini, samērcējiet drānu ziepjūdenī, izgrieziet sausu un notīriet taukus. Vēlreiz pārslaukiet ar tīru mitru drānu.
6. Stipri sažuvušas mīklas paliekas noņemiet ar koka vai plastmasas lāpstiņu. Nelietojiet asus vai metāla palīglīdzekļus. Ja mīklas paliekas ir grūti notīrīt, ielejiet cepešplātnēs (9, 10, 11) mazliet eļļas. Ļaujiet paliekām 5 minūtes atmiekšķēties un pēc tam notīriet tās.
7. Notīriet ierīces korpusu ar mīkstu drānu vai mitru sūkli, kas ir viegli samitrināts ar tīrīšanas līdzekli. Pārliecinieties, ka ierīces iekšienē neiekļūst mitrums, eļļa vai tauki.
8. Nelietojiet ierīces iekšējo vai ārējo virsmu tīrīšanai abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, tērauda šķiedru vai metāla tīrīšanas līdzekļus.

TEHNISKIE DATI

Modelis: Veronica SW-206

Spriegums: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Jauda: 750 W

Aizsargklase: I

Hugin garantija ir 3 gadi, komerciālas lietošanas gadījumā – trīs (3) mēneši.

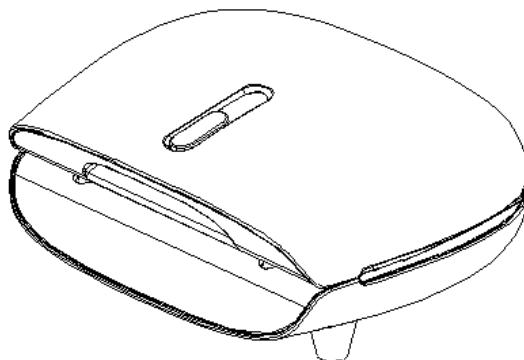
APKĀRTĒJĀ VIDE



Šis simbols norāda, ka ierīci ir aizliegts izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Regula attiecas uz visu ES reģionu. Lai novērstu iespējamus draudus apkārtējai videi un cilvēku veselībai, ko izraisa nepareiza atkritumu apsaimniekošana, elektriskās ierīces ir jāsavāc atsevišķi no citiem atkritumiem, tādējādi veicinot to pārstrādi un atkārtotu izmantošanu. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko lūžņu savākšanas punktā. Tādā veidā ierīce tiks iekļauta apkārtējai videi saudzējošā materiālu atkārtotā pārstrādes procesā.


„Oriģinālinstrukcija”
pārstrādāts izdevums 1.0

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
„HUGIN VERONICA“ TRIJŲ FUNKCIJŲ KEPTUVAS SW-206
220–240 V ~, 50/60 Hz, 750 W

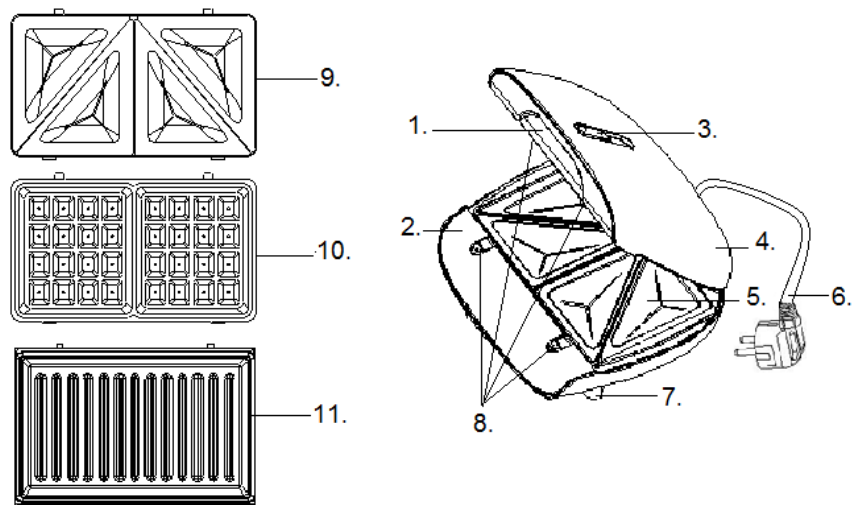


BENDRIEJI SAUGOS REIKALAVIMAI

1. Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite.
2. Prietaisas yra skirtas naudoti tiktai buityje.
3. Prieš įjungdami prietaisą į tinklą įsitikinkite, kad vietinio tinklo įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje pažymėtą įtampą.
4. Prietaisą galima jungti tik į kintamosios srovės elektros tinklą, į įžemintą elektros lizdą. Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo aštrių kraštų.
5. Prietaisą įjunkite į elektros lizdą su liekamosios srovės saugikliu (30 mA).
6. Baigę naudotis prietaisu, prieš jį valydami ar prieš įtaisydami jo priedus bei gedimo atveju, maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo. Pirmiausia išjunkite prietaisą. Traukite suėmę už kištuko, o ne už maitinimo laido.
7. Nelieskite įkaitusių keptuvo paviršių. Imkite už rankenos.
8. Reguliariai tikrinkite maitinimo laido ir prietaiso būklę. Nenaudokite prietaiso, jeigu pastebėjote, kad jis sugedo. Jei maitinimo laidas pažeistas, naudojant prietaisą gali ištikti elektros smūgis. Prietaiso maitinimo laidas turi būti pakeistas įgaliotoje remonto dirbtuvėje. Netaisykite prietaiso patys.
9. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite atokiau nuo karščio, tiesioginių saulės spindulių bei drėgmės.
10. Nenaudokite prietaiso priedų, kurių nerekomenduoja gamintojas ar kurių nėra prietaiso gamintojo prekių asortimente.
11. Nenaudokite prietaiso lauke.
12. Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusios viryklės ar orkaitės.
13. Jei prietaise yra karšto aliejaus ar kito karšto skysčio, jį pernešdami būkite atsargūs.
14. Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį, ir žiūrėkite, kad į jį nepatektų skysčio. Jei Jūsų rankos šlapios arba drėgnos, prietaiso nenaudokite.
15. Jeigu prietaisas sušlapo arba sudrėko, nedelsiant ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Nebandykite prietaiso ištraukti iš vandens.

16. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
17. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
18. Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, švaraus, sauso ir karščiui atsparaus paviršiaus.
19. Naudojimo metu prietaiso paviršiai įkaista. 
20. Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie įkaitusių paviršių. Neuždenkite keptuvo ventiliacinių angų.
21. Jei netoliese yra vaikų, suaugusieji turi atsargiai naudotis prietaisu.
22. Stebėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
23. Vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar nepatyrę asmenys gali prietaisu naudotis tada, kai jiems yra išaiškinta kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti ir atlikti prietaiso priežiūros darbų be suaugusiųjų priežiūros.
24. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Naudokite tik originalius prietaiso priedus.
25. DĖMESIO! Kad nesuveiktų termostatinis lydusis saugiklis, prietaiso nejunkite per išorinį jungiklį, pavyzdžiui, laikmatį. Taip pat nejunkite jo į reguliariai įjungiamą ir išjungiamą srovės grandinę.
26. Prietaisas yra skirtas naudoti buityje ir kitose panašiose vietose, kaip antai:
 - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų personalo poilsio patalpose;
 - kaimo poilsio sodybose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose (klientams);
 - svečių namuose.

KEPTUVO DALYS



1. Rankena
2. Apatinės dalies korpusas
3. Maitinimo ir parengties indikatorius
4. Viršutinės dalies korpusas
5. Kepimo paviršius
6. Maitinimo laidas
7. Kojelės
8. Kepimo plokščių nuėmimo mygtukai
9. Sumuštinių plokštės
10. Vaflių plokštės
11. Kepsninės plokštės

SAUGOS NURODYMAI

1. Kai prietaiso nenaudojate arba prieš jį valydami, ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Prieš įtaisydami ar nuimdami prietaiso dalis ar prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis atvės.
2. Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusios viryklės ar orkaitės.
3. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
4. **Kepimo paviršiai labai įkaista. Laikykite tik už rankenos.**
5. Statykite prietaisą ant karščiui atsparaus paviršiaus ar pagrindo.
6. Tam, kad prietaisas neįkaitintų šalia esančių daiktų, nestatykite prietaiso tiesiai po spintele. Įsitikinkite, kad aplink prietaisą yra pakankamai vietos.
7. Atidarydami prietaiso dangtį, saugokitės nuo kepimo paviršiaus kylančių karštų garų.
8. Duona ar batonas gali užsidegti, todėl keptuvo nenaudokite netoli užuolaidų ar kitų lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
9. Visų elektros prietaisų naudojimas susijęs su gaisro ar elektros smūgio rizika. Visada laikykitės saugos reikalavimų.
10. Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti.
11. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.

NAUDOJIMO PASKIRTIS

Prietaisas yra skirtas tik vafliams, sumuštiniams ir kepsninėje ruošiamiems patiekalams gaminti. Prietaiso naudojimas kitais tikslais gali sukelti prietaiso gedimą ar kūno sužalojimą.

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Išpakuokite ir nuimkite visas pakuotės medžiagas nuo prietaiso ir iš jo vidaus.
2. Įsitikinkite, kad pakuotėje yra visos prietaiso dalys ir kad prietaisas nebuvo pažeistas transportavimo metu. Susisiekite su gaminio pardavėju, jei gaminys yra pažeistas ar nepilnai sukomplektuotas.
3. Jei prietaisu ilgai nesinaudosite, saugokite jį originalioje pakuotėje.
4. Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, švaraus, sauso ir karščiui atsparaus paviršiaus.
5. Prietaisą rūpestingai išvalykite ir nuvalykite nuo pakuotės medžiagų likusias dėmes (žr. skyrelį „Valymas ir priežiūra“). Prietaisą rūpestingai nusausinkite.
6. Maitinimo laido kištuką įkiškite į tinkamą elektros lizdą. Prietaisas įsijungs automatiškai ir įsižiebs oranžinis indikatorius (3).
7. Prieš pirmą naudojimą įkaitinkite tuščią prietaisą – taip sudegs gamybinės liekanos. Iš prietaiso gali pasklisti nežymus kvapas – tai yra normalus reiškinys.
8. Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
9. Kepimo plokštes (9, 10, 11) nuvalykite drėgna šluoste. Prietaisą rūpestingai nusausinkite.

KEPIMO PLOKŠČIŲ ĮTAISYMAS

1. Kepimo plokštes (9, 10, 11) išimkite iš prietaiso paspaudę kepimo plokščių nuėmimo mygtukus (8).
2. Kepimo plokštes (9, 10, 11) įdėkite į prietaisą taip, kad ruoželiai būtų vyrių pusėje.
3. Kepimo plokštes (9, 10, 11) nuspauskite, kad jos spragtelėjusios užsifikuotų savo vietoje.
Visada patikrinkite, kad kepimo plokštės būtų tvirtai užfiksuotos.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Dėmesio! Prietaise yra nepridegantys kepimo paviršiai. Imdami maistą nuo kepimo plokščių (9, 10, 11) nenaudokite aštrių arba kietų įrankių, kaip antai metalinių mentelių – tai gali pažeisti nepridegantį paviršių. Naudokite tik medines ar plastikines menteles.

NEPRIDEGANTIS PAVIRŠIUS

Prieš pirmą naudojimą kepimo paviršius lengvai sutepkite sviestu. Uždarykite prietaisą ir įjunkite maždaug 10 minučių. Po to nuvalykite kepimo paviršius drėgna šluoste.

1. Maitinimo laido kištuką įkiškite į įžemintą elektros lizdą. Įsižiebs oranžinis indikatorius (3). Įjungus prietaisą mėlynas indikatorius neįsižiebia. Mėlynas indikatorius (3) įsižiebia tada, kai prietaisas įkaista iki normalios darbinės temperatūros.
2. Kol prietaisas kaista, dangtis turi būti uždarytas.
3. Atidarykite dangtį ir įdėkite kepamą maistą į keptuvą. Dangtį atsargiai uždarykite. Maistui iškepus įsižiebia mėlynas indikatorius (3).
4. Priklausomai nuo maisto produkto, kepamo maisto trukmę galima sutrumpinti arba pailginti.
5. Nenaudojamo keptuvo dangtis turi būti uždarytas.
6. Atkreipkite dėmesį! Pirmą kartą ant kepimo plokščių pagamintos maisto porcijos, nevalgykite.

Vaflių kepimas

1. Kai kurių vaflių tešla prieš kepat turi pakilti, todėl tešlą pagaminkite iš anksto.
2. Uždenkite dangtį (4).
3. Maitinimo laido kištuką įkiškite į elektros lizdą. Prietaisas įsijungs automatiškai. Įsižiebs oranžinis indikatorius (3).
4. Palaukite, kol prietaisas įkais ir įsižiebs mėlynas parengties indikatorius (3). Įkaitusias vaflių plokštes (10) sutepkite trupučiu sviesto, margarino ar kepimui tinkamo aliejaus. Dabar prietaisas paruoštas vaflių kepimui.
5. Pakelkite dangtį (4) ir užpilkite ant vaflių plokščių (10) tolygų sluoksnį vaflių tešlos. Nepilkite ant plokštės per daug tešlos!
6. Uždenkite dangtį (4).
7. Po keleto minučių pakelkite dangtį ir patikrinkite vaflių spalvą.
8. Kepimo trukmė yra 4–5 minutės. Vaflius kepkite, kol jie bus norimos spalvos. Norimą apskrudimo lygį atrasite eksperimentuodami su kepimo trukme. Vafliai gali būti nuo rusvos iki tamsiai rudos spalvos.
9. Kepimo trukmė priklauso nuo Jūsų skonio ir naudojamos tešlos recepto. Pavyzdžiui, tešla, kurioje daugiau cukraus, paruduoja greičiau. Neatidarykite dangčio nepasibaigus kepimo laikui, nes vafliai gali prikibti prie kepimo plokščių (10) arba gerai neiškepti.
10. Pakelkite dangtį (4) ir medine arba plastikine mentele išimkite vaflius.
11. Išėmę vaflius uždenkite dangtį, kad prietaisas išliktų karštas kol pradėsite kepti kitą vaflių. Palaukite, kol įsižiebs mėlynas parengties indikatorius (3) ir užpilkite ant vaflių plokštės tešlos.
12. **Baigę naudotis prietaisu**, ištraukite maitinimo laido kištuką (6) iš elektros lizdo. Atidarykite dangtį ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

Sumuštinų gaminimas

1. Prieš naudojimą išvalykite prietaisą drėgna šluoste.
2. Ant duonos ar batono riekių uždėkite norimą įdarą taip, kad jas būtų galima dėti ant sumuštinų plokščių (9). Sviesto užtepkite ir ant išorinių duonos riekių pusių, kad jos nekibtų prie sumuštinų plokščių (9).
3. Pakelkite dangtį (4) ir apatines sumuštinų puses padėkite ant kepimo plokštės.
4. Viršutines sumuštinų puses uždėkite ant apatinių sumuštinų pusių ir įdaro.
5. Uždenkite dangtį (4).
6. Po keleto minučių pakelkite dangtį ir patikrinkite sumuštinų spalvą.
7. Kepimo trukmė yra 4–5 minutės. Sumuštinus kepkite, kol jie bus norimos spalvos. Norimą apskrudimo lygį atrasite eksperimentuodami su kepimo trukme. VafLIAI gali būti nuo rusvos iki tamsiai rudos spalvos.
8. Pakelkite dangtį (4) ir medine arba plastikine mentele išimkite pagamintus sumuštinus.
9. **Baigę naudotis prietaisu**, ištraukite maitinimo laido kištuką (6) iš elektros lizdo. Atidarykite dangtį ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

Kepsninėje gaminami patiekalai

1. Paruoškite kepamą maistą.
2. Pakelkite dangtį (4) ir padėkite kepamą maistą ant kepsninės plokščių (11).
3. Uždenkite dangtį (4).
4. Po keleto minučių pakelkite dangtį (4) ir patikrinkite, ar maistas iškepęs.
5. Jei reikia, maistą apverskite.
6. Pakelkite dangtį (4) ir medine arba plastikine mentele išimkite iškepusį maistą.
7. **Baigę naudotis prietaisu**, ištraukite maitinimo laido kištuką (6) iš elektros lizdo. Atidarykite dangtį ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. **Įspėjimas:** niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
2. Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo, kad ant jo paviršių neliktų tešlos ar riebalų likučių.
3. Maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo.
4. Prieš valydami palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
5. Kepimo plokštės (9, 10, 11) ir dangtį (4) nuvalykite popieriniu rankšluosčiu arba minkšta šluoste. Jei sumuštinų plokštės ar dangtis labai riebaluoti, sudrėkinkite šluostę muiluotame vandenyje, gerai išgręžkite ir nuvalykite riebalus. Dar kartą nuvalykite drėgna švaria šluoste.
6. Labai pridžiūvusius tešlos likučius valykite medine arba plastikine mentele. Nenaudokite aštrių ar metalinių įrankių. Jei tešlos likučius nuvalyti sunku, ant kepimo plokščių (9, 10, 11) užpilkite nedidelį kiekį aliejaus, palaukite 5 minutes kol likučiai suminkštės ir po to juos nuvalykite.
7. Prietaiso korpusą valykite minkšta šluoste arba drėgna kempine su trupučiu ploviklio. Žiūrėkite, kad drėgmė ar riebalai nepatektų į prietaiso vidų.
8. Valydami prietaiso vidinius ar išorinius paviršius nenaudokite šveičiančių kempinių ar ploviklių, plieninių kempinių ar metalinių įrankių.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis: „Veronica“ SW-206
Įtampa: 220–240 V ~, 50/60 Hz
Galia: 750 W
Apsaugos klasė: I

„Hugin“ garantija galioja trejus metus, naudojant komerciniais tikslais – tris (3) mėnesius.

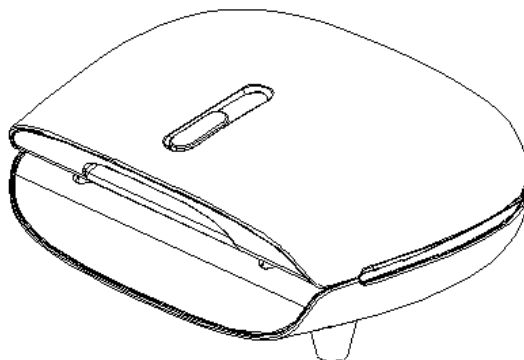
APLINKOS APSAUGA



Šis simbolis nurodo, kad prietaiso negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Reglamentas galioja visoje ES teritorijoje. Kad būtų laikomasi atliekų šalinimo aplinkos ir sveikatos apsaugos reikalavimų, prietaisas turi būti atsakingai grąžintas į apyvartą, kad būtų galima dar kartą panaudoti žaliavas. Nebenaudojamą prietaisą nugabenkite į elektros ir elektroninių atliekų surinkimo punktą. Tokiu būdu prietaisas bus pakartotinai panaudotas nesukeldamas pavojaus aplinkai.


„Originali instrukcija“
pataisyta redakcija 1.0

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ 3 В 1 HUGIN VERONICA SW-206
220–240 В ~, 50/60 Гц, 750 Вт

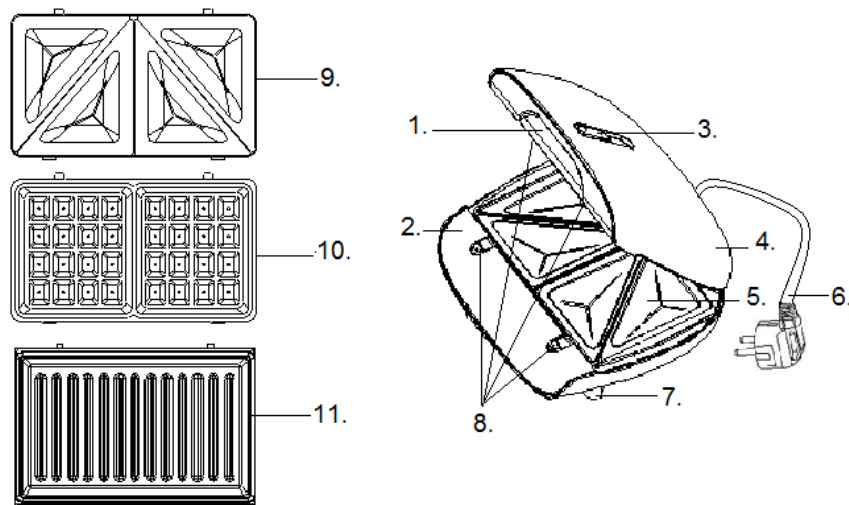


ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте руководство и сохраните его.
2. Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве.
3. Перед началом эксплуатации прибора проверьте, соответствует ли напряжение в розетке напряжению, указанному на табличке технических данных прибора.
4. Прибор можно подключать только к заземлённой розетке сети переменного тока. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через острые края.
5. Подключайте прибор к розетке с выключателем дифференциального тока (УЗО) на 30 мА.
6. По окончании использования прибора, прежде сборки или очистки, а также в случае неисправности выньте вилку шнура питания из розетки. Прежде всего, выключите прибор. Отсоединяйте прибор, держа за вилку, а не за шнур питания.
7. Не прикасайтесь к горячим поверхностям контактного гриля. Пользуйтесь ручкой.
8. Регулярно проверяйте исправность шнура питания и прибора. Не пользуйтесь прибором, если заметите, что он повреждён. Использование прибора с повреждённым шнуром питания сопряжено с опасностью удара электрическим током. Для замены шнура питания прибор следует сдать в уполномоченную сервисную мастерскую. Не чините прибор самостоятельно.
9. Берегите прибор и шнур питания от жара, прямого солнечного излучения и влажности.
10. Не пользуйтесь дополнительными принадлежностями, не рекомендованными изготовителем прибора или отсутствующими в его ассортименте.
11. Не пользуйтесь прибором вне помещений.

12. Не ставьте прибор на горячую плиту или печь либо вблизи них.
13. Будьте очень осторожны, перемещая прибор, если в нём есть горячее масло или другая горячая жидкость.
14. Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость и не допускайте его контакта с жидкостями. Пользуйтесь прибором только с сухими руками.
15. Если прибор намок или на него попала влага, немедленно выньте вилку шнура питания из розетки. Не пытайтесь вынуть прибор из воды.
16. Пользуйтесь прибором только по назначению.
17. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
18. Пользуйтесь прибором только на устойчивой, чистой, сухой жаропрочной поверхности.
19. Во время работы прибора его поверхности сильно нагреваются. 
20. Избегайте соприкосновения шнура питания с горячими поверхностями. Вентиляционные отверстия контактного гриля закрывать нельзя.
21. Если поблизости находятся дети, взрослые должны внимательно следить за использованием прибора.
22. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
23. Дети старше 8 лет и лица со сниженными физическими или психическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором, если им разъяснили способ использования прибора и принципы безопасности эксплуатации, и они понимают сопряжённые с использованием прибора риски. Не разрешайте детям играть с прибором. Детям нельзя чистить и обслуживать прибор без присмотра взрослого.
24. Держите прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями прибора.
25. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во избежание риска случайного сброса ограничителя температуры прибор не должен получать электропитание через внешнее устройство управления питанием, например таймер, а также его нельзя подсоединять в электрическую цепь, которую регулярно включает и отключает пользователь.
26. Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях, например:
 - в комнатах отдыха персонала магазинов, офисов и другой рабочей среды;
 - на туристических хуторах;
 - проживающими в гостиницах, мотелях и других местах размещения туристов;
 - в гостевых домах.

УСТРОЙСТВО КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ



1. Ручка
2. Корпус нижней части
3. Световой индикатор питания / готовности к работе
4. Корпус верхней части
5. Жарочная поверхность
6. Шнур питания
7. Ножки
8. Кнопки разблокировки панелей
9. Панели для сэндвичей
10. Панели для вафель
11. Панели для гриля

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Если Вы не пользуетесь прибором или собираетесь его чистить, выньте вилку шнура питания из розетки. Прежде чем разобрать, собрать или очистить прибор, дайте ему остыть.
2. Не ставьте прибор на горячую плиту или печь либо вблизи них.
3. Используйте прибор только по прямому назначению.
4. **Жарочные панели сильно нагреваются. Беритесь только за ручку.**
5. Ставьте прибор на жаропрочную поверхность или подставку.
6. Чтобы прибор не нагревал окружающие предметы, не ставьте его, напр., прямо под шкафчиком. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного места.
7. Открывая крышку, берегитесь горячего пара от жарочной панели.
8. Хлеб может загореться, поэтому не пользуйтесь настольным грилем вблизи занавесок и других легковоспламеняющихся материалов либо под ними.
9. Использование любых электроприборов сопряжено с опасностью пожара и удара электрическим током. Всегда соблюдайте правила безопасности.
10. Поверхности работающего прибора могут сильно нагреться.
11. Используйте прибор только по прямому назначению.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен только для выпечки вафель, приготовления сэндвичей и блюд на гриле. Использование прибора по другому назначению может послужить причиной его повреждения или вреда для пользователя.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы изнутри и снаружи прибора.
2. Проверьте наличие всех деталей и отсутствие повреждений при транспортировке. Если прибор повреждён или не укомплектован, свяжитесь с дилером изделия.
3. Сохраните упаковку и, если не пользуетесь прибором в течение длительного времени, храните его в упаковке.
4. Пользуйтесь прибором только на устойчивой, чистой, сухой жаропрочной поверхности.
5. Тщательно очистите прибор, удалите возможные пятна от упаковочного материала (см. раздел «Очистка и уход»). Тщательно высушите прибор.
6. Вставьте вилку шнура питания в подходящую розетку. Прибор включится автоматически, загорится оранжевый световой индикатор (3).
7. Перед первым использованием нагрейте прибор пустым. Таким образом выгорают остатки веществ, образовавшихся в процессе производства. В ходе этого может появиться слабый посторонний запах. Это совершенно нормально.
8. Дайте прибору полностью остыть.
9. Протрите жарочные панели (9, 10, 11) влажной хозяйственной салфеткой. Тщательно высушите прибор.

УСТАНОВКА ЖАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

1. Чтобы вынуть жарочные панели (9, 10, 11), нажмите на кнопки разблокировки жарочных панелей (8).
2. Вставьте жарочные панели (9, 10, 11) в прибор зубцами к петлям.
3. Нажмите на жарочные панели (9, 10, 11) так, чтобы они заблокировались со щелчком.
Всегда проверяйте, чтобы жарочные панели были закреплены надлежащим образом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Внимание: прибор оснащён антипригарными жарочными панелями. Не снимайте продукты с жарочных панелей (9, 10, 11) с помощью острых или жёстких приспособлений, например, металлической лопатки. Этим вы можете повредить антипригарное покрытие. Пользуйтесь деревянными или пластиковыми лопатками.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

Перед началом использования слегка смажьте жарочные панели жиром. Включите прибор с закрытой крышкой примерно на 10 минут. Затем вытрите жарочные поверхности начисто влажной хозяйственной салфеткой.

1. Вставьте вилку шнура питания в заземлённую розетку. Загорится и будет

- гореть далее оранжевый световой индикатор (3). Синий световой индикатор при включении прибора не горит. Синий световой индикатор (3) загорается, когда прибор наберёт обычную рабочую температуру.
2. Во время разогрева прибора крышка должна быть закрыта.
 3. Откройте крышку и положите продукты на гриль. Осторожно закройте крышку. Когда блюдо приготовится, загорится синий световой индикатор (3).
 4. Чтобы подобрать степень прожаривания, нужно сокращать или продлевать время жарки в зависимости от продуктов.
 5. На время перерывов между жаркой следует закрывать крышку.
 6. Внимание! При первом использовании жарочных панелей не ешьте первое приготовленное на них блюдо.

Жарка вафель

1. Некоторые виды теста для вафель перед жаркой должны подняться. Поэтому тесто следует приготовить заблаговременно.
2. Закройте крышку (4).
3. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Прибор включится автоматически. Загорится оранжевый световой индикатор.
4. Подождите, пока прибор не прогреется и не загорится синий световой индикатор (3). Слегка смажьте горячие панели для вафель (10) сливочным маслом, маргарином или пригодным для жарки растительным маслом. Теперь прибор готов к жарке вафель.
5. Поднимите крышку (4) и выложите равномерный слой теста для вафель на соответствующую панель (10). Не кладите на панель слишком много теста!
6. Закройте крышку (4).
7. Через несколько минут поднимите крышку и проверьте цвет вафель.
8. Требуемое время жарки 4–5 минут. Жарьте вафли, пока они не приобретут нужный цвет. Подберите желаемую степень прожаривания, пробуя разное время жарки. Подходящий результат – от золотисто-коричневого до тёмно-коричневого.
9. Идеальное время жарки зависит от вашего вкуса и рецепта используемого теста. Например, тесто с высоким содержанием сахара подрумянивается быстрее. Не открывайте крышку до истечения времени жарки. В противном случае вафли могут прилипнуть к жарочной панели (10) или плохо пропечься.
10. Поднимите крышку (4) и снимите вафли деревянной или пластиковой лопаткой.
11. Сняв вафли с жарочной панели, закройте крышку, чтобы прибор остался горячим для жарки следующих вафель. Подождите, пока не загорится синий световой индикатор (3). Затем выложите тесто для вафель на жарочную панель.
12. **По окончании использования прибора** выньте вилку (6) шнура питания из розетки. Откройте крышку и дайте прибору полностью остыть.

Приготовление сэндвичей

1. Перед началом использования протрите прибор влажной хозяйственной салфеткой.
2. Проложите хлеб желаемой начинкой, так чтобы он был готов к укладке на панель для сэндвичей (9). Смажьте маслом внешние поверхности ломтей хлеба, чтобы они не прилипли к панели для сэндвичей (9).
3. Поднимите крышку (4) и положите нижние половины сэндвичей на жарочную панель.
4. Положите верхние половины сэндвичей на нижние половины с начинкой.
5. Закройте крышку (4).
6. Через несколько минут поднимите крышку и проверьте цвет сэндвичей.
7. Требуемое время жарки 4–5 минут. Жарьте сэндвичи, пока они не приобретут нужный цвет. Для достижения желаемой степени прожаривания пробуйте разное время жарки. Подходящий результат – от золотисто-коричневого до тёмно-коричневого.
8. Поднимите крышку (4) и снимите готовые сэндвичи деревянной или пластиковой лопаткой.
9. **По окончании использования прибора** выньте вилку (6) шнура питания из розетки. Откройте крышку и дайте прибору полностью остыть.

Блюда на гриле

1. Подготовьте продукты для гриля.
2. Поднимите крышку (4) и положите продукты на панель для гриля (11).
3. Закройте крышку (4).
4. Через несколько минут поднимите крышку (4) и проверьте готовность блюда.
5. При необходимости переверните блюдо.
6. Поднимите крышку (4) и выньте готовое блюдо деревянной или пластиковой лопаткой.
7. **По окончании использования прибора** выньте вилку (6) шнура питания из розетки. Откройте крышку и дайте прибору полностью остыть.

ОЧИСТКА И УХОД

1. **Предупреждение:** никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
2. Очищайте прибор после каждого использования, так чтобы на его поверхностях не оставалось следов теста или жира.
3. Выньте вилку шнура питания прибора из розетки.
4. Перед очисткой дайте прибору полностью остыть.
5. Вытрите начисто жарочные панели (9, 10, 11) и крышку (4) бумажным полотенцем или хозяйственной салфеткой. Если панели для сэндвичей или крышка очень жирные, смочите хозяйственную салфетку мыльной водой, отожмите её досуха и сотрите жир. Протрите ещё раз влажной чистой хозяйственной салфеткой.
6. Присохшие остатки теста отчистите деревянной или пластиковой лопаткой. Не пользуйтесь острыми и металлическими принадлежностями. Если остатки теста не отходят, налейте на жарочные панели (9, 10, 11) немного масла.

- Дайте остаткам размягчиться в течение 5 минут, затем счистите.
7. Очистите корпус прибора мягкой хозяйственной салфеткой или влажной губкой с небольшим количеством чистящего средства. Следите, чтобы внутрь прибора не попали влага, масло или жир.
 8. Не чистите ни внутренние, ни наружные поверхности прибора абразивными губками и чистящими средствами, стальными мочалками или другими металлическими принадлежностями.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель: Veronica SW-206

Напряжение: 220–240 В ~, 50/60 Гц

Мощность: 750 Вт

Класс защиты: I

Гарантия фирмы Hugin 3 года, при коммерческом использовании три (3) месяца.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Постановление действует на всей территории ЕС. Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью неправильной утилизацией отходов, отнеситесь ответственно к утилизации прибора, чтобы сырьё могло быть использовано повторно. Сдайте изъятый из эксплуатации прибор в пункт приёма в переработку электрических и электронных отходов. Таким образом обеспечивается безопасная для окружающей среды переработка прибора.

«Оригинальное руководство»
версия 1.0, переработанная