

Tefal®

SNACK'N CLEAN



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EL

EN

TR

DA

NO

SV

FI

RU

UK

AR

FA

www.tefal.com

**FR CONSIGNES DE SECURITE
PRECAUTIONS IMPORTANTES :**

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés

de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger dans l'eau la charnière

FR électrique avec les résistances et son cordon. Ne jamais les passer au lave-vaisselle.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon avant de brancher l'appareil.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Bien sécher tous les éléments après le nettoyage avant de redémarrer l'appareil.

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (voir paragraphe Nettoyage), verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entraive dedans.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ne pas les mettre dans un four, sur le gaz,...)
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- N'utiliser que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

A ne pas faire

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...)
- Ne jamais faire chauffer l'appareil en position verticale.
- Ne pas brancher l'appareil sans les plaques et les capots correctement positionnés.

Conseils/Informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Merci d'avoir choisi cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.

Mode d'emploi

Les dessins explicatifs sont en dernières pages.

- Poser l'appareil sur un plan ferme.

Avant la première utilisation

- Dérouler entièrement le cordon.
- Ouvrir l'appareil en levant le loquet - **A**.
- Pour enlever les plaques, appuyer sur les touches "EJECT" - **4** - situées sur le devant des capots supérieur et inférieur - **C - D - E**.
- Pour remettre les plaques, poser la plaque de biais et appuyez sur la plaque pour la verrouiller - **F - G - H**.
- Les plaques gril et gaufres ne sont pas interchangeables. Faire correspondre le repère 1 de la plaque avec le repère 1 du capot à l'intérieur du produit, et le repère 2 de l'autre plaque avec le repère 2 de l'autre capot - **G**.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe nettoyage), verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Utilisation de l'appareil

- Veiller à ce que les plaques et les capots soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur l'appareil.
- Fermer l'appareil.
- Vérifier que l'interrupteur est sur 0.
- Brancher le cordon sur le secteur. Mettre l'interrupteur I en marche (position 1). Le voyant rouge s'allume - **I**.
- Laisser préchauffer l'appareil : le voyant vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte - **J**.
- Ouvrir l'appareil et placer les préparations sur les plaques - **L**.
- Fermer l'appareil.
- Laissez la préparation cuire le temps désiré.
- Pendant la cuisson, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.
- A la fin des cuissons, éteindre l'appareil en mettant l'interrupteur en position 0. Puis débrancher la prise - **N - O**.
- Laissez refroidir environ 2 heures.

Utilisation du minuteur pour contrôler le temps de cuisson

- Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :
 - de régler le temps par appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs ; un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi-minutes ;
 - d'arrêter la sonnerie manuellement en appuyant quelques secondes.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après deux séries.
- Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais il n'arrête pas l'appareil.

Nettoyage

- Après refroidissement, vous pouvez éjecter les plaques - **C - D - E**.
- Laisser refroidir l'appareil environ 1 heure en position ouverte avant éjection des plaques.
- Pour éjecter les capots pour passage au lave-vaisselle, appuyer sur le bouton "CLEAN" - **5**. Les deux capots - **1 - 2 -** avec leurs plaques se nettoient au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - **5**.
- Placer les capots - **1 - 2 -** verticalement dans le lave-vaisselle, en positionnant la poignée vers le haut - **P**.
- Pour nettoyer les plaques, utiliser une éponge humide avec du produit à vaisselle ; les rincer et les essuyer soigneusement.
- Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle.
- La charnière électrique - **3** - ne passe pas au lave-vaisselle. Elle peut être nettoyée avec un linge humide, puis séchée - **R**.
- Pour remonter l'appareil : s'assurer que tous les éléments sont complètement secs avant de les assembler.
- Les capots inférieur et supérieur doivent être séchés avec précaution avant toute nouvelle utilisation.

Rangement

- L'appareil peut être rangé verticalement - **T**.
- Il est possible d'enrouler le cordon autour des poignées avant le rangement de l'appareil.

Remplacement de la pile du minuteur

- S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.
- Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.
- Insérer un tournevis dans la fente arrière du minuteur afin de déclipser et extraire le minuteur - **U**.
- Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.
- Extraire la pile.
- Par respect de l'environnement, ne pas jeter la pile, mais l'apporter à l'un des points de collecte prévu à cet effet.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Recettes Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur (*). Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques. Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain. Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

- 4 tranches de pain • tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser pardessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

Croque-Roquefort

- 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.



Recettes Gaufres et gaufrettes

Mettre les plaques gaufres (*). Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder. Refermer l'appareil, attendre 10 secondes, puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme. Laisser dans cette position pendant 2 minutes. Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 1 minute 30. Eviter d'ouvrir en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.



Gaufres traditionnelles

- 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs
- 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

- 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait
- Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufrettes petit-déjeuner

- 3 jaunes d'œuf • 370 ml de lait • 250 g de farine • 2 c. à café de levure • 3 c. à café de sucre
- 1/2 c. à café de sel • 8 c. à café d'huile • 3 blancs d'œuf

Mélangez les jaunes d'œuf et le lait. Ajoutez la farine, la levure, le sucre, le sel et mélangez bien le tout. Ajoutez l'huile. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

Gaufrettes à la vanille

- 200 g de beurre • 50 g de sucre • des morceaux de gousse de vanille • 1 pincée de sel • 6 œufs
- 300 g de farine • 2 c. à café de levure • 1/4 de litre de lait • 1 c. à soupe de rhum

Battez le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélangez la farine et la levure et ajoutez à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporez le rhum.



Grillades

Mettre les plaques grils (*). Poser la viande sur les plaques. Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.



Panini

Mettre les plaques grils (*). Placer le pain sur les plaques. Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMaatREGELEN

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand

instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. **NL**
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

-  Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dompel het uitneembare elektriciteitsblok met de verwarmingselementen en het snoer nooit onder in water. Reinig ze nooit in de vaatwasser.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

- NL**
- Rol het snoer volledig uit en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 - Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker hebben.
 - Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
 - Droog alle onderdelen na reiniging grondig voor u het apparaat weer gebruikt.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (Paragraaf "reiniging"); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem de bakplaten af met een zacht doekje.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het reinigt.
- De bakplaat en het apparaat moeten met een spons, warm water en afwasmiddel afgewassen worden.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of aangeschaft via een erkend service center.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.

Niet doen

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u deze niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Verwarm het apparaat niet in verticale stand.
- Steek de stekker niet in het stopcontact als de platen en de kappen niet juist zijn aangebracht.

Adviezen / Informatie

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Tijdens het eerste gebruik kan er tijdens de eerste paar minuten geur en rook vrijkomen.
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.

Gebruiksaanwijzing

Achterin dit boekje vindt u illustraties ter verduidelijking.

- Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond.

Voor het eerste gebruik

- Rol het snoer volledig uit.
- Til hendel op om het toestel te openen - **A**.
- Het verwijderen van de platen, druk op de toetsen "EJECT" - **4** - op de voorzijde van de bovenste en onderste kap- **C - D - E**.
- Het terugplaatsen van de platen, zet de plaat schuin neer en druk hierop om hem te vergrendelen - **F - G - H**.
- De grill- en wafelplaten zijn niet onderling verwisselbaar. Zet merkteken 1 van de plaat tegenover merkteken 1 van de kap aan de binnenzijde van het apparaat en merkteken 2 van de andere plaat tegenover merkteken 2 van de andere kap - **G**.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen (zie de paragraaf Reiniging), daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Gebruik van het apparaat

- Zorg ervoor dat de platen en de kappen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklekt op het apparaat.
 - Sluit het apparaat.
 - Controleer of de knop op "0" staat.
 - Steek de stekker van het snoer in het stopcontact. Zet de knop I aan (positie 1). Het rode controlelampje licht op - **I**.
 - Laat het apparaat opwarmen: zodra de baktemperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje branden - **J**.
 - Open het apparaat en leg de bereiding op de platen - **L**.
 - Sluit het apparaat.
 - Verwarm de bereiding gedurende de gewenste tijd.
 - Het is normaal dat tijdens de bereiding het groene lampje uit en aan gaat.
 - Wanneer de bereidingsstijd is verstreken, schakelt u het apparaat uit door op "0" te drukken. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact - **N - O**.
 - Laat het apparaat afkoelen (ca. 2 uur).
- Gebruik de timer voor het bijhouden van de baktijd**
- De toets rechts op het display kan gebruikt worden om:
 - de baktijd in te stellen door deze continu ingedrukt te houden of door impulsen te geven. De kleine "5" in de rechterbovenhoek geeft de halve minuten aan;

- het waarschuwingssignaal handmatig te stoppen.

- Zodra de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een waarschuwingssignaal. Na 2 series van piepjess houdt dit signaal automatisch op.

- Het signaal waarschuwt dat de ingestelde tijd verstrekken is, maar schakelt het apparaat niet uit.

NL

Reiniging

- U kunt de platen uitwerpen zodra ze zijn afgekoeld - **C - D - E**.
- Laat het apparaat (ongeveer 1 uur) afkoelen in geopende positie avant éjection des plaques.
- Om de kappen los te maken om ze in de vaatwasser te steken, drukt u op de knop "CLEAN" - **5**. De twee kappen - **1 - 2** - en hun platen kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden of met een spons, warm water en afwasmiddel - **5**.
- Plaats de kappen - **1 - 2** - verticaal in de vaatwasmachine, met de handgreep naar boven - **P**.
- Gebruik een vochtige spons met afwasmiddel om de platen schoon te maken. Spoel en droog grondig.
- De platen zijn vaatwasmachinebestendig.
- Nooit het elektrische scharnier - **3** - in de vaatwasmachine doen. U kunt het schoonmaken met een vochtige doek, daarna afdrogen - **R**.
- Het monteren van het apparaat: controleer voor de montage of alle elementen goed droog zijn.
- De onderste en bovenste kap moeten voor ieder nieuw gebruik zorgvuldig afgedroogd worden.

Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden - **T**.
- U kunt het snoer rond de handgrepen oprollen voordat u het apparaat opbergt.

De batterij van de timer vervangen

- Als de cijfers in het display gedeeltelijk of helemaal niet meer zichtbaar zijn moet de batterij vervangen worden.
- Wij raden u aan een platte schroevendraaier te gebruiken.
- Steek een schroevendraaier in de achterste gatje van de timer om deze los te klikken en te verwijderen - **U**.
- Schroef het ronde gedeelte los onder de timer.
- Verwijder de batterij.
- Om het milieu te beschermen raden wij u aan de batterij niet weg te gooien, maar deze terug te brengen naar uw leverancier.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Recepten Tosti's

De tostiplaten plaatsen (*). Plaats de te roosteren sandwiches op de tostiplaten. Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handgrepen dicht om de sneden in het brood te maken. Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

- **4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper**

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti met Roquefort en walnoten

- 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwgomkaas)

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.



Recepten Wafels/Wafeltjes

De wafelplaten plaatsen (*). Verdeel het beslag over ieder vakje en let erop dat het beslag niet over de plaat heen loopt. Sluit het apparaat, wacht 10 seconden en draai het apparaat om (onderste plaat boven) zodat het beslag zich goed kan verspreiden en een mooi gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt. Laat het apparaat 2 minuten staan. Draai het weer om en laat de wafels nog eens 1 minuut 30 bakken. Open het apparaat tijdens het bakken niet. Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut uitwasemmen. Ze zijn dan krokanter.



Klassieke wafels

- 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een kuil maken en een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toevoegen. De melk beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat. Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

Krokante wafels

- 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Ontbijtwafels

- 3 eidooiers • 370 ml melk • 250 gr bloem • 2 theelepels gist • 3 theelepels suiker • 1/2 theelepel zout
- 8 theelepels olie • 3 eiwitten

Meng de eidooiers en de melk. Voeg bloem, gist, suiker en zout toe en meng alles goed. Voeg de olie toe. Klop de eiwitten stijf en voeg ze toe aan het beslag.

Vanillewafels

- 200 gr boter • 50 gr suiker • 1 in stukjes gesneden vanillestokje • 1 mespuntje zout • 6 eieren
- 300 gr bloem • 2 theelepels gist • 1/4 liter melk • 1 eetlepel rum

Mix boter, suiker, vanille en zout. Meng bloem en gist en voeg geleidelijk de melk en de eieren toe aan het geheel; voeg tenslotte de rum toe.



Recepten Grillgerechten

De grillplaten plaatsen (*). Leg het vlees op de platen. Sluit het apparaat en laat het zo lang bakken als geadviseerd in het recept of al naar gelang uw smaak.



Recepten Paninis

De grillplaten plaatsen (*). Leg het brood op de platen. Sluit het apparaat en bak het brood volgens het recept en de gewenste bakgraad.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

DE Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:

- Kochen für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
- landwirtschaftlichen Anwesen,
- den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
- Frühstückspensionen.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter

der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

-  Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der elektrische Basisgeräteteil mit den Heizelementen und das Kabel dürfen weder ins Wasser getaucht noch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör

innerhalb und außerhalb des Geräts entfernen.

- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab und schließen Sie das Gerät an.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Nach der Reinigung müssen alle Elemente gut getrocknet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird.

Immer

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Reinigen Sie die Platten bei der ersten Inbetriebnahme, und geben Sie ein wenig Öl auf die Platten und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie diese nur auf dem Gerät, für das sie konzipiert wurden (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokokplatte...).
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögeln eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten oder bei einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbene Platten.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

Niemals

- Schließen Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.

- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über scharfe Kanten oder eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- schneiden Sie nicht direkt im Grillplatten.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen(Anti-Haft-Beschichtung) nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...).
- Erhitzen Sie das Gerät nicht in vertikaler Position.
- Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, solange die Platten und die beiden Abdeckungen nicht richtig eingesetzt sind.

Ratschläge / Informationen

- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Geruchs- oder Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

Bedienungsanleitung

Auseinandergesetzte Ansicht des Gerätes am Ende dieser Beilage.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Öffnen Sie das Gerät durch Anheben der Verriegelung - **A**.
- Um die Platten zu entfernen, drücken Sie die Eject Taste - **4** - an der Vorderseite, oben und unten - **C** - **D** - **E**.
- Einlegen der Platten, die Platte schräg einlegen, darauf drücken, um sie zu verriegeln - **F** - **G** - **H**.
- Die Waffel- und Grillplatten können nicht beliebig eingesetzt werden. Die Markierung 1 der Platte mit der Markierung 1 der Abdeckung im Produkt, und die Markierung 2 der anderen Platte mit der Markierung 2 der anderen Abdeckung in Übereinstimmung bringen - **G**.
- Reinigen Sie die Platten vor der ersten Inbetriebnahme (beachten Sie den Abschnitt "Reinigung"), geben Sie ein wenig Öl auf die Platten und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt und von Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Platten wechseln.

Gebrauch des Gerätes

- Achten Sie darauf, dass die Platten und die Abdeckungen stabil, richtig positioniert und fest auf das Gerät geklipst sind.
- Schließen Sie das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf 0 gestellt ist.
- Schließen Sie das Stromkabel an. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter I ein (Position 1). Das rote Lämpchen der Betriebskontrollleuchte geht an - **I**.
- Heizen Sie das Gerät vor: der grünen Betriebskontrollleuchte leuchtet auf, sobald die richtige Temperatur erreicht ist - **J**.
- Öffnen Sie das Gerät und geben Sie die Zubereitungen auf die Platten - **L**.
- Schließen Sie das Gerät.
- Garen Sie die Zubereitungen je nach gewünschter Dauer.
- Während des Betriebes schaltet der grünen Betriebskontrollleuchte ein und aus. Dieses ist eine normale Funktion.
- Am Ende des Garvorgangs schalten Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Aus-Schalters auf 0 aus. Ziehen Sie den Netzstecker - **N** - **O**.
- Lassen Sie das Gerät in offener Position abkühlen (ca. 2 Stunde).

Nutzen Sie den Timer, um die Garzeit zu kontrollieren

- Der Schalter auf der rechten Seite ermöglicht:
- die Zeiteinstellung: durch gedrückt halten oder mehrmaliges kurzes Drücken. Ein kleines "5"-auf der rechten Seite des Displays zeigt die verbliebenen Sekunden an;
 - das manuelle Unterbrechen des Warnsignals.
- DE
- Wenn die Garzeit beendet ist, ertönt ein Warnsignal, welches nach zweimaligem Klingeln stoppt.
 - Der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet das Gerät aber nicht aus.

Reinigung

- Nach dem Abkühlen können Sie die Platten - **C - D - E** ausklinken.
- Lassen Sie das Gerät (ca. 1 Stunde) vor Auswurf der Platten in geöffneter Position abkühlen.
- Um die Abdeckungen zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine abzunehmen, drücken Sie die "CLEAN"- Taste - **5**. Die beiden Abdeckungen - **1 - 2** - und die Platten können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden - **5**.
- Stellen Sie die Abdeckungen - **1 - 2** - senkrecht in die Spülmaschine, mit dem Griff nach oben - **P**.
- Zum Reinigen der Platten verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit etwas Spülmittel, dann abspülen und sorgfältig trocknen.
- Die Platten sind spülmaschinengeeignet.
- Das elektrische Basiselement - **3** - darf nie in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Das elektrische Basis-element kann mit einem feuchten Tuch gesäubert und anschließend getrocknet werden - **R**.
- Um das Gerät zusammenzubauen: vor dem Zusammenfügen vergewissern sie sich, dass alle Elemente vollkommen trocken sind.
- Die oberen und unteren Abdeckungen müssen vor jeder neuen Benutzung sorgsam getrocknet werden.

Aufbewahrung

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden - **T**.
- Vor dem Aufbewahren des Gerätes können Sie das Kabel um die Griffe wickeln.

Auswechseln der Batterie des Timers

- Wenn die Anzeige teilweise oder total ausfällt, muss die Batterie ausgewechselt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, einen flachen Schraubenzieher zu verwenden.
- Führen Sie einen Schraubenzieher in den Schlitz hinten am Timer ein und lösen Sie den Timer ab - **U**.
- Schrauben Sie das runde Teil unter dem Timer ab.
- Nehmen Sie die Batterie heraus und ersetzen Sie diese durch eine gleichwertige.
- Um die Umwelt zu schützen, werfen Sie die Batterie des Timers nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie diese zu einer Annahmestelle für Altbatterien.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Rezepte getoastete Sandwichs

Die Croque- Monsieur- Platten einlegen (*). Setzen Sie die Sandwich-Platten ein. Legen Sie die Toastscheiben auf die Platte. Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Toastscheiben gut miteinander zu verbinden. Lassen Sie die Toastscheiben je nach Geschmack 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwiches

- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

DE

Croque-Roquefort

- 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.



Rezepte: Waffeln und Knusperwaffeln

Die Waffelplatten einlegen (*). Verteilen Sie die Masse so, dass die gesamte Fläche bedeckt ist, aber nicht über die Seiten der Heizplatten herausläuft. Schließen Sie das Gerät, warten 10 Sekunden und drehen Sie dann das Gerät um, damit sich der Teig gut verteilt und gleichmäßig gebacken wird. Halten Sie diese Position 2 Minuten. Drehen Sie das Gerät nach rechts und backen Sie die Waffeln weitere 1 Minute 30. Vermeiden Sie es, das Gerät während des Backens zu öffnen. Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie diese essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.



Traditionelle Waffeln

- 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier. Vermischen Sie alles allmählich mit der Milch. Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

- 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 400 ml Milch

Schlagen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu. Rühren Sie den Teig solange weiter, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Frühstückswaffeln

- 3 Eigelb • 370 ml Milch • 250 g Mehl • 2 Teelöffel Trockenhefe • 3 Teelöffel Zucker • 1/2 Teelöffel Salz

- 8 Teelöffel Öl • 3 Eiweiß

Verrühren Sie die Eigelb und die Milch. Geben Sie das Mehl, die Hefe, den Zucker, das Salz hinzu und verrühren Sie alles. Dann fügen sie das Öl hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und heben Sie den Eischnee unter den Teig.

Vanillewaffeln

- 200 g Butter • 50 g Zucker • Vanilleschote in Stücken • eine Prise Salz • 6 Eier • 300 g Mehl • 2 Teelöffel Trockenhefe • 1/4 l Milch • 1 Esslöffel Rum

Butter, Zucker, Vanille und Salz verrühren. Mehl und Hefe mischen und langsam nach und nach die Milch und die Eier hinzufügen, dann den Rum einarbeiten.



Rezepte Grillen

Setzen Sie die Grillplatten ein (*). Legen Sie das Fleisch auf die Heizplatten. Schließen Sie das Gerät und lassen Sie es, je nach Rezept und Ihrem Geschmack, braten.



Rezepte Paninis

Setzen Sie die Panini-Platten ein (*). Legen Sie das Brot auf die Platten. Schließen Sie das Gerät und lassen Sie das Brot je nach Rezept und gewünschter Bräune toasten.

CONSIGLI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- IT** • Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglierlo.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o

da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere in acqua la cerniera elettrica con le resistenze e il cavo. Non lavare in lavastoviglie.

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
 - Srotolare completamente il cavo e collegare l'apparecchio.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Prima di riavviare l'apparecchio, asciugare con cura tutti gli elementi dopo averli lavati.

Cosa fare

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra o le piastre (seguire il paragrafo pulizia), versare un po' d'olio sulla piastra o sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Per evitare di deteriorare le piastre, utilizzarle solo sull'apparecchio per il quale sono previste (es.: non metterle nel forno, sul fornello o su una piastra elettrica).
- Per non danneggiare il rivestimento delle piastre di cottura e delle padelline, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato prima di pulirlo.
- La piastra di cottura e il corpo dell'apparecchio si puliscono con una spugnetta, acqua calda e liquido per i piatti.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Utilizzare solo le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso il Servizio Assistenza Autorizzato.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, fornelli a gas ecc.).
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).
- Non riscaldare mai l'apparecchio in posizione verticale.
- Non collegare l'apparecchio se le piastre non sono posizionate correttamente.

Consigli / informazioni

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.

Istruzioni d'uso

Disegno esploso nelle ultime pagine.

- Mettere il vostro apparecchio sopra un piano d'appoggio fermo.

Prima del primo utilizzo

- Srotolare completamente il cavo.
- Aprire l'apparecchio alzando il fermo - **A**.
- Premere i tasti "EJECT" - **4** - situati sulla parte anteriore dei supporti anteriore e inferiore - **C** - **D** - **E**.
- Per rimettere le piastre, appoggiare la piastra di traverso e premere sulla piastra per bloccarla - **F** - **G** - **H**.
- Le piastre grill e cialde non sono intercambiabili. Fare corrispondere il segno 1 della piastra con il segno 1 del supporto all'interno del prodotto, e il segno 2 dell'altra piastra con il segno 2 dell'altro supporto - **G**.
- Al momento del primo utilizzo, lavare le piastre (seguire il paragrafo Pulizia), versare un po' d'olio sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- Verificare che l'apparecchio sia freddo e staccato dalla corrente prima di procedere alla sostituzione delle piastre.

Utilizzo

- Verificare che i supporti le piastre siano stabili, ben posizionate e ben fissate sull'apparecchio.
- Chiudere l'apparecchio.
- Verificare che l'interruttore sia in posizione 0.
- Collegare il cavo alla rete di alimentazione. Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore I su 1. La spia rossa si accende - **I**.
- Preriscaldare l'apparecchio : una volta raggiunta la temperatura di cottura, si accende la spia verde - **J**.
- Aprire l'apparecchio e posizionare i preparati sulle piastre - **L**.
- Chiudere l'apparecchio.
- Lasciare cuocere il preparato il tempo necessario.
- Durante la cottura, è normale che la spia verde si accenda e si spegna.
- A fine cottura, spegnere l'apparecchio premendo su 0. Scollegare il cavo dalla corrente di rete - **N** - **O**.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio (2 ora circa).

Usare il timer per controllare il tempo di cottura

- Il tasto situato sul lato destro dello schermo consente:
 - di impostare il tempo tenendo il tasto continuamente premuto o premendolo più volte. Un piccolo "5" in alto a destra indica il mezzo minuto;
 - di arrestare manualmente il segnale di avviso.
- Allo scadere del tempo di cottura, il timer emette un segnale di avviso e si ferma automaticamente dopo due serie di segnali sonori.
 - Il timer indica la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.

IT

Pulizia

- Dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio è possibile estrarre le piastre - **C - D - E**.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio (1 ora circa) in posizione aperta prima di estrarre le piastre.
- Per sganciare i supporti da lavare in lavastoviglie, premere il pulsante "CLEAN" - **5**. I supporti - **1 - 2** - e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con una spugna e un detersivo per piatti - **5**.
- Mettere i supporti - **1 - 2** - in posizione verticale nella lavastoviglie, con la maniglia rivolta verso l'alto - **P**.
- Per pulire le piastre, utilizzare una spugna umida e del detersivo per piatti. Sciacquarle e asciugarle con cura.
- Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie.
- Non lavare mai la cerniera elettrica (3) in lavastoviglie. Pulire la cerniera elettrica con un panno umido, quindi asciugare - **R**.
- Per rimontare l'apparecchio: assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di assemblarli.
- I supporti inferiore e superiore devono essere asciugati con attenzione prima di qualsiasi ulteriore utilizzo.

Sistemazione

- L'apparecchio può essere sistemato verticalmente - **T**.
- È possibile arrotolare il cavo intorno alle maniglie prima di riporre l'apparecchio.

Cambiare la batteria del timer

- Nel caso il display sia parzialmente o completamente illeggibile, la batteria deve essere sostituita.
- Raccomandiamo l'uso di un cacciavite a punta piatta.
- Inserire la punta di un cacciavite nella fessura posteriore del timer per sganciarlo ed estrarlo dal corpo dell'apparecchio - **U**.
- Svitare il componente rotondo situato sotto il timer.
- Rimuovere la batteria.
- Nel rispetto dell'ambiente, non buttare la batteria ma consegnarla al distributore, grossista o rivenditore.

Ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ⇒ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ⇒ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



Ricette Toasts

Posizionare le piastre per toasts. Posizionare i toasts sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e serrare progressivamente le impugnature per sigillare bene le fette di pane. Lasciar cuocere dai 3 ai 4 minuti a seconda del proprio gusto.

Toasts

- **4 fette di pane • 20 g burro • 70 g formaggio groviera • 1 fetta di prosciutto cotto • pepe**

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Tagliare a fettine il formaggio groviera e porre metà del formaggio su due fette di pane. Mettere 1/2 fetta di prosciutto e aggiungere pepe. Coprire con formaggio groviera quindi unire le altre fette di pane.

Croque-Roquefort

- 4 fette di pane • 30 g di burro • 8 noci • 50 g di formaggio Roquefort (o gorgonzola)

Imburcare la parte esterna delle fette di pane. Spezzettare le noci ed aggiungere, mescolando al burro ed al formaggio Roquefort. Spalmare il preparato su due fette di pane quindi coprire con le restanti fette.



Ricette Cialde (waffles) e wafer

Mettere le piastre per cialde. Stendere la pastella facendo attenzione a coprire l'intera area della piastra senza debordare. Chiudere l'apparecchio, attendere 10 secondi quindi capovolgere l'apparecchio per permettere al burro di distribuirsi bene e di cuocere uniformemente. Se l'apparecchio è dotato di una base, procedere come segue. Tenere nella posizione per 2 minuti. Capovolgere nuovamente l'apparecchio e lasciar cuocere ancora per 1 minuto 30. Evitare di aprire durante la cottura. Mettere le cialde sopra una griglia e aspettare 1 minuto prima di mangiarle: diventano più croccanti.



Cialde tradizionali

- 300 g di farina • 10 g di lievito in polvere • sale • 75 g di zucchero • 100 g di burro • 2 uova
- 1/2 l di latte

Amalgamare in una terrina la farina con il lievito. Fare un buco e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro sciolto e le uova. Aggiungere lentamente il latte. Lasciar riposare per 1 ora.

Cialde croccanti

- 300 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaino di zucchero • 2 uova
- 40 cl latte

Sbattere le uova finché raggiungano una consistenza schiumosa. Aggiungere gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Cialde "Prima Colazione"

- 3 tuorli d'uovo • 370 ml di latte • 250 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale • 8 cucchiaini di olio • 3 albumi d'uovo

Mescolate i tuorli con il latte. Aggiungete la farina, il lievito, lo zucchero, il sale e mescolate bene il tutto. Aggiungete l'olio. Montate i bianchi a neve e incorporatevi alla pasta.

Cialde alla Vaniglia

- 200 g. di burro • 50 g di zucchero • qualche pezzo di vaniglia • un pizzico di sale • 6 uova
- 300 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 1/4 di litro di latte • 1 cucchiaino di rum

Battete il burro con lo zucchero, la vaniglia e il sale. Mescolate la farina con il lievito e aggiungete al composto progressivamente il latte e le uova, poi incorporate il rum.

Ricette grigliate



Grillades

Mettere le piastre grill. Posizionare le piastre per grigliare (a seconda del modello). Posizionare la carne sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.



Ricette panini

Mettere le piastre grill. Posizionare le piastre per panini (a seconda del modello). Posizionare il pane sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- ES**
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,
 - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - En entornos de tipo casas de turismo rural.
 - No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
 - Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si no han podido beneficiarse si a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
 - Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de

conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-  La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- No sumerja nunca en agua la bisagra eléctrica con las resistencias y el cable. No lave nunca estos

elementos en el lavavajillas.

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable antes de conecte el aparato.
 - Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Seque bien todos los elementos después de limpiarlos y antes de volver a poner en marcha el aparato.

ES

Lo que se debe hacer

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- En la primera la primera utilización, lavar las placas (seguir el párrafo después de la limpieza), verter un poco de aceite sobre las placas y secarlo con un paño suave.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Para evitar deteriorar las placas, utilizarlas únicamente en el aparato para las que han sido diseñadas (ej: no poner en un horno, sobre el gas o sobre una placa eléctrica...).
- Para preservar el revestimiento de las placas de cocción y de las minisartenes, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo.
- Las placas de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, agua caliente y detergente para vajillas.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Utilice solamente las placas y las minisartenes suministradas con el aparato o adquiridas en un centro de servicio oficial.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.

- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies resbaladizas o calientes. No deje nunca el cable encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas...).
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No corte directamente los alimentos sobre las placas.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).
- No caliente nunca el aparato en posición vertical.
- No conecte el aparato sin que las placas estén correctamente colocadas.

Consejos / información

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico.

Instrucciones de uso

Vista explotada del aparato disponible en las últimas páginas.

- Coloque el aparato sobre una superficie firme.

Antes de la primera utilización

- Desenrosque completamente el cable.
- Abra el aparato levantando el cierre - **A**.
- Para retirar las placas: presione los botones "EJECT" - **4** - situados sobre la parte delantera de las tapas superior e inferior - **C** - **D** - **E**.
- Para volver a colocar las placas: coloque la placa oblicua y presione sobre la placa para bloquearla - **F** - **G** - **H**.
- Las placas de parrillada y gofres no se pueden intercambiar. Haga coincidir la marca 1 de la placa con la marca 1 de la tapa en el interior del aparato, y la marca 2 de la otra placa con la marca 2 de la otra tapa - **G**.
- Antes de la primera utilización, lavar las placas (seguir párrafo Limpieza), verter un poco de aceite sobre las placas y secar con un trapo suave.
- Compruebe que el aparato está frío y desconectado antes de cambiar las placas.

Uso del aparato

- Cuide que las placas y las tapas sean estables, estén bien posicionadas y bien fijadas con clips en el aparato.
- Cerrar el aparato.
- Compruebe que el interruptor esté en 0.
- Conecte el cable a la red. Ponga el interruptor I en marcha (posición 1). El indicador luminoso rojo se encenderá - **I**.
- Deje precalentar el aparato, el indicador luminoso verde se enciende cuando se alcanza la temperatura de cocción - **J**.
- Abra el aparato y coloque la preparación en las placas - **L**.
- Cerrar el aparato.
- Cocine la preparación durante el tiempo deseado.
- Durante el tiempo de cocción, es normal que el indicador luminoso verde se encienda y apague sucesivamente.
- Cuando haya terminado la cocción, apague el aparato pulsando 0. Desconecte el enchufe de la pared - **N** - **O**.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 2 hora).

Utilización del reloj para controlar el tiempo de cocción

- El botón situado a la derecha de la pantalla permite:

- ajustar el tiempo mediante una presión prolongada o mediante varias presiones breves. Para indicar los medios minutos aparecerá un pequeño "5" en la parte superior derecha ;
- parar la señal sonora manualmente presionando unos segundos.
- Cuando el tiempo de cocción ha transcurrido, la señal sonora suena y se para automáticamente después de dos series.
- El reloj señala el fin del tiempo de cocción pero no detiene el funcionamiento del aparato.

Limpieza

ES

- Una vez que se hayan enfriado, podrá expulsar las placas - **C - D - E**.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) abierto antes de retirar las tapas.
- Para extraer las tapas para introducirlas en el lavavajillas, pulsar el botón "CLEAN" - **5**. Las dos tapas - **1 - 2 -** con sus placas se pueden lavar en el lavavajillas o con una esponja con agua caliente y líquido lavavajillas - **5**.
- Coloque las tapas - **1 - 2 -** verticalmente en el lavavajillas con el asa hacia arriba - **P**.
- Para limpiar las placas, utilice una esponja húmeda con producto lavavajillas. Aclárelas y séquelas con cuidado.
- Las placas pueden lavarse en el lavavajillas.
- Nunca coloque el eje eléctrico - **3** - en el lavavajillas. El eje eléctrico puede limpiarse con un paño húmedo y secarlo a continuación - **R**.
- Para volver a montar el aparato: asegúrese de que todos los elementos estén completamente secos antes de volverlos a montar.
- La tapa inferior y superior deben secarse con precaución antes de cada uso.

Colocación

- El aparato puede guardarse verticalmente - **T**.
- Puede enroscar el cable alrededor de las asas antes de guardar al aparato.

Cambio de la pila del reloj

- Si se pierde total o parcialmente la pantalla, debe cambiarse la pila.
- Recomendamos que utilice un destornillador plano.
- Encaje un destornillador plano en la parte posterior del reloj para desencajar y extraer el reloj - **U**.
- Destornille la parte redonda situada bajo el reloj.
- Extraiga la pila.
- Este aparato contiene una o varias pilas. Por respeto al medio ambiente, no las tire a la basura, llévelas a un punto de colecta para su reciclado.

Medio ambiente



¡Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

② Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Recetas Sándwich

Coloque las placas para sándwich (*). Coloque los sándwich en los huecos de las placas.

Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar adecuadamente las rebanadas de pan. Deje cocinar de 3 a 4 minutos según el grado de cocción deseado.

Sándwich de jamón y queso

- 4 rebanadas de pan • 1 loncha de jamón cocido • 70 g de queso gruyere • pimienta
- 20 g de mantequilla

Untar con mantequilla la cara exterior de las 4 rebanadas de pan. Cortar el queso gruyere en láminas finas y colocar la mitad del queso sobre las dos rebanadas de pan. Colocar por encima 1/2 loncha de jamón. Añadir un

poco de pimienta. Cubrir con queso gruyere y pegar las rebanadas de dos en dos.

Sándwich Roquefort

- 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de Roquefort

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Retirar la cáscara de las nueces y picarlas en trozos grandes. Mezclar con 10 g de mantequilla y el Roquefort. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

Recetas Gofres y gaufrettes

Coloque las placas para gofres (*). Vierta la masa teniendo cuidado de cubrir cada pequeño hueco y que no se desborde. Cierra el aparato, espere 10 segundos y de la vuelta al aparato para repartir bien la masa y asegurar una cocción uniforme. Deje en esta posición durante 2 minutos. Vuelva a poner el aparato del derecho y deje cocer todavía 1 minuto 30 segundos más aproximadamente. Evite abrirla durante la cocción. Coloque las gofras sobre una rejilla y espere 1 minuto antes de probarlas: así estarán más crujientes.



Gofres tradicionales

- 300 g de harina • 10 g de levadura • sal • 75 g de azúcar en polvo • 100 g de mantequilla • 2 huevos
- 1/2 l de leche

Mezclar la harina y la levadura en una ensaladera. Hacer un pozo y añadir la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos enteros. Diluir poco a poco con la leche. Dejar reposar la masa durante 1 hora.

Gofres crujientes

- 300 g de harina • 1 sobrecito de levadura • 1 pizca de sal • 1 c. sopería de azúcar • 2 huevos
- 40 cl de leche

Batir los huevos en tortilla hasta conseguir una consistencia espumosa. Incorporar el resto de los ingredientes y batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

Gaufrettes para el desayuno

- 3 yemas de huevo • 370 ml de leche • 250 g de harina • 2 cucharadas pequeñas de levadura
- 3 cucharadas pequeñas de harina • 1/2 cucharada pequeña de sal • 8 cucharadas pequeñas de aceite
- 3 claras de huevo

Mezcle las yemas de huevo y la leche. Añada la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Mézclelo todo bien. Añada el aceite. Bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la masa.

Gaufrettes a la vainilla

- 200 g de mantequilla • 50 g de azúcar • trozos de vaina de vainilla • 1 pizca de sal • 6 huevos
- 300 g de harina • 2 cucharadas pequeñas de levadura • 1/4 de litro de leche
- 1 cucharada pequeña de ron

Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal. Mezcle la harina y la levadura y añádalen progresivamente la leche y los huevos. Incorpore el ron.

Parrilladas

Coloque las placas parrilla (*). Coloque la carne sobre las placas. Cierre el aparato y deje cocer según la receta y el grado de cocción deseado.

Panini

Coloque las placas parrilla (*). Coloque el pan sobre las placas. Cierre el aparato y deje cocer según el grado de cocción deseado.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

CONSELHOS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia :
 - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - Em quintas,
 - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de

experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

-  A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Nunca mergulhe em água a parte eléctrica com as resistências e o cabo. Nunca lave estas partes na

máquina de lavar loiça.

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo antes de ligue o aparelho.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Seque bem todos os elementos após a limpeza antes de voltar a utilizar o aparelho.

A fazer

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Aquando da primeira utilização, lavar as placas (seguir parágrafo limpeza) deitar um pouco de óleo na placas e limpá-las com um pano macio.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Para evitar deteriorar as placas, utilizá-las apenas sobre o aparelho para as quais elas foram concebidas (ex: não as colocar dentro do forno, sobre um bico de gás ou sobre uma placa eléctrica ...).
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura e dos acessórios, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Antes da limpeza, verificar se o aparelho está desligado da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- As placas de cozedura e o corpo do aparelho devem ser limpos com uma esponja, água quente e detergente para a loiça.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Utilizar apenas as placas incluídas com o aparelho ou adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.

- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não colocar o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixar o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas eléctricas ou fogão a gás...).
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Não corte os alimentos directamente nas placas.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).
- Nunca aquecer o aparelho na posição vertical.
- Não ligar o aparelho sem que as placas e as coberturas estejam correctamente posicionadas.

Conselho / informação

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo.
- Parabéns por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a um uso doméstico.

Instruções de utilização

Vista extensa do aparelho nas últimas páginas.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável.

Antes da primeira utilização

- Desenrole o cabo por completo.
- Abra o aparelho levantando o cadeado - **A**.
- Para retirar as placas: prima os botões "EJECT" - **4** - situados na parte da frente do corpo superior e inferior - **C** - **D** - **E**.
- Para colocar de novo as placas: coloque a placa na diagonal e pressione-a de modo a que esta fique perfeitamente encaixada e presa - **F** - **G** - **H**.
- As placas grill e waffles não podem ser utilizadas em simultâneo. Faça corresponder a marca 1 da placa com a marca 1 da cobertura no interior do produto e a marca 2 da outra placa com a marca 2 da outra cobertura - **G**.
- Aquando da primeira utilização, lave as placas (seguir as indicações do parágrafo Limpeza), deite um pouco de óleo nas placas e limpe com um pano macio.
- Certifique-se que o aparelho está frio e desligado antes de proceder a uma mudança de placas.

Utilização do aparelho

- Há que ter em atenção a estabilidade das placas e das coberturas, colocá-las correctamente e fixá-las bem no aparelho.
- Feche o aparelho.
- Verifique se o interruptor está na posição 0.
- Ligue o cabo à corrente. Ligue o interruptor I em marche (posição 1). A luz vermelha acende-se - **I**.
- Aguarde até o aparelho concluir o pré-aquecimento: quando a temperatura de cozedura é atingida, o indicador luminoso verde acende-se - **J**.
- Abra o aparelho e coloque as preparações nas placas - **L**.
- Feche o aparelho.
- Deixe a preparação cozer durante o tempo pretendido.
- Durante a cozedura, é normal que a luz verde acenda e apague alternadamente.
- No final da cozedura, desligue o aparelho pressionando o botão 0. Retire a ficha da tomada - **N** - **O**.
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 2 hora).

Utilização do temporizador para controlar o tempo de cozedura

- O botão situado à direita do visor permite:
 - ajustar o tempo de cozedura através de uma pressão prolongada ou através de várias pressões breves. É apre-

sentado um pequeno "5" no canto superior do visor para assinalar os meios-minutos;

- parar o temporizador manualmente através da pressão do botão durante alguns segundos.

• Depois de decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite um aviso sonoro e desliga-se automaticamente ao fim de duas séries.

• O temporizador avisa sobre o tempo de cozedura mas não pára o aparelho.

Limpeza

• Depois de arrefecer, pode ejectar as placas - **C - D - E**.

• Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta antes de retirar as placas.

• Para retirar as coberturas para lavar à máquina, prima o botão "CLEAN" - **5**. O corpo superior e inferior - **1 - 2** - com as respectivas placas, podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou simplesmente com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça - **5**.

• Coloque o corpo superior e inferior - **1 - 2** - na vertical na máquina de lavar loiça, posicionando a pega para cima - **P**.

• Para limpar as placas, utilize uma esponja húmida com detergente para a loiça; enxágüe-as e seque-as bem.

• As placas são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

• Nunca coloque a parte eléctrica do aparelho na máquina de lavar loiça - **3** - A parte eléctrica pode ser limpa com um pano húmido e, posteriormente, seca - **R**.

• Para voltar a montar o aparelho : certifique-se que todos os elementos estão completamente secos antes de os montar.

• As coberturas inferior e superior devem ser limpas com cuidado antes de qualquer nova utilização.

Arrumação

• O aparelho pode ser guardado na vertical - **T**.

• Pode enrolar o cabo à volta das pegas antes de arrumar o produto.

Substituição da pilha do temporizador

• Caso ocorra uma perda parcial ou total dos caracteres no visor do temporizador, é necessário substituir a pilha.

• Recomendamos-lhe a utilização de uma chave-de-fendas plana para facilitar a remoção do temporizador.

• Insira uma chave-de-fendas na ranhura do temporizador de modo soltá-lo e retirá-lo - **U**.

• Desaparafuse a superfície redonda situada por baixo do temporizador.

• Retire a pilha.

• Por forma a respeitar o ambiente, não as deite no lixo, mas sim num dos pontos de recolha previstos para este efeito.

Ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Receitas Tosta Mista

Coloque as placas para tostas mistas (*). Coloque os tostas mistas nos alvéolos das placas.

Feche o aparelho e pressione progressivamente as pegas de modo a fechar bem as fatias de pão no seu interior. Deixe cozer entre 3 a 4 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

Tosta Mista

- 4 fatias de pão • 1 fatia de fiambre • 70 g de queijo gruyère • pimenta • 20 g de manteiga

Barrar com manteiga a face exterior das 4 fatias de pão. Cortar o queijo gruyère em fatias finas e dispor metade do queijo sobre duas das fatias de pão. Colocar em cima 1/2 fatia de fiambre. Temperar com pimenta. Cobrir com o queijo gruyère e reunir as fatias juntar as duas a duas.

Tosta Mista com Roquefort

- 4 fatias de pão • 30 g de manteiga • 8 nozes • 50 g de queijo Roquefort

Barre com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Descasque as nozes e pique-as grosseiramente. Misture com 10 g de manteiga e com o queijo Roquefort. Guarneça duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cubra com as outras duas fatias.

Receitas Waffles

Coloque as placas para waffles (*). Deite a massa, certificando-se que cobre todos os alvéolos, não deixando verter a massa para fora. Feche o aparelho, aguarde cerca de 10 segundos e, então, vire o aparelho ao contrário de modo a espalhar a massa e, assim, garantir uma cozedura uniforme. Deixe-o nesta posição durante cerca de 2 minutos. Volte a colocar o aparelho na sua posição inicial e deixe cozer ainda durante cerca de 1 minuto e 30 segundos. Evite abrir o aparelho no decorrer da cozedura. Coloque as waffles sobre uma grelha e aguarde 1 minuto antes de provar: elas tornam-se, assim, mais estaladiças.

PT



Waffles tradicionais

- 300 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • sal • 75 g de açúcar em pó
- 100 g de manteiga
- 2 ovos • 1/2 l de leite

Misture a farinha e o fermento numa taça. Faça uma cova no meio e junte o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros. Dilua a massa pouco a pouco com o leite. Deixe a massa repousar durante 1 hora.

Waffles estaladiças

- 300 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher de sopa de açúcar • 2 ovos • 40 cl de leite

Bata os ovos até obter uma consistência cremosa. Incorpore os outros ingredientes e bata até obter uma consistência lisa.

Waffles para o pequeno-almoço

- 3 gemas • 370 ml de leite • 250 g de farinha • 2 c. de café de fermento • 3 c. de café de açúcar
- 1/2 c. de café de sal • 8 c. de café de óleo • 3 claras

Misture as gemas e o leite. Junte a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e misture tudo muito bem. Junte o óleo. Bata as claras em castelo e envolva-as na massa.

Waffles de baunilha

- 200 g de manteiga • 50 g de açúcar • pedaços de vagem de baunilha • 1 pitada de sal • 6 ovos
- 300 g de farinha • 2 c. de café de fermento • 1/4 de litro de leite • 1 c. de sopa de rum

Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal. Misture a farinha e o fermento e adicione gradualmente à mistura o leite e os ovos. Seguidamente junte o rum.

Grelhados

Coloque as placas grill (*). Disponha a carne nas placas.

Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

Paninis

Coloque as placas grill (*). Disponha o pão nas placas. Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή

πνευματικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, δεδομένου ότι τελούν υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση όσον αφορά τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και ότι κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι από 8 ετών και πάνω και αν τελούν υπό επίβλεψη.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της σε σημείο που να μην τη φτάνουν παιδιά μικρότερα από 8 ετών.

- **Δ**Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.
- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Ποτέ μη βυθίζετε σε νερό την ηλεκτρική βάση με τις αντιστάσεις και το καλώδιο της. Ποτέ μην πλένετε την

ηλεκτρική βάση στο πλυντήριο πιάτων.

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα.

EL

• Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση.

- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη της συσκευής μετά τον καθαρισμό και πριν από την επανεκκίνηση συσκευής.

Τι πρέπει να κανετε

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό..
- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε τις πλάκες (βλέπε τη δεύτερη παράγραφο Καθαρισμός), αλείψτε τις πλάκες με λίγο λάδι και σκουπίστε τις με απαλό πανί.
- Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκεμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
- Για αποφυγή φθοράς των πλακών : να τις χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πάνω στη βάση που προορίζεται για αυτόν τον σκοπό (π.χ. : μην την τοποθετείτε μέσα στον φούρνο, πάνω σε εστία κουζίνας με αέριο ή ηλεκτρική πλάκα...).
- Για τη διατήρηση της επικάλυψης της πλάκας ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Πριν από το καθάρισμα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα.
- Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τις πλάκες και το σώμα της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πηπηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πηπηνά στην κουζίνα.
- Χρησιμοποιείτε μόνον πλάκες προμηθευμένες με τη συσκευή ή αγορασμένες στο ειδικευμένο σέρβις.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπεζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.

Τι πρέπει να αποφευγετε

- Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, εκτος εάν την προθερμαίνετε.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάετε στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα

με βερνίκι). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.

- Μήν τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ολισθηρές ή σε καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται πάνω από πηγή θερμότητας (μάτια κουζίνας, γκάζι...).
- Μήν τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.
- ποτέ μην κόβετε το φαγητό όταν αυτό είναι ακόμα στις πλάκες.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολλητική επικάλυψη, ...).
- Ποτέ μη θερμαίνετε τη συσκευή σε κάθετη θέση.
- Μη συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα εάν δεν έχετε πρώτα τοποθετήσει σωστά τις πλάκες.

Συμβουλές/Πληροφοριών

- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.
- 'Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή, η οποία χει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο.

Οδηγίες χρήσης

Οι επεξηγηματικές εικόνες βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες.

- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά :

- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Να ανοίγετε τη συσκευή αναστρικώνοντας το μάνδαλο - A.
- Για να αφαιρέσετε τις πλάκες : Πλέστε τα πλήκτρα "EJECT" - 4 - που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος των καλυμμάτων της συσκευής - C - D - E.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τις πλάκες : Τοποθετείστε τη πλάκα σε γωνία και πιέστε την ωστόυνταν να κλειδώσει στη θέση της - F - G - H.
- Οι πλάκες γκριλ και γκοφρετών δεν είναι εναλλάξιμες. Φέρτε σε ευθεία την ένδειξη 1 πάνω στην πλάκα της συσκευής με την ένδειξη 1 στο εξωτερικό μέρος της συσκευής., και την ένδειξη 2 στην άλλη πλάκα με την ένδειξη 2 στο άλλο εξωτερικό μέρος της συσκευής - G.
- Πριν τη πρώτη χρήση χύστε λίγο λάδι πάνω στις πλάκες. Καθαρίστε με μία απορροφητική πετσέτα κουζίνας.
- Ελέγξτε αν η συσκευή είναι κρύα και εκτός πρίζας πριν αλλάξετε τις πλάκες.

Χρησιμοποίηση

- Ελέγξτε, αν οι πλάκες είναι σταθερές, σωστά τοποθετημένες και αν εφαρμόζουν σωστά στη συσκευή.
- Κλείστε την.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι στη θέση 0.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από το ρεύμα και στη συνέχεια. Γυρίστε τον διακόπτη I στη θέση ενεργοποίησης (θέση 1). Η κόκκινη ένδειξη ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται - I.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί, η φωτεινή ένδειξη γίνεται πράσινη, μόλις φτάσει σε σωστή θερμοκρασία ψησίματος - J.
- Ανοίξτε τη συσκευή και τοποθετήστε τις τροφές πάνω στις πλάκες - L.
- Κλείστε την συσκευή.
- Αφήστε την τροφή να ψηθεί όσο επιθυμείτε.
- Η πράσινη φωτεινή ένδειξη θα σημαίνει ότι θα ανάβει σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη χρήση υποδεικνύοντας ότι διατηρείται η θερμοκρασία.
- Στο τέλος του ψησίματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τον διακόπτη στο 0. Αποσυνδέστε την συσκευή - N - O.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο για να ελέγχετε το χρόνο ψησίματος

- Ο διακόπτης στη δεξιά πλευρά σας επιτρέπει:

EL

- Να ρυθμίσετε την ώρα πιέζοντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ή πιέζοντας το κουμπί γρήγορα για αρκετές φορές. Μία μικρή ένδειξη «5» στο δεξί πάνω μέρος υποδεικνύει τα μισά λεπτά.
- Να σταματήσετε την ένδειξη προειδοποίησης.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει το χρονόμετρο σας ειδοποιεί και σταματάει αυτόματα μετά από δύο διαδοχικούς ήχους.
- Το χρονόμετρο υποδεικνύει το τέλος του ψησίματος αλλά δεν θέτει τη συσκευή εκτός λειτουργίας.

Καθαρισμός

- Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες - **C - D - E** αφού κρυώσουν.
- Πριν αφαιρέσετε τις πλάκες για να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (περίπου για 1 ώρα) έχοντας την ανοιχτή.
- Ια την αφαίρεση των καλυμμάτων ώστε να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, πατήστε το κουμπί "CLEAN" - **5**. Τα δύο καλύμματα της συσκευής - **1 - 2** - καλ οι πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων - **5**.
 - Τοποθετείστε τα δύο μέρη - **1 - 2** - κάθετα στο πλυντήριο πιάτων με τη χειρολαβή προς τα πάνω - **P**.
 - Για να καθαρίσετε τις πλάκες, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις προσεκτικά.
- Οι πλάκες μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μην βάζετε την ηλεκτρική βάση στο πλυντήριο πιάτων - **3**. Η ηλεκτρική βάση μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και μετά να την στεγνώσετε - **R**.
- Για την εκ νέου συναρμολόγηση της συσκευής: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της είναι εντελώς στεγνά προτού τα συναρμολογήσετε.
- Το επάνω και το κάτω κάλυμμα πρέπει να είναι οπωσδήποτε στεγνά πριν από οποιαδήποτε νέα χρήση.

Αποθήκευση

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί τοποθετημένη σε κάθετη θέση - **T**.
- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο γύρω από τις χειρολαβές πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονόμετρου

- Αν χαθεί η ένδειξη μερικώς ή εντελώς , η μπαταρία πρέπει να αλλαχθεί.
- Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε ένα πλατύ κατσαβίδι.
- Βάλτε το κατσαβίδι στην αναστκωμένη σχισμή πάνω στο χρονόμετρο για να αποσυνδέσετε το χρονόμετρο - **U**.
- Ξεβίδωστε το στρογγυλό εξάρτημα που βρίσκεται τοποθετημένο κάτω από το χρονόμετρο.
- Αφαιρέστε τη μπαταρία.
- Η παρούσα συσκευή περιέχει μία ή περισσότερες μπαταρίες. Για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον, μην πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες, αλλά μεταφέρετε τις στα σημεία διαλογής που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.

Περιβάλλον



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξεισπούμενα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

② Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.



Συνταγές τοστ

Τοποθετείστε τις ειδικές για τοst, αντικολλητικές πλάκες (*). Τοποθετείστε τα σάντουιτς επάνω στις αντικολλητικές πλάκες. Κλείστε την τοστιέρα και σφίγξτε σταδιακά τις χειρολαβές προκειμένου να σφραγιστούν καλά στην τοστιέρα οι φέτες του ψωμιού. Αφήνετε τα σάντουιτς να ψηθούν 3 ή 4 λεπτά ανάλογα με την προτιμησή σας.

ΤΟΣΤ

- 4 φέτες ψωμι • 20 γρ. Βούτυρο • 70 γρ. τυρί γραβιέρα • 1 φέτα βραστό ζαμπόν • πιπέρι

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Κόβετε το τυρί σε λεπτές φέτες και βάζετε το μισό πάνω σε 2 φέτες ψωμί. Κατόπιν βάζετε μισή φέτα ζαμπόν και πιπέρι ενώ καλύπτετε με το υπόλοιπο τυρί τις άλλες 2 φέτες ψωμιού.

Croque-Roquemort

- 4 φέτες ψωμί • 30 γρ. βούτυρο • 8 καρύδια • 50 γρ. τυρί τύπου ροκφόρ

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Τεμαχίζετε τα καρύδια και τα αναμειγνύετε με το τυρί της επιλογής σας και 10 γρ. βούτυρο. Γεμίζετε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις υπόλοιπες 2.



Συνταγή για βάφλες και γκοφρέτες

Τοποθετείστε τις βάφλες στις στις αντικολλητικές πλάκες (*). Αλείφετε με το μείγμα όλη την επιφάνεια των βάφλων, προσέχοντας να μην διαφύγει το μείγμα από τις πλεύρες. Κλείστε την τοστιέρα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα και ακολούθως γυρίστε τη συσκευή ανάποδα ετσι ώστε το βούτυρο να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια των βάφλων. Κρατήστε τη συσκευή σε αυτή τη θέση για περίπου 2 λεπτά. Γυρίστε τη συσκευή στην ορθή της θέση και αφήστε τις βάφλες να ψήθουν για ακόμη 1 1/2 λεπτό. Αποφύγετε να την ανοίξετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τοποθετείστε τις βάφλες πάνω σε μια σχάρα και περιμένετε για 1 λεπτό, έτσι ώστε οι βάφλες να γίνουν πιο τραγανές.



Μείγμα για Παραδοσιακές Βάφλες

- 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπαικιν-πασουντέρ • αλάτι • 75 γρ. ζάχαρη • 100 γρ. βούτυρο • 2 αυγά • 1/2 λίτρο γάλα

Αναμειγνύετε το αλεύρι και το μπαικιν-πάσουντέρ σε ένα μπώλ. Κατόπιν προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο λιωμένο. Ανακατέψτε καλά ενώ ρίχνετε σταδιακά και το γάλα. Αφήστε το βούτυρο εκτός ψυγείου για περίπου 1 ώρα, ώστε να λιώσει.

Μείγμα για τραγανές βάφλες

- 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπαικιν-πασουντέρ • αλάτι • 1 κουταλιά της σουπάς ζάχαρη • 2 αυγά • 40 cl γάλα

Αναμειγνύετε αρχικά τα αυγά ώσπου να γίνουν "ομελέτα" και κατόπιν προσθέτετε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά. Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Γκοφρέτες για πιρωνό

- 3 κρόκοι αβγών • 370 ml γάλα • 250 γρ. αλεύρι • 2 κ. του γλυκού μαγιά • 3 κ. του γλυκού ζάχαρη • 1/2 κ. του γλυκού αλάτι • 8 κ. του γλυκού λάδι • 3 ασπράδια αβγών

Αναμείξτε τους κρόκους αβγών και το γάλα. Προσθέστε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατέψτε τα όλα μαζί καλά. Προσθέστε το λάδι. Χτυπήστε τα ασπράδια αβγών ώστε να γίνουν μαρέγκα και κατόπιν προσθέστε τη μαρέγκα στη ζύμη.

Γκοφρέτες με βανίλια

- 200 γρ. βούτυρο • 50 γρ. ζάχαρη • 1 ραβδάκι βανίλιας σε κομμάτια • 1 πρέζα αλάτι • 6 αβγά • 300 γρ. αλεύρι • 2 κ. του γλυκού μαγιά • 1/4 λίτρο γάλα • 1 κ. της σουπάς ρούμι

Χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι και τη μαγιά και προσθέστε διαδοχικά στο μείγμα το γάλα και τα αβγά και κατόπιν το ρούμι.



Ψητά στο grill

Τοποθετείστε τις ειδικές αντικολλητικές πλάκες για grill (*). Τοποθετείστε το κρέας πάνω στις πλάκες. Κλείστε τη συσκευή και αφήστε να ψηθεί το κρέας ανάλογα με την προτιμησή σας.



Panini ψωμάκια

Τοποθετείστε τις πλάκες για τα ψωμάκια (*). Βάλτε τα ψωμάκια πάνω στις πλάκες. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε τα ανάλογα με την συνταγή και την προτίμησή σας.

SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

EN

-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never immerse the removable power unit with the heating elements and cord in water. Never put them in the dishwasher.
- Remove all packaging materials, stickers and

accessories from the inside and the outside of the appliance.

- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- EN • Before restarting the appliance, dry all the parts thoroughly after cleaning.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (follow paragraph Cleaning) pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.
- Check that the appliance is unplugged before cleaning.
- Clean the cooking plates and the body of the appliance with a sponge, hot water and washing-up liquid.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Center.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.

Do not

- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).

- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...).
- Never leave the appliance to heat in a vertical position.
- Never plug the appliance without the plates and covers are correctly positioned.

Advice / information

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- first use, there may be a slight odour and a little smoke. This is normal and will quickly disappear.
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.

Instructions for use

Exploded view of the appliance at the end of this leaflet.

- Place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.

Before you use your appliance for the first time

- Fully unwind the power cord.
- Lift the latch - **A** - to open the appliance .
- To remove the plates, press the "EJECT" buttons - **4** - located on the front of the upper and lower covers. - **C** - **D** - **E**.
- To refit the plates, place the plate at an angle and press down to lock it in place - **F** - **G** - **H**.
- The plates used for making waffles and for grilling are not interchangeable. Line up the mark 1 on the plate with the mark 1 on the cover, inside the appliance and the mark 2 on the other plate with the mark 2 on the other cover - **G**.
- On first use, wash the plates (follow paragraph Cleaning), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth.
- Always make sure that the appliance is cold and unplugged from the power outlet before changing the plates.

Using the appliance

- Ensure that the plates and covers are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance.
- Close the appliance.
- Check that the switch is in "0" position.
- Connect the cord into the mains. Turn on the switch I (position 1). The red light will light up - **I**.
- Leave the appliance to pre-heat: the green light goes out when the correct cooking temperature is reached - **J**.
- Open the appliance and place the prepared food to be cooked on the plates - **L**.
- Close the appliance.
- Leave the food to cook for the desired time.
- The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, this is normal.
- When cooking is complete, switch off the appliance by pressing "0". Unplug the electrical cord from the wall socket - **N** - **O**.
- Let the appliance cool down (approximately 2 hours).

Using the timer to control the cooking time

- The button situated on the right side of the screen enables you:
- to set the time by pressing and holding down the button or by pressing the button quickly several times. A small "5" displays at the top and on the right side to indicate the half minutes;
- to manually stop the warning signal by pressing a few seconds.
- When the cooking time is finished, the timer gives a warning signal and stops automatically after two series of ringing.
- The timer indicates the end of cooking time but does not turn the appliance off.

EN

Cleaning

- You can eject the plates - **C - D - E** after they have cooled down.
- Leave the appliance to cool (for about 1 hour) in an open position before removing the plates.
- Press the "CLEAN" button - **5** - to remove the covers before washing in the dishwasher. The two covers - **1 - 2** - and their plates can be washed in a dishwasher or with a sponge using hot water and washing-up liquid - **5**.
- Place the covers - **1 - 2** - vertically in the dishwasher with the handle pointing upward - **P**.
- To clean the plates, use a damp sponge with washing-up liquid; rinse and wipe carefully.
- The plates are dishwasher safe.
- Never put the removable power unit - **3** - in the dishwasher. The removable power unit can be cleaned with a moist cloth, then dried - **R**.
- Reassembling the appliance: make sure that all of the component parts are completely dry before assembling them.
- The lower and upper covers must be dried carefully before they are used again.

EN Storage

- The appliance can be stored vertically - **T**.
- You can wind the cord around the handles before storing the appliance.

Timer battery replacement

- If there is a partial or total loss of the display, the battery must be changed.
- We recommend you use a flat head screwdriver.
- Insert the tip of a screwdriver into the rear slot on the timer to detach and remove the timer - **U**.
- Unscrew the round component situated under the timer.
- Remove the battery.
- To respect the environment, dispose of it at your local waste disposal centre.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 – ROI or consult our website – www.tefal.co.uk



Recipes for toasties

Fit the toasted sandwich inserts (*). Place the prepared sandwiches on the toasted sandwich insert with the butter on the outside surface of the bread. Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread. Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

Ham and cheese toasted sandwich

- 4 slices of white bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on the unbuttered side of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with the remaining gruyere cheese then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

Roquefort and walnut toasted sandwich

- 4 slices of white bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Mix them with 10 g butter and the Roquefort cheese. Spread the mixture onto the unbuttered slide of two slices of bread, then cover them with the two remaining slices, so the butter is on the outside.



Recipes Waffles and mini waffle

Fit the waffle inserts (*). Spread the mixture making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate. Close the appliance, wait for 10 seconds then turn the appliance upside down to allow the batter to spread well and to cook evenly.

Keep in this position for 2 minutes. Turn the appliance right side up and leave to cook for a further 1 minute 30. Avoid opening during cooking. Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating: they become more crispy.



EN

Traditional waffles

- 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs
- 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk. Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

- 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix all the other dry ingredients in a large bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Breakfast Waffles

- 3 egg yolks • 370 ml milk • 250 g plain flour • 2 tsps baking powder • 3 tsps sugar • 1/2 tsp salt
- 8 tsps oil • 3 egg whites

Mix the egg yolks and the milk. Add the flour, baking powder, sugar and salt and mix well. Add the oil. Beat the egg whites until stiff and incorporate into the batter.

Vanilla Waffles

- 200 g butter • 50 g sugar • some pieces of vanilla pod • a pinch of salt • 6 eggs • 300 g plain flour
- 2 tsps baking powder • 1/4 litre milk • 1 tbsp rum.

Beat the butter, sugar, vanilla and salt. Mix the flour and baking powder and gradually add all the milk and the eggs, then incorporate the rum.



Grill recipes

Position the grill inserts (*). Place the meat on the inserts.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.



Recipes Panini

Position the grill inserts (*). Place the bread on the inserts.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste

GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz yalnız evsel ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır :
 - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - TR - çiftliklerde,
 - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - otel odaları türünden ortamlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi

eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki  çocukların ulaşabileceğい yerlerden uzak tutun.

-  Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Isıtma ekipmanını içeren çıkarılabilir elektrik ünitesini ve güç kordonunu hiçbir şekilde suya sokmayın. Bunları asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Kordonyu tamamen açın ve cihazı elektriğe bağlayın.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Cihazı yeniden çalıştırmadan, temizlediğiniz parçaları tamamen kurulayın.

TR

Yapılması gerekenler

- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- İlk kullanımda ıstıçıcıyı yıkayınız (bkz. Temizleme sonra kismi), ıstıçıcı veya fondü deki taştan kabin iç kısmına biraz yağı dökünüz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız .
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen göstererek rahatsızlık vermeme dikkat edin.
- ıstıçının zarar görmesini engellemek için onları sadece onların kullanımı için üretilmiş olan cihazda kullanınız (örneğin fırın,gaz ocaklarına veya elektrikli ocaklara koymayınız...).
- Pişirme teşpisinin kaplamasına zarar vermeme için her zaman plastik veya tahta spatula kullanın.
- Temizlemeye başlamadan önce cihazın fişinin prizden çıkarılmış olduğunu kontrol edin.
- Plakaları ve cihazın gövdesini sünger ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sisteme sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Sadece cihazla verilen ıstıçıcıları veya yetkili serviste satılanları kullanınız.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyn.

Yapılmaması gerekenler

- Pişirme öncesi ıstıma dışında, kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini kesinlikle prizde bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cılıtlı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirimeyiniz.
- Cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyein; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aksesuarlarını bırakmayın.
- Yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.

- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar,...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremi kullanmayın.
- Cihaz ve kordon bulaşık makinesinde yıkamaz.
- Cihazı ve kordonunu kesinlikle suya sokmayın.
- Cihazı dikey konumda ısitmayın.
- Cihazı doğru bir şekilde konumlandırdığınıza emin olmadan fişe takmayın.

Tavsiye / danışma

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yonergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman ıskabılır.
- Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Kullanım talimatları

Kitapçığın sonunda açıklayıcı çizimler mevcuttur.

- Cihazı sabit, düz ve sıcağa dayanıklı bir zemine yerleştirin.

Cihazı ilk kez kullanmadan önce

- Güç kordonunu tamamen açın.
- Cihazı açmak için mandalı - **A** kaldırın.
- Izgara plakalarını çıkartmak için : alt ve üst kapakların üzerinde bulunan "EJECT" düğmelerine - **4** - basın - **C - D - E**.
- Izgara plakalarını tekrar yerleştirmek için : izgara plakasını düzgün bir açıyla kapağın üstüne koyup yerine oturtmak için plakanın üzerine bastırın - **F - G - H**.
- Waffle ve izgara yapmak için kullanılan pişirme yüzeyleri değiştirilemez. Cihazın içinde 1 işaretçi olan yere üzerinde 1 yazan plakayı, üzerinde 2 yazan diğer kısma da 2 işaretinin bulunduğu diğer plakayı yerleştirin - **G**.
- İlk kullanımda ısiticiyi yakınız (Temizleme başlıklı paragraftaki talimatları izleyin), ısiticiye veya fondü deki taştan kabın iç kısmına biraz yağı dökünüz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
- Izgara plakalarını değiştirmeden önce cihazın soğuyup soğumadığını ve fişin çekili olup olmadığını kontrol edin.

Cihazı kullanma

- ısiticinin sabit, iyi ayarlanmış ve cihaza iyi oturmuş olduğundan emin olunuz.
- Cihazı kapatın.
- Düğmenin "0" konumunda olduğundan emin olun.
- Fişi prize takın. Gösterilen düğmeden I açın (1 konumunda). Kırmızı ışık yanar - **I**.
- Cihazı önceden ısitın: pişirme sıcaklığına ulaşıldığında gösterge ışığı yanar - **J**.
- Cihazı açın ve plakalara karışımıları yerleştirin - **L**.
- Cihazı kapatın.
- Tercih ettiğiniz süre kadar karışımı pişmeye bırakın.
- Sicaklığın korunduguñu belirtmek için yeşil ışık düzenli olarak sönecek ve yeniden yanacaktır.
- Piştikten sonra "0" düğmesine basarak cihazı kapatın. Cihazın fişini prizden çıkarın. - **N - O**.
- Cihazı açık konumdayken yaklaşık 2 saat soğumaya bırakın.

Cihazın pişirme süresini kontrol etmek için saatı kullanın

- Ekranın sağ tarafındaki düğmeyi kullanarak:
 - düğmeyi basılı tutarak veya hızla üst üste birkaç kez basarak saatı ayarlayabilirsiniz. Üst ve sağ tarafta, yarımdakikayı ifade eden küçük bir "5" rakamı görürün.

TR

- uyarı sinyalini elinizle durdurabilirsiniz.
- Pişirme süresi sona erdiğinde saat bir uyarı sinyali verir ve iki kere çaldıktan sonra otomatik olarak durur.
- Saat pişirme süresinin sona erdiğini haber verir fakat cihazı kapatmaz.

Temizleme

- Plakaları - **C - D - E** tamamen soğuyunca çıkarabilirsiniz.
- Izgara plakalarını çıkarıp bulaşık makinesinde yıkamadan önce cihazın kapaklarını açarak soğumaya bırakın (yaklaşık 1 saat).
- Kapakları çıkarmak ve bulaşık makinesinde yıkamak için "CLEAN" (Temizle) düğmesine basın - **5**. Her iki kapak da - **1 - 2** - izgara plakalarıyla birlikte bulaşık makinesinde veya sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanılarak bir sünger yardımıyla yikanabilir - **5**.
- Kapakları - **1 - 2** - bulaşık makinesine kulpları yukarı bakacak şekilde dik olarak yerleştirin - **P**.
- Plakaları temizlemek için nemli bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanın; dikkatle durulayıp ve kurutun.
- Plakalar bulaşık makinesinde yikanabilir.
 - Elektrikli gövdeyi - **3** - asla bulaşık makinesine koymayın. Elektrikli gövde nemli bir bezle silinip daha sonra kurutulabilir - **R**.
- Cihazı yeniden monte etme: Monte etmeden önce tüm parçaların tamamen kuruduğundan emin olun.
- Alt ve üst kapakların yeniden kullanılmadan önce dikkatle kurulanması gereklidir.

TR

Düzenleme

- Cihaz dik olarak muhafaza edilebilir - **T**.
- Cihazı kaldırırken kordonunu kulpların etrafına sarabilirsiniz.

Saat pilinin değiştirilmesi

- Eğer ekranда kısmen veya tamamen bir görüntü kaybı varsa, pil değiştirilmelidir.
- Yassı tornavida kullanmanız tavsiye edilir.
- Saati söküp çıkarmak için tornavidanın ucunu arka taraftaki saatin üstündeki yuvaya sokun - **U**.
- Saatin altında bulunan yuvarlak parçayı sökün.
- Pil çakın.
- Bu cihazda bir veya daha fazla pil bulunmaktadır. Çevre korumasına destek olarak bunları atmayınız ve önerilen bir toplama noktasına teslim ediniz.

Çevre



Önce çevre koruma !

- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- ② Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.



Tarifler Sıcak Tostlar

Üçgen toast plakalarını yerleştirin (*). Hazırladığınız sandviçleri üçgen toast plakasının içine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatın ve saplarından iyice bastırarak ekmek dilimlerinin iyice mühürlenmesini sağlayın. Damak zevkinize göre 3-4 dakika pişmeye bırakın.

Jambon-Kaşarlı toast

- 4 dilim ekmek • 20 gr. yağı • 70 gr. kaşar (veya Gruyere peynir) • 2 dilim jambon • karabiber

Croque-Rokfor

- 4 dilim ekmek • 30 gr. ya   • 8 ceviz • 50 gr. rokfor peyniri (veya stilton)

Ekmeklerin dış yüzlerine ya g sürün. Cevizleri güzel k yn. Kiy lm z cevizleri 10 gr. ya g ve rokfor peyniri ile kar st r n. Haz rlad n j n malzemeyi 2 dilim ekmek üzerine sürün ve kalan dilimleri üzer lerine kapatın.



Waffle ve mini waffle tarifleri

Waffle plakalarını takın (*). Karışımı tüm plaka üzerine kenarlarından taşmayacak şekilde iyice yayın. Cihazın kapağını kapatıp 10 saniye kadar bekledikten sonra cihazı ters çevirerek waffle hamurunun dairesel şekilde dağılmasını ve pişmesini sağlayın. Bu şekilde 2 dakika tutun.



Cihazı tekrar ters çevirerek 1 1/2 dakikada bu şekilde pişmesini bekleyin. Pişirme sırasında cihazın kapağını açmayın. Pistikten sonra waffle'ları bir tel ızgara üzerinde yaklaşık 1 dakika bekletin, böylece daha gevrek olacaklardır.

TR

Geleneksel Waffle

- 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • tuz • 75 gr. şeker • 100 gr. tereyağı • 2 yumurta
 - 1/2 litre süt

Çukur bir kapta un ve kabartma tozunu karıştırın. Karışımın ortasında bir çukur açıp tuz, şeker, eritilmiş tera-yağı ve yumurtaları ekleyin. Sütü yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Oluşan sulu hamuru 1 saat dinlemeye bırakın.

Kıtır Waffle

- 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • 1 tutam tuz • 1 yemek kaşığı şeker • 2 yumurta • 400 ml. süt

Yumurtaları köpüklü bir kıvam oluşturana kadar çırpin. Diğer malzemeleri ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar tekrar çırpin.

Kahvaltı Waffle'ları

- 3 yumurta sarısı • 370 ml süt • 250 g un • 2 çay kaşığı kabartma tozu • 3 çay kaşığı şeker
 - 1/2 çay kaşığı tuz • 8 çay kaşığı sıvı yağı • 3 yumurta beyazı

Yumurta sanlarını ve sütlü karıştırın. Unu, kabartma tozunu, şekeri ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın. Sıvı yağı ekleyin. Yumurta beyazlarını kar haline gelinceye kadar cirpin ve hamura karıştırın.

Vanilyalı Waffle'lar

- 200 gr tereyağı • 50 gr şeker • birkaç parça vanilya çubuğu • bir tutam tuz • 6 yumurta
 - 300 g un • 2 çay kaşığı kabartma tozu • 1/4 litre süt • 1 çay kaşığı rom

Tereyağını, şekerini, vanilyayı ve tuzu çırpin. Ulu ve kabarma tozunu karıştırıp sütün tamamını ve yumurtaları azar azar ekledikten sonra romu ilave edin.



Izaagralar

Izgara plakalarını takın (*). Etleri plaka üzerine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatarak tarifte belirtilen süre ve damak zeykinize göre pismeye bırakın.



Panini ekmeği

Panini izgaralarını yerleştirin (*). Ekmeği izgaraların üzerine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatın ve tarife ve damak zevkinize göre pisirin.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - i et køkken forbeholdt personalet, i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
 - på gårde,
 - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
 - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må kun betjenes af børn, der er mindst 8 år gamle, samt af personer med fysisk, sansemotorisk eller mentalt handicap eller personer

med manglende erfaring eller viden, når de overvåges eller på forhånd er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der kan være forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Børn skal være mindst 8 år gamle og under opsyn for at foretage rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Børn under 8 år må ikke have adgang til apparatet.

-  De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er i gang.
- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Nedsænk aldrig den aftagelige strømenhed med varmelegemerne og ledningen i vand. Sæt dem aldrig i opvaskemaskinen.
- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet.
- Rul ledningen helt ud.

- Rul ledningen helt ud inden de sæt i apparatet.
- Hvis der benyttes forlængerledning, skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens.
- Tilslut altid apparatet et stik med jord.
- Før apparatet genstartes, skal alle dele aftørres omhyggeligt efter rengøring.

Hvad man skal gøre

- DA • Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettigængeligt sted. Den er fælles for de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.
- Skulle ulykken ske, skyld straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Vask pladerne, før apparatet tages i brug første gang (følg afsnittet Rengøring), kom lidt olie på pladerne og tør af med en blød klud.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at gener gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- For at undgå at ødelægge pladerne må de kun benyttes på det apparat, de er beregnet til (eksempel: pladerne må ikke benyttes i ovnen, på et gasblus eller en elektrisk kogeplade).
- For at bevare stegepladens belægning skal man altid bruge en skraber i plastic eller træ.
- Kontroller at apparatet er kølet af og strømmen afbrudt, før apparatet rengøres.
- Rengør apparatets plader og kabinet med en svamp, vand og flydende opvaskemiddel.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Benyt kun de plader, der følger med apparatet, eller som er købt i et autoriseret servicecenter.
- Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er udenfor børns rækkevidde.

Hvad man ikke skal gøre

- Lad aldrig apparatet stå tændt, når det ikke er i brug.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.), undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader; lad aldrig ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gasblus...).
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets stegefjæller.
- Skær aldrig direkte ned i grillpladen.
- Brug aldrig en grydesvamp i metal eller skurepulver for ikke at beskadige stegefjællen (f.eks. slipbelægning, ...).
- Apparatet må ikke opvarmes i lodret position.
- Apparatet må ikke tilsluttes, inden pladerne er placeret korrekt.

Råd / oplysningerne

- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Tak for Deres køb af dette apparat, designet udelukkende til husholdningsbrug.

Brugsvejledning

Tegninger med forklaringer findes i slutningen af denne brochure.

- Placer Deres apparat på en flad, stabil og varmesikret overflade.

Før apparatet anvendes første gang

- Rul ledningen helt ud.
- Løft låsetappen - **A** - for at åbne apparatet.
- Tag pladerne ud: tryk på "EJECT" knappen - **4** - som sidder foran både i top og bund - **C** - **D** - **E**.
- Sæt pladerne i: placer pladerne i vinkel og tryk på pladen for at låse dem fast - **F** - **G** - **H**.
- Vaffel- og grillpladerne er ikke indbyrdes substituerbare. Mærke 1 på pladen skal være ud for mærke 1 indeni apparatet, og mærke 2 på pladen skal være ud for mærke 2 indeni apparatet - **G**.
- Inden første ibrugtagning skal pladernes vaskes af (etter afsnit om rengøring). Hæld derefter lidt olie på pladerne, og tør dem af med en blød klud.
- Sørg for at apparatet er afkølet og slukket, før der udskiftes plader.

DA

Brug af apparatet

- Sørg for at to låg og pladerne er anbragt stabilt og rigtigt, samt at de er klipset godt fast på apparatet.
- Luk apparatet.
- Kontroller, at kontakten sidder i positionen "0".
- Sæt ledningen i stikkontakten. Tænd for kontakten I (position 1). Den røde kontrollampe tænder - **I**.
- Lad apparatet forvarme, det grønne lys tænder, når apparatet har nået den rigtige temperatur - **J**.
- Åbn apparatet, og placer den tilberedte mad på pladerne - **L**.
- Luk apparatet.
- Lad den tilberedte mad koge i den ønskede tid.
- Den grønne kontrollampe slukker og tænder med jævne mellemrum under brug.
- Når maden er færdig, skal apparatet slukkes ved at trykke på "0". Tag ledningens stik ud af stikkontakten - **N** - **O**.
- Lad apparatet afkøle (ca. 2 time).

Anvend timeren til at styre tilberedningstiden

- Knappen i højre side af skærmen tillader Dem:
 - At sætte tiden, ved at trykke og holde knappen nede eller ved at trykke hurtigt flere gange. Det lille "5" øverst indikerer halve minutter;
 - Manuelt at stoppe advarselssignalet.
- Når tilberedningstiden er gået, giver timeren et advarselssignal og stopper automatisk efter to serier ringen.
- Timeren indikerer, at tilberedningstiden er gået, men slukker ikke for apparatet.

Rengøring

- Du kan skubbe pladerne - **C** - **D** - **E** - ud, efter at de er kølet af.
- Lad apparatet afkøle (ca. en time) i åben position før top og bund fjernes.
- Tryk på "CLEAN"-knappen for at tage pladerne ud og vaske dem i opvaskemaskinen - **5**. De to låg - **1** - **2** - og pladerne kan vaskes i opvaskemaskinen eller med en svamp med varmt vand og opvaskemiddel - **5**.
- Placer lågene - **1** - **2** - i opvaskemaskinen med håndtagene opad - **P**.
- Til rengøring af pladerne anvendes en fugtig svamp med opvaskemiddel. Skyl og aftør omhyggeligt.
- Pladerne kan vaskes i opvaskemaskine.

- Put aldrig den elektriske base - **3** - i opvaskemaskinen. Den elektriske base kan rengøres med en fugtig klud og tørret af - **R**.
- Samling af apparatet igen: Sørg for, at alle apparatets dele er helt tørre, før apparatet samles igen.
- Top- og bundpladerne skal tørres grundigt, før de bruges igen.

Opbevaring

- Apparatet kan opbevares på højkant - **T**.
- Ledningen kan vikles rundt om håndtagene, inden apparatet sættes væk.

Udskiftning af batteriet i timeren

- Hvis displayet helt eller delvist svigter, skal batteriet udskiftes.
- Vi anbefaler at anvende en flad skruetrækker.
- Sæt spidsen af skruetrækken ind i bagenden af timeren for at udløse og fjerne timeren - **U**.
- Skru det runde låg under timeren af.
- Fjern batteriet.
- Dette apparat fungerer med et eller flere batterier. Smid ikke batterierne i skraldespanden, men bring dem til et specialiseret indsamlingssted for at beskytte miljøet.

Miljøbeskyttelse

DA



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ② Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.



Opskrifter Sandwich

Sæt sandwichplader i apparatet (*). Put sandwich på sandwichpladen. Luk apparatet og stram for at lukke siderne på brødet. Lad riste i 3 til 4 minutter afhængig af personlig smag.

Toast

- **4 skiver brød • 20 g. smør • 70 g. smelteost • 1 skive kogt skinke • peber**

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skær smelteosten i tynde skiver og placer halvdelen afosten på to stykker brød. Placer halvdelen af skinden ovenpåosten og drys med peber. Dæk med resten afosten og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Roquefort Toasts

- **4 skiver brød • 30 g. smør • 8 valnødder • 50 g. Roquefort ost**

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Hak valnødderne groft. Rør dem sammen med 10 g. smør og Roquefortosten. Læg blandingen på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.



Opskrifter til vafler og minivafler

Sæt vaffelplader i apparatet (*). Fordel dejnen ud over hele pladen, uden at det flyder ud over siden af pladen. Luk apparatet, vent i 10 sekunder og vend derefter apparatet rundt for at dejnen fordeles godt og bages ens. Lad være i denne position i 2 minutter. Vend apparatet igen og lad bage i 1 1/2 minut. Undgå at åbne apparatet under bagningen. Put vaflen på en kold tallerken og vent 1 minut inden den spises: den bliver meget sprød.



Traditionelle vafler

- 300 g. mel • 10 g. bagepulver • salt • 75 g. sukker • 100 g. smør • 2 æg • 1/2 liter mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav et hul i melblandingen og tilset salt, sukker, smeltet smør og æg. Rør mælken i. Lad dejen stå i en time.

Sprøde vafler

- 300 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 40 cl. mælk

Pisk æg som til en omelet. Tilsæt de andre ingredienser og pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Morgenvafler

- 3 æggeblommer • 370 ml mælk • 250 g mel • 2 tsk. bagepulver • 3 tsk. sukker • 1/2 tsk. salt

- 8 tsk. olie • 3 æggehvider

Bland æggeblommer og mælk. Tilsæt mel, bagepulver, sukker og salt, og bland godt. Tilsæt olie. Pisk æggehviderne stive, og vend dem i dejen.

Vaniljevafler

- 200 g smør • 50 g sukker • stykker af vaniljestang • en smule salt • 6 æg • 300 g mel • 2 tsk. bagepulver

- 1/4 liter mælk • 1 spsk. rom

Pisk smør, sukker, vanilje og salt. Bland mel og bagepulver, og tilset al mælken og æggene lidt efter lidt. Vend derefter rommen i.



Grill

Sæt grillplader i apparatet (*). Put kødet på pladen. Luk apparatet og lad grille ifølge opskriften og afhængig af egen personlig smag.



Panini

Sæt panini-plader i apparatet (*). Put brødet på pladen. Luk apparatet og lad riste ifølge opskriften og afhængig af egen personlig smag.

DA

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER

- Ikke la apparatet stå i solen eller ute om vinteren. Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Den er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer,
 - på gårder,
 - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg,
 - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på

NO

den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking.

La ikke apparatet og ledningen befinner seg innen rekkevidde for barn under 8 år.

-  Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i **NO** overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsysteem.
- Dersom strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Senk aldri den avtakbare strømenheten med varmeelementer og ledning i vann. Sett de aldri i oppvaskmaskin.
- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet.

- Rull ledningen helt ut før du kobler den til apparatet.
- Hvis det brukes skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Tørk alle delene grundig etter rengjøring før du starter apparatet på nytt.

Det man må gjøre

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen, og oppbevar den på et sikkert sted.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Ved første gangs bruk må du rengjøre stekeplatene (se avsnitt Rengjøring). Hell litt olje på stekeplaten eller på innsiden av stekedelen og tørk av den med en myk klut.
- Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen. Sørg for at ingen snubler i ledningen.
- Unngå å skade fatet: Bruk fatet kun på underlaget det er ment for (f.eks: ikke sett den i en ovn, på et gassbluss eller kokeplate ...).
- Bruk alltid en plast- eller trespatel for å beskytte stekeplatens overflate.
- Kontroller at apparatet er kaldt og frakoplet før det gjøres rent.
- Platene og hoveddelen rengjøres med en klut eller en svamp, vann og oppvaskmiddel.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Du må kun bruke stekeplatene som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.
- Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.

Det man ikke må gjøre

- La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheeting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Sett ikke jernet på eller i nærheten av glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde (kokeplater, gassbluss...).
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- Skjær aldri direkte i grillplaten.
- Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver, da stekeoverflaten kan bli skadet (f.eks. slippbelegg ...).
- Ikke varm opp apparatet i loddrett stilling.
- Ikke koble til apparatet hvis platene ikke er posisjonert riktig.

Råd / informasjon

- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.
- Takk for at du kjøpte dette apparatet som er utviklet kun til husholdningsbruk.

Bruksanvisning

Forklarende illustrasjoner finnes bakerst i denne brosjyren.

- Plasser apparatet på en flat, stabil og varmesikret overflate.

Før apparatet brukes for første gang

- Rull ledningen helt ut.
- Løft låsen - **A** - for å åpne apparatet.
- For å fjerne platene: Trykk på "EJECT"-knappene - **4** - foran på topp- og bunndekselet - **C** - **D** - **E**.
- For å sette platene tilbake i stilling: Hold platen i skrå vinkel, og skyv til den klikker på plass - **F** - **G** - **H**.
- Innleggene som brukes til å lage vafler og for risting kan ikke brukes om hverandre. Merke 1 på platen skal plasseres mot merke 1 på dekselet inni jernet. Merke 2 på den andre platen skal plasseres mot merke 2 på det andre dekselet - **G**.
- Når du bruker apparatet for første gang, må du vaske platen(e) (etter avsnitt om rengjøring), hell litt olje på platen(e) og tørk med en myk klut.
- Kontroller før du skifter plater at jernet ikke er varmt, og at ledningen er trukket ut.

Bruke apparatet

- Sørg for at dekslene og platene er helt stabile, korrekt plassert og klipset på apparatet.
- Lukk apparatet.
- Sjekk at bryteren er i posisjon 0.
- Koble ledningen til strøm. Slå på bryteren I (posisjon 1). Det røde lyset tennes - **I**.
- La jernet få varme seg opp: den grønne lampen tennes når riktig tilberedningstemperatur er nådd - **J**.
- Åpne apparatet, og plasser maten på platene - **L**.
- Lukk apparatet.
- La maten steke i ønsket tid.
- Det grønne lyset slukkes og tennes regelmessig i løpet av stekingen, dette er normalt.
- Når du er ferdig med å steke, slår du av apparatet ved å trykke på 0. Trekk støpselet ut av stikkontakten - **N** - **O**.
- La apparatet avkjøles (ca. 2 time).

NO

Bruk av tidtakeren for å kontrollere steketiden

- Med knappen til høyre for displayet kan du:
 - stille inn tiden ved å trykke og holde nede knappen eller trykke raskt på den flere ganger. Et lite femtall vises opp til høyre for å indikere halvminutter.
 - manuelt stoppe varselsignalen.
- Når steketiden er over, gir tidtakeren et varselsignal og stopper automatisk etter to serier med ringelyder.
- Tidtakeren indikerer at steketiden er over, men slår ikke av jernet.

Rengjøring

- Du kan støte ut platene **C** - **D** og **E** etter at de er nedkjølt.
- La jernet få kjøle seg ned i omrent 1 time i åpen stilling før du tar av dekslene.
- Trykk på knappen CLEAN - **5** - rengjør for å støte ut dekslene og vaske dem i en oppvaskmaskin. De to dekslene - **1** - **2** - og platene deres kan vaskes i oppvaskmaskin eller med svamp, varmt vann og oppvaskmiddel - **5**.
- Plasser dekslene - **1** - **2** - loddrett i oppvaskmaskinen med håndtaket vendt opp - **P**.

- Bruk en fuktig svamp med oppvaskmiddel til å rengjøre platene, og skyll og tørk dem grundig.
- Platene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Plasser aldri den elektriske hengslingen - **3** - i en oppvaskmaskin. Den elektriske hengslingen kan rengjøres med en fuktig klut og deretter tørkes - **R**.
- Sette sammen apparatet på nytt: Påse at alle komponentdelene er helt tørre før de settes sammen.
- Øvre og nedre deksel må tørkes nøyne før de brukes på nytt.

Oppbevaring

- Jernet kan oppbevares loddrett - **T**.
- Du kan tvinne ledningen rundt håndtakene før du setter vekk jernet.

Skifte tidtakerbatteri

- Hvis tegnene i displayet forsvinner helt eller delvis, må batteriet skiftes.
- Vi anbefaler at du bruker en flat skrutrekker.
- Sett spissen på skrutrekkeren inn i spalten bak på tidtakeren for å løsne den og ta den av - **U**.
- Skru ut den runde delen under tidtakeren.
- Ta ut batteriet.
- Dette apparatet inneholder ett eller flere batterier. Av miljøhensyn må du ikke kaste dem, men ta dem med til et innsamlingssted for spesialavfall.

Miljø



Ta hensyn til miljøet!

- ① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
- ② Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.



Oppskrifter på ristede sandwicher

Sett i platene for ristede sandwicher (*). Plasser sandwichene på sandwichplaten. Lukk jernet, og klem igjen håndtakene gradvis for å feste brødskivene godt. La skivene stekes i 3 til 4 minutter, alt etter smak og behag.

Ristet sandwich med ost og skinke

- 4 skiver brød • 20 g smør • 70 g gruyere-ost (eller vanlig gulost) • 1 skive koke skinke • pepper

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Skjær gruyere-osten i tynne skiver, og legg halvparten avosten på to skiver brød. Legg en halv skive skinke oppå, og strø på pepper. Dekk med gruyere-ost, og legg skivene sammen.

Ristet sandwich med roquefort og valnøtt

- 4 skiver brød • 30 g smør • 8 valnøtter • 50 g roquefort (eller stilton)

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Grovhakk valnøttene. Rør dem med 10 g smør og roqueforten. Ha blandingen på to av brødskivene, og dekk med de andre to skivene.



Oppskrifter på vafler og minivafler

Sett i vaffelplatene (*). Hell over røren, og pass på at hele området dekkes uten at røren renner over kanten av platen. Lukk jernet, vent i 10 sekunder, og snu jernet opp ned slik at røren spre seg godt og stekes jevnt. La jernet stå i 2 minutter. Snu jernet med den riktige siden opp, og la steke i enda 1 1/2 minut. Ikke åpne mens steking pågår.

Plasser vaflene på et brett, og la dem kjøle seg ned i 1 minutt før de serveres – da blir de sprøere.



Tradisjonelle vafler

- 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • salt • 75 g farin • 100 g smeltet smør • 2 egg • 5 dl melk
- Bland melet og bakepulveret i en bolle. Lag en grop, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Pisk inn melken gradvis. La røren stå i 1 time. Deretter steker du vaflene som beskrevet over.

Sprø vafler

- 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 1 ss sukker • 2 egg • 4 dl melk

Pisk eggene til de får en luftig konsistens. Bland de andre tørre ingrediensene i en bolle. Bland inn eggene og melken gradvis. Pisk til en jevn røre.

Frokostvafler

- 3 eggeplommer • 370 ml melk • 250 g hvetemel • 2 ts bakepulver • 3 ts sukker • 1/2 ts salt • 8 ts olje
- 3 eggehviter

Bland eggeplommene og melken godt. Legg til mel, bakepulver, sukker og salt og bland godt. Legg til oljen. Visp eggehvitene til de er stive, og bland dem inn i røren.

Vaniljevafler

- 200 g smør • 50 g sukker • litt vaniljestang • 1 klype salt • 6 egg • 300 g hvetemel • 2 ts bakepulver
- 1/4 l melk • 1 ss rom

Visp sammen smør, sukker, vanilje og salt. Bland i mel og bakepulver. Hell gradvis i all melken og eggene, og deretter rommen.



Grilling

Sett i grillplatene (*). Legg kjøttet på platene. Lukk jernet, og la steke i henhold til oppskriften og din egen smak.

NO



Panini

Sett i paniniplatene (*). Legg brødet på platene. Lukk jernet, og la steke i henhold til oppskriften og din egen smak.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentrynen för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Lämna aldrig grillen obevakad när den är i bruk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Den här apparaten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk

eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.

Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

-  Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Sänk aldrig ned den avtagbara strömförsörjningsenheten med värmeelementen och sladden i vatten. Diska den aldrig i diskmaskinen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.

- Rulla ut sladden helt och hållt innan du anslut apparaten .
- Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Torka alla delar noga efter rengöring innan du startar om apparaten.

Gör så här

- Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Före första användning, diskta plattorna (se beskrivningen Rengöring), häll lite olja på plattorna och torka av dem med en mjuk trasa.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- För att undvika skador på formen: Använd den endast på underlaget den är tillverkad för (t.ex. använd den inte i en ugn, på en gas- eller elspis...).
- För att bevara beläggningen på tillagningsplattan, använd alltid en plast- eller träspatel.
- Var noga med att apparaten är urkopplad och att den är kall innan du börjar rengöra den.
- Rengör tillagningsplattan och apparatens huvuddel med en fuktig svamp, varmt vatten och diskmedel.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Använd endast de plattor som levereras med apparaten eller som köpts hos ett auktoriserat servicecenter.
- Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.

Gör inte så här

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- Placer inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor; låt aldrig sladden hänga ner över en värmekälla (spisplattor, gasspis...).
- Placer inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär aldrig upp maten när den ligger kvar på grillplattan.
- Använd aldrig stålull eller liknande för att inte skada tillagningsytan (t.ex. släpp-lätt beläggning,...).
- Värmt inte upp apparaten när den står i lodrätt läge.
- Anslut inte apparaten förrän plattorna sitter korrekt.

Råd / information

- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningssdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.
- Tack för att du har köpt denna apparat, som enbart är avsedd för hemmabruk.

Bruksanvisning

Förklarande illustrationer finns i slutet av broschyren.

- Placera apparaten på en plan, stabil och värmetålig yta.

Innan du använder apparaten första gången

- Rulla ut sladden helt och hållt.
- Lossa spärren - **A** - för att öppna apparaten.
- För att ta loss plattorna: Tryck på "EJECT"-knapparna - **4** - som finns i framkant på de övre och undre locken - **C** - **D** - **E**.
- För att sätta tillbaka plattorna: Sätt in plattan en aning uppvinclad och tryck sedan på plattan för att låsa den i rätt läge - **F** - **G** - **H**.
- Plattorna för väfflor och plattorna för grillning är olika och kan inte bytas ut mot varandra. Se till att märke 1 på plattan är i linje med märke 1 på locket inuti apparaten och märke 2 på den andra plattan med märke 2 på det andra locket - **G**.
- Häll lite olja på plattorna vid det första användningstillfället. Torka av med en kökshandduk eller hushållspapper.
- Före första användningen, diskta plattan/plattorna (se stycket om rengöring), häll lite olja på plattan/plattorna och torka med en mjuk trasa.
- Kontrollera att apparaten är helt avsvalnad och att sladden är utdragen innan plattorna byts.

SV

Använda apparaten

- Se till att locken och plattorna sitter stadigt, är rätt placerade och fastklickade på apparaten.
- Stäng igen apparaten.
- Kontrollera att strömbrytaren står i läge 0.
- Anslut därefter kontakten till ett vägguttag. Slå på strömbrytaren I (läge 1). Den röda kontrolllampan tänds - **I**.
- Låt apparaten förvärmas, när rätt temperatur är uppnådd tänds den gröna lampan - **J**.
- Öppna apparaten och lägg anrättningen på plattorna - **L**.
- Stäng igen apparaten.
- Tillaga anrättningen så länge som önskas.
- Den gröna kontrolllampan tänds och släcks regelbundet under användningen för att indikera att temperaturen bibehålls.
- Tryck på 0 för att stänga av apparaten när tillagningen är klar. Dra ur sladden ur vägguttaget - **N** - **O**.
- Låt apparaten svalna (ca 2 timme).

Använd timern för att kontrollera tillagningstiden

- Knappen som finns på displayens högra sida ger dig möjlighet att:
 - ställa in tiden genom att trycka på och hålla ned knappen eller genom att trycka snabbt på knappen flera gånger. En liten "5" syns i överkant och på den högra sidan för att visa halva minuter.
 - manuellt stoppa varningssignalen.
- När tillagningstiden är slut avger timern en varningssignal och slutar automatiskt ringa efter 2 omgångar.
- Timern visar när tillagningen är klar, men den stänger inte av apparaten.

Rengöring

- Du kan ta ut plattorna - **C** - **D** och **E** när de har svalnat .
- Låt apparaten kallna (tar ca en timma) i utfällt läge innan du tar loss plattorna.

- Tryck på knappen "CLEAN" - **5** - för att frigöra locken och diskas dem i diskmaskin. De båda locken - **1 - 2** - och tillhörande plattor kan diskas i diskmaskin eller med en svamp, varmt vatten och diskmedel - **5**.
- Placer locken - **1 - 2** - stående i diskmaskinen med handtagen riktade uppåt - **P**.
- Rengör plattorna med en fuktig svamp och diskmedel. Skölj och torka noga.
- Plattorna kan diskas i diskmaskin.
- Diska aldrig det elektriska gångjärnet - **3** - i diskmaskin. Det elektriska gångjärnet kan rengöras med en fuktig trasa och sedan torkas torrt - **R**.
- Monter apparaten på nytt: Se till att alla ingående delar är helt torra innan du monterar samman dem.
- De övre och undre locken måste torkas noggrant innan de används på nytt.

Förvaring

- Apparaten kan förvaras vertikalt - **T**.
- Du kan linda upp sladden runt handtagen innan den ställs undan.

Byte av batteri i displayen

- Om siffrorna i displayen försvinner helt eller delvis är det dags att byta batteri.
- Det är lämpligt att använda en vanlig skruvmejsel.
- Sätt in skruvmejseln i det bakre spåret på timern för att lossa och ta bort den - **U**.
- Skruva bort den runda delen som sitter under timern.
- Ta bort batteriet.
- Apparaten innehåller ett eller flera batterier. Var rädd om miljön och lämna batterier på en återvinningsstation.

Miljö



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ② Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.



Recept Varma smörgåsar

Montera plattorna för varma smörgåsar (*). Placer smörgåsarna på plattorna för varma smörgåsar. Stäng apparaten och tryck ihop handtagen successivt för att förseglia brödkivorna. Tillaga i 3 till 4 minuter beroende på smak.

Varm smörgås med skinka och ost

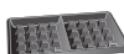
- **4 skivor bröd • 20 g smör • 70 g gruyereost • 1 skiva kokt skinka • peppar**

Smöra brödet på utsidan. Skär gruyereosten i tunna skivor och lägg hälften av ostena på två av brödkivorna. Lägg på skinkan och peppra. Täck med resten av ostena och till sist två brödkivor.

Varm smörgås med roquefort och valnötter

- **4 skivor bröd • 30 g smör • 8 valnötter • 50 g roquefortost (eller stilton)**

Smöra brödet på utsidan. Hacka valnötterna grovt. Blanda dem med 10 g smör och roquefortosten. Fördela blandningen på 2 av brödkivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.



Recept Våfflor och minivåfflor

Montera våffelplattorna (*). Sprid ut våffelsmeten så att den täcker hela ytan. Se till att det inte kommer smet utanför våffelpollan. Stäng igen apparaten, vänta i 10 sekunder och vänd sedan apparaten upp och ner för att smeten skall flyta ut ordentligt och våfflan blir jämnt gräddad. Låt den vara i detta läge i 2 minuter. Vänd sedan tillbaka apparaten till ursprungsläget och låt våfflan gräddas i ytterligare 1 1/2 minut. Öppna inte under gräddningen. Låt våfflorna svalna på ett galler i någon minut innan de skall ätas. Detta gör dem frasigare.



Traditionella våfflor

- 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • salt • 75 g strösocker • 100 g smält smör • 2 ägg • 500 ml mjölk

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Gör ett hål i mjölet och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg. Vispa sedan i mjölken, litet i taget. Låt smetenstå i en timma. Grädda sedan enligt beskrivningen ovan.

Frasväfflor

- 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 1 msk socker • 2 ägg • 400 ml mjölk

Vispa äggen till vitt skum. Blanda de övriga torra ingredienserna i en skål. Blanda försiktigt ned de vispade äggen och mjölken i mjölblandningen. Vispa sedan till en jämn smet.

Frukostväfflor

- 3 äggulor • 370 ml mjölk • 250 g mjöl • 2 tsk bakpulver • 3 tsk socker • 1/2 tsk salt • 8 tsk olja

• 3 äggvitor

Blanda äggulorna och mjölken. Tillsätt mjöl, bakpulver, socker och salt och blanda väl. Tillsätt oljan. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda ned dem i smeten.

Vaniljvåfflor

- 200 g smör • 50 g socker • några bitar vaniljstång • en nypa salt • 6 ägg • 300 g mjöl • 2 tsk bakpulver

- 1/4 liter mjölk • 1 msk rom

Vispa ihop smör, socker, vanilj och salt. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt ägg samt all mjölk lite i taget. Blanda i rom.

Grillning

Montera grillplattorna (*). Lägg köttet på grillplattorna. Stäng igen apparaten och tillaga enligt recepten och efter din personliga smak.

SV

Panini

Montera grillplattorna (*). Lägg köttet på grillplattorna. Stäng igen apparaten och tillaga enligt recepten och efter din personliga smak.

TURVAOHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - Maatiloilla,
 - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - Maatalamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Älä koskaan jätä toiminnessa olevaa laitetta valvomatta.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.
On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja

henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastukseen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

-  Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä. FI
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkityjä tehon ja jännitteiden arvoja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Jos verkkoliitääntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Älä koskaan upota irrotettavaa virtayksikköä, kuumennuselementtejä tai virtajohtoa veteen.

Älä koskaan pese niitä astianpesukoneessa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Ota liitosjohto täysin esiin ennen kuin kytket laitteen.
- Käytettäessä jatkojohtoa on sen poikkipinta-alan oltava vähintään sama ja on käytettävä maadoitettua pistorasiaa.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen ennen laitteen käyttämistä.

Tee näin

FI

- Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkärin.
- Ensimmäisellä käytökerralla levy tai levyt on pestävä (katso kappaletta Puhdistus), kaada hiukan öljyä levylle tai levylle ja pyhi pehmeällä kankaalla.
- Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Astian suojelemiseksi: Käytä sitä vain sille suunnitellulla alustalla (esim. sitä ei pidä laittaa uuniin, kaasuliekille tai sähkölevylle...).
- Jotta laitteen paistopinnat pysyisivät kunnossa, on käytettävä puu- tai muovilastaa.
- Varmista, että laiteet on irrotettu sähköverkosta ja se on jäähtynyt ennen puhdistuksen aloittamista.
- Paistolevy ja laitteen runko puhdistetaan sienellä käytäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistolevelta.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja keittolevyjä.
- Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

Älä tee näin

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinään vasten.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käytämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Älä koskaan laita laitetta luistavalle pinnalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle; älä anna johdon roikkua lämmönlähteen yläpuolella (keittolevy, kaasuliesi...).

- Älä laita valmistusvälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.
- Älä koskaan käytä metallisinentä tai hankausjauhetta, jotta paistopinta ei vahingoitu (esim. tarttumista hylkivä pinoitef, ...).
- Älä käytä laitetta pystyasennossa.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, ennen kuin paistoalustat ovat oikein paikoillaan.

Neuvoja / tiedot

- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudataessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.
- Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Käyttöohjeet

Havaintokuvat ovat tämän lehtisen lopussa.

- Sijoita laite tasaiselle, tukevalle ja kuumuutta kestävälle pinnalle.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- Ota liitosjohto täysin esiin.
- Avaa laite nostamalla salpa - **A**.
- Paistolevyjen irrotus: Paina ylä- ja alakansissa olevia "EJECT" - **4** - painikkeita - **C** - **D** - **E**.
- Levyjen asennus takaisin: Aseta levy sopivan kulmaan ja paina sitä, kunnes se lukittuu paikalleen - **F** - **G** - **H**.
- Grillaukseen ja vohveleiden valmistukseen käytettäväät levyt eivät ole keskenään vaihtokelpoisia. Kohdista levyssä oleva merkki 1 laitteen sisällä olevan merkin 1 kanssa ja toisessa levyssä oleva merkki 2 toisessa kannessa olevan merkin 2 kanssa - **G**.
- Pese keittolevyt ensimmäisen käyttökerran yhteydessä (katso kappaletta käytön puhdistus), kaada levyille **FI** tai keraamisen fondue-astian sisäänsä vähän öljyä ja pyhi pehmeällä liinalla.
- Varmista ennen levyjen vaihtamista, että laite on jäähtynyt ja irti pistorasiasta.

Laitteen käyttö

- Varmista, että keittolevyt ovat tasapainossa, oikeassa asennossa ja tiiviisti laitetta vasten.
- Sulje kansi.
- Tarkista, että kytkin on 0-asennossa.
- Kytke sähköjohto sitten seinäpistorasiaan. Siirrä kytkin I käyttöasentoon (asento 1). Punainen merkkivalo sytyy - **I**.
- Anna laitteen lämmetä. Vihreä valo sytyy, kun oikea lämpötila on saavutettu. - **J**.
- Avaa kansi ja aseta valmisteet paistolevyille - **L**.
- Sulje kansi.
- Anna valmisteiden kypsyy halutun ajan.
- Vihreä merkkivalo sammuu ja sytyy säännöllisesti käytön aikana merkiksi siitä, että lämpötila pysyy vakiona.
- Kun kaikki ruoka on kypsää, katkaise laitteesta virta painamalla 0-painiketta. Irrota pistoke pistorasiasta - **N** - **O**.
- Anna laitteen jäähtyä (noin tunnin ajan) avattuna.

Käytä ajastinta paistoaajan säättämiseen

- Näytön oikealla puolella olevan painikkeen avulla voit:
 - asettaa ajan pitämällä painiketta painettuna tai painamalla sitä lyhyesti useita kertoja. Pieni "5" näkyy ylhäällä oikealla puolen minuuttien merkinä.
 - hiljentää varoitusäänen.
- Kun paistoaika on päättynyt, ajastin antaa kaksi sarjaa varoitusääniä.
- Ajastin ilmaisee paistoaajan, mutta ei sammuta laitetta.

Puhdistus

- Alustat - **C - D** ja **E** voidaan irrottaa, kun ne ovat jäähtyneet.
- Anna laitteen jäähtyä (noin tunti) avoimessa asennossa.
- Irrota kannet painamalla CLEAN-painiketta - **5** - ja pese ne astianpesukoneessa. Kaksi kantta - **1 - 2** - paistolevyineen voidaan pestää astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella - **5**.
- Aseta kannet - **1 - 2** - astianpesukoneeseen pystysuoraan, kahva ylöspäin - **P**.
- Puhdistaa alustat kostealla sienellä ja astianpesuaineella. Huutele ja kuivaa ne huolellisesti.
- Ne voi pestää astianpesukoneessa.
- Älä laita sähköistä saranaosaa - **3** - astianpesukoneeseen. Sähköinen saranaosa voidaan puhdistaa kostealla liinalla, jonka jälkeen se kuivataan - **R**.
- Laitteen uudelleen kokoaminen: Varmista ennen laitteen kokoamista, että kaikki osat ovat täysin kuivia.
- Ala- ja yläkannet on kuivattava huolellisesti ennen käyttöä.

Säilytys

- Laitetta voidaan säilyttää pystysä - **T**.
- Voit kietoa virtajohdon kahvojen ympärille ennen säilytystä.

Ajastimen pariston vaihto

- Jos ajastimen näytön toiminta heikkenee tai se pimee kokonaan, on aika vaihtaa paristo.
- Suosittelemme litteän ruuvitaltan käyttöä.
- Aseta ruuvitaltan kärki ajastimen takana olevaan uraan ja irrota ajastin - **U**.
- Kierrä ajastimen pohjassa oleva pyöreä osa irti.
- Poista paristo.
- Tässä laitteessa on yksi tai useampi paristo. Ympäristön suojelemisen vuoksi niitä ei saa heittää pois vaan toimittaa tarkoitukseen varattuun keräyspisteeseen.

FI

Ympäristö



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ② Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.



Ruokaohjeita Toastit

Asenna voileipälevyt (*). Aseta leivät levylle. Sulje laite ja kiristä kahvoja vähitellen, kunnes leivät ovat tukevasti levyjen välissä. Paista 3–4 minuuttia, oman makusi mukaan.

Kinkku-juustoleivät

- **4 viipaletta leipää • 20 g voita • 70 g gruyere-juustoa • 1 siivu keittokinkkua • pippuria**

Voitele leipien toiset puolet. Leikkaa gruyere-juusto ohuksi siiviaksi ja levitä puolet juustosta kahdelle leipäviipaleelle. Aseta puoli siivua kinkkua juoston päälle ja lisää pippuria. Levitä loppu juusto ja aseta toiset leipäpalat kaneksi.

Roquefort-maapähkinäleivät

- **4 viipaletta leipää • 30 g voita • 8 maapähkinää • 50 g Roquefort-juustoa (tai stilton)**

Voitele leipien toiset puolet. Hakkaa maapähkinät karkeaksi rouheksi. Lisää rouheen sekä 10 g voita ja Roquefort-juusto. Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kaneksi.



Ruokaohjeita Vohvelit ja minivohvelit

Asenna vohvelilevyt (*). Levitä taikina siten, että koko paistoalue peittyy, mutta älä päästä taikinaa valumaan paistolevyn sivuille. Sulje laite, odota 10 sekuntia ja käänä laite ympäri taikinan levittämiseksi tasaiseksi. Pidä laite tässä asennossa 2 minuuttia. Käänä laite oikein päin ja anna paistua vielä 1,5 minuuttia. Älä avaa laitetta paistamisen aikana. Aseta vohvelit jäähtymisalustalle ja odota vielä minuutin verran ennen syömistä; näin vohveleista tulee rapeampia.



Perinteiset vohvelit

- 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • suolaa • 75 g hienosokeria • 100 g voisulaa • 2 munaa
- 500 ml maitoa

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Tee seokseen reikä ja lisää suola, sokeri, voisula ja munat. Vatkaa maito sekä vähitellen. Anna taikinan seistä tunnin ajan. Paista sitten kuten edellä.

Rapeat vohvelit

- 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 1 rkl sokeria • 2 munaa • 4 dl maitoa

Vatkaa munat vaahdoksi. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Sekoita kuivat ainekset vähitellen vaahdotettujen kannanmunien ja maidon sekaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Aamaisvohvelit

- 3 munankeltuaista • 370 ml maitoa • 250 g jauhoja • 2 tl leivinjauhetta • 3 tl sokeria • 1/2 tl suolaa
- 8 tl öljyä • 3 munanvalkuaisia

Sekoita munankeltuaiset ja maito. Lisää jauhot, leivinjauhe, sokeri ja suola. Sekoita hyvin. Lisää öljy. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää taikinaan.

Vaniljavohvelit

- 200 g voita • 50 g sokeria • vaniljatangon palasia • hyppysellinen suolaa • 6 munaa
- 300 g jauhoja • 2 tl leivinjauhetta • 2,5 dl maitoa • 1 rkl rommia

Vatkaa voi, sokeri, vanilja ja suola. Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää vähitellen maito ja munat ja lopuksi rommi.



Grillaus

Asenna grillauslevyt (*). Aseta liha grillauslevyllille. Sulje laite ja paista ohjeen sekä oman makusi mukaan.

FI



Täytetyt sämpylät

Asenna panini-levyt (*). Aseta leipä paistolevylle. Sulje laite ja paista ohjeen sekä oman makusi mukaan.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Устройство может использоваться детьми, достигшими восьмилетнего возраста, лицами с

ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании устройства и осознают возможные опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Чистка или обслуживание устройства не должны производиться детьми, не достигшими восьмилетнего возраста, а также без присмотра взрослых.

-  Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещается погружать в воду съемный блок питания с нагревательными элементами и

шнуром. Не помещайте их в посудомоечную машину.

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- Полностью размотайте шнур питания.
- В случае использования удлинителя, он должен иметь как минимум такое же сечение и заземленную розетку.
- Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- Чтобы очистить лотки, протрите их влажной губкой, смоченной в моющем средстве, затем прополоските и тщательно вытрите.

Необходимо

- внимательно прочитать и сохранить рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.
- В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- При первом использовании вымойте или плитки (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе Чистка), налейте немного растительного масла на плитку и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.
- Чтобы избежать повреждения конфорок, используйте их исключительно с прибором, для которого они были изготовлены (напр. не ставьте их в духовку, на газовую или электрическую плиту...).
- Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
- Перед чисткой устройства убедитесь, что оно выключено из сети электропитания.
- Нагревательную пластины и корпус прибора следует очищать с помощью губки и теплой воды с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.
- Используйте только плитку, поставляемую в комплекте с прибором, или которую вы приобрели в уполномоченном сервисном центре.
- Если прибор используется в центре стола, следите за тем, чтобы дети не могли до него дотянуться.

Не делайте этого

- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол,

скатерть, полированная мебель...). Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.

- Запрещается размещать прибор на скользких или горячих поверхностях, либо вблизи них; Ни в коем случае не оставляйте шнур электропитания подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).
- Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.
- Не режьте продукты непосредственно на решетках.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия, ...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
- Никогда не нагревайте блок в вертикальном положении.
- Не подключать устройства без крышки и панели в правильном положении.

Консультации / Информационно

- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
- Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.
- Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для использования в бытовых целях.

Инструкции

Пояснительные рисунки являются окончательными страниц.

- Поставьте прибор на устойчивую поверхность.

Перед первым использованием

- Полностью размотайте шнур питания.
- Поднимите защелку, чтобы открыть прибор - **A**.
- Для того чтобы удалить пластины : Нажмите на кнопки выбрасывателя "EJECT" - **4**, расположенные в передней части верхней и нижней крышек - **C - D - E**.
- Для того чтобы вновь установить рабочие пластины : Поместите пластину под определенным углом, как показано на рисунке, и надавите на нее так, чтобы она встала на место - **F - G - H**.
- Рабочие пластины для приготовления вафель и гриля не являются взаимозаменяемыми. Сделайте так, чтобы отметка "1" на пластине совпала с пометкой "1" на внутренней поверхности крышки прибора, и чтобы отметка "2" на пластине совпала с отметкой "2" на другой его крышке - **G**.
- При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе Чистка), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- Прежде чем заменять рабочие пластины, удостоверьтесь в том, что они достаточно остывли. Кроме того, прибор должен быть отключен от электросети.

Утилизация

- Убедитесь, что конфорки стабильны, хорошо установлены и правильно прилегают к устройству.
- Закройте прибор.
- Убедитесь, что переключатель установлен в 0.
- Затем подключите прибор к сети. Перевод регулятора в положение I включит устройство, загорается световой индикатор красного цвета - **I**.
- Прогрейте прибор в течение приблизительно. При достижении температуры готовности к работе включается индикатор зеленого цвета - **J**.
- Откройте устройство и место на подготовленных пластин - **L**.
- Закройте прибор.
- Давайте готовить подготовке нужное время.
- Во время приготовления пищи, это нормально, что зеленый свет включается и выключается.
- В конце приготовления пищи, выключите прибор, переведя переключатель в положение 0. Затем отключите - **N - O**.
- Дайте прибору остыть (около 2 часов).

Программирование времени приготовления

- Расположенная справа от дисплея кнопка позволяет:

- Запрограммировать необходимое время. Для этого нужно либо нажать на эту кнопку и удерживать ее в течение некоторого времени, либо нажать на эту кнопку несколько раз подряд. В правой верхней части дисплея появится маленький значок "5", отмечающий полуминутные интервалы.
- Вручную выключить звуковой сигнал, предупреждающий об окончании времени приготовления.
- Когда запрограммированное время приготовления истечет, раздастся предупреждающий звуковой сигнал. Он прозвучит два раза и выключится автоматически.
- Таймер подаст сигнал об окончании времени приготовления, но не выключит прибор.

Чистка

- Извлекать лотки можно только после полного их охлаждения - **C - D - E**.
- Дайте прибору остыть в открытом положении (приблизительно в течение 1 часа) перед выбросом пластина.
- Нажмите кнопку "CLEAN" - **5** - для извлечения крышек и вымойте их в посудомоечной машине. Обе крышки - **1 - 2**, а также рабочие пластины можно мыть в посудомоечной машине. Их также можно вымыть горячей водой, используя губку, смоченную в жидкости для мытья посуды - **5**.
- Вертикально поставьте обе крышки - **1 - 2** - в посудомоечную машину так, чтобы их ручки находились вверху - **P**.
- Чтобы очистить лотки, протрите их влажной губкой, смоченной в моющем средстве, затем прополосните и тщательно вытрите.
- Их можно мыть в посудомоечной машине.
- Никогда не мойте электрическое шарнирное соединение в посудомоечной машине - **3**. Детали электрического шарнирного соединения можно протереть влажной тканью. Затем их следует вытереть насухо - **R**.
- Повторная сборка прибора: Перед сборкой убедитесь в том, что все детали сухие.
- Перед использованием верхняя и нижняя крышки должны быть тщательно высушены.

Хранение

- Прибор следует хранить в вертикальном положении - **T**.
- Для удобства хранения электрический шнур можно обмотать вокруг ручек прибора.

Замена батареек монитора

- Если цифры на дисплее плохо читаются или если дисплей вообще ничего не показывает, значит пришло время заменить батарейку.
- Рекомендуем воспользоваться отверткой с плоским рабочим концом.
- Вставьте конец отвертки в паз таймера, расположенный в тыльной его части, и выньте таймер - **U**.
- Отвинтите винт на крышке отсека под таймером.
- Выньте батарейку.
- Этот прибор содержит одну или несколько батареек. В целях предохранения окружающей среды от загрязнения, не выбрасывайте их, а сдавайте в специализированный приемный пункт.

Окружающая среда



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- ② По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.



Рецепты

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления сэндвичей (*). Выложите сэндвичи на одну из пластин. Закройте прибор и скрепите ручки так, чтобы ломтики хлеба были плотно зажаты между рабочими пластинаами. Готовьте в течение трех-четырех минут или дольше, в зависимости от Вашего вкуса.

Сандвичи с ветчиной и сыром

- 4 ломтика хлеба • 20 г сливочного масла • 70 г сыра Гриер • 1 толстый ломтик вареной ветчины
• черный перец

Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Нарежьте сыр тонкими ломтиками и выложите два ломтика на два куска

хлеба. Сверху выложите по половинке ломтика ветчины. Приправьте черным перцем. Накройте оставшимися ломтиками сыра и хлеба.

Сандвичи с сыром Рокфор и грецкими орехами

- 4 ломтика хлеба • 30 г сливочного масла • 8 ядрышек грецких орехов
- 50 г сыра Рокфор (или сыра Стильтон)

Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Измельчите ядра грецких орехов. Смешайте орехи с 10 г сливочного масла и сыром Рокфор. Выложите полученную массу на ломтики хлеба и накройте двумя другими ломтиками хлеба.



Рецепты для приготовления вафель и мини вафель

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления вафель (*). Распределите приготовленное тесто по одной из пластин так, чтобы оно полностью ее покрывало. Не допускайте, чтобы тесто стекало по боковым стенкам пластины.

Закройте прибор, подождите 10 секунд и переверните его. Благодаря этому тесто распределится по второй пластине и пропечется равномерно. На две минуты оставьте прибор в таком положении. Поставьте прибор в вертикальное положение и продолжайте готовить в течение еще полутора минут. Не открывайте прибор в процессе приготовления. Выложите готовые вафли на поднос и дайте им остить в течение одной минуты, тогда они получатся более хрустящими.



Традиционные вафли

- 300 г просеянной муки • 1 столовая ложка разрыхлителя для теста ; соль • 75 г сахарной пудры • 100 г растопленного сливочного масла • 2 яйца • 500 мл молока

В миске смешайте муку и разрыхлитель для теста. Сделайте в полученной смеси небольшое углубление, выложите в него сахарную пудру, растопленное сливочное масло и соль, вбейте яйца. Смешайте все ингредиенты и постепенно влейте молоко. Дайте тесту настояться в течение часа. Приготовьте вафли, как указано выше.

Хрустящие вафли

- 300 г просеянной муки • 1 столовая ложка разрыхлителя для теста • 1 щепотка соли • 1 столовая ложка сахара • 2 яйца • 400 мл молока

Взбейте яйца в крутую пену. В миске смешайте остальные ингредиенты. Постепенно влейте молоко и введите яичную массу. Перемешивайте до получения однородной массы.

RU

Вафли к завтраку

- 3 яичных желтка • 370 мл молока • 250 г муки • 2 ст.л. разрыхлителя • 3 ст.л. сахара • 1/2 ч.л. соли• 8 ст.л. растительного масла • 3 яичных белка

Взбейте желтки с молоком. Добавьте муку, разрыхлитель, сахар и соль и тщательно перемешайте. Влейте растительное масло. Взбейте белки до появления пены и влейте в тесто.

Ванильные вафли

- 200 г сливочного масла • 50 г сахара • несколько кусочков стручка ванили • щепотка соли • 6 яиц • 300 г муки • 2 ст.л. разрыхлителя• 1/4 л молока • 1 ст.л. рома

Взбейте сливочное масло с сахаром, ванилью и солью. Смешайте муку с разрыхлителем и равномерно влейте молоко и яйца, затем добавьте ром.



Блюда-гриль

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления блюд на гриле (*).

Выложите мясо на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.



Горячие бутерброды

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления горячих бутербродов (*).

Выложите хлеб на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.

РЕКОМЕНДАЦІИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу “кімнати для гостей”.
 - Не залишайте ввімкнений прилад без наляду.
 - Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатньо го досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).
- Не дозволяйте дітям грatisя з пристроєм.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями і особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають

за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечної способу використання пристрою і пояснили про можливі небезпеки, пов'язані з використанням пристрою. Не допускайте, щоб діти гралися з пристроям.

Не допускайте, щоб діти виконували чищення і обслуговування пристрою, крім випадків, коли вони старше 8 років і за ними наглядають відповідальні особи.

-  Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.
- Переконайтесь, що потужність та нап鲁 га джерела електроживлення відповідають зазначеним на приладі.
- Пристрій не призначений для використання зовнішньо го таймера чи окремо го пульта дистанційно го керування.
- У випадку коли кабель електропостачання пошкоджено, центру сервісно го обслуговування або особи, що має анало гічну кваліфікацію, з питання йо го заміни задля попередження травм.
- Ніколи не занурюйте знімний блок живлення з елементами нагрівання та шнуром у воду. Ніколи не кладіть їх до посудомийної машини.
- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувально го матеріалу, етикеток або додатково го приладдя.
- Повністю розмотайте шнур живлення.

- У випадку використання продовжувача, він повинен мати як мінімум такий ж розріз та заземлену розетку.
- Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- Перед повторним увімкненням приладу після чищення, ретельно висушіть усі деталі.

Що слід робити

- Уважно прочитайте цю інструкцію та збері гайте її під рукою. Інструкція стосується усіх версій продукту, залежно від додаткового приладдя, що постачається разом з ним.
- У випадку опіку не гайно промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.
- При першому використанні вимийте конфорки (див. абзац Чистка), налийте трохи олії на конфорку або на внутрішню частину фарфорової миски для фондю і протріть м'якою ганчіркою.
- Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомою гою подовжувача або без ньо го, стежте за тим, щоб гості мо гли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об ньо го.
- Щоб уникнути пошкодження конфорок, використовуйте їх лише з приладом, для яко го вони були виготовлені (напр. не ставте їх в духовку, на газову чи електричну плиту...).
- Завжди користуйтесь пластиковою або дерев'яною лопаткою, для то го щоб не завдати пошкодження покріттю плитки.
- Перш ніж чистити пристрій переконайтесь, що його відключено від мережі електро живлення.
- Плитку для випікання і корпус приладу можна чистити за допомою гою губки, гарячої води та миючо го засобу для посуду.
- Дим від смаження може зашкодити тваринам, що мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх подалі від зони при готовування їжі.
- Використовуйте тільки плитку, надану виробником у комплекті з приладом, або куплену в уповноваженому центрі сервісно го обслуговування.
- Якщо прилад використовується в центрі стола, встановіть йо го таким чином, щоб він був поза досяжністю дітей.

UK

Чого не слід робити

- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- Щоб запобіти перебігріванню пристрою, не розміщуйте йо го у кутку чи біля стіни.
- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі). Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад чайний рушник.
- Заборонено встановлювати прилад на слизьких або гарячих поверхнях, або ж поблизу них; Ніколи не залишайте шнур електро живлення у підвішеному стані над джерелом тепла (конфорка, газова плита тощо).
- Не кладіть знаряддя для приготовування на поверхню приладу.
- Ніколи не ріжте безпосередньо на пристройі.
- Ніколи не користуйтесь металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипри гарному покріттю тощо).
- Ніколи не нагрівайте блок у вертикальному положенні.
- Не підключати пристройі без кришки і панелі в правильному положенні.

Консультації / Інформаційно

- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначенні для контакту з харчовими продуктами, охорону навколошнью го середовища і т. ін.).
- Під час першого використання у перші декілька хвилин можлива поява незначного запаху та диму.
- Дякуємо за те, що придбали цей пристрій, призначений для домашнього використання.

Інструкції

Пояснювальні малюнки є остаточними сторінок.

- Розмістіть гриль на пласкій поверхні.

Перше застосування грилю

- Повністю розмотайте шнур живлення.
- Підніміть фіксатор щоб відкрити прилад - **A**.
- Для зняття пластини : Натисніть кнопки "EJECT" (видача) - **4**, розташовані на передніх частинах верхньої і нижньої кришок - **C - D - E**.
- Для встановлення пластини на місце : Встановіть пластину під вуглом і натисніть на неї, щоб щільно закріпити на місці - **F - G - H**.
- Пластини для приготування вафель та пластини-гриль не є взаємозамінними. З'єднайте помітку 1 на пластині з поміткою 1 на кришці всередині пристрою, та помітку 2 на іншій пластині з поміткою 2 на другій кришці - **G**.
- Перед першим використанням, помийте плитки (наведених у розділі Чистка), наливіте на плитку невелику кількість олії та протріть м'якою тканиною.
- Перед тим, як змінити пластини, переконайтесь, що пристрій охолоджений і відключений.

Використання

- Переконайтесь, що конфорки стабільні, добре встановлені і правильно прилягають до пристрою.
- Закрійте пристрій.
- Переконайтесь, що перемикач 0.
- Під'єднайте кабель живлення до електричної мережі. Я повернути перемикач (положення 1). Червоне світло - **I**.
- Дайте грилю приблизно для попереднього розігріву. Попередній розігрів завершено, коли вмикається зелений індикатор - **J**.
- Відкрийте пристрій і місце на підготовлених пластин - **L**.
- Закрійте пристрій.
- Давайте готовувати підготовці потрібний час.
- Під час приготування їжі, це нормально, що зелене світло вмикається і вимикається.
- В кінці приготування їжі, вимкніть прилад, перевірши перемикач в положення 0. Потім відключіть - **N - O**.
- Laissez refroidir environ 2 heures. Охолодити близько 2 годин.

UK

Використовуйте таймер для контролю за часом приготування

- Кнопка, розташована з правої сторони екрана дає можливість:
 - встановити час шляхом натиснення та утримування кнопки або шляхом швидких натиснень на кнопку декілька разів. Маленька цифра "5" виводиться на екран зверху та праворуч для індикації неповних хвилин.
 - вручну відключити попереджувальний сигнал.
- Коли час приготування закінчується, таймер дає попереджувальний сигнал і автоматично виключається після двох серій дзвінків.
- Таймер зазначає кінець часу приготування, але не відключає пристрій.

Чистка

- Можна вийняти пластини після того, як вони охолонуть - **C - D - E**.
- Залиште пристрій охолонути у відкритому положенні (приблизно протягом 1 години) перед викидом пластин.
- Натисніть кнопку "CLEAN" - **5** для того, щоб вийняти кришки та вимити їх у посудомийній машині. Дві

кришки - **1 - 2** - та їхні пластини дозволяється мити в посудомийці, а також м'якою губкою в гарячій воді з використанням рідини для миття посуду - **5**.

• Вертикально розмістіть кришки - **1 - 2** - в посудомийці (рукоятками догори) - **P**.

• Використовуйте вологу губку та миючий засіб для чищення пластин, ретельно сполоскайте та витирайте їх.

• Пластини можна мити в посудомийній машині.

• Ніколи не кладіть електричний шарнір в посудомийку - **3**. Електричний шарнір дозволяється протирати вологото тканиною, а потім насухо витирати - **R**.

• Повторне складання пристрою: перед складанням переконайтесь, що всі деталі абсолютно сухі.

• Нижню та верхню кришки необхідно ретельно висушити перед повторним використанням.

Збереження

• Пристрій може зберігатися у вертикальному положенні - **T**.

• Можна обмотати провід навколо рукояток перед тим, як покласти пристрій на зберігання.

Заміна батарейки таймера

• Якщо частково або повністю зникає зображення на екрані, то необхідно замінити батарею.

• Рекомендується використовувати викрутку з плоским вістрям.

• Вставте вістря викрутки в тильний паз таймера для того, щоб відділити та достати його - **U**.

• Відгвинтіть круглу деталь, що розташована під таймером.

• Витягніть батарею.

• Цей прилад містить один або декілька батарейних акумуляторів. Щоб захистити навколоишнє середовище, не викидайте їх із звичайним сміттям, а віднесіть до спеціального пункту прийому.

Навколоишнє середовище



Бережіть навколоишнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

② Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутністю таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.



Рецепти гарячі бутерброди

Встановіть пластини для приготування гарячих бутербродів (*). Покладіть скибочки хлібу на пластини для приготування гарячих бутербродів. Закрійте пристрій та поступово зіjmіть рукоятки для того, щоб герметично закрити скибочки хлібу. Готуйте 3 або 4 хвилини залежно від Вашого смаку.

Гарячі бутерброди з шинкою та сиром

• 4 скибочки хлібу • 20 грамів масла • 70 грамів сиру ґрюйєр • 1 товстий шматочок готової шинки • перець

Намастіть маслом зовнішні поверхні скибочек хлібу. Поріжте сир ґрюйєр тонкими пластинками і покладіть половину сиру на 2 скибочки хліба. Покладіть частину шматка шинки наверх та додайте перцо. Накрійте сиром ґрюйєр, що залишився, та з'єднайте з іншими скибками хлібу.

Гарячі бутерброди з сиром "Рокфор" та грецьким горіхом

• 4 скибочки хлібу • 20 грамів масла • 8 грецьких горіхів • 50 грамів сиру "Рокфор" (або "Стілтон")

Намастіть маслом зовнішні поверхні скибок хлібу. Крупно поріжте грецькі горіхи. Перемішайте їх з 10 грамами масла та сиром "Рокфор". Покладіть масу на 2 скибки хлібу та накрійте двома іншими, що залишилися.



Рецепти приготування вафель та міні-вафель

Встановіть пластини для приготування вафель (*). Намастіть суміш по всій поверхні пластини, але не виходьте за її межі. Закройте пристрій, зачекайте 10 секунд, потім переверніть пристрій додори дном, щоб масло добре розмастилось і приготування відбувалось рівномірно. Тримайте пристрій в цій позиції 2 хвилини. Переверніть пристрій лицьовою стороною доверху і продовжуйте готувати ще 1 хвилину 30 секунд. Уникайте відкриття пристрою під час готування. Покладіть вафлі на охолоджуючу тарілку та зачекайте 1 хвилину перед вживанням в їжу, щоб вони стали більш хрусткими.



Традиційні вафлі

- 300 грамів чистого борошна • 1 столова ложка розпушувачу • сіль • 75 грамів цукрової пудри
- 100 грамів розтопленого масла • 2 яйця • 500 мл молока

Змішайте в мисці борошно та розпушувач. Зробіть заглиблення та додайте сіль, цукор, розтоплене масло і яйця. Додайте молоко, поступово збиваючи. Залиште рідке збите тісто постіяни на 1 годину. Потім готуйте згідно описаної вище процедури.

Хрусткі вафлі

- 300 грамів чистого борошна • 1 столова ложка розпушувачу • 1 щіпка солі
- 1 столова ложка цукру • 2 яйця • 400 мл молока

Збийте яйця до консистенції піни. Змішайте інші сухі інгредієнти в мисці. Поступово змішайте яйця з молоком. Збивайте до отримання однорідної маси.

Вафлі на сніданок

- 3 яєчні жовтки • 370 мл молока • 250 г звичайного борошна • 2 чайних ложки розпушувача тіста
- 3 чайних ложки цукру • 1/2 чайної ложки солі • 8 чайних ложок олії • 3 яєчних білки

Змішайте яєчні жовтки з молоком. Додайте борошно, розпушувач тіста, цукор, сіль та добре перемішайте. Додайте олію. Збийте яєчні білки до піни та додайте до тіста.

Ванільні вафлі

- 200 г вершкового масла • 50 г цукру • декілька шматочків стручків ванілі • щіпка солі • 6 яєць
- 300 г звичайного борошна • 2 чайні ложки розпушувача тіста • 1/4 літра молока • 1 столова ложка рому

Збийте вершкове масло, цукор, ваніль та сіль. Змішуйте борошно та розпушувач тіста поступово додаючи все молоко та яйця, потім додайте ром.



Приготування на грилі

Встановіть пластини-гриль (*). Покладіть м'ясо на пластини. Закройте пристрій та готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.



Паніні

Встановіть пластини для приготування Паніні (*). Покладіть хліб на пластини. Закройте пристрій і готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.

UK

ساندوبيتشات جبنة الروكفور المحمصة بالجوز
 ٤٠ شرائح من الخبز الأبيض ٣٠ جرام زبدة ٨٠ حبات جوز ٥٠ جرام جبنة روکفور (أو ستيilton)
 تُدهن جوانب شرائح الخبز الخارجية بالزبدة. يُفرم الجوز خشناً. يُخلط الجميع مع ١٠ جرامات من الزبدة وجبنة الروكفور. يُفرش المزيج على الجانب المدهون بالزبدة لشرححتي الخبر، ثم تغطى بالشريحتين الباقيتين، بذلك تكون الزبدة إلى الخارج.

وصفات الفطائر والفطائر الصغيرة



يوضع حشو الفطائر (*). يُفرش المزيج مع الحرص أن يُعطي المساحة كاملة دون أن يتعدى جوانب الطبق. يُغلق المنتج، انتظر ١٠ ثوان ثم أقلب المنتج رأساً على عقب لكي تُفرش الزبدة ويتم الطهي بشكل متساوٍ. يترك المنتج في هذه الوضعية لمدة دقيقةتين. ثم يُقلب المنتج إلى وضعيته الأولى ويترك لإستكمال الطهي لمدة دقيقة ونصف. تجنب فتح المنتج أثناء الطهي. توضع الفطائر على صينية لكي تبرد، وانتظر دقيقة واحدة قبل تناولها: سوف تُصبح مقرمشة.

الفطائر التقليدية
 ٣٠ جرام طحين عادي • ملعقة كبيرة باكينج باودر • ملح ٧٥ جرام سكر كاستر ١٠٠ جرام زبدة مذابة • بيضتان (٢) ٥٠٠ ملتر حليب.
 يُخلط الطحين مع الباكينج باودر في وعاء. يُعمل حُفَّة في الخليط ويُضاف الملح، السكر، الزبدة المذابة والبيض. يُخفق في الحليب تدريجياً. يترك المزيج ليُرتاح لمدة ساعة واحدة. ثم يُطهى كما ذُكر إعلاه.

فطائر مقرمشة
 ٣٠ جرام طحين عادي • ملعقة كبيرة باكينج باودر • رشة ملح • ملعقة كبيرة سكر • بيضتان (٢) ٤٠٠ ملتر حليب
 يُخفق البيض بدرجة التفاسك. تُخلط جميع المكونات الجافة الأخرى في وعاء كبير. تنجز تدريجياً مع الحليب والبص. ثم تُخفق إلى أن تُصبح مزيجاً متماسكاً وناعماً.

فطائر الفطور
 • صفار ٣ بيضات ٣٧٠ ملتر حليب ٢٥٠ جرام طحين عادي • معلقات كبيرة زيت زيتون من الباكينج باودر ٣ ملاعق سكر كبيرة
 • نصف ملعقة ملح ٨٠ ملاعق زيت كبيرة • بياض ٣ بيضات
 يُخلط صفار البيض مع الحليب. يضاف الطحين، الباكينج باودر، السكر والملح وتُخلط جيداً. ثم يُضاف الزيت. يُخلط بياض البيض إلى أت يشتند ويُدمج بالمزيج.

فطائر الفانيليا
 ٢٠٠ جرام زبدة ٥٠ جرام سكر • بضع قطع من الفانيليا • رشة ملح ٦ بيضات ٣٠٠ جرام طحين عادي
 • معلقات باكينج باودر كبيرة • ربع لتر حليب
 تُخفق الزبدة، السكر، الفانيليا والملح. يُمزج الطحين والباكينج باودر ويُضاف جميع الحليب والبيض تدريجياً إلى المزيج.

وصفات الشواء



توضع حشوة الشواء (*). توضع اللحمة فوق الحشوة. يُغلق المنتج وتُترك للطهي حسب تعليمات الوصفة وحسب الذوق الشخصي.

وصفة بانيني



ضع حشوة الشواء (*). يوضع الخبز على الحشوة. يُغلق المنتج وتُترك للطهي حسب تعليمات الوصفة وحسب الذوق الشخصي.

- لتوقيف الإشارة الصوتية التنبهية يدوياً، يُضغط على الزر بضع ثوان.

- عند انتهاء وقت الطهي، يصدر عن المؤقت إشارات تنبهية، يتوقف المؤقت عن إصدار هذه الإشارات بعد سلسلتين من الإشارات الصوتية.
- المؤقت يُشير فقط إلى نهاية وقت الطهي، ولا يقوم المؤقت بإيقاف المنتج عن التشغيل.

التنظيف

- بعد أن يبرد المنتج تماماً، يمكنك فصل اللوحات - C - D - E .
- يُترك المنتج لكي يبرد (حوالي ساعة تقريباً)، في وضعية الفتح قبل فصل اللوحات.
- يُضغط على الزر " CLEAN " - 5 - لكي يمكن فصل اللوحات قبل تنظيفها في جلاية الصحون. الغطائين : 1 - 2 - ولوحاتها يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون أو بالماء الساخن بواسطة اسفنجية وسائل للتنظيف - 5 .
- يوضع الغطائين - 1 - 2 - في جلاية الصحون بشكل عمودي، وبحيث تكون المقابض الى الاعلى P .
- لتنظيف اللوحات، سُتُعمل اسفنجية رطبة وسائل للتنظيف: ثم تُغسل بالماء جيداً وتُجفف.
- اللوحات قابلة للتنظيف في جلاية الصحون.
- لا تتعرض وحدة التوصيل الكهربائي - 3 - القابلة للفصل ابداً في جلاية الصحون. تُنخلق وحدة التوصيل الكهربائي القابلة للفصل بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم تُجفف - R .
- إعادة تركيب المنتج : يرجى التأكد أن جميع الأجزاء جافة تماماً قبل تركيبها.
- يجب أن تكون الأغطية العلوية والأغطية السفلية جافة تماماً قبل استعمالها مرة ثانية.

لتخزين

- يمكن تخزين المنتج بوضع عمودي الشكل - T .
- يمكنك لفّ السلك الكهربائي حول المقابض قبل تخزين المنتج.
- استبدال بطارية المؤقت
 - إذا حدث خسارة جزئية أو عمومية في العرض على الشاشة، فإنه من الضروري استبدال البطارية.
 - ننصح باستخدام مفك براغي مسطح الرأس.
 - ادخل طرف مفك البراغي في مؤخرة فتحة المؤقت لكي يمكنك فصل المؤقت ورفعه. - U .
 - فك الجزء المستدير الموجود تحت المؤقت.
 - انزع البطارية.
 - للمساهمة في الحفاظ على البيئة، يرجى التخلص من البطارية بإدعاه إلى مركز تجميع المهملاط المحلي.

AR

البيئة

حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.
- يرجى إدعاه إلى المركز المدنى لتجميع المهملاط.



وصفات للتلوست

توضع حشوة السندويتشات المُحمّصة (*). توضع السندويتشات المُعدّة على حشوة السندويتشات المُحمّصة مع طلاء الوجه الخارجي للخبز بالزبدة. يغلق المنتج ويُحكم إغلاق المقابض جيداً لكي يمكن إغفال شرائح الخبز على بعضها . وتنترك للطهي لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق حسب الرغبة.

ساندويتشات الجبنة المُحمّصة.

٤ شرائح من الخبز الأبيض ٢٠ جرام زبدة ٧٠ جرام جبنة جروبيير • فلفل

تدهن جوانب شرائح الخبز الخارجية بالزبدة. تقطع جبنة الجروبيير إلى شرائح رقيقة ويوضع نصف الجبنة على الجانب الغير مدهون بالزبدة . تُعطى بما تبقى من الجبنة ثم تُعطى بشرائح الخبز الأخرى، مع الزبدة من الجانب الخارجي .

- لا تضع أدوات وانية الطهي على أماكن الطهي في المنتج.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو المساحيق الكاشطة لكي تتجنب إعظام السطح الذي يتم عليه الطهي (مثلاً : الطلاء الغير لاصق....).
- لا تُسخن المنتج في الوضعية الأفقية.
- لا توصل المنتج بالتيار الكهربائي إذا لم تكن الأطباق في مكانها الصحيح.

نصائح / معلومات

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
- عند الاستعمال المرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى.
- شكرًا لشرائك هذا المنتج، الذي صمم خصيصاً للاستعمال المنزلي فقط. از فرو بردن دستگاه وسمیم برقم در آب اکیدا خودداری کنید.

إرشادات الإستعمال

رسوم توضيحية في نهاية هذه النشرة.

- يوضع المنتج فوق سطح مستو ثابت وضد الحرارة.
- قبل استعمالك المنتج للمرة الأولى :
 - مدد السلك الكهربائي إلى آخره.
 - يفتح المنتج برفع الغطاء - A.
- لفصل الألواح، يرجي الضغط على زر "EJECT" - E - D - C - 4 - الموجود في الجزء الأمامي من الأغطية العلوية والسفلى - H - G - F .
- لإعادة الأطباق إلى موضعها في المنتج: ضع الطبق بشكل زاوية مع الضغط عليه ليُقفل في مكانه - H - G - F .
- تُستخدم اللوحات لعمل الفطائر واللشوي وهي غير قابلة للإستبدال. تُوضع العلامة 1 الموجودة على اللوحة مقابل العلامة 1 الموجودة على الغطاء، داخل المنتج، والعلامة 2 على اللوحة الأخرى مع العلامة 2 على الغطاء الآخر - G .
- عند الاستعمال المرة الأولى، تُفصل اللوحات (يرجى اتباع الخطوات المذكورة في فقرة "التثبيت")، يُسكب القليل من زيت الطعام على اللوحات، ثم تُسخن بواسطة قلعة قماش ناعمة.
- يرجي التأكد دائمًا أن المنتج بارد ومنفصل عن التيار الكهربائي قبل تغيير اللوحات.

استعمال المنتج

- يرجي التأكد تماماً بأن الأطباق ثابتة، وتأخذ موقعها الصحيح في المنتج.
- إغلاق المنتج.

• يرجي التأكد بأن المفتاح على الموقع "0".

- أوصى السلك الكهربائي بمقبس الحاطن. شغل المفتاح (الموقع 1). يضاء المؤشر الضوئي الأحمر. فيضاء المؤشر الضوئي الأحمر - F .

• دع المنتج لكي يسخن تمديداً. يضاء المؤشر الضوئي الأخضر عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المناسبة للطهي - L .

• افتح المنتج وضع فيه التحضيرات على الأطباق - L .

• إغلاق المنتج.

• دع التحضيرات للطهي حسب الوقت الذي تريده.

• يطفأ المؤشر الضوئي الأخضر ويضاء ثانية أثناء عملية الطهي، هذا أمر طبيعي.

- عندما تتمكّن عملية الطهي، يطفأ المنتج بالضغط على الزر "0". افصل المنتج بسحب السلك الكهربائي من مقبس التيار الكهربائي في الجدار - N - O .

• دع المنتج ليبرد (ساعة واحدة تقريباً).

استعمال المؤقت للتحكم بأوقات الطهي

• الزر الموجود على يمين الشاشة، يتيح لك ما يلي :

- لضبط الوقت: يضغط على الزر باستمرار أو بالضغط السريع على الزر عدة مرات متتالية. سيظهر على الجانب الأيمن أعلى من الشاشة الرمز الصغير "5" للإشارة إلى انصاف الدقائق.

المُنْتَجِ.

- في حال لزم الأمر، يُرجى استعمال وصلة كهربائية مؤرّضة ذات سلك كهربائي لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج.
- أوصل المنتج دائمًا في مقبس كهربائي مؤرّض.
- تجفّف جميع العناصر بعناية بعد التنظيف، وقبل تشغيل المنتج مرة ثانية.

وِبَنَاءً عَلَى ذَلِكَ

- شكرًا لشرائك هذا المنتج، الذي صُمم خصيصاً للإستعمال المنزلي فقط. يُرجى قراءة التعليمات في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها في متناول اليد.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- حقل الإستعمال المرة الأولى يُغسل الطبق (اتبع الإرشادات في فقرة "التنظيف")، اسكب قليلاً من الزيت داخل الوجه وامسح بقطعة قماش ناعمة.
- اضبط مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استعمال وصلة كهربائية أو لا ، وبحيث لا يتعارض مع مرور الأشخاص أو يعرقل سيرهم حول الطاولة.
- لكن تجنب إطباب الأطباق، استعملهم فقط في المنتج الذي صُمِّموا من أجله (مثلاً: لا تضعهم في الفرن، على حلقة موقد الغاز، أو على لوحة تسخين كهربائية، الخ.).
- استعمل دائمًا أدوات الطهي الخشبية أو البلاستيكية تجنبًا للإضرار بلوحة الطهي.
- يرجى التأكد بأن المنتج قد فصل عن التيار قبل تنظيفه.
- نظف أطباق التسخين وجسم المنتج بواسطة إسفنجية وسائل جلي الصحنون.
- قد تكون رواح الطهي خطرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسى كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور بإبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي.
- استعمل فقط الأطباق المرفقة مع المنتج ، أو المشتراة من مركز خدمة معتمد.
- إذا استُعمل المنتج في وسط الطاولة، يرجى إيقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.

لَا تَفْعِلْ

- لا تترك المنتج موصولاً بالتيار إن لم يكن قيد الإستعمال..
- لكن تجنب المنتج الحرارة المفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.
- لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أدوات المحمولة ..). كما يُرجى تجنب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مقارش أطقم الشاي.
- لا تضع المنتج على أبو القرب من سطح حار أو سطح انزلاقي، ولا تترك السلك الكهربائي متسللاً فوق أي مصدر للحرارة (لوحات تسخين، موقد غاز، الخ ..).

AR

قواهن الفيزيائية، الحسية والعقلية، أو نقصاً في المعرفة، بشرط أن يُمنحو الرقابة أو التدريب على استعمال هذا المنتج باسلوب آمن، وأن يدركوا المخاطر الكامنة من الإستعمال الخاطئ.

يجب أن لا يُترك الأطفال يلعبون بالمنتج. يجب أن لا تُترك عمليات التنظيف والصيانة بعهدة الأطفال، ما لم يكونوا فوق سن الثامنة من عمرهم، وتحت الرقابة.

• قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.

• تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.

• لم يُعد هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بعد.

• إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المصانع أو بواسطة مركز الخدمة لدى الوكيل المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.

• لا تغمر المفصلة الكهربائية مع عناصر التسخين والسلك الكهربائي بالماء، ولا تضع أيٍ منهم في جلاية الصحن.

• لا تغمر المنتج بالماء. لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء.

• انزع مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج

إرشادات للسلامة ضوابط هامة للسلامة

- صُمم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط . ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :
 - المطابخ المُخصصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المشابهة الأخرى؛
 - المزارع؛
 - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المشابهة؛
 - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) من لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدرائية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائمًا أنهم لا يتذدون من المنتج مجالاً للعب.
- يمكن أن يستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال بسن الثامنة وما فوق، وكذلك الأشخاص الذين يعانون من النقص في

قسمت خارجی نان را کرده بزنید. گردیو ها را درشت خرد کنید. آنها را با 10 گرم کره و پنیر را کفوت مخلوط کنید. مخلوط را بر روی سطح کره نزدیه دو قطعه از نان ها قرار دهید، سپس با دو قطعه دیگر بصورتیکه قسمت کره زده شده به سمت خارجی باشد روی آن قرار دهید.

دستورالعمل های وافل و وافل کوچک

صفحه وافل را نسبت بزنید (*). مخلوط را برینید و اطمینان حاصل نمایید از کناره های آن به بیرون نشست کرده باشد و تمامی سطوح کاملا پوشیده کردیده است. دستکاه را ببندید، به مدت 10 ثانیه صبر کنید سپس دستکاه را بر عکس کنید تا خمیر کاملا همه جا پخش کردد و بطور یکنواخت بپزد. به مدت 2 دقیقه آن را در این وضعیت نگهاده دارد. دستکاه را برگردانید و اجرازه دهید به مدت 1 و نیم دقیقه دیگر بپزد. در طول پخت از باز کردن درب آن خودداری ننمایید. وافل ها را روی یک صفحه خنک کننده قرار دهید و به مدت 1 دقیقه پیش از سرو نمودن صبر کنید: ترد تر خواهند شد.



وافل سنتی

• 300 گرم آرد ساده • 1 قاشق غذاخوری بکینک پودر • نمک • 75 گرم پودر قند • 100 گرم کره آب شده • 2 عدد تخم مرغ • 500 میلی لیتر شیر
آرد را با بکینک پودر، داخل یک کاسه مخلوط نمایید. یک گودی میان آن ایجاد کنید و نمک، پودر قند، کره آب شده و تخم مرغ را اضافه نمایید. شیر را بدتریح اضافه نمایید. به مدت 1 ساعت به خمیر استراحت دهید. سپس همانند دستور بالا بپزد.

وافل صحابه

• 3 عدد زرده تخم مرغ • 370 میلی لیتر شیر • 250 گرم آرد ساده • 2 قاشق چایخوری بکینک پودر
• 3 قашق چایخوری شکر 1/2 • 8 قашق چایخوری نمک • 3 عدد سفیده تخم مرغ زرده های تخم مرغ را با شیر مخلوط کنید. آرد، بکینک پودر، شکر و نمک را اضافه نمایید و خوب مخلوط کنید. روغن را اضافه نمایید. سفیده های تخم مرغ را تا مرحله ای که از ظرف نریزد بزنید و سپس به خمیر اضافه نمایید.

وافل وانیلی

• 200 گرم کره • 50 گرم شکر • چند غلاف وانیل • کمی نمک • 6 عدد تخم مرغ • 300 گرم آرد ساده • 2 قاشق چا خور • بکینک پودر
کره، شکر، وانیل و نمک را بزنید. آرد و بکینک پودر را مخلوط کنید و بدتریح تمامی شیر و تخم مرغها را اضافه نمایید.

دستورالعمل کباب

صفحه های مربوط به کباب (*) را قرار دهید. کوشت را روی صفحه ها بگذارید. درب دستکاه را ببندید و بر طبق ذائقه و دستورالعمل مربوطه اجرازه دهید بپزد.

دستورالعمل پنینی

صفحه های مربوط به کباب (*) را قرار دهید. نان را روی صفحه ها بگذارید. درب دستکاه را ببندید و بر طبق ذائقه و دستورالعمل مربوطه اجرازه دهید بپزد.

- ۱-۲ و صفحه های آن را میتوانید داخل ماشین ظرفشوئی قرار داده و یا با یک اسفنجه، آب داغ و مایع ظرفشوئی تمیز نمایید - ۵.
- ۱-۲ را بصورت عمودی طوری که دسته به سمت بالا باشد داخل ماشین ظرفشوئی قرار دهید - P.
- برای تمیز کردن صفحات، از اسفنجه مرطوب و مایع شوینده استفاده کنید. آب کشی کنید و با دقت خشک کنید.
- پس از خشک کردن مجدداً از روغن آشپیزی استفاده نمایید.
- هیچگاه قسمت برقی جدا شدنی - ۳ - را داخل ماشین ظرفشوئی قرار ندهید. قسمت برقی جدا شدنی را میتوانید با یک دستمال نمناک تمیز نموده، سپس خشک نمایید - R.
- دوباره سوار نمودن دستگاه: پیش از دوباره سوار کردن لوازم، اطمینان حاصل نمایید تمامی قسمتها کاملاً خشک باشند.
- درپوشاهای بالایی و پایینی باید پیش از استفاده دوباره، کاملاً خشک گردند.

ذخیره سازی

- دستگاه می تواند بصورت عمودی ذخیره شود تا فضای کمتری اشغال شود - T.
- پیش از کنار کشتن دستگاه میتوانید سیم آنرا به دور دسته های آن جمع کنید.
- تعویض باطری تایمر چنانچه قسمتی و یا تمامی صفحه پاک گردیده، باطری باید تعویض گردد.
- تصویبی میگردد از یک پیچ گوشی تخت استفاده نمایید.
- جهت خارج نمودن باطری تایمر، سر پیچ گوشی را داخل شکاف پشتی تایمر قرار دهید - U.
- قسمت دایره ای که زیر تایمر قرار گرفته باز کنید.
- باطری را خارج کنید.
- جهت حفاظت از محیط ریست، آنرا داخل مناطق مربوط به بازیافت قرار دهید.

محیط زیست

-  **ابتدا محیط زیست!**
- ① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که امکان احیاء یا باز یافت آنها وجود دارد.
- ② وسیله برقی را در نقاط مخصوص جمع آوری قرار دهید.

دستوراتی جهت برشته کردن

ساندویچ برشته کن را داخل دستگاه قرار دهید (x). ساندویچ های آماده شده را با کمی کرده که به سطح خارجی نان آن مالیده شده بر روی ساندویچ برشته کن قرار دهید. دستگاه را ببندید و دسته ها را بصورت محکم چفت کنید تا قطعه های نان به هم وصل شوند. بر طبق ذائقه به مدت 3 تا 4 دقیقه اجازه دهید پخته شود.

ساندویچ برشته پنیر

۰ ۴ قطعه نان سفید ۰ ۲۰ کرم کره ۰ ۷۰ کرم پنیر کرویر ۰ فلفل

قسمت خارجی نان را کرده بزنید. پنیر کرویر را به ورقه های نازک ببرید و نصف پنیر را بر روی قسمت کرده نزدی نان قرار دهید. با باقی پنیر کرویر پوشانید و قطعه دیگر نان را روی آن بصورتی که قسمت کرده زده شده به سمت بیرون باشد قرار دهید.

ساندویچ برشته راکفورت و گردو

۰ ۴ قطعه نان سفید ۰ ۳۰ کرم کره ۰ ۸ عدد گردو ۰ ۵۰ کرم پنیر راکفورت (یا استیلیتون)

از خرد این وسیله بمنظور مصرف خانگی متشکریم. توصیه های موجود در کتابچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهارید.

دستور العمل استفاده

ترسیم توضیحی در انتهای این بروشور می باشد.

• دستگاه را روی سطح صاف، ثابت و مقاوم در برای حرارت قرار دهید.

قبل از استفاده از وسیله برای اولین بار

• سیم برق را کاملا باز کنید.

• با بالا کشیدن زبانه - A دستگاه را باز کنید.

• برای خارج کردن صفحه ها، دکمه "EJECT" را فشار دهید - 4 - C - D - E .

• برای جاسازی بشقابها: با قرار دادن آن در یک زاویه و فشار به آن، بشقاب را در جای خود حکم کنید - H - G - F .

• صفحه هایی که برای تهیه وابل و کباب استفاده میکردند قابل تعویض با یکیگر نیستند. علامت 1 بر روی دریوش و علامت 1 بر روی صفحه داخل دستگاه را با هم مقارن نمایید، علامت 2 بر روی صفحه دیگر با علامت 2 بر روی دریوش دیگر را نیز با هم مقارن کنید . G

• عند الاستعمال للمرة الأولى (اتبع التعليمات الواردة في فقرة بعد الإستعمال). يُسْكِبُ القليل من زيت الطهي على الأطباق، ثم تُمسح بقطعة

قماش ناعمة.

• قبل از عرض کردن بشقابها، مطمئن شوید که دستگاه سرد بوده و به برق وصل نیست.

استفاده

• مطمئن شوید که ظروف بطور ثابت و در محل مناسب به دستگاه متصل شده اند.

• دستگاه را بیندید.

• قرار داشتن دکمه در موقعیت 0 را چک کنید.

• و سپس به خط اصلی متصل کنید. سوئیچ (موقعیت 1) را روشن کنید. چراغ قرمز روشن خواهد شد - I .

• در زمان استفاده برای اول، کمی بود و برای چند دقیقه استشمام میشود. اجازه دهید که دستگاه وارد مرحله پیش گرمن کش شود.

هنجام ریسین به درجه حرارت مناسب پخت، چراغ سبز روشن میشود - L .

• دستگاه را باز کنید و ترکیب را در صفحات قرار دهید - L .

• دستگاه را بیندید.

• بدکارید ترکیب برای زمان دلخواه پخته شود.

• چراغ سبز خاموش می شود و دیواره بصورت منظم در حین روند پختن روشن می شود و این عمل نرمال است.

• وقتی پختن کامل شود، دستگاه را با فشار دادن 0 خاموش کنید. سیم برق را از پریز دیوار خارج کنید - N - O .

• دستگاه را بعد از 1 ساعت در حالت باز، برای سرد شدن رها کنید.

استفاده از تایمر جهت کنترل زمان پخت

• دکمه ای که سمت راست صفحه قرار داده شده شما را قادر خواهد ساخت:

- که با فشار دادن و نگه داشتن دکمه و یا با فشار دادن فوری دکمه برای چندین بار زمان را تنظیم نمایید. یک 5 کوچک بالای سمت راست

دستگاه نمایش داده خواهد شد که نیم دقیقه را نمایش میدهد.

- که علامت هشدار را بصورت دستی، با فشار دادن آن به مدت چند دقیقه متوقف نمایید.

• هنگامی که زمان پخته به پایان رسید، تایmer علامت هشدار خواهد داد و بطور اتوماتیک پس از دو سری زنگ متوقف خواهد شد.

• تایmer پایان زمان پخت را نشان میدهد ولی دستگاه را خاموش نمیکند.

نظافت

• هنگامی که سرد شد، میتوانید صفحه ها را خارج نمایید. - C - D - E -

• پیش از خارج نمودن صفحه ها، اجازه دهید دستگاه در حالت باز خنک گردد (به مدت حدود 1 ساعت).

• جهت خارج نمودن دریوش ها پیش از قرار دادن آنها داخل ماشین ظرفشویی، دکمه "CLEAN" - 5 - را فشار دهید. دریوش های

• پس از تمیز کردن و پیش از استفاده دوباره دستگاه، تمامی لوازم را با دقت خشک نمایید.

به موارد ذیل توجه کنید

- این توصیه ها برای هر مدلی از ابزارهای موجود در وسیله شما بکار برده میشود.
- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را فوراً با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- قبل از اولین استفاده، بشقاب (ها) را بشوینید (اعضه به پاراگراف نظافت، کمی روغن روی بشقاب (ها) ریخته و با پارچه نرم خشک کنید).
- چه از سیم را بخط استفاده کنید یا خیر، وضعیت سیم برق را با دقت جاسازی کنید. بدین ترتیب مهمانان براحتی به دور میز و بدون برخورد به سیم، حرکت خواهند کرد.
- فقط انها را به همراه دستگاهی که برای آن تعییه شده است استفاده نمائید (بطور مثال ظروف را داخل اجاق یا روی شعله مستقیم آتش و یا چراغ خوارک پیزی بر قرار و غیر...).
- همیشه از گفگیر چوبی یا پلاستیکی استفاده نموده تا از آسیب به ظرف پخت اجتناب شود.
- قبل از نظافت، از قطع شدن دستگاه مطمئن شوید.
- ظروف و بدنه دستگاه را با اسفنج و مایع ظرفشویی تمیز کنید. شستن ظروف در ماشین ظرفشویی ممکن است.
- بخار گذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشند، خطرناک است. به صاحب پرنده توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهارند.
- تنها از ظرفی استفاده نمایید که همراه دستگاه تعییه شده است و یا از مرکز خدمات مجاز تهیه گردیده است.
- در صورتیکه دستگاه در وسط میز استفاده میشود، دور از سترس کودکان نگهارید.

از استفاده در موارد ذیل خودداری نمایید

- دستگاه را هنگامی که استفاده نمیشود، هرگز به برق وصل نکنید.
- برای جلوگیری از کرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید.
- از قرار دادن دستگاه بطور مستقیم روی سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان ورنی) اکیداً خودداری شود. از استفاده از دستگاه روی سطح نرم مانند حوله آشپزخانه اجتناب کنید.
- از قرار دادن دستگاه روی سطح داغ، لغزنده یا در نزدیکی آن و نیز رها کردن سیم برق روی منبع گرمایزا (بشقاب داغ، خوارک پیز کازی) خودداری کنید.
- وسایل آشپزی را روی سطوح پخت دستگاه قرار ندهید.
- از تکه کردن بطور مستقیم روی ظرف خودداری کنید.
- برای اجتناب از آسیب رسیدن به سطح پخت (مانند روکش نچسب...)، از استفاده از شوینده های فلزی یا پودرهای زبر خودداری کنید.
- از کرم کردن دستگاه در موقعیت عمودی خودداری کنید.
- از روشن کردن دستگاه بدون قرار دادن صفحه بطور صحیح خودداری کنید.

مشاوره و اطلاعات

- برای حفظ اینمی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط‌زیست، ...) برخوردار است.
- در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود را چند دقیقه آغازین احساس میشود.

دستگاه در شرایط ایمنی را به آنها داده باشد و از خطرات آن آگاهی داشته باشند، قابل استفاده میباشد. مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.

تمیز کردن و تعمیرات مصرف کننده نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون مراقبت انجام گیرد.

• **حرارت بدن** دستگاه در زمان استفاده افزایش می یابد.

• از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.

• این دستگاه نمی تواند با استفاده از یک ساعت خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.

• در صورت خراب شدن سیم منبع، باید توسط تولید کننده یا نمایندگی خدمات یا شخص واجد شرایط تعویض شده تا از بروز خطر اجتناب شود.

• لوازم الکتریکی با سطوح گرمایی و سیم برق را داخل آب فرو نکنید. هیچگاه آنها را داخل ماشین ظرفشوئی قرار ندهید.

• کلیه مواد بسته بندی، برچسبها و ابزار جانبی را از بیرون و درون دستگاه خارج نمائید.

• سیم برق را کاملا باز کنید.

• در صورتیکه از سیم رابط استفاده شود : از انتخاب سیم رابط با اندازه مشابه پریز زمینی مطمئن شوید.

• در همه حال دستگاه را به پریز سه شاخه وصل کنید.

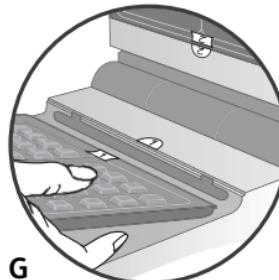
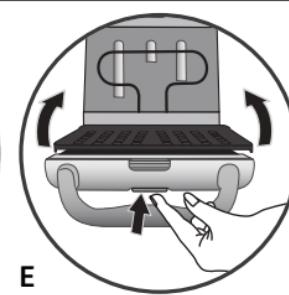
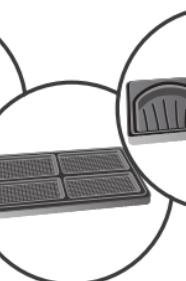
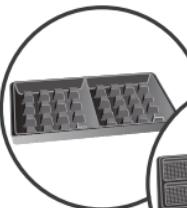
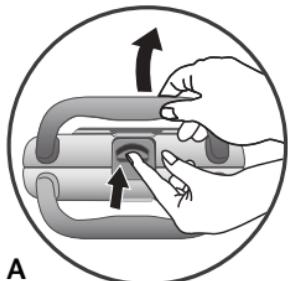
حافظه‌های مهم

- این دستگاه صرفاً "بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
- آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیط‌های کار
- خانه در مزرعه
- استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکان‌های مسکونی
- محیط تختخواب و صرف صبحانه.

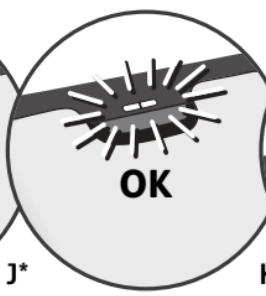
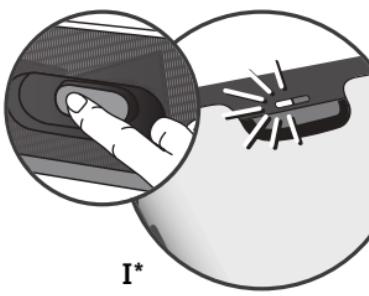
- هرگز دستگاه را در زمان استفاده، بدون مراقبت رها نکنید.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد.
- با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.

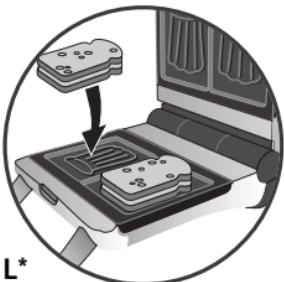
- این دستگاه جهت کودکان 8 سال به بالا و افرادی که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی، چنانچه تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از

1

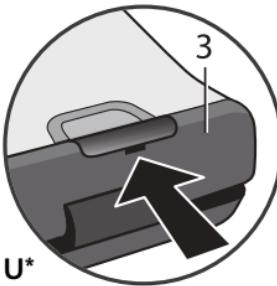
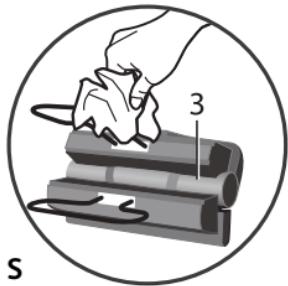
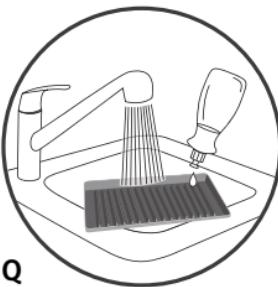
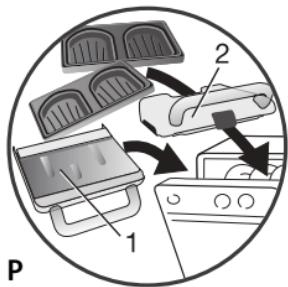
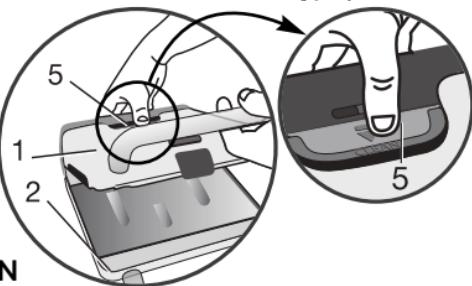
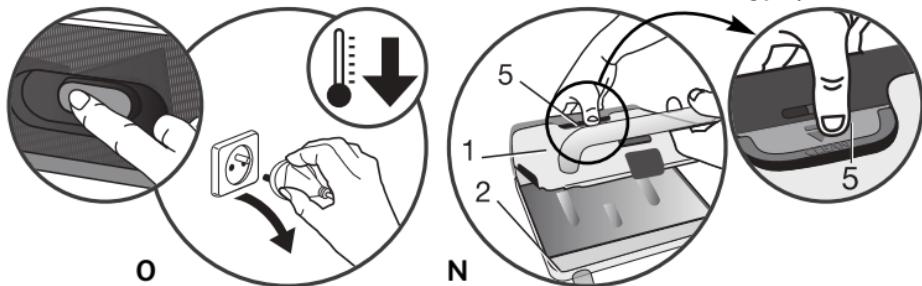


3





* selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
in base al modelo
según el modelo
consoante o modelo
ανάλογα με το μοντέλο
depending on the model
modele göre
afhængig af modellen
avhengig av modell
beroende på modell
mallista riippuen
в зависимости от модели
залежно від моделі
برحسب مدل
حسب الموديل



FR 2 - 7

NL 8 -13

DE 14-19

IT 20-25

ES 26-31

PT 32-37

EL 38-43

EN 44-49

TR 50-55

DA 56-61

NO 62-67

SV 68-73

FI 74-79

RU 80-85

UK 86-91

AR 92-97

FA 98-103