

AVANTE

PL

CZ

SK

H

BG

RO

SRB

HR

SLO

EST

LT

LV





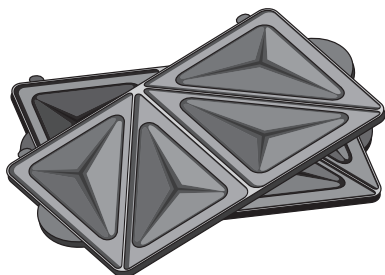
gofrów *
vafle *
vafle *
gofri *
гофрети *
gofre *

vafle *
vafli *
vafli *
vahvlid *
vafliams *
vafeles *



mięsa *
gril *
gril *
grill *
грил *
gratare *

rostilj *
roštijl *
žar *
grillitud road *
kepsniui *
grils *



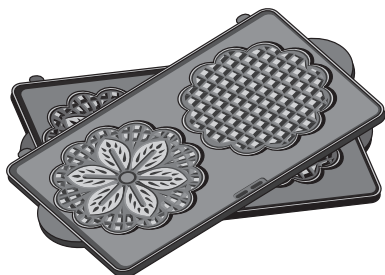
tostów *
toasty *
toasty *
toast szendvics *
тостове *
toast *

tost *
tost *
opekač *
grillitud vōileivad *
duonai paskrudinti *
grauzdēta maize *



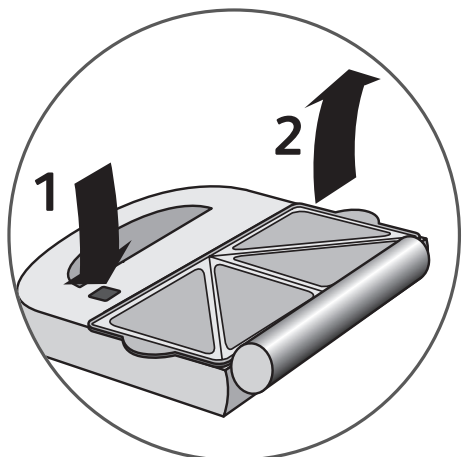
kanapek *
sendviče *
sendviče *
melegszendvics *
санвичи *
sandvišuri *

sendvic *
tost sendvič *
sendviči *
sandwiches *
sumušiniams *
sviestmaizes *

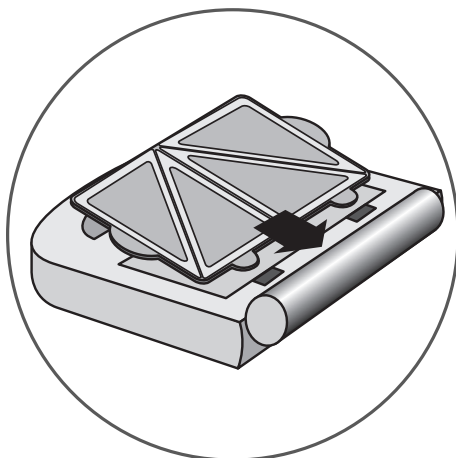


wafli *
oplatky *
sušienky/oplátky *
ostya *
форма за сладки *
vafele *

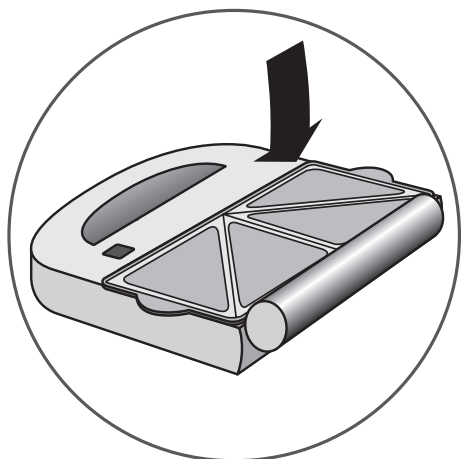
kolači *
vafli s uzorkom *
bruskete *
bricelets *
forminiam vafliams *
mazas vafeles *



A



B



C

* w zależności od modelu
 * podle modelu
 * podľa modelu)
 * modelitõl fõggõen
 * в зависимости от модели
 * în funcție de model

* u zavisnosti od modela
 * ovisno o modelu
 * odvisno od modela
 * sõltuvalt mudelist
 * priklausomai nuo modelio
 * atkarībā no modeļa

Dziękujemy za zakup urządzenia, jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Należy uważnie przeczytać i przechowywać w podręcznym miejscu instrukcję, wspólnie dla poszczególnych wersji urządzenia, sprzedawanych z różnym wyposażeniem dodatkowym.

Nasza firma zastrzega sobie prawo do modyfikowania w każdej chwili, z myślą o użytkowniku, parametrów lub komponentów swoich urządzeń.

Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).

Zapobieganie wypadkom w gospodarstwach domowych

- **Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.**
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka.
- Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.
- W razie wypadku, natychmiast połączyć oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.

Wprowadzenie

Nigdy nie używać urządzenia ustawionego bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane...). Unikać stosowania elastycznych podkładek, takich jak gumowy obrus marki "Bulgomme".

Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach śliskich lub gorących albo w ich pobliżu; nie dopuszczać, aby przewód zwisał nad źródłem ciepła (płytki grzewcze, kuchenka gazowa...).

- Otworzyć urządzenie.
- Zdjąć wszystkie opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia.

Wybór płytek grzewczych

- W zależności od modelu, można używać różnych zestawów płytek.

• Aby zdjąć płytki - A

- Nacisnąć przycisk odblokowujący, przytrzymując płytki za uchwyty znajdujące się po obu bokach.

• Aby ponownie założyć płytki - B - C

- Ustawić płytkę pod kątem, wgłębieniem pod ogranicznikiem.
- Docisnąć płytkę, aby ją zablokować.

Przy pierwszym użyciu, przetrzeć płytki za pomocą papierowego ręcznika zwilżonego olejem do smażenia.

Wytrzeć nadmiar oleju za pomocą czystego papierowego ręcznika.

Przed przystąpieniem do wymiany płytek, upewnij się, czy urządzenie jest zimne i odłączone od prądu.

Podłączenie do źródła zasilania i podgrzewanie

- Zamknąć urządzenie.
- Rozwinąć kabel na całą długość.

Sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem wskazanym na spodzie urządzenia.

Podłączać urządzenie jedynie do gniazda z wbudowanym uziemieniem.

Jeśli używany jest przedłużacz elektryczny :

- to musi on mieć co najmniej taki sam przekrój i gniazdo wtyczkowe z uziemieniem;
- należy przedsięwziąć niezbędne środki ostrożności, aby nikt się w niego nie zaplątał.

Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.

Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania.

- Podłączyć kabel do gniazdka: lampka kontrolna zapala się.
- Pozostawić urządzenie do nagrzania: kontrolka wyłącza się, gdy urządzenie osiąga właściwą temperaturę pieczenia.

Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia :
używać głównego uchwytu.

Nigdy nie używać pustego urządzenia.

Po użyciu

- Odłączyć kabel z gniazda sieciowego.
- Pozostawić urządzenie do ostudzenia w pozycji otwartej.
- Płytki i korpus urządzenia czyści się gąbką i płynem do mycia naczyń.
Płytki opiekacza mogą być myte w zmywarce do naczyń.
- Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania.

Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnym płynie.

Nigdy nie zanurzać urządzenia i kabla zasilającego w wodzie. Nie wkładać do zmywarki do naczyń.

Porządkowanie

- Urządzenie może być przechowywane w pozycji pionowej i w ten sposób zajmuje mniej miejsca.
- Zamknąć urządzenie i zablokować je za pomocą klamry zamykającej.
- Kabel owinąć we właściwym miejscu.



Bierzmy udział w ochronie środowiska !

- 1) Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- 2) Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu, w celu jego przetworzenia.

Przepisy

Przepisy na gofry (na około 12 gofrów)

Zamontować płytki do pieczenia gofrów (w zależności od modelu). Wlewać ciasto w taki sposób, aby starannie wypełnić każdą komórkę i aby nie wlać go za dużo. Piec przez około 4 minuty w zależności od tego, jak wypieczone ma być ciasto. Unikać otwierania urządzenia w czasie pieczenia. Położyć gofry na talerzu i odczekać minutę przed zjedzeniem: będą wtedy bardziej chrupiące.

Gofry czekoladowe

- 1/4 filiżanki groszków czekoladowych • 1/3 filiżanki drobno posiekanych orzechów włoskich
- 1,5 filiżanki mleka • 1/3 filiżanki oleju roślinnego • 2 duże jajka • 1/2 łyżeczki olejku waniliowego

W dużej misie wymieszać ciasto naleśnikowe, sproszkowane kakao, cukier, czekoladę i orzechy do smaku. W innej misie wymieszać mleko, olej, jajka i wanilię.

Dodać płynne składniki do ciasta naleśnikowego i wszystko dokładnie wymieszać, aby uzyskać jednorodną masę.

Masę odstawić na 5 minut. Wlać odpowiednią ilość ciasta do gofrownicy.

Piec aż do momentu, gdy z urządzenia przestanie wydobywać się para, czyli przez około 4 minuty. Podawać z bitą śmietaną i syropem czekoladowym.

Gofry z bananami i orzechami pekanowymi

- 2 bardzo dojrzałe, ugniecione banany • 1 filiżanka mleka • 2 łyżki oleju roślinnego • 1 duże jajko
- 1/2 łyżeczki olejku waniliowego • 2 filiżanki ciasta naleśnikowego lub gofrowego
- 1/4 filiżanki drobno posiekanych orzechów pekanowych

W dużej misie wymieszać banany, mleko, olej, jajka i wanilię.

Dokładnie wymieszać masę naleśnikową z orzechami. Masę odstawić na 5 minut.

Wlać odpowiednią ilość ciasta do gofrownicy. Piec aż do momentu, gdy z urządzenia przestanie wydobywać się para, czyli przez około 4 minuty. Podawać z syropem klonowym.

Gofry z płatkami owsianymi, jabłkami i cynamonem

- 2 filiżanki ciasta naleśnikowego lub gofrowego • 1/4 filiżanki płatków owsianych (szybkie pieczenie)
- 2 łyżki cukru • 1 łyżeczka zmielonego cynamonu • 1,5 filiżanki mleka • 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 duże jajko • 3/4 filiżanki jabłek MacIntosh obranych i pokrojonych na małe kawałki

W dużej misie wymieszać ciasto naleśnikowe z płatkami owsianymi, cukrem i cynamonem.

W innej misie wymieszać mleko, olej, jajko i jabłka. Dodać płynne składniki do ciasta naleśnikowego i wszystko dokładnie wymieszać, aby uzyskać jednorodną masę. Masę odstawić na 5 minut.

Wlać odpowiednią ilość ciasta do gofrownicy. Piec aż do momentu, gdy z urządzenia przestanie wydobywać się para, czyli przez około 4 minuty. Podawać z syropem klonowym.

Przepisy na dania z grilla

Zamontować płytki do grillowania (w zależności od modelu). Ułożyć mięso na płytkach. Zamknąć urządzenie i piec zgodnie z przepisem lub własnymi upodobaniami.

Stek Mirabeau

- 1 stek o wadze około 200 g (grubości około 3 cm) • 2 anchois konserwowane w soli • 25 g zielonych oliwek

Pod bieżącą wodą umyć anchois i usunąć główną ość. Grillować stek przez 2 do 3 minut, aby był krwisty lub dobrze wypieczony. Tuż przed podaniem, ułożyć na steku filety z anchois, odrobinę masła, a na wierzchu zielone oliwki. Przyprawić pieprzem do smaku.

Szaszłyki z krewetek w czosnku (2 porcje)

- około 250 g średniej wielkości obranych krewetek • 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku pokrojonego na cienkie plasterki • 1/2 łyżeczki zmielonej papryki
- 1 łyżka siekanej pietruszki • sól i pieprz • 12 do 15 pomidorów koktajlowych • 2 plasterki cytryny

Podgrzać opiekacz. W średniej wielkości misie wymieszać krewetki z oliwą, czosnkiem, papryką i pietruszką, następnie przyprawić solą i pieprzem do smaku. Odstawić na 20 minut.

Nadziewać krewetki na bambusowe szpadki na przemian z 3 pomidorami koktajlowymi.

Grillować przez 5 minut do smaku. Podawać z plasterkami świeżej cytryny lub z tostami.

Przepis na grillowane kanapki

Zamontować płytki do robienia tostów (w zależności od modelu).

Umieścić tost w wyżłobieniach na płytkach. Zamknąć urządzenie i stopniowo ścisnąć uchwyty, aby skleić plastry chleba. Piec 3 do 4 minut w zależności od tego, jak wypieczony ma być tost.

Tost z serem Roquefort

• 4 kromki chleba • 30 g masła • 8 orzechów włoskich • 50 g sera Roquefort

Kromki chleba posmarować masłem po zewnętrznej stronie. Obrąć i grubo posiekać orzechy.

Wymieszać je z 10 g masła i sera Roquefort.

Nalożyć masę na dwie kromki chleba i przykryć je dwoma pozostałymi kromkami.

Tost Virginia

• 4 kromki chleba • 20 g masła • 1 mała cebula • szczypiorek • 4 łyżki dobrze odsączonego białego sera • 1 łyżka śmietany • sól • papryka

Kromki chleba posmarować masłem po zewnętrznej stronie. Obrąć cebulę i drobno ją posiekać.

Umyć szczypiorek i pociąć go na drobne kawałki nożyczkami.

W miseczce wymieszać cebulę ze szczypiorkiem, serem, śmietaną, szczyptą soli i 1/2 łyżeczki papryki.

Nalożyć masę na dwie kromki chleba i przykryć je dwoma pozostałymi kromkami.

Tost deserowy

• 4 kromki chleba • 20 g masła • 2 batoniki czarnej słodzonej czekolady • 1/2 banana

Kromki chleba posmarować masłem po zewnętrznej stronie.

Na dwóch kromkach, ułożyć dwie kostki czekolady, plasterki banana i kolejne dwie kostki czekolady.

Następnie przykryć pozostałymi kromkami chleba.

Przepisy na "Bricelet"

(cienkie, chrupiące gofry szwajcarskie)

Zamontować płytki do przygotowywania gofrów Bricelet (w zależności od modelu).

Gofry te mogą być przygotowywane z ciasta suchego, półpłynnego lub płynnego.

W przypadku ciasta suchego wyrabiać z ciasta kulki (około 3 cm) i układać je na środku płytki.

W ten sposób można przygotować małe gofry Bricelet, na przykład na aperitif.

Rozprowadzić półpłynne ciasto za pomocą łyżki, a ciasto płynne wylać chochlą i rozprowadzić na całej płytce. Zamknąć urządzenie mocno dociskając płytki, aby uzyskać dość cienkie gofry Bricelet.

Gofry Bricelets z orzechami laskowymi

(ciasto półpłynne) - 14 do 15 gofrów (l około 16 cm)

• 200 g masła • 200 g cukru • 1 torebka cukru waniliowego • 4 jajka • szczypta soli • 400 g mąki • 60 do 100 g zmielonych orzechów

Ubić masło z cukrem i jajkami. Dodać mąkę, sól, orzechy i dobrze wymieszać.

Czas pieczenia: około 3 minuty.

Gofry Bricelets na słono (ciasto suche) - 10 do 15 małych gofrów

• 200 g masła • 200 g cukru • 1 torebka cukru waniliowego • 4 jajka • szczypta soli • 400 g mąki • 60 do 100 g zmielonych orzechów • 100 g masła • 150 g mąki • 6 łyżek wody • 1 łyżeczka soli

Rozpuścić sól w wodzie i wymieszać ją z masłem i mąką, aby uzyskać jednorodne ciasto.

Odstawić ciasto na 30 minut.

Formować kulki (l około 3 cm) i układać je po jednej na środku płytki opiekacza.

Czas pieczenia: około 3 minuty.

Děkujeme vám, že jste si koupili tento přístroj, který je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pozorně si přečtěte a uložte na dosah ruky pokyny v tomto návodu, které jsou společné pro různé verze podle příslušenství dodaného s tímto přístrojem.

Naše společnost vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele změnit vlastnosti nebo použité díly těchto výrobků.

V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibility, Materiálech v kontaktu s potravinami, Životním prostředím...).

Prevence úrazů v domácnostech

- **Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru.**
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jestliže je přístroj zapnutý, některé části mohou být horké. Nesahejte na horké plochy přístroje.
- Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.
- Jestliže dojde k popálení, ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.
- Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyň.

Zapojení

Přístroj nikdy nepokládejte přímo na křehký nebo choulostivý podklad (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...). Nepoužívejte pružný podklad, jako je například pryžová krytina.

Přístroj nepokládejte na plochu s klzkým nebo horkým povrchem nebo v její blízkosti; napájecí šňůra nesmí nikdy viset nad zdrojem tepla (varné desky, plynový sporák...).

- Přístroj otevřete.
- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství.

Výběr zapékačích plotýnek

- Podle modelu můžete použít různé sady zapékačích plotýnek.

• Chcete-li sundat zapékačí plotýnky - A

- Stiskněte zajišťovací tlačítko a držte je přitom za úchyty po stranách.

• Chcete-li nasadit zapékačí plotýnky - B - C

- Položte zapékačí plotýnku do šikmé polohy, výřezem pod zarážkou.
- Stiskem zapékačí plotýnku zajistíte.

Před prvním použitím zapékačích plotýnek je otřete savým papírovým ubrouskem navlhčeným v jedlém oleji. Přebytké množství oleje setřete čistým ubrouskem.

Před výměnou zapékačích plotýnek se ujistěte, že přístroj je vychladlý a odpojený od sítě.

Připojení k síti a předeštění

- Přístroj zavřete.
- Odviňte šňůru po celé délce.

Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.

Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky.

Používáte-li prodlužovací kabel:

- musí mít minimálně stejný průřez a uzemněnou zásuvku;
- proveďte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nikomu nepřekážela.

Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.

Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.

- Zapojte šňůru do zásuvky ve zdi: rozsvítí se světelná kontrolka.
- Nechte přístroj předeřhát: jakmile bude dosažena správná provozní teplota, rozsvítí se světelná kontrolka.

Nesahejte na horké plochy přístroje: používejte hlavní úchyty.

Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.

Při prvním použití se během prvních minut může objevit mírný zápach a kouř. Je normální.

Při pečení se postupně rozsvěcuje a zhasíná kontrolka, což je běžný provozní projev.

Po použití

- Přístroj odpojte od sítě.
- Nechte přístroj vychladnout v otevřené poloze.
- Očistěte desky a tělo přístroje mycí houbou a tekutým přípravkem na nádobí. Zapékací plotýnky lze mýt v myčce nádobí.
- Nepoužívejte kovovou mycí houbu ani prášek pro cídění.

Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.

Přístroj a šňůru nikdy neponořujte do vody. Nedávejte je do myčky nádobí.

Vložení

- Přístroj můžete skladovat ve vertikální poloze, abyste tak ušetřili místo.
- Přístroj uzavřete a zajistěte uzavírací přchytkou.
- Přívodní šňůru naviňte do prostoru určenému k tomuto účelu.



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.

➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Recepty

Recepty na oplatky (asi na 12 oplatek)

Nasadte zapékací plotýnky na přípravu oplatek (podle modelu). Vlijte těsto, přičemž dávejte pozor, aby těsto pokrývalo celou plochu, avšak nepřetékalo přes okraje zapékacích plotýnek.

Nechte péci asi 4 minuty, podle požadovaného propečení. Během pečení přístroj neotevírejte.

Před ochutnáním položte oplatky na tácek a počkejte ještě 1 minutu: budou pak ještě křupavější.

Čokoládové oplatky

- 2 hrnky směsi na palačinky nebo na oplatky • 3 polévkové lžíce neslazeného kakaa
- 2 polévkové lžíce cukru • 1/4 hrnku čokoládových zrněk • 1/3 hrnku jemně nasekaných ořechů
- 1,5 hrnku mléka • 1/3 hrnku rostlinného oleje • 2 větší vejce • 1/2 kávové lžičky vanilkové esence

Ve velké nádobě smíchejte směs na palačinky, kakaový prášek, cukr, čokoládu a ořechy podle vlastní chuti. V další nádobě smíchejte mléko, olej, vejce a vanilku.

Tekuté ingredience vlijte do směsi na palačinky a vše rovnoměrně promíchejte.

Vzniklou směs nechte 5 minut odstát. Požadované množství směsi vlijte do oplatkové formy.

Nechte péci, až přestane vycházet pára, tedy asi 4 minuty. Podávejte se šlehačkou a čokoládovým sirupem.

Oplatky s banány a pekanovými ořechy

- 2 dobře zralé a pomáchané banány • 1 hrnek mléka • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje • 1 větší vejce
- 1/2 kávové lžičky vanilkové esence • 2 hrnky směsi na palačinky nebo na oplatky
- 1/4 hrnku jemně nasekaných pekanových ořechů

Ve velké nádobě smíchejte banány, mléko, olej, vejce a vanilku.

Rovnoměrně promíchejte směs na palačinky a ořechy. Vzniklou směs nechte 5 minut odpočinout.

Požadované množství směsi vlijte do oplatkové formy.

Nechte péci, až přestane vycházet pára, tedy asi 4 minuty. Podávejte s javorovým sirupem.

Oplatky s ovesnými vločkami, jablky a skořicí

- 2 hrnky směsi na palačinky nebo na oplatky • 1/4 hrnku ovesných vloček (rychlá tepelná úprava)
- 2 polévkové lžíce cukru • 1 kávová lžička mleté skořice • 1,5 hrnku mléka • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 1 větší vejce • 3/4 hrnku oloupaných jablek McIntosh nakrájených na malé kousky

Ve velké nádobě promíchejte směs na palačinky, ovesné vločky, cukr a skořici.

V další nádobě smíchejte mléko, olej, vejce a jablka.

Tekuté ingredience vlijte do směsi na palačinky a vše rovnoměrně promíchejte.

Vzniklou směs nechte 5 minut odstát. Požadované množství směsi vlijte do oplatkové formy.

Nechte péci, až přestane vycházet pára, tedy asi 4 minuty. Podávejte s javorovým sirupem.

Recepty na grilování

Nasadte plotýnky na grilování (podle modelu).

Maso položte na plotýnky. Uzavřete přístroj a nechte péci podle receptu a vlastní chuti.

Steak Mirabeau

- 1 steak asi 200 g (o tloušťce asi 3 cm) • 2 solené ančovičky • 25 g zelených oliv

Ančovičky operte pod tekoucí vodou a odstraňte páteř. Steak grilujte 2 až 3 minuty, aby byl krvavý nebo propečený. Těsně před podáváním rozložte na steak plátky ančoviček, oříšek másla a obložte zelenými olivami. Podle chuti opepřete.

Jehla s krevetami na česneku (2 porce)

- 1/2 libry loupáných středních krevet • 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku nakrájené na tenké plátky • 1/2 kávové lžičky mleté papriky
- 1 polévková lžice nasekaného petržele • sůl a pepř • 12 až 15 cherry rajčat • 2 plátky citronu

Předehřejte gril. Ve střední míse smíchejte krevety, olivový olej, česnek, papriku, petržel, dále sůl a pepř podle vlastní chuti. Nechte směs 20 minut odpočinout.

Nasuňte krevety a 3 cherry rajčata na menší bambusovou jehlu.

Grilujte 5 minut nebo podle vlastní chuti. Podávejte s plátky čerstvého citronu a s topinkou.

Recepty na zapékané sendviče

Nasadte zapékačí plotýnky na přípravu sendviče (podle modelu).

Vložte sendviče do vybrání v zapékačích plotýnkách.

Uzavřete přístroj a postupně přitiskněte úchyty, aby byly plátky chleba pevně stlačené.

Nechte péci 3 až 4 minuty, podle požadovaného propečení.

Zapékaný sendvič s rokfórem a ořechy

• 4 plátky chleba • 30 g másla • 8 ořechů • 50 g rokfóru

Vnější plochy plátků chleba potřete máslem. Vyloupejte a nahrubo nasekejte ořechy.

Utřete 10 g másla s rokfórem a vmíchejte nasekané ořechy.

Směs naneste na dva plátky chleba a přiklopte zbývajícimi plátky.

Zapékaný sendvič Virginia

• 4 plátky chleba • 20 g másla • 1 menší cibule • pažitka • 4 polévkové lžice dobře odkapaného tvarohu

• 1 polévková lžice smetany • sůl • paprika

Vnější plochy plátků chleba potřete máslem. Oloupejte a jemně nakrájejte cibuli.

Opláchněte pažitku a nůžkami ji nastříhejte na drobné kousky. V míse smíchejte cibuli

a pažitku se sýrem, smetanou, špetkou soli a 1/2 kávové lžičky papriky.

Tuto směs naneste na dva plátky chleba a přiklopte zbývajícimi dvěma plátky chleba.

Zapékaný sendvič s čokoládou a banány

• 4 plátky chleba • 20 g másla • 2 tyčinky sladké černé čokolády • 1/2 banánu

Vnější plochy plátků chleba potřete máslem. Na dva z nich položte dva kousky čokolády,

kolečka banánu a ještě další dva kousky čokolády.

Přiklopte zbývajícimi plátky chleba.

Recepty na sušenky

Nasadte zapékačí plotýnky na přípravu sušenek (podle modelu).

Sušenky lze připravit z pevného, polotekutého nebo tekutého těsta. Při použití pevného těsta

vypracujte z těsta bochánek (asi 3 cm) a položte je doprostřed zapékačí plotýnky.

Tímto způsobem připravíte malé sušenky, například k aperitivu.

Polotekuté těsto rozložte pomocí polévkové lžice a tekuté těsto pomocí naběračky,

aby pokrylo celou plochu zapékačí plotýnky.

Přístroj uzavřete silným tlakem na obě zapékačí plotýnky, aby sušenky byly dostatečně tenké.

Sušenky s lískovými oříšky (polotekuté těsto) - 14 až 15 sušenek (l okolo 16 cm)

• 200 g másla • 200 g cukru • jeden sáček vanilkového cukru • 4 vejce • 1 špetka soli • 400 g mouky

• 60 až 100 g pomletých lískových oříšků

Máslo, cukr a vejce utřete do pěny. Přidejte mouku, sůl, lískové oříšky a dobře promíchejte.

Doba zapékání: asi 3 minuty.

Slané sušenky (z pevného těsta) - 10 až 15 malých sušenek

• 200 g másla • 200 g cukru • jeden sáček vanilkového cukru • 4 vejce • 1 špetka soli • 400 g mouky

• 60 až 100 g pomletých lískových oříšků • 100 g másla • 150 g mouky • 6 polévkových lžic vody

• 1 kávová lžička soli

Rozmíchejte sůl ve vodě a smíchejte s máslem a moukou, až vznikne hladké těsto.

Nechte těsto 30 minut odstát.

Vytvořte bochánky (l okolo 3 cm) a každý bochánek položte doprostřed zapékačí plotýnky.

Doba zapékání: asi 3 minuty.

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili tento spotrebič, určený výlučne na použitie v domácnosti. Pozorne čítajte a uchovajte pokyny tohto návodu, ktoré sú spoločné pre jednotlivé verzie podľa typu príslušenstva dodaného spolu s vaším spotrebičom.

Naša spoločnosť si v záujme spotrebiteľa vyhradzuje právo kedykoľvek meniť charakteristiky, alebo jednotlivé komponenty svojich výrobkov. Pre vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).

Prevenca proti úrazom v domácnosti

• Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámene osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča. Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.
- Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká keď je spotrebič v prevádzke. Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.
- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete ak sa nepoužíva.
- V prípade úrazu popáleninu okamžite ošetríte studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.
- Spaliny môžu byť nebezpečné pre zvieratá so zvlášť citlivou dýchacou sústavou, ako sú vtáky. Chovateľom vtákov odporúčame, aby ich umiestnili do dostatočnej vzdialenosti od kuchyne.

Inštalácia

Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok...). Nepoužívajte poddajný podklad, ako napríklad obrus.

Prístroj nedávajte na klzké ani teplé plochy, ani do ich blízkosti; kábel nikdy nenechajte zavesený cez zdroj tepla (varné dosky, plynový sporák ap.).

- Otvorte spotrebič.
- Odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.

Výber varných dosiek

- V závislosti od modelu môžete používať sériu rôznych varných dosiek.

• Skladanie varných dosiek - A

- Varné dosky chytíte za rukoväte umiestnené na každej strane a stlačíte tlačidlo odistenia.

• Opätovné založenie varných dosiek - B - C

- Varnú dosku zakladajte zošíkma tak, aby výrez zapadol na doraz.
- Varnú dosku zatlačte, aby ste ju zaistili.

Pred akoukoľvek výmenou varných dosiek dbajte, aby bol prístroj vychladnutý a odpojený z elektrickej siete.

Pripojenie do elektrickej siete a predhriatie

- Zatvorte spotrebič.
- Úplne rozviňte prírodnú elektrickú šnúru.

Skontrolujte, či sa vaša elektrická inštalácia zhoduje s výkonom a napätím, ktoré sú uvedené na spotrebiči. Spotrebič pripájajte iba do zásuvky s integrovaným uzemnením.

Pri prvom používaní utrite varné dosky papierovou utierkou napustenou potravinárskym olejom.

Nadbytočné množstvo oleja zotrite čistou papierovou utierkou.

Ak používate predlžovací kábel:

- musí mať minimálne rovnaký prierez a uzemnenú zásuvku;
- vykonajte všetky potrebné opatrenia aby sa nikto do predlžovacej šnúry nezamotal.

Ak je prírodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.

Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spínacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.

- Kábel zapojte do elektrickej zásuvky v stene: rozsvieti sa príslušné kontrolné svetlo.
- Prístroj nechajte predhriať: príslušné kontrolné svetlo zhasne, keď sa prístroj predhreje na požadovanú teplotu.

Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča: používajte hlavnú rukoväť.

Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.

Po použití

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Nechajte otvorený spotrebič vychladnúť.
- Varné dosky a telo prístroja môžete očistiť špongiou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Varné dosky sa môžu umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte kovovú špongiu, ani abrazívne prášky.

Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.

Spotrebič, ani prírodnú šnúru nikdy neponárajte do vody. Neumývajte ich v umývačke riadu.

Umiestnenie

- Aby prístroj pri skladovaní nezaberal veľa miesta, môžete ho skladovať aj vo vertikálnej polohe.
- Prístroj zatvorte a zaistíte zaistovaciu sponu.
- Kábel dajte na miesto určené na tento účel.

**Pri prvom použití môže
zo začiatku dôjsť k ľahkému
uvoľneniu dymu a zápachu.**

**Pri pečení je normálne,
že sa kontrolné svetlo neustále
rozsvetuje a zhasína.**

SK



Chráňme životné prostredie !

① Váš spotrebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.

➔ Odovzdajte ho do zberného strediska, alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude spracovaný.

Recepty

Recepty na gofre (približne na 12 gofier)

Zložte varnú dosku na prípravu gofier (podľa modelu). Pripravenú zmes nalejte na varnú dosku, pričom dbajte, aby ste zaplnili každý jej otvor a aby cesto nepretiekalo. Nechajte ich piecť približne 4 minúty podľa toho, ako chcete aby boli upečené. Počas pečenia prístroj neotvárajte.

Gofre položte na dosku a pred podávaním ich nechajte 1 min. postáť: budú chrumkavejšie.

Gofre s čokoládou

- 2 šálky zmesi na prípravu palacieniek alebo gofier • 3 pol. lyžice nesladeného kakao • 2 pol. lyžice cukru
- 1/4 šálky čokoládových zrníčok • 1/3 šálky na jemno posekaných orechov • 1 a 1/2 šálky mlieka
- 1/3 šálky rastlinného oleja • 2 veľké vajcia • 1/2 čaj. lyžičky vanilkovej príchute

Vo veľkej nádobe zmiešajte zmes na prípravu palacieniek s kakaom v prášku, cukrom, čokoládou a orechmi (podľa chuti). V inej nádobe zmiešajte mlieko, olej, vajcia a vanilku. Tekutú zmes prilejte do cesta na prípravu palacieniek a všetko dobre premiešajte. Zmes nechajte odležať 5 min.

Požadované množstvo zmesi vlejte do prístroja na prípravu gofier. Nechajte ich piecť, kým prestane vychádzať para, približne 4 min. Podávajte so šľahačkou a čokoládovou polevou.

Gofre s banánmi a pekanovými orechmi

- 2 veľmi dobre dozreté olúpané banány • 1 šálka mlieka • 2 pol. lyžice rastlinného oleja • 1 veľké vajce
- 1/2 čaj. lyžičky vanilkovej príchute • 2 šálky zmesi na prípravu palacieniek alebo gofier
- 1/4 šálky jemne posekaných pekanových orechov

Vo veľkej nádobe zmiešajte banány, mlieko, olej, vajcia a vanilku.

Zmes na prípravu palacieniek dobre premiešajte s orechmi. Zmes nechajte odležať 5 min.

Požadované množstvo zmesi vlejte do prístroja na prípravu gofier.

Nechajte ich piecť, kým prestane vychádzať para, približne 4 min. Podávajte s javorovým sirupom.

Gofre s ovsenými vločkami, jablkami a škoricou

- 2 šálky zmesi na prípravu palacieniek alebo gofier • 1/4 šálky ovsených vločiek (rýchle pečenie)
- 2 pol. lyžice cukru • 1 čaj. lyžička mletej škorice • 1 1/2 šálky mlieka • 2 pol. lyžice rastlinného oleja
- 1 veľké vajce • 3/4 šálky olúpaných a na malé kocky pokrýjaných jablák McIntosh

Vo veľkej nádobe zmiešajte zmes na prípravu palacieniek s ovsenými vločkami, cukrom a škoricou.

V inej nádobe zmiešajte mlieko, olej, vajce a jablká.

Tekutú zmes prilejte do cesta na prípravu palacieniek a všetko dobre premiešajte.

Zmes nechajte odležať 5 min. Požadované množstvo zmesi vlejte do prístroja na prípravu gofier.

Nechajte ich piecť, kým prestane vychádzať para, približne 4 min. Podávajte s javorovým sirupom.

Recepty grilovaných jedál

Zložte varnú dosku na prípravu grilovaných jedál (podľa modelu).

Mäso položte na varnú dosku. Prístroj zatvorte a nechajte piecť podľa receptu a chuti.

Steak Mirabeau

- 1 steak približne 200 g (hrúbka približne 3 cm) • 2 sardely v soli • 25 g zelených olív

Pod tečúcou vodou umyte sardely a vyberte stredovú kosť.

Steak grilujte 2 až 3 min, podľa toho, či má byť krvavý alebo dobre upečený.

Pred podávaním naň položte plátky sardely a malé množstvo masla a na vrch dajte zelené olivy.

Podľa chuti okoreňte.

Ražniči z kreviet na cesnaku (2 porcie)

- 1/2 libry (1/4 kila) stredne veľkých ošúpaných kreviet • 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 jemne posekané strúčiky cesnaku • 1/2 čajovej lyžičky mletej papriky
- 1 polievková lyžica posekaného petržlenu • soľ a korenie • 12 až 15 koktailových paradajok • 2 plátky citróna

Predhrejte gril. V stredne veľkej nádobe zmiešajte krevety s olivovým olejom, cesnakom, paprikou a petržlenom a potom podľa chuti pridajte soľ a korenie. Zmes nechajte odležať 20 min.

Krevety navlečte na bambusové ihly s 3 koktailovými paradajkami.

Grilujte ich 5 min. alebo podľa chuti. Podávajte ich s čerstvými plátkami citróna a hriankou.

Recepty na zapekané sendviče

Založte varnú dosku na prípravu zapekaných sendvičov (podľa modelu).

Sendviče vložte do otvorov vo varných doskách. Prístroj zatvorte a rukoväť pomaly stlačajte, aby sa plátky chleba zlepili.

Nechajte piecť 3 až 4 minúty podľa toho, ako chcete aby boli upečené.

Zapekaný sendvič so syrom Roquefort

• 4 plátky chleba • 30 g masla • 8 orechov • 50 g syra Roquefort

Vonkajšie strany plátkov chleba natrite maslom. Orechy vyberte zo škrupinky a na hrubo ich posekajte. Orechy zmiešajte s 10 g masla a so syrom Roquefort.

Oba plátky chleba ozdobte pripravenou zmesou a prikryte ich dvoma zvyšnými plátkami.

Zapekaný sendvič Virginia

• 4 plátky chleba • 20 g masla • 1 malá cibuľa • mladá cibulka • 4 pol. lyžice jemného stečeného tvarohu
• 1 pol. lyžica smotany • soľ • paprika

Vonkajšie strany plátkov chleba natrite maslom. Cibuľu očistite a na drobno posekajte.

Mladú cibulku umyte a nožnicami postrihajte na malé kúsky. V terine zmiešajte cibuľu, mladú cibulku, jemný tvaroh, smotanu, štipku soli a 1/2 čajovej lyžičky papriky.

Oba plátky chleba ozdobte pripravenou zmesou a prikryte ich dvoma zvyšnými plátkami.

Dezertný sendvič

• 4 plátky chleba • 20 g masla • 2 pásiky sladkej čiernej čokolády • 1/2 banánu

Vonkajšie strany plátkov chleba natrite maslom.

Na dve z nich položte dva kocky čokolády, banán pokrýjaný na kolieska a znova dve kocky čokolády. Potom ich zakryte zvyšnými plátkami chleba.

Recepty na praclíky

Založte varnú dosku na prípravu vafli (podľa modelu).

Vafle sa môžu pripravovať z hustého, polohustého alebo z riedkeho cesta.

Pri príprave hustého cesta cesto vytvarujte do guľky (približne 3 cm) a guľku položte do stredu varnej dosky na prípravu vafli. Vzniknú tak malé vafle, napríklad k aperitívu.

Polohusté cesto rozťahnite polievkovou lyžicou a riedke cesto naberačkou, aby sa rozlialo na celú varnú dosku.

Prístroj zatvorte a silno stlačte obe varné dosky, aby vznikli veľmi tenké vafle.

Vafle s lieskovými orieškami (polohusté cesto) - 14 až 15 vafli (l približne 16 cm)

• 200 g masla • 200 g cukru • jedno vrecko vanilkového cukru • 4 vajcia • 1 štipka soli • 400 g múky
• 60 až 100 g mletých lieskových orieškov

Maslo vymiešajte do peny s cukrom a vajcami.

Pridajte múku, soľ a lieskové oriešky a zmes dobre premiešajte.

Doba pečenia: približne 3 minúty.

Slané vafle (husté cesto) - 10 až 15 malých vafli

• 200 g masla • 200 g cukru • jedno vrecko vanilkového cukru • 4 vajcia • 1 štipka soli • 400 g múky
• 60 až 100 g pomletých lieskových orieškov • 100 g masla • 150 g múky • 6 pol. lyžíc vody
• 1 kávová lyžička soli

Soľ rozpustíte vo vode a zmiešajte s maslom a s múkou, aby vzniklo hladké cesto.

Cesto nechajte postáť 30 minút.

Vytvarujte guľky (l približne 3 cm) a guľku položte do stredu varnej dosky.

Doba pečenia: približne 3 minúty.

Köszönjük, hogy ezt a készüléket választotta, amely kizárólag háztartási használatra lett tervezve. Olvassa el figyelmesen ezen útmutatóban összefoglalt utasításokat, és tartsa ezeket kézügyben. Ezek mindegyik verzióra érvényesek, a készülékhez rendelt tartozékoktól függően.

A fogyasztó érdekében cégünk fenntartja jogát ezen termékek jellemzőinek illetve összetevőinek minden előzetes bejelentés nélküli módosítására.

Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban lévő szabályozásoknak (alacsonyfeszültségre, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).

Házi balesetek megelőzése

- **Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.**
- Tilos a készüléket olyan személyek használni (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, biztonságáért felelős személy felügyel, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet a készülék működésének ideje alatt. Ne érintse meg a készülék felforrósodott felületeit.
- Használaton kívül soha ne csatlakoztassa a készüléket.
- Ha baleset történik, az égési sebet azonnal tartsa hideg víz alá, és szükség esetén hívjon egy orvost.
- A sütéskor felszabaduló füstök veszélyesek lehetnek az olyan állatokra nézve, amelyek különösen érzékeny légzőrendszerrel rendelkeznek, mint amilyenek például a madarak.
A madártulajdonosoknak javasoljuk, hogy tartsák távol az állatokat a sütési területtől.

Összeszerelés

Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül érzékeny felületre (üvegasztal, asztalterítő, lakkozott bútor stb.). Kerülje a készülék puha felületen történő használatát, mint amilyen például a viaszos terítő.

Ne helyezze a készüléket csúszós vagy meleg felületekre vagy azok közelébe, valamint ne hagyja a kábelt egy hőforrás felett lelógni (főzőlap, gáztűzhely stb.).

- Nyissa ki a készüléket.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből.

Főzőlap kiválasztása

- Modelltől függően különböző főzőlap-készleteket használhat.
- **A főzőlapok eltávolítása** - A
 - Nyomja meg a kioldó gombot, közben a lapokat fogja meg az oldalakon elhelyezett fogantyúknál.
- **A főzőlapok visszahelyezése** - B - C
 - A lapot állítsa rézsútosan úgy, hogy a bemetszés az ütköző alá kerüljön.
 - Rögzítéshez nyomja meg a lapot.

Első használat előtt törölje le a főzőlapokat étolajba mártott papírtörlővel.

Távolítsa el az olajfölsőleget egy tiszta papírtörő segítségével.

A főzőlapok cseréje előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék lehűlt és a csatlakozódugasz nincs az elektromos aljzatba dugva.

Csatlakoztatás és előmelegítés

- Zárja le a készüléket.
- Tekerje le teljes hosszában a kábelt.

Bizonyosodjon meg arról, hogy elektromos felszerelése kompatibilis a készülék alján feltüntetett áram- és feszültségértékekkel.

A készüléket minden esetben kizárólag földelt csatlakozóaljzatba dugja.

Amennyiben toldó kábelt használ:

- úgy ennek a keresztmetszetének legalább megegyezőnek kell lenni, és a csatlakozó aljzat is leföldelve kell, hogy legyen;

- tegyen meg minden szükséges óvintézkedést annak megelőzésére, hogy bárki belebotolhasson.

Ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.

A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel való működtetésre.

- Csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz:
 - a jelzőfényt bekapcsol.
- Hagyja előmelegedni a készüléket: a jelzőfényt kikapcsol, amikor a készülék elérte a főzési hőmérsékletet.

Ne érintse meg a készülék felforrósodott felületeit: használja az univerzális fogantyút.

Soha ne működtesse üresen a készüléket.

Használat után

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
- Hagyja a készüléket lehűlni nyitott pozícióban.
- A főzőlapokat és a készülék külsejét szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa. A főzőlapok mosogatógépben is tisztíthatók.
- A tisztításhoz ne használjon fémes felületű súrolóeszközt vagy súrolóport.

A készüléket vízbe meríteni tilos.

Soha ne merítse vízbe a készüléket és annak kábelét. Ezek az alkatrészek nem tisztíthatók mosogatógépben.

Rendezés

- Helymegtakarítás érdekében a készülék tárolható függőleges pozícióban is.
- Zárja be a készüléket és rögzítse a kapoccsal.
- A tápkábelt tekerje fel az erre a célra kialakított helyre.

Első használatkor előfordulhat, hogy az első néhány percben a készülék enyhe szagot és némi füstöt bocsát ki – ez normális folyamat.

Főzés során természetes jelenség, hogy a jelzőfényt folyamatosan be- és kikapcsol.

H



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

① Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

➔ Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, akkor jóváhagyott szervizhelyre, ahol megfelelő módon látnak el vele.

Receptek

Gofri recept (kb. 12 gofrihoz)

Helyezze fel a gofrilapokat (modelltől függően). Öntse a készítményt a lapokba úgy, hogy megtöltse az összes mélyedést, de vigyázzon, hogy ne folyjon túl. Hagyja sülni kb. 4 percre, attól függően, hogy mennyire sültén kívánja fogyasztani a gofrikat. A sütés alatt ne nyissa ki a készüléket. Tegye a gofrikat egy tálcára, és fogyasztás előtt várjon 1 percet, mivel így ropogósabbá válnak.

Csokoládés gofri

- 2 csésze palacsinta vagy gofritészta • 3 evőkanál cukormentes kakaó • 2 evőkanál cukor
- 1/4 csésze csokoládéseszék • 1/3 csésze finomra őrölt dió • 1,5 csésze tej • 1/3 csésze növényi olaj
- 2 nagy tojás • 1/2 teáskanál vanília esszencia

Egy nagy tálban ízlés szerint keverje össze a palacsintatésztát, a kakaóport, a cukrot, a csokoládét és a diót. Egy másik tálban keverje össze a tejet, az olajat, a tojásokat és a vaniliát.

A folyékony hozzávalókat adja hozzá a palacsintatésztahoz és keverje simára.

A keveréket hagyja 5 percre pihenni.

Öntse a kívánt tértamennyiséget a gofrisütőbe. Hagyja sülni, amíg gőzölög. Ez az idő kb. 4 perc. Tejszínhabbal és csokoládésziruppal tálalja.

Banános és pekándiós gofri

- 2 darab érett és péppé tört banán • 1 csésze tej • 2 evőkanál növényi olaj • 1 nagy tojás
- 1/2 teáskanál vanília esszencia • 2 csésze palacsinta- vagy gofritészta • 1/4 csésze finomra őrölt pekándió

Egy nagy tálban keverje össze a banánt, a tejet, az olajat, a tojásokat és a vaniliát.

Keverje egyenesen a palacsintatészta és dió keverékét. A keveréket hagyja 5 percre pihenni.

Öntse a kívánt tértamennyiséget a gofrisütőbe.

Hagyja sülni addig, amíg gőzölög. Ez az idő kb. 4 perc. Juharsziruppal tálalja.

Zabpelyhes, almás, fahéjas gofri

- 2 csésze palacsinta- vagy gofritészta • 1/4 csésze zabpelyh (gyorsan elkészíthető) • 2 evőkanál cukor
- 1 teáskanál őrölt fahéj • 1,5 csésze tej • 2 evőkanál növényi olaj • 1 nagy tojás
- 3/4 csésze meghámozott és kis darabokra vágott McIntosh alma

Egy nagy tálban keverje össze a palacsintatésztát, a zabpelyhet, a cukrot és a fahéjat.

Egy másik tálban keverje össze a tejet, az olajat, a tojást és az almákat.

Adja hozzá a folyékony hozzávalókat a palacsintatésztahoz és keverje simára.

A keveréket hagyja 5 percre pihenni. Öntse a kívánt tértamennyiséget a gofrisütőbe.

Hagyja sülni, amíg gőzölög. Ez az idő kb. 4 perc. Juharsziruppal tálalja.

Roston sült húsok

Helyezze fel a grill-lapokat (modelltől függően).

Tegye a húst a lapokra. Zárja be a készüléket és hagyja sülni a receptnek és ízlésének megfelelően.

Mirabeau bifszték

- 1 kb. 200 g-os húsdarab (kb. 3 cm vastag) • 2 sós szardella • 25 g zöld olajbogyó

Folyó víz alatt mossa meg a szardellákat és távolítsa el a gerincét.

Süsse a húst 2 - 3 percre, hogy legyen félig vagy teljesen sült.

Közvetlenül tálalás előtt helyezze a bifsztekre a szardella filéket, egy kis darab vaját, és tegye rá a zöld olajbogyókat. Borsozza ízlés szerint.

Sült garnélarák fokhagymával (2 személyre)

- 250 g közepes, megtisztított garnélarák • 2 evőkanál olívaolaj • 2 gerezd vékonyra szeletelt fokhagyma
- 1/2 teáskanál őrölt paprika • 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem • só és bors
- 12 - 15 kocka paradicsom • 2 szelet citrom

Melegítse elő a grill-lapot. Egy közepes méretű tálban keverje össze a garnélarákokat, az olívaolajat, a fokhagymát, a paprikát és a petrezselymet, majd ízlés szerint adjon hozzá sót és borsot.

A keveréket hagyja 20 percre pihenni.

Szűrje a garnélarákokat egy kis bambusznyársra 3 kocka paradicsommal.

Süsse 5 percre vagy ízlés szerint. Friss citromszeletekkel és pirítóskenyérrel tálalja.

Melegszendvicsek

Helyezze fel a melegszendvics lapokat (modelltől függően).

Tegye a szendvicseket a lap mélyedéseibe. Zárja be a készüléket, és fokozatosan szorítsa a fogantyúkat, hogy jól összenomja a kenyérszeleteket.

Hagyja sülni 3-4 percig, attól függően, hogy mennyire sültén kívánja fogyasztani a szendvicseket.

Rokfortos melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 30 g vaj • 8 dió • 50 g rokfort sajt

Kenje meg vajjal a kenyérszeletek külső oldalát. Pucolja meg és darabolja durvára a diókat.

Keverje össze 10 g vajjal és a rokfort sajttal.

Kenjen meg két szelet kenyéret a keverékkel, majd borítsa be a két másik szelettel.

Virginia melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 20 g vaj • 1 kis fej hagyma • metélőhagyma • 4 evőkanál jól lecsepegtetett túró

• 1 evőkanál tejföl • só • pirospaprika

Kenje meg vajjal a kenyérszeletek külső oldalát. Hámozza meg a hagymát és vágja apróra.

Mossa meg a metélőhagymát és ollóval vágja kis darabokra.

Egy cseréptálban keverje össze a hagymát és a metélőhagymát a túróval, a tejföllel, egy csipet sóval és 1/2 kávéskanál pirospaprikával.

Kenjen meg két szelet kenyéret a keverékkel, majd borítsa be a két másik szelettel.

Desszert melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 20 g vaj • 2 rúd édes feketecsokoládé • 1/2 banán

Kenje meg vajjal a kenyérszeletek külső oldalát.

Két szeletre tegyen két kocka csokoládét, karikákra vágott banánt, majd még két kocka csokoládét.

Ez után borítsa be a többi kenyérszelettel.

Ostyák

Helyezze fel az ostyalapokat (modelltől függően).

Az ostyák elkészíthetők kemény, fél-híg vagy híg tésztából. Kemény tészta esetén készítsen tésztagombócot (kb. 3 cm), és helyezze a gombócot az ostyalap közepére.

Így kisméretű ostyákat készíthet, amelyeket felszolgálhat például előételnek.

A fél-híg tésztát egy evőkanállal, a híg tésztát pedig egy merőkanállal öntse a lapra, így egyenletesen szétterítheti azt a lapon.

Zárja be a készüléket és erősen nyomja össze a két lapot, hogy vékony ostyákat készítsen.

Mogyorós ostyák (fél-híg tészta) - 14 - 15 ostyához (kb. 16 cm-es átmérőjű)

• 200 g vaj • 200 g cukor • egy tasak vaníliás cukor • 4 tojás • 1 csipet só • 400 g liszt

• 60 - 100 g őrölt mogyoró

A vaját, a cukrot és a tojásokat keverje habosra.

Adja hozzá a lisztet, a sót és a mogyorót, majd jól keverje össze.

Sütési idő: kb. 3 perc.

Sós ostyák (kemény tészta) - 10 - 15 kis ostya

• 200 g vaj • 200 g cukor • egy tasak vaníliás cukor • 4 tojás • 1 csipet só • 400 g liszt

• 60 - 100 g őrölt mogyoró • 100 g vaj • 150 g liszt • 6 evőkanál víz • 1 kávéskanál só

Oldja fel a sót a vízben, keverje addig a vajjal és a lisztel, amíg krémes tésztát nem kap.

Hagyja a tésztát pihenni 30 percen keresztül.

Formázzon gombócokat (kb. 3 cm átmérőjűt), és helyezzen egy gombócot az ostyalap közepére.

Sütési idő: kb. 3 perc.

Благодарим ви, че купихте този уред, предназначен само за домашна употреба. Прочетете внимателно указанията за различните модели в зависимост от приставките, доставени с вашия уред, и ги запазете за бъдещо ползване.

Нашето дружество си запазва правото, в интерес на потребителя, да променя по всяко време техническите характеристики и съставните елементи на своите продукти.

За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и на действащата нормативна уредба (Нисковолтова директива, Директива за електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с хранителни продукти, околна среда и др.).

Предотвратяване на битови злополуки

- **Никога не оставяйте уреда без надзор.**
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Температурата на откритите повърхности се повишава, когато уредът е включен. Не докосвайте нагорещените повърхности на уреда.
- Не оставяйте уреда включен, когато не го използвате.
- В случай на злополука облейте веднага изгореното място със студена вода и ако е необходимо повикайте лекар.
- Пушекът от печенето може да бъде опасен за животни с особено чувствителна дихателна система като птиците. Препоръчваме на собствениците на птици да ги държат на разстояние от кухнята.

Интронизиране

Никога не поставяйте уреда директно върху чупливи повърхности (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.). Избягвайте използването на меки подложки от типа на гумирани покривки.

Не поставяйте уреда върху или в близост до хлъзгави или горещи повърхности. Никога не оставяйте захранващия кабел да виси над източник на топлина (котлони, газова печка и др.).

- Отворете уреда.
- Отстранете опаковката, лепенките и приставките от вътрешната и от външната страна на уреда.

Избор на нагриващи се плочи

• В зависимост от модела можете да използвате различен комплект плочи.

• Изваждане на плочите - А

- Натиснете бутона за освобождаване, като държите ръкохватките от двете страни на уреда.

• Поставяне на плочите - В - С

- Поставете плочата странично и плъзнете в жлеба до стабилно фиксиране.

- Натиснете плочата, за да я фиксирате.

При първото ползване избършете плочите с кухненска хартия, напоена с готварско олио.

Отстранете излишъка от олио с чиста кухненска хартия.

Уверете се, че уредът е истински и изключен от захранването, преди да смените плочите.

Включване и нагриване

- Затворете уреда
- Развийте изцяло захранващия кабел.

Проверете дали електрическата инсталация е съвместима с мощността и напрежението, указани върху долната част на уреда.

Включвайте уреда само в заземен контакт.

Ако използвате удължител:

- той трябва да има минимално еднакъв диаметър и заземен контакт;
- вземете всички необходими предпазни мерки, за да предотвратите спъване.

Ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от сервиза за гаранционно обслужване или от лице със сходна квалификация.

Този уред не е предвиден да бъде задействан чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление.

- Включете захранващия кабел в стенов контакт – индикаторът светва.
- Оставете уреда да се нагрее.
Светлинният индикатор угасва, когато бъде достигната необходимата температура.

Не докосвайте нагорещените повърхности на уреда : използвайте голямата ръкохватка.

Никога не включвайте уреда празен.

При първото включване можете да усетите лека миризма и дим през първите няколко минути.

Нормално е по време на печенето светлинният индикатор да светва и да угасва.

След употреба

- Изключете кабела от електрическата мрежа.
- Оставете уреда отворен, за да изстине.
- Почиствайте плочите и корпуса на уреда с гъба и течен препарат за съдове. Плочите могат да се почистват в миялна машина.
- Не използвайте нито метални гъби, нито абразивни препарати за миене.

Уредът не трябва да се потапя във вода.

Изпразвайте съдовете за сос след всяка употреба. Не ги почиствайте в миялна машина.

Подрезждане

- Уредът може да бъде прибиран във вертикално положение, за да заема по-малко място.
- Затворете уреда и го заключете със скобата за затваряне.
- Навийте захранващия кабел на мястото, предвидено за тази цел.



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➔ Предайте го в специален център или, ако няма такъв, в одобрен сервиз, за да бъде преработен.

Рецепти

Рецепти за гофрети (за около 12 гофрети)

Поставете плочите за гофрети (в зависимост от модела). Изсипете сместа, като внимавате всеки отвор да се напълни, без сместа да прелее. Запечете за около 4 мин в зависимост от желаната степен на изпичане. Избягвайте да отваряте уреда по време на печенето. Поставете гофретите в съд и изчакайте 1 мин, преди да ги опитате - така стават по-хрупкави.

Гофрети с шоколад

- 2 чаши тесто за палачинки или за гофрети • 3 с.л. какао без захар • 2 с.л. захар
- 1/4 чаша шоколадови пръчици • 1/3 чаша ситно смлени орехи • 1 и 1/2 чаша мляко
- 1/3 чаша олио • 2 големи яйца • 1/2 ч.л. ванилова есенция

В голяма купа смесете тестото за палачинки, какаото, захарта, шоколадовите пръчици и орехите по ваш вкус. В друга купа смесете млякото, олиото, яйцата и ванилията. Добавете течните съставки към тестото за палачинки и разбъркайте до получаване на хомогенна смес.

Оставете сместа да престои 5 минути. Изсипете желаното количество от сместа в гофретника.

Печете докато спре да излиза пара, т.е. около 4 минути.

Сервирайте с бита сметана и шоколадов сироп.

Гофрети с банани и пеканови ядки

- 2 добре узрели намачкани банана • 1 чаша мляко • 2 с.л. олио • 1 едро яйце
- 1/2 ч.л. ванилова есенция • 2 чаши тесто за палачинки или за гофрети
- 1/4 чаша ситно смлени пеканови ядки

В голяма купа смесете бананите, млякото, олиото, яйцата и ванилията.

Разбъркайте тестото за палачинки и пекановите ядки до получаване на хомогенна смес.

Оставете сместа да престои 5 минути. Изсипете желаното количество от сместа в гофретника.

Печете докато спре да излиза пара, т.е. около 4 минути. Сервирайте гофретите с кленов сироп.

Гофрети с овесени ядки, ябълки и канела

- 2 чаши тесто за палачинки или за гофрети • 1/4 чаша овесени ядки (за бързо приготвяне)
- 2 с.л. захар • 1 ч.л. смляна канела • 1 и 1/2 чаша мляко • 2 с.л. олио • 1 голямо яйце
- 3/4 чаша обелени и нарязани на дребно ябълки сорт Макинтош

В голяма купа смесете тестото за палачинки, овесените ядки, захарта и канелата.

В друга купа смесете млякото, олиото, яйцето и ябълките. Добавете течните съставки към тестото за палачинки и разбъркайте до получаване на хомогенна смес. Оставете сместа да престои 5 минути.

Изсипете желаното количество от сместа в гофретника. Печете докато спре да излиза пара, т.е. около 4 минути. Сервирайте гофретите с кленов сироп.

Рецепти за скара

Поставете плочите за скара (в зависимост от модела). Поставете месото върху плочите.

Затворете уреда и запечете в зависимост от рецептата и по ваш вкус.

Стек Мирабо

- 1 стек около 200 г (с дебелина около 3 см) • 2 осолени аншоа • 25 г зелени маслини

Измийте аншоата под течаща вода и махнете централната кост.

Печете стека около 2 до 3 мин, според желанието ви да бъде алангле или добре опечен.

Преди да сервирате, поставете върху стека филетата от аншоа, бучка масло и наредете отгоре зелените маслини. Поръсете с черен пипер по ваш вкус.

Шишчета от скариди с чесън (за 2 души)

- 1/4 кг обелени средни скариди • 2 с.л. зехтин • 2 нарязани на тънко скилидки чесън
- 1/2 ч.л. счукан червен пипер • 1 с.л. нарязан на ситно магданоз сол и черен пипер
- 12 до 15 домати Чери • 2 резенчета лимон

Заоплетете скарата. В средно голяма купа смесете скаридите, зехтина, чесъна, червения пипер, магданоза и сложете сол и черен пипер по ваш вкус. Оставете сместа да престои 20 минути.

Нанижете скаридите на малък шиш от бамбук с 3 домата Чери.

Запечете за 5 минути или по ваш вкус. Сервирайте с парчета пресен лимон и препечен хляб.

Рецепти за тостове

Поставете плочите за тост (в зависимост от модела).

Поставете тостовете в отворите на плочите. Затворете уреда и стиснете ръкохватките, за да натиснете добре филиите хляб.

Печете от 3 до 4 мин в зависимост от желаната степен на изпичане.

Тост със сирене Рокфор

• 4 филии хляб • 30 г масло • 8 ореха • 50 г сирене Рокфор

Намажете филиите от едната страна с масло.

Изчистете орехите от черупките и смелете на едро.

Разбъркайте с 10 г масло и сиренето рокфор.

Намажете две филии хляб със сместа и захлупете с другите две.

Тост Виржиния

• 4 филии хляб • 20 г масло • 1 малка глава лук • планински лук • 4 с.л. добре изцедено бяло сирене

• 1 с.л. сметана • сол • червен пипер

Намажете филиите от едната страна с масло. Обелете лука и го нарежете на ситно.

Измийте планинския лук и го нарежете с ножица на малки парчета.

В тавичка смесете двата вида лук със сиренето, сметаната, щипка сол и 1/2 к.л. червен пипер.

Намажете две филии хляб със сместа и захлупете с другите две.

Десертен тост

• 4 филии хляб • 20 г масло • 2 реда черен сладък шоколад • 1/2 банан

Намажете филиите хляб от едната страна с масло.

Върху две от тях поставете две парчета шоколад, нарязан на кръгчета банан и отгоре още две парчета шоколад.

Захлупете с другите две филии хляб.

Рецепти за швейцарски гофрети

Поставете плочите за швейцарски гофрети (в зависимост от модела).

Швейцарските гофрети могат да бъдат приготвени от твърдо, полутечно или течно тесто.

За гофрети с твърдо тесто направете тестото на топка (около 3 см) и поставете топката в центъра на плочата.

Така ще получите подходящи за аперитив малки швейцарски гофрети.

За гофрети с полутечно тесто работете със супена лъжица, а за тези с течно тесто – с черпак.

Така ще разстелете тестото по цялата повърхност на плочата.

При затварянето на уреда натискайте силно, за да получите тънки швейцарски гофрети.

Швейцарски гофрети с лешници

(полутечно тесто) - от 14 до 15 гофрети (с диаметър около 16 см)

• 200 г масло • 200 г захар • едно пакетче ванилова захар • 4 яйца • 1 щипка сол

• 400 г брашно • 60 до 100 г смлени лешници

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата.

Прибавете брашното, солта и лешниците и разбъркайте добре.

Време за изпичане: около 3 минути.

Солени швейцарски гофрети (твърдо тесто) - от 10 до 15 малки гофрети

• 200 г масло • 200 г захар • едно пакетче ванилова захар • 4 яйца • 1 щипка сол • 400 г брашно

• 60 до 100 г смлени лешници • 100 г масло • 150 г брашно • 6 с.л. вода • 1 к.л. сол

Разтворете солта във водата и разбъркайте с маслото и брашното до получаване на гладко тесто.

Оставете тестото да почине 30 минути.

Оформете топки (с диаметър около 3 см) и поставете топката в центъра на плочата.

Време за изпичане: около 3 минути.

Vă mulțumim că ați achiziționat acest aparat, destinat exclusiv unei utilizări domestice. Citiți cu atenție și păstrați la îndemână instrucțiunile din acest manual, comune pentru diferitele versiuni, în funcție de accesoriile livrate odată cu aparatul dumneavoastră.

Societatea noastră își rezervă dreptul de a modifica în orice moment, în interesul consumatorilor, caracteristicile sau componentele produselor sale.

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (directivele privind echipamentele de joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul înconjurător etc.).

Prevenirea accidentelor casnice

• Nu utilizați niciodată aparatul fără supraveghere.

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului. Este bine să fie supravegheați copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timp ce aparatul se află în funcțiune. Nu atingeți suprafețele calde ale aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în priză când acesta nu este utilizat.
- Dacă se produce un accident, puneți imediat pe arsură apă rece și, dacă este nevoie, chemați un medic.
- Aburii din timpul gătitului ar putea fi periculoși pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Îi sfătuim pe proprietarii de păsări să le îndepărteze din bucătărie.

RO

Instalare

Nu așezați niciodată aparatul direct pe un suport fragil (masă din sticlă, față de masă, mobilă lăcuită, etc.). Evitați să-l utilizați pe un suport flexibil, de tipul fețelor de masă „Bulgomme”.

Nu așezați aparatul pe suprafețe alunecoase sau calde, ori în apropierea acestora și nu lăsați cablul să atârne deasupra unei surse de căldură (plite de gătit, mașini de gătit cu gaz, etc.).

- Deschideți aparatul.
- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.

Alegerea plitelor de gătit

- În funcție de model, puteți utiliza diferite seturi de plite.
- **Îndepărtarea plitelor - A**
 - Apăsăți butonul de deblocare ținând plitele de mânerele situate de fiecare parte.
- **Reașezarea plitelor - B - C**
 - Așezați plita oblic, cu creștătura sub opritor.
 - Apăsăți plita pentru a o bloca.

Înainte de prima utilizare, ștergeți plitele cu ajutorul unui prosop de hârtie îmbibat în ulei de gătit. Îndepărtați surplusul de ulei cu ajutorul unui prosop de hârtie curat.

Verificați ca aparatul să fie rece și scos din priză înainte de a schimba plitele.

Conectare și preîncălzire

- Închideți aparatul.
- Derulați complet cablul.

Verificați dacă instalația electrică este compatibilă cu puterea și tensiunea indicate dedesubtul aparatului. Nu conectați aparatul decât la o priză cu legare la pământ încorporată.

Dacă folosiți cablu prelungitor :

- acesta trebuie să aibă cel puțin aceeași secțiune și o priză cu împământare ;
- ușa toate măsurile de precauție necesare pentru ca nimeni să nu se împiedice în el.

Dacă este avariata cablul acestui aparat, el trebuie înlocuit de producător, prin serviciul clienți al acestuia, sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.

Acest aparat nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui releu de timp exterior sau printr-un sistem separat cu telecomandă.

- Introduceți cablul de alimentare în priza de perete: marmorul luminos se aprinde.
- Lăsați aparatul să se preîncălzească: marmorul luminos se stinge când temperatura pentru gătit este atinsă.

*Nu atingeți suprafețele calde ale aparatului.
utilizați mânerul universal.*

Nu utilizați niciodată aparatul în gol.

După utilizare

- Deconectați cablul electric de la priză.
- Lăsați aparatul să se răcească, în poziție deschisă.
- Curățați plitele și corpul aparatului cu un burete și detergent lichid de vase. Plitele pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți bureți metalici sau praf de curățat.

Nu scufundați în apă aparatul.

*Nu scufundați niciodată aparatul și cablul acestuia în apă.
Nu le introduceți niciodată în mașina de spălat vase.*

Organizare

- Aparatul poate fi depozitat în poziție verticală pentru a economisi spațiu.
- Închideți aparatul și blocați-l cu dispozitivul de închidere.
- Înfășurați cablul de alimentare în locul prevăzut în acest scop.

La prima utilizare, se poate produce, în primele minute, o degajare ușoară de miros și de fum.

În timp ce gătiți, este normal ca marmorul luminos să se aprindă și să se stingă succesiv.

RO



Să participăm la protecția mediului înconjurător!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ② Predați-l la un punct de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru a fi procesat în mod corespunzător.

Rețete

Rețete de gofre (pentru aproximativ 12 gofre)

Puneți plitele pentru gofre (în funcție de model). Turnați preparatul având grijă să acoperiți fiecare alveolă fără a-l vărsa însă. Lăsați la copt aproximativ 4 minute în funcție de gradul de coacere dorit. Evitați deschiderea aparatului în timpul coacerii. Așezați bucățile de gofre pe o plită și așteptați 1 minut înainte de a le gusta: acestea devin atunci mai crocante.

Gofre cu ciocolată

- 2 cești de aluat pentru clătite sau gofre • 3 linguri de cacao fără zahăr • 2 linguri de zahăr
- 1/4 de ceașcă de granule de ciocolată • 1/3 de ceașcă de nuci tocate mărunt • 1,5 cești de lapte
- 1/3 de ceașcă de ulei vegetal • 2 ouă mari • 1/2 de linguriță de esență de vanilie

Într-un vas mare, amestecați aluatul pentru clătite, pudra de cacao, zahărul, ciocolata și nucile după gust.

Într-un alt vas, amestecați laptele, uleiul, ouăle și vanilia.

Adăugați ingredientele lichide la aluatul pentru clătite și amestecați totul uniform.

Lăsați amestecul să stea timp de 5 minute. Turnați cantitatea dorită în aparat. Lăsați la copt până când nu se mai eliberează abur, adică aproximativ 4 minute. Serviți cu frișcă și sirop de ciocolată.

Gofre cu banane și nuci pecan

- 2 banane foarte coapte și pisate • 1 ceașcă de lapte • 2 linguri de ulei vegetal • 1 ou mare
- 1/2 de linguriță de esență de vanilie • 2 cești de aluat pentru clătite sau gofre
- 1/4 de ceașcă de nuci pecan tocate mărunt

Într-un vas mare, amestecați bananele, laptele, uleiul, ouăle și vanilia. Amestecați uniform aluatul pentru clătite și nucile.

Lăsați amestecul să stea timp de 5 minute. Turnați cantitatea dorită în aparat.

Lăsați la copt până când nu se mai eliberează abur, adică aproximativ 4 minute.

Serviți cu sirop de arțar.

Gofre cu fulgi de ovăz cu mere și scortșoară

- 2 cești de aluat pentru clătite sau gofre • 1/4 de ceașcă de fulgi de ovăz (coacere rapidă)
- 2 linguri de zahăr • 1 linguriță de scortșoară măcinată • 1,5 cești de lapte • 2 linguri de ulei vegetal
- 1 ou mare • 3/4 de ceașcă de mere McIntosh decojite și tăiate în bucăți mici

Într-un vas mare, amestecați aluatul pentru clătite, fulgii de ovăz, zahărul și scortșoara.

Într-un alt vas, amestecați laptele, uleiul, oul și merele.

Adăugați ingredientele lichide la aluatul pentru clătite și amestecați uniform.

Lăsați amestecul să stea timp de 5 minute. Turnați cantitatea dorită în aparat.

Lăsați la copt până când nu se mai eliberează abur, adică aproximativ 4 minute. Serviți cu sirop de arțar.

Fripturi la grătar

Puneți plitele tip grătar (în funcție de model).

Puneți carnea pe plite. Închideți aparatul și lăsați la fript conform rețetei și după gust.

Biftec Mirabeau

- 1 bucată de carne de aproximativ 200 g (grosime de aproximativ 3 cm) • 2 anșoa cu sare
- 25 g de măslina verzi

Spălați bucățile de anșoa sub un jet de apă și îndepărtați osul central.

Lăsați carnea pe grătar 2-3 minute, pentru a fi în sânge sau friptă bine. Chiar înainte de servire, așezați pe friptură fileurile de anșoa și puțin unt, și adăugați deasupra măslina verzi. Adăugați piper după gust.

Frigărui de crevete cu usturoi (pentru 2 porții)

- 250 g de creveți medii curățați • 2 linguri de ulei de măsline • 2 căței de usturoi tăiat felii subțiri
- 1/2 de linguriță de ardei măcinat • 1 lingură de pătrunjel mărunțit • sare și piper • 12-15 roșii cireașă
- 2 felii de lămâie

Preîncălziți grătarul. Într-un vas de dimensiune medie, amestecați creveții, uleiul de măsline, usturoiul, ardeiul, pătrunjelul, apoi sarea și piperul după gust. Lăsați amestecul să stea timp de 20 de minute.

Puneți creveții pe o frigare mică din bambus împreună cu 3 roșii cireașă.

Frigeți timp de 5 minute sau după gust. Serviți cu felii de lămâie proaspătă sau cu pâine prăjită.

Rețete de sandviș cald

Puneți plitele pentru sandviș cald (în funcție de model).

Așezați sandvișul în alveolele plăcilor. Închideți aparatul și strângeți mânerul progresiv pentru a presa bine felii de pâine. Lăsați sandvișul în aparat 3-4 minute în funcție de cât de tare doriți să-l prăjiți.

Sandviș cald cu brânză Roquefort

• 4 felii de pâine • 30 g de unt • 8 nuci • 50 g de brânză Roquefort

Ungeți feliile de pâine cu unt pe părțile exterioare. Tăiați nucile în bucăți mari.

Amestecați-le cu 10 g de unt și cu brânza Roquefort.

Decorați două felii de pâine cu acest preparat, apoi acoperiți-le cu celelalte două felii.

Sandviș cald Virginia

• 4 felii de pâine • 20 g de unt • 1 ceapă mică • arpagic • 4 linguri de brânză de vacă bine scursă

• 1 lingură de smântână • sare • boia

Ungeți feliile de pâine cu unt pe părțile exterioare. Curățați ceapa și tăiați-o mărunt.

Spălați arpagicul și tăiați-l în bucăți mici cu ajutorul foarfecelor. Într-un vas de pământ, amestecați ceapa

și arpagicul cu brânza, smântâna, un vârf de cuțit de sare și 1/2 de linguriță de boia.

Decorați două felii de pâine cu acest preparat, apoi acoperiți-le cu celelalte două felii.

Sandviș cald pentru desert

• 4 felii de pâine • 20 g de unt • 2 batoane de ciocolată neagră dulce • 1/2 de banană

Ungeți feliile de pâine cu unt pe părțile exterioare.

Pe două dintre acestea, așezați două dreptunghiuri de ciocolată, de banană tăiată rondele și, din nou, două dreptunghiuri de ciocolată.

Acoperiți apoi aceste felii cu celelalte felii de pâine.

Rețete de vafele

Puneți plitele pentru vafele (în funcție de model).

Vafelele pot fi preparate folosind un aluat tare, semi-lichid sau lichid.

În cazul unui aluat tare, formați o bulă (aproximativ 3 cm) și așezați-o în mijlocul plitei pentru vafele.

Astfel, veți obține vafele mici, care pot fi consumate, de exemplu, ca aperitiv.

Întindeți aluatul semi-lichid cu o lingură și aluatul lichid cu polonic, astfel încât să acopere întreaga plită.

Închideți aparatul apăsând puternic cele două plite pentru a obține vafele subțiri.

Vafele cu alune (aluat semi-lichid) - 14-15 vafele (diametru de aproximativ 16 cm)

• 200 g de unt • 200 g de zahăr • un plic de zahăr vanilat • 4 ouă • 1 vârf de cuțit de sare

• 400 g de făină • 60-100 g de alune măcinate

Amestecați untul împreună cu zahărul și ouăle până obțineți un amestec spumos.

Adăugați făina, sarea și alunele, după care amestecați-le bine.

Temp de preparare: aproximativ 3 minute.

Vafele cu sare (aluat tare) - 10-15 vafele mici

• 200 g de unt • 200 g de zahăr • un plic de zahăr vanilat • 4 ouă • 1 vârf de cuțit de sare

• 400 g de făină • 60-100 g de alune măcinate • 100 g de unt • 150 g de făină • 6 linguri de apă

• 1 linguriță de sare

Dizolvați sarea în apă și amestecați cu untul și făina până când obțineți un amestec cremos.

Lăsați aluatul să stea 30 de minute.

Formați bule (diametru de aproximativ 3 cm) și așezați una în mijlocul plitei de gătit.

Temp de preparare: aproximativ 3 minute.

Zahvaljujemo što ste kupili naš aparat, koji je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Pažljivo pročitajte i čuvajte instrukcije iz uputstva, jer je ono zajedničko za sve modele, u zavisnosti od pribora koji se dostavlja uz Vaš aparat.

Naša kompanija zadržava pravo da, u interesu potrošača, modifikuje karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

U cilju Vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru sa hranom, okolini...).

Sprečavanje nezgoda u domaćinstvu

- **Nikada nemojte koristiti aparat bez nadzora.**
- Nije predviđeno da aparat koriste deca niti hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti jedino pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost. Decu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Temperatura pristupačnih površina može da bude povišena kada aparat radi. Nemojte da dodirujete vruće površine aparata.
- Nikada nemojte da priključujete aparat u mrežu kada ga ne koristite.
- Ako dodje do nezgode, odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite lekara.
- Isparenja iz kuhinje mogu da budu opasna po životinje koje imaju osetljiv respiratorni sistem koji je posebno osetljiv, poput ptica. Mi savetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Nameštanje

Nikada nemojte da postavljate aparat direktno na krhku podlogu (sto od stakla, stolnjak, lakirani nameštaj...). Izbegavajte da koristite aparat na savitljivoj površini, poput mušeme.

Ne ostavljajte aparat na ili pored klizavih ili toplih površina; nikada ne ostavljajte kabl da visi iznad izvora toplote (grejnih ploča šporeta na gas...).

- Otvorite aparat.
- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na spoljnjem delu aparata.

Izbor grejnih ploča

- U zavisnosti od modela, možete da koristite različite kalupe.
- **Da biste skinuli grejne ploče - A**
 - Pritisnite dugme za otključavanje držeći grejne ploče za ručice koje se nalaze sa obe strane.
- **Za vraćanje grejnih ploča - B - C**
 - Postavite ploču popreko, žleb ispod oslonca.
 - Pritisnite ploču da biste je zaključali.

Pre prve upotrebe, obrišite ploče papirnim ubrusom na kome je malo jestivog ulja. Višak ulja uklonite čistim ubrusom.

Uverite se da je uređaj hladan i isključen iz izvora napajanja pre nego što započnete zamenu ploča.

Priključivanje u mrežu i prethodno zagrevanje

- Zatvorite aparat
- Odmotajte kabl celom dužinom.

Proverite da li je električna instalacija kompatibilna sa jačinom i naponom naznačenima na Vašem aparatu. Aparat uključujte samo u utičnicu sa uzemljenjem.

Koristite li produžni kabl :

- Mora imati minimalno isti presek i uzemljenu utičnicu ;
- Budite oprezni i pazite da se neko ne uplete u kabl.

Ako je kabl za napajanje oštećen, odnesite ga u ovlašćeni servis da ga zamene.

Nije predviđeno da se aparat aktivira spoljnim prekidačem ili odvojenim sistemima daljinske komande.

- Uključite kabl u utičnicu na zidu: indikator lampica svetli.
- Ostavite uređaj da se zagreje:
Indikator lampica se isključuje kada se dostigne temperatura za pečenje.

Nemojte da dodirujete vruće površine aparata. :
Koristite glavnu dršku.

Nikada nemojte da koristite aparat na prazno.

Pri prvom upotrebi moguće je ispuštanje mirisa i isparenja u toku prvih nekoliko minuta, što je uobičajena pojava.

Tokom pečenja, uobičajeno je da se indikator lampica naizminično uključuje i isključuje.

Nakon upotrebe

- Isključite kabl iz mreže.
- Ostavite aparat da se hladi u otvorenoj poziciji približno jedan sat.
- Očistite ploče i telo uređaja sunderom i tečnošću za pranje sudova.
Ploče se mogu prati u mašini za pranje sudova.
- Nemojte da koristite metalni sunder ni prašak za ribanje.

Aparat ne sme da se uranja u tečnost.

Nikada nemojte da potapate aparat i njegov kabl u vodu. Ne stavljajte ih u mašinu za pranje sudova.

Odlaganje

- Aparat nakon upotrebe možete odložiti u vertikalnom položaju i tako uštedite prostor.
- Zatvorite aparat i zaključajte ga kopčom.
- Spakujte kabl u prostor za odlaganje.

SRB



Štitimo našu okolinu!

① Vaš aparat sadrži mnoge vredne materije ili materije koje se mogu reciklirati.

➔ Poverite ga centru za prikupljanje ili ovlašćenom centru za servisiranje, gde će se obaviti njegov tretman.

Recepti

Recepti za galete (za otprilike 12 galeta)

Stavite ploče za galete (u zavisnosti od modela). Sipajte masu pazeći da popunite svaki kalup i da ga ne prepunite. Ostavite da se peče oko 4 min zavisno od toga koliko želite da bude pečeno. Izbegavajte otvaranje uređaja za vreme pečenja. Stavite galete na ploču i čekajte 1 min. pre nego što ih probate: tako će postati hrskavije.

Galete sa čokoladom

- 2 šolje smese za palačinke ili za galete • 3 supene kašike kakaa bez šećera • 2 supene kašike šećera
- 1/4 šolje čokoladnih mrvica • 1/3 šolje sitno mlevenih oraha • 1 1/2 šolja mleka
- 1/3 šolje biljnog ulja • 2 velika jaja • 1/2 kašičice arome vanile

U velikoj činiji, izmešajte smesu za palačinke, kakao u prahu, šećer, čokoladu i orahe prema ukusu. U drugoj činiji, pomešajte mleko, ulje, jaja i vanilu.

Dodajte sastojke koji su u tečnom stanju smesi za palačinke i sve izmešajte ravnomerno.

Ostavite smesu da odstoji 5 min. Sipajte željenu količinu smese u aparat.

Ostavite da se peče sve dok para ne prestane, otprilike 4 min. Poslužite sa šlagom i sirupom od čokolade.

Galete sa bananama i orasima Pekana

- 2 veoma zrele banane i oljuštene • 1 šolja mleka • 2 supene kašike biljnog ulja • 1 veliko jaje
- 1/2 kašičice arome vanile • 2 šolje smese za palačinke ili za galete
- 1/4 šolje sitno mlevenih oraha Pekana

U velikoj činiji, izmešajte banane, mleko, ulje, jaja i vanilu.

Izmuteite ravnomerno smesu za palačinke i orahe. Ostavite smesu da odstoji 5 min.

Sipajte željenu količinu smese u aparat.

Ostavite da se peče sve dok para ne prestane, otprilike 4 min. Poslužite sa sirupom od javora.

Galete sa ovsenim pahuljicama, jabukama i cimetom

- 2 šolje smese za palačinke ili za galete • 1/4 šolje ovsenih pahuljica (brzo pečenje)
- 2 supene kašike šećera • 1 kašičica mlevenog cimeta • 1 1/2 šolja mleka • 2 supene kašike biljnog ulja
- 1 veliko jaje • 3/4 šolje jabuka Mekintoš oljuštenih i iseckanih na komadiće.

U velikoj činiji, umutite smesu za palačinke, ovsene pahuljice, šećer i cimet.

U drugoj činiji, pomešajte mleko, ulje, jaje i jabuke.

Dodajte sastojke koji su u tečnom stanju smesi za palačinke i sve izmešajte ravnomerno.

Ostavite smesu da odstoji 5 min. Sipajte željenu količinu smese u aparat.

Ostavite da se peče sve dok para ne prestane, otprilike 4 min. Poslužite sa sirupom od javora.

Recepti za roštilj

Postavite gril ploče (u zavisnosti od modela).

Stavite meso na ploče. Zatvorite uređaj i ostavite da se peče prema receptu i vašem ukusu.

Stek Mirabo

- 1 stek od približno 200 g (debljine oko 3 cm) • 2 posoljena inćuna • 25 g zelenih maslina

Pod mlazom vode, operite ribu i uklonite centralnu kost.

Pećite stek 2 do 3 min, da bi bio krvav ili dobro pečen.

Pre samog serviranja, stavite na stek filete inćuna i komadić putera i preko dodajte zelene masline. Začinite prema ukusu.

Ražnjići račića sa belim lukom (za 2 porcije)

- 230 gr oljuštenih račića srednje veličine • 2 supene kašike maslinovog ulja
- 2 čena belog luka u tankim komadima • 1/2 kašičice mlevene paprike
- 1 supena kašika mlevenog peršuna • so i biber • 12 do 15 mini-paradajza • 2 kriške limuna

Ugrejte gril. U činiji srednje veličine, izmešajte račiće, maslinovo ulje, beli luk, mlevenu papriku, peršun, zatim so i biber prema ukusu. Ostavite smesu da odstoji 20 min.

Nanižite račiće na ražnjić od bambusa sa 3 mini-paradajza.

Grilujte 5 min. ili prema ukusu. Poslužite sa kriškama svežeg limuna i tostom.

Recepti za tople sendviče

Postavite ploče za tople sendviče (u zavisnosti od modela).

Postavite sendviče u kalupe ploča.

Zatvorite uređaj i pritisnite postepeno držke da biste dobro pritisnuli kriške hleba.

Pustite da se peče 3 do 4 minuta zavisno od toga koliko želite da bude pečeno.

Sendviči sa Rokforom

• 4 parčeta hleba • 30 g putera • 8 oraha • 50 g Rokfor sira

Namažite kriške hleba sa spoljne strane. Očistite orahe i krupno ih sameljite.

Izmešajte sa 10 g putera i Rokforom.

Garnirajte kriške hleba sa filom, zatim prekrijte sa druge dve kriške.

Topli sendvič Virdžinija

• 4 kriške hleba • 20 g putera • 1 mali crni luk • mladi luk • 4 supene kašike belog sira dobro iscedenog

• 1 supena kašika pavlake • so • mlevene paprike

Namažite puterom kriške hleba sa gornje strane. Oljuštite luk i sitno iseckajte.

Operite mladi luk i iseckajte na komadiće. U dubokoj činiji, izmešajte crni luk i mladi luk sa sirom, pavlakom, prstohvatom soli i 1/2 kašičice mlevene paprike.

Garnirajte kriške hleba sa filom, zatim prekrijte sa dve druge kriške.

Hrskavi desert

• 4 kriške hleba • 20 g putera • 2 štangle slatke crne čokolade • 1/2 banane

Namažite kriške hleba sa gornje strane.

Na dve kriške stavite dve kockice čokolade, bananu isečenu na kolutiće i, onda opet dve kockice čokolade.

Prekrijte zatim sa drugim kriškama hleba.

Recepti za čajne kolačiće

Stavite ploče za čajne kolačiće (u zavisnosti od modela).

Kolačići mogu da se naprave od gustog testa, polutečnog ili tečnog.

Od gustog testa napravite kuglice (oko 3 cm) i stavite kuglicu u sredinu ploče za kolače.

Na taj način dobićete male kolače prikladne za aperitiv.

Podelite polutečno testo supenom kašikom a tečno testo kutlačom, tako da se prelije preko cele ploče.

Zatvorite aparat pritiskajući jako obe ploče da biste dobili tanke kolačiće.

Kolačići sa lešnicima (polutečno testo) - 14 do 15 kolačića (Ø oko 16 cm)

• 200 g putera • 200 g šećera • kesica vanilinog šećera • 4 jaja • 1 prstohvat soli • 400 g brašna

• 60 do 100 g mlevenih lešnika

Umutite puter sa šećerom i jajima.

Dodajte brašno, so i lešnike i dobro promešajte.

Vreme pečenja: oko 3 minuta.

Kolačići slani (gusto testo) - 10 do 15 kolačića

• 200 g putera • 200 g šećera • kesica vanilinog šećera • 4 jaja • 1 prstohvat soli • 400 g brašna

• 60 do 100 g mlevenih oraha • 100 g putera • 150 g brašna • 6 supenih kašika vode • 1 kašičica soli

Rastopite so u vodi i izmešajte sa puterom i brašnom sve dok ne dobijete masno testo.

Ostavite testo da odstoji 30 minuta.

Napravite kuglice (Ø oko 3 cm) i stavite kuglicu u sredinu ploče za pečenje.

Vreme pečenja: oko 3 minuta.

Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, namijenjenog samo za uporabu u kućanstvu. Pažljivo pročitajte i čuvajte na dohvat ruku ove upute, zajedničke za različite inačice uređaja sukladno s priborom koji se dostavlja uz vaš uređaj.

Naša tvrtka zadržava pravo modificirati u svakom trenutku, u interesu potrošača, karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

U cilju vaše sigurnosti, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Spriječavanje nezgoda u kućanstvu

- **Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u radu.**
- Uređaj ne smiju rabiti osobe (uključujući djecu) čije su mentalne, psihičke i fizičke sposobnosti smanjene ili osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu. Takve osobe uređaj smiju rabiti samo ako su pod nadzorom odgovorne, odrasle osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- Površine u blizini uređaja mogu se malo zagrijati kada je uređaj u radu. Ne dodirujte vruće površine uređaja.
- Nikad ne priključujte uređaj u mrežu kad se on ne rabi.
- Ako dođe do opekline, odmah pustite hladnu vodu na opeklinu i po potrebi se obratite liječniku.
- Isparavanja iz kuhinje mogu biti opasna po životinje koje imaju osjetljiv respiratorni sustav, poput ptica. Savjetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Prije uporabe

Nikad ne postavljajte uređaj izravno na lomljivu podlogu (stol od stakla, stolnjak, lakirani namještaj...). Izbjegavajte ga rabiti na savitljivoj površini.

Uređaj nemojte stavljati na ili blizu skliskih ili toplih površina, niakada nemojte ostavljati priključni vod da visi iznad izvora topline (ploča za pečenje, plinski štednjak...).

- Otvorite uređaj.
- Uklonite svo pakiranje, naljepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na vanjskom dijelu uređaja.

Izbor ploči za pečenje

- Ovisno o modelu, možete koristiti različite setove ploča.
- **Da biste skinuli ploče - A**
 - Pritisnite tipke za otključavanje pridržavajući ih za ručice smještene sa svake strane.
- **Da biste stavili ploče - B - C**
 - Postavite ploču ukoso, urez ispod uporišta.
 - Pritisnite na ploču kako biste je zaključali.

Prije prve uporabe, obrišite ploče pomoću papirnatim ručnikom ili kuhinjskom krpom umočenom u ulje za pečenje. Višak ulja uklonite čistim papirnatim ručnikom ili kuhinjskom krpom.

Uvjerite se da je uređaj hladan i isključen iz struje prije nego pristupite mijenjaju ploča.

Praktični savjeti

- Zatvorite uređaj.
- Odmotajte priključni vod.

Provjerite je li električna instalacija kompatibilna s jačinom i naponom naznačenima na vašemu uređaju. Uređaj uključujte samo u uzemljenu utičnicu.

Koristite li produžni priključni vod :

- osigurajte se da je ispravan i ispravno uzemljen ;
- poduzmite neophodne mjere opreza kako se nitko o njega ne bi spotaknuo.

Ako je priključni vod oštećen, morate ga zamijeniti u ovlaštenom servisu ili kod drugog podobnog stručnjaka kako biste izbjegli opasnost.

Ovaj uređaj nije namijenjen za stavljanje u rad putem vanjske sklopke ili putem odvojenog sustava daljinske kontrole.

- Uključite priključni vod u utičnicu: pali se signalno svjetlo.
- Ostavite uređaj da se prethodno zagrije: Pokazatelj će se ugasisi kada je dostignuta idealna temperatura pečenja.

Ne dodirujte vruće površine uređaja : upotrijebite za to namijenjene ručke.

Nikad ne rabite uređaj na prazno.

Nakon uporabe

- Isključite priključni vod iz mreže.
- Ostavite uređaj da se hladi u otvorenome položaju.
- Očistite ploče i kućište uređaja spužvom i tekućinom za pranje posuđa. Ploče se mogu prati u perilici posuđa.
- Nemojte rabiti metalnu spužvu niti vim ili neko drugo abrazivno sredstvo.

Ovaj uređaj se ne smije uranjati u tekućinu.

Nikad ne uranjajte uređaj i njegov priključni vod u vodu. Nemojte ih stavljati u perilicu suđa.

Pohrana

- Uređaj se može pohraniti okomito kako bi se uštedio prostor.
- Zatvorite uređaj i zaključajte kopčom za zaključavanje.
- Namotajte priključni vod u spremnik namijenjen toj svrsi.

Pri prvoj uporabi moguće je lagano ispuštanje mirisa i dima koji su normalna pojava za prvi put i ubrzo će nestati.

Tijekom pečenja je normalno dase pokazatelj naizmjenice pali i gasi.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša !

- ① Vaš uređaj sadrži mnoge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati.
- ➔ Odložite ga na za to predviđeno odlagalište.

Recepti

Recepti za vafle (za oko 12 vafli)

Stavite ploče za vafle (ovisno o modelu) Ulijte pripravak pazeći da se prekrije svaka saća i da se ne prelije. Ostavite peći oko 4 min ovisno o željenom stupnju pečenja. Izbjegavajte otvarati uređaj tijekom pečenja. Stavite vafle na ploču i pričekajte 1 min prije nego ih izvadite: postat će hrskaviji.

Čokoladni vafli

- 2 šalice smjese za palačinke ili vafle • 3 velike žlice nezaslađenog kakaa • 2 velike žlice šećera
 - 1/4 šalice zrna čokolade • 1/3 šalice fino mljevenih oraha • 1 i 1/2 šalice mlijeka • 1/3 šalice biljnog ulja
 - 2 velika jaja • 1/2 male žličice ekstrakta vanilije
-

U velikoj posudi, pomiješajte smjesu za palačinke, kakao prah, šećer, čokoladu i oraha prema Vašem ukusu. U drugoj posudi, pomiješajte mlijeko, ulje, jaja i vaniliju.

Smjesi za palačinke dodajte tekuće sastojke i sve jednoliko pomiješajte. Stavite smjesu mirovati 5 min.

Ulijte željenu smjesu u kalup za kolače. Ostavite da se vafli peku sve dok para ne prestane, odnosno oko 4 min.

Poslužite sa šlagom i čokoladnim sirupom.

Vafli s bananama i pekan orasima

- 2 vrlo zrele oguljene banane • 1 šalice mlijeka • 2 velike žlice biljnog ulja • 1 veliko jaje
 - 1/2 male žličice ekstrakta vanilije • 2 šalice smjese za palačinke ili za vafle
 - 1/4 šalice fino mljevenih pekan oraha
-

U velikoj posudi, pomiješajte banane, mlijeko, ulje, jaja i vaniliju.

Jednoliko pomiješajte smjesu za palačinke i oraha. Ostavite smjesu mirovati 5 min.

Ulijte željenu količinu smjese u uređaj.

Ostavite vafle da se peku sve dok para ne prestane, odnosno oko 4 min. Poslužite s javorovim sirupom.

Vafli sa zobenim pahuljicama, jabukama i cimetom

- 2 šalice smjese za palačinke ili vafle • 1/4 šalice zobenih pahuljica (za brzo pečenje)
 - 2 velike žlice šećera • 1 čajna žličica mljevenog cimeta • 1 i 1/2 šalice mlijeka • 2 velike žlice biljnog ulja
 - 1 veliko jaje • 3/4 šalice oguljenih jabuka izrezanih na male komadiće
-

U velikoj posudi pomiješajte smjesu za palačinke, zobene pahuljice, šećer i cimet.

U drugoj posudi, pomiješajte mlijeko, ulje, jaje i jabuke.

Smjesi za palačinke dodajte tekuće sastojke i sve jednoliko pomiješajte. Ostavite smjesu mirovati 5 min.

Ulijte željenu količinu smjese u kalup za kolače.

Ostavite vafle da se peku sve dok para ne prestane, odnosno oko 4 min. Poslužite s javorovim sirupom.

Recepti za pečenje na roštilju

Stavite ploče za pečenje na uređaj (ovisno o modelu)

Stavite meso na ploče. Zatvorite uređaj i ostavite meso da se peče prema receptu i Vašem ukusu.

Mirabeau odrezak

- 1 odrezak oko 200 g (debljine oko 3 cm) • 2 slana inčuna • 25 g zelenih maslina
-

Inčune operite ispod slavine i uklonite središnju kost.

Pecite odrezak tijekom 2 do 3 min, kako bi bio krvav ili dobro pečenje.

Netom prije nego ga servirate, posložite po adresku inčune i malo maslaca i po tome dodajte zelene masline. Popaprite prema ukusu.

Ražnjići od morskih račića s češnjakom (za 2 porcije)

- 1/2 kg oguljenih srednjih račića • 2 velike žlice maslinovog ulja • 2 režnja češnjaka u tankim ploškama
 - 1/2 male žličice usitnjene paprike • 1 velika žlica sjeckanog peršina • sol i papar
 - 12 do 15 sitnih rajčica • 2 kriške limuna
-

Prethodno zagrijte roštilj. U srednjoj posudi, pomiješajte račiće, maslinovo ulje, češnjak, papriku, peršin, zatim sol i papar prema Vašem ukusu. Ostavite smjesu mirovati 20 min.

Nataknite račiće na mali štapić bambusa s 3 male rajčice.

Pecite 5 min ili prema Vašem ukusu. Poslužite s kriškama svježeg limuna ili pečenog kruha.

Recepti za pečene sendviče

**Stavite ploče za tost sendvič (ovisno o modelu). Stavite tost-sendviče uređaj .
Zatvorite uređaj i stežite postepeno ručke kako bi dobro stisnuli kriške kruha.
Ostavite peći 3 do 4 minute ovisno o željenom stupnju pečenja.**

Tost-sendvič sa sirom Roquefort

• 4 kriška kruha • 30 g maslaca • 8 oraha • 50 g sira Roquefort

Maslacem namažite kriške kruha na vanjskim stranama.
Izvadite oraha iz ljuski i grubo ih nasjeckajte.
Pomiješajte s 10 g maslaca i sirom Roquefort.
Pripravak stavite na dvije kriške kruha, zatim pokrite s druge dvije.

Tost-sendvič sa sirmim namazom i lukom

• 4 kriške kruha • 20 g maslaca • 1 mali luk • vlasac • 4 velike žlice dobro ocijedenog svježeg sira
• 1 velika žlica vrhnja • sol • paprika

Maslacem namažite kriške kruha na vanjskim stranama. Ogulite luk i sitno ga nasjeckajte.
Operite vlasac i škarama ga izrežite na male komadiće.
U dubokoj posudi, pomiješajte luk i vlasac sa sirom, vrhnjem, prstohvatom soli i 1/2 male žličice paprike.
Pripravak stavite na dvije kriške kruha, zatim pokrite s druge dvije.

Tost desert

• 4 kriški kruha • 20 g maslaca • 2 rebra crne zašećerene čokolade • 1/2 banane

Maslacem namažite kriške kruha na vanjskim stranama.
Na dvije kriške stavite kvadratiće čokolade, bananu narezane na kolutiće i ponovo dva kvadratića čokolade.
Ponovo pokrijte drugim kriškama kruha.

Recepti za vafle s uzorkom

Stavite ploče za vafle s uzorkom (ovisno o modelu).

Vafli se mogu pripremiti pomoću čvrstog, polutekućeg ili tekućeg tijesta. Za čvrsto tijesto, oblikujte tijesto u kuglice (oko 3cm) i stavite kuglicu u sredinu ploče za vafle s uzorkom.

Na taj ćete način dobiti male fine vafle, na primjer za predjelo.

Raspodijelite polutekuće tijesto velikom žlicom, a tekuće tijesto grabilicom, na taj će se način raspodijeliti po cijeloj ploči.

Zatvorite toster pritižujući snažno obje ploče kako biste dobili dosta tanke vafle.

Vafli s lješnjacima (polutekuće tijesto) - 14 do 15 vafli (Ø oko 16 cm)

• 200 g maslaca • 200 g šećera • 1 paketić vanili šećera • 4 jaja • 1 prstohvat soli • 400 g brašna
• 60 do 100 g mljevenih lješnjaka

Pjenasto zamijesite maslac sa šećerom i jajima.
Dodajte brašno, sol i lješnjake i dobro promiješajte.
Vrijeme pečenja: oko 3 minute.

Slani vafli (čvrsto tijesto) - 10 do 15 malih vafli

• 200 g maslaca • 200 g šećera • 1 paketić vanili šećera • 4 jaja • 1 prstohvat soli • 400 g brašna
• 60 do 100 g mljevenih lješnjaka • 100 g maslaca • 150 g brašna • 6 velikih žlica vode,
• 1 mala žličica soli

Rastopite sol u vodi i pomiješajte s maslacem i brašnom sve dok ne dobijete gustu smjesu.
Tijesto ostavite mirovati 30 minuta.
Oblikujte kuglice (Ø oko 3 cm) i stavite kuglicu u sredinu ploče za pečenje.
Vrijeme pečenja: oko 3 minute.

Hvala, ker ste kupili to napravo, ki je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvih. Natančno preberite in hranite na dostopnem mestu ta navodila za uporabo, ki so skupna za različne izvedbe naprave glede na pribor, ki je dostavljen skupaj z vašo napravo.

Naše podjetje si pridržuje pravico, da lahko v interesu uporabnikov kadarkoli spremeni tehnične podatke ali sestavne dele svojih izdelkov. Za zagotavljanje vaše varnosti ta naprava ustreza veljavnim standardom in predpisom (direktive za nizko napetost, elektromagnetno združljivost, materiali v stiku s hrano, okolje...).

Preprečevanje nesreč v gospodinjstvu

- **Nikoli ne uporabljajte naprave brez nadzora.**
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave. Poskrbeti je treba za nadzor otrok, da bi zagotovili, da se ne bodo igrali z napravo.
- Med delovanjem naprave se dostopne površine lahko zelo segrejejo. Ne dotikajte se vročih površin naprave.
- Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, če je ne uporabljate.
- Če pride do nesreče, pustite, da na opekline teče hladna voda in po potrebi pokličite zdravnika.
- Dimi, ki nastajajo pri kuhanju, so lahko nevarni za živali s posebej občutljivim dihalnim sistemom, na primer za ptice. Lastnikom ptic svetujemo, da jih umaknejo iz kuhinje.

Napeljava

Nikoli ne postavljajte naprave neposredno na občutljivo podporo (steklena miza, pregrinjalo, furnirano pohištvo...). Izogibajte se uporabi mehke podpore, na primer pregrinjala "Bulgomme".

Ne postavljajte naprave na ali blizu drsljivih ali vročih površin; nikoli ne puščajte viseti kabla nad virom toplote (kuhalne plošče, plinski štedilniki...).

- Odprite napravo.
- Odstranite vso embalažo, nalepke ali pribor tako z notranjosti kot z zunanosti naprave.

Izbira kuhalnih plošč

- Glede na model lahko izberete različne komplete plošč.
- **Odstranjevanje plošč - A**
 - Pritisnite na gumb za deblokiranje, medtem držite ročaja, ki se nahajata na vsaki strani.
- **Ponovna namestitvev plošč - B - C**
 - Ploščo postavite poševno, tako da je zareza pod mejnikom.
 - Pritisnite na ploščo, da se blokira.

Pred začetkom uporabljanja obrišite plošče s papirnato brisačo, ovlaženo z jedilnim oljem. Višek olja odstranite s čisto papirnato brisačo.

Pred menjavo plošč preverite ali je naprava ohlajena in izključena iz omrežnega napajanja.

Priključitev in predhodno segrevanje

- Zaprite napravo.
- Napajalni kabel odvijte do konca.

Preverite ali električna instalacija ustreza moči in napetosti, navedenima na vaši napravi.

Napravo lahko priključite samo na ozemljeno vtičnico.

Če uporabljate električni podaljšek :

- preverite če ima najmanj enak prerez in ozemljeno ;
- naredite vse, kar je potrebno, da se ne bo nihče zapletel vanj.

Če je kabel naprave poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za poprodajne storitve ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.

Naprava ni predvidena za vključitev s pomočjo zunanjega časovnika ali posebnega daljinskega upravljalnika.

- Napajalni kabel vključite v stensko omrežno vtičnico: prižge se kontrolna lučka.
- Pustite, da se naprava predhodno segreva: ko je dosežena temperatura kuhanja, kontrolna lučka ugasne.

Ne dotikajte se vročih površin naprave : uporabite skupni ročaj.

Nikoli ne uporabljajte naprave na prazno.

Pri prvi uporabi lahko v prvih minutah pride do rahlega oddajanja neprijetnega vonja in dima.

Zaporedno prižiganje in ugašanje kontrolne lučke med kuhanjem je normalen pojav.

Po uporabi

- Napajalni kabel izključite iz omrežne vtičnice.
- Pustite, da se naprava ohladi v odprtem položaju.
- Plošče in telo naprave čistite z gobo in tekočim sredstvom za pomivanje posode. Plošče lahko pomivamo tudi v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte kovinske gobice in praška za drgnjenje.

Naprave ne smete potopiti v vodo.

Nikoli ne potaplajte naprave in njenega napajalnega kabla v vodo. Ne pomivajte jih v pomivalnem stroju.

Urejanje

- Napravo lahko spravite navpično, da prihranite prostor.
- Zaprite napravo in jo zaklenite z zaporno spojko.
- Kabel ovijte na mestu, predvidenem v ta namen.

SLO



Sodelujmo pri prizadevanjih za zaščito okolja!

① Vaša naprava vsebuje številne vredne materiale, ki se lahko reciklirajo.

➔ Zato jo odnesite na zbirno mesto, če ga ni pa v pooblaščen servisni center, kjer jo bodo ustrezno predelali.

Recepti

Recepti za vafle (za okrog 12 vafjev)

Namestite plošče za vafle (glede na model). Zlijte pripravek in pazite, da se prekrije vsaka celica ter da se testo ne preliva. Pustite, da se peče okrog 4 minute, glede na zeleno stopnjo zapečenosti. Izogibajte se odpiranju naprave med peko. Vafle položite na pladenj in počakajte 1 minuto, preden jih poskusite: v tem času postanejo bolj hrustljavi.

Čokoladni vafliji

- 2 skodelici mešanice za palačinke ali vafle • 3 jušne žlice nesladkanega kakava • 2 jušni žlici sladkorja
- 1/4 skodelice čokoladnih zrn • 1/3 skodelice drobno mletih orehov • 1,5 skodelice mleka
- 1/3 skodelice rastlinskega olja • 2 veliki jajci • 1/2 čajne žličke vaniljeve esence

V veliki skledi zmešajte mešanico za palačinke, kakavni prah, sladkor, čokolado in orehe po vašem okusu. V drugi posodi zmešajte mleko, olje, jajca in vaniljo.

Mešanici za palačinke dodajte tekoče sestavine in vse skupaj enakomerno premešajte.

Pustite, da mešanica počiva okrog 5 minut. V pekač za vafle vlijte zeleno količino mešanice.

Pustite, da se peče, dokler ne preneha uhajanje pare, kar traja približno 4 minute.

Postrezite s stepeno smetano in čokoladnim prelivom.

Vafliji z bananami in orehi pekan

- 2 zelo zreli pretlačeni banani • 1 skodelica mleka • 2 jušni žlici rastlinskega olja • 1 veliko jajce
- 1/2 čajne žličke vaniljeve esence • 2 skodelici mešanice za palačinke ali vafle
- 1/4 skodelice drobno zmletih orehov pekan

V veliki posodi zmešajte banane, mleko, olje, jajca in vaniljo.

Enakomerno primešajte mešanico za palačinke in orehe. Pustite, da mešanica počiva okrog 5 minut.

V pekač za vafle vlijte zeleno količino mešanice. Pustite, da se peče, dokler ne preneha uhajanje pare, kar traja približno 4 minute. Postrezite z javorovim sirupom.

Vafliji z ovsenimi kosmiči, jabolki in cimetom

- 2 skodelici mešanice za palačinke ali vafle • 1/4 skodelice ovsenih kosmičev (instant)
- 2 jušni žlici sladkorja • 1 čajna žlička mletega cimeta • 1,5 skodelice mleka • 2 jušni žlici rastlinskega olja
- 1 veliko jajce • 3/4 skodelice jabolk McIntosh, olupljenih in narezanih na majhne koščke

V veliki skledi vmešajte mešanico za palačinke, ovsene kosmiče, sladkor in cimet.

V drugi posodi zmešajte mleko, olje, jajca in jabolka. Mešanici za palačinke dodajte tekoče sestavine in enakomerno premešajte. Pustite, da mešanica počiva okrog 5 minut.

V pekač za vafle vlijte zeleno količino mešanice. Pustite, da se peče, dokler ne preneha uhajanje pare, kar traja približno 4 minute. Postrezite z javorovim sirupom.

Recepti za peko na žaru

Namestitev žar plošč (glede na model). Na plošče položite meso.

Zaprte napravo in pustite, da se meso peče glede na recept in vaš okus.

Zrezek Mirabeau

- 1 zrezek pribl. 200 g (debelina pribl. 3 cm) • 2 slani sardelci • 25 g zelenih oliv

Pod tekočo vodo operite sardini in odstranite hrbtenici.

Zrezek pecite 2 do 3 minute, da je rahlo ali dobro pečen. Tik pred serviranjem postavite na zrezek sardelne filete in za oreh masla ter po vrhu dodajte zelene olive. Popoprajte po okusu.

Ražnjiči s kozicami s česnom (za 2 porciji)

- pribl. 250 g srednje velikih olupljenih kozic • 2 jušni žlici olivnega olja
- 2 stroka česna, narezanega na tanke rezinice • 1/2 čajne žličke mletega pimenta
- 1 jušna žlica seseklanega peteršilja • sol in poper • 12 do 15 češnjevih paradižnikov • 2 rezini limone

Predhodno segrejte žar. V srednje veliki skledi zmešajte kozice, olivno olje, česen, piment, peteršilj, nato po okusu posolite in popoprajte. Pustite, da mešanica počiva okrog 20 minut.

Kozice in 3 češnjeve paradižnike nataknite na majhno bambusovo palico za ražnjiče.

Pustite, da se peče 5 minut ali po vašem okusu.

Postrezite s sveže narezano limono in popečenim kruhom.

Recepti za sendviče na žaru

Namestite plošče za popečen toast s sirom (glede na model).

Plošče za popečen toast s sirom postavite v celice za plošče.

Novovno zaprite napravo in postopno privijajte ročaje, da se rezine kruha dobro zatesnijo.

Pustite, da se peče 3 do 4 minute, glede na zeleno stopnjo zapečenosti.

Popečen toast s sirom

• 4 rezine kruha • 30 g masla • 8 orehov • 50 g sira Roquefort

Rezine kruha namažite z maslom na zunanji strani. Odstranite lupino orehov in jih grobo sesekljajte.

Zmešajte jih z 10 g masla in sirom Roquefort.

Dve rezini kruha obložite s pripravkom in ju prekrijte s preostalima rezinama.

Popečen toast s sirom Virginia

• 4 rezine kruha • 20 g masla • 1 mala čebula • drobnjak • 4 jušne žlice dobro odtečenega belega sira

• 1 jušna žlica smetane • sol • paprika

Rezine kruha namažite z maslom na zunanji strani. Olupite čebulo in jo drobno sesekljajte.

Operite drobnjak in ga narezite na drobne koščke s škarjami.

V globoki skledi zmešajte čebulo in drobnjak s sirom, smetano, ščepcem soli in pol kavne žličke paprike.

Dve rezini kruha obložite s pripravkom in ju prekrijte s preostalima rezinama.

Sladek popečen kruh

• 4 rezine kruha • 20 g masla • 2 tablici sladke temne čokolade • pol banane

Rezine kruha namažite z maslom na zunanji strani.

Na dve rezini položite dve kocki čokolade, banano, narezano na kolobarčke in ponovno dve kocki čokolade.

Nato ju pokrijte s preostalima rezinama kruha.

Recepti za preste

Namestitev plošč za preste (glede na model).

Preste lahko pripravite iz trdega, poltekočega ali tekočega testa.

Za trdo testo oblikujte kroglo testa (pribl. 3 cm) in položite eno kroglo na sredino plošče za preste.

Tako boste dobili majhne prestice, na primer za aperitiv. Poltekoče testo porazdelite z jušno žlico,

tekoče testo pa z zajemalko, tako da se porazdeli po celi plošči.

Zaprite napravo in trdno stisnite plošči, da nastanejo dovolj drobne prestice.

Preste z lešniki (poltekoče testo) - 14 do 15 prest (l pribl. 16 cm)

• 200 g masla • 200 g sladkorja • vrečka vanilin sladkorja • 4 jajca • 1 ščepec soli • 400 g moke

• 60 do 100 g mletih lešnikov

Maslo penasto umešajte s sladkorjem in jajci.

Dodajte moko, sol in lešnike in jih dobro premešajte.

Čas peke: pribl. 3 minute.

Slane preste (trdo testo) - 10 do 15 prestic

• 200 g masla • 200 g sladkorja • vrečka vanilin sladkorja • 4 jajca • 1 ščepec soli • 400 g moke

• 60 do 100 g mletih lešnikov • 100 g masla • 150 g moke • 6 jušnih žlic vode, • 1 kavna žlička soli

Sol raztopite v vodi in jo zmešajte z maslom in moko, da dobite gladko testo.

Pustite, da testo počiva 30 minut.

Oblikujte kroglo testa (l pribl. 3 cm) in položite eno kroglo na sredino kuhalne plošče.

Čas peke: pribl. 3 minute.

Täname teid, et olete otsustanud meie ainult koduseks kasutuseks ettenähtud seadme kasuks! Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke käepärast juhendis sisalduv info, mis käib seadme erinevate lisatarvikutega varustatud variantide kohta.

Me jätame enesele õiguse muuta tarbija huvides mistahes hetkel oma toodete ehitust või detaile.

Et garanteerida teie turvalisus, vastab seade kohaldatavatele normatiividele ja seadustele (Madalpingeseadmete Direktiividele, Elektromagnetiline Ühilduvus, Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid, Keskkonnakaitse...).

Olmetraumade ärahoidmine

• Ärge jätke seadet kunagi järelvalveta.

- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või siis isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud. Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seadme korpus võib selle töötamise ajal kuumeneda. Ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.
- Põletuse korral hoidke põletada saanud kohta külma vee alla ja pöörduge vajadusel arsti poole.
- Kõpsetamisel eralduvad aurud võivad teatud erakordselt tundliku hingamisaparaadiga lemmikloomadele (mitmesugused linnud) ohtlikud olla. Soovitav on linde mitte kõõgis hoida.

Seade

Seadet ei tohi panna purunemisohtlikule või kuumakartlikule pinnale (nt. klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms.). Ärge pange grilli pehmele alusele (nt. vakstule).

Seadet ei tohi panna libedatele ega kuumadele pindadele; samuti ei tohi juhe jääda rippu kuumaalikate kohale (elektri- või gaasipliit vms.).

- Tehke see lahti.
- Võtke ära kõik võimalikud seadme peal või sees olevad pakkematerjali osad, kleebised ja lisatarvikud.

Küpsetusplaatide valimine

• Mudelist sõltuvat saab kasutada erinevaid plaatide komplekte.

• Plaatide äravõtmiseks - A

- Vajutage lukustusnupule, et plaadid vabastada, ja võtke need siis külgedel olevatest sangadest hoidest ära.

• Plaatide tagasipanekuks - B - C

- Lükake plaat poolviltu korpuse serva alla.
- Lukustage plaat sellele vajutades paika.

Esmakordsel kasutamisel pühkige plaadid üle paberkäterätikuga, millele on valatud paar tilka toiduõli. Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

Enne plaatide vahetamist kontrollige ilmingimata, et seade oleks maha jahtunud ja vooluvõrgust lahti ühendatud.

Vooluvõrku ühendamine ja eelsoojendus

- Pange seade kinni.
- Kerige juhe täielikult lahti.

Kontrollige, et seadme all oleval infoetiketil äratoodud võimsus ja toitepinge sobivad kasutatava võrgupingega.

Kasutage ainult maandusega pistikut.

Pikendusjuhtme kasutamise korral :

- peab sellel olema vähemalt sama ristlõike pindala ja maandatud pistikupesaga ;
- võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, vältimaks seda, et keegi juhtme otsa komistab.

Kui toitejuhe on katki, tuleb ohuolukordade ärahoidmiseks lasta see tootjal, tema müügijärgsel teenindusel või vastavat kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või muu seadmest eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

- Ühendage toitejuhe vooluvõrku: süttib vastav märgutuli.
- Laske seadmel kuumeneda: kui temperatuur on küpsetamiseks piisavalt kõrge, märgutuli kustub.

Ärge puudutage seadme kuumenevaid osi : kasutage korpuse käepidemeid.

Ärge laske seadet kunagi tühjalt sees olla.

Peale kasutamist

- Võtke toitejuhtme pistik pistikupesast välja
- Laske seadmel umbes tund aega lahtiselt jahtuda.
- Plaatide ja seadme korpuse puhastamiseks kasutage nuustikud ja nõudepesuvahendit. Plaatide võib pesta nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage metallnuustikut ega küürimispulbrit.

Seadet ei tohi vette kasta.

Ärge kastke seadet ja selle toitejuhet mitte kunagi vette. Keelatud pesta nõudepesumasinas.

Hoitav

- Ruumi säästmiseks saab seadme selle hoiukohta panna püstiasendis.
- Sulgege seade ja lukustage selle pooled vastava klambriga.
- Kerige toitejuhe selleks ettenähtud nagade ümber.

Esmakordsel kasutamisel võib seadmest algul eralduda kergelt kõrbelõhna ja veidi suitsu.

Küpsetamise ajal süttib ja kustub märgutuli – see ei tähenda riket.



Aitame hoida looduskeskkonda!

① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

➔ Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

Retseptid

Vahvlid umbes 12 tükki)

Pange seadme külge vahvlipannid (sõltuvalt mudelist). Valage tainas plaatidele, jälgides, et see kataks ühtlaselt kogu süvendi ja ei voolaks üle ääre. Küpsetage u. 4 minutit (sõltuvalt soovitud küpsusastmest). Ärge tehke seadet küpsetamise vahepeal lahti. Enne serveerimist pange vahvlid 1 minutiks näiteks küpsetusplaadile jahtuma: nii muutuvad need krõbedamaks.

Šokolaadivahvlid

- 2 tassitait pannkoogi-või vahvljahu • 3 supilusikatäit mõru kakaopulbrit • 2 supilusikatäit suhkrut
- 1/4 tassitait šokolaadipisaraid • 1/3 tassitait peeneks hakitud pähkleid • 1,5 tassitait piima
- 1/3 tassitait toiduõli • 2 suurt muna • ? teelusikatäit vaniljeessentsi

Segage suures kausis maitse järgi kokku pannkoogijahu, kakaopulber, suhkur, šokolaad ja pähkliid.

Segage teises kausis omavahel piim, õli, munad ja essents.

Lisage vedel segu kuivainetele ja segage ühtlaseks tainaks. Laske 5 minutit seista.

Valige vahvlipannile soovitud kogus tainast. Küpsetage seni, kuni tainas enam ei aura (u. 4 minutit).

Serveerige vahukoore ja šokolaadisiirupiga.

Vahvlid banaanide ja pekaanipähklitega

- 2 üliküpset püreestatud banaani • 1 tass piima • 2 supilusikatäit toiduõli • 1 suur muna
- 1/2 teelusikatäit vaniljeessentsi • 2 tassitait pannkoogi-või vahvljahu
- 1/4 tassitait peeneks hakitud pekaanipähkleid

Segage suures kausis banaanid, piim, õli, munad ja essents.

Segage pannikoogitainasse pähkliid. Laske 5 minutit seista.

Valige vahvlipannile soovitud kogus tainast.

Küpsetage seni, kuni tainas enam ei aura (u. 4 minutit). Serveerige vahtrasiirupiga.

Kaerahelbe-, õuna- ja kaneelivahvlid

- 2 tassitait pannkoogi-või vahvljahu • ? tassitait kiirkaerahelbeid • 2 supilusikatäit suhkrut
- 1 teelusikatäis kaneelpulbrit • 1,5 tassitait piima • 2 supilusikatäit toiduõli • 1 suur muna
- 3/4 tassitait kooritud õunatükke (näiteks McIntosh Red vms. punane lauaõun)

Segage suures kausis kokku pannikoogijahu, kaerahelbed, suhkur ja kaneel.

Segage teises kausis piim, õli, muna ja õunatükid. Lisage vedel segu kuivainetele ja segage ühtlaseks tainaks.

Laske 5 minutit seista. Valige vahvlipannile soovitud kogus tainast.

Küpsetage seni, kuni tainas enam ei aura (u. 4 minutit).

Grillitud road

Pange seadme külge grillimisplaadid (sõltuvalt mudelist).

Pange liha plaatidele. Pange seade kinni ja laske retseptist ja maitsest sõltuva aja vältel küpseda.

Steak Mirabeau

- 1 umbes 200 g lihalõik (u. 3 cm paksune) • 2 soolatud anšoovist • 25 g rohelist oliivi

Peske anšoovised voolava vee all üle ja eemaldage selgroogu.

Grillige lihalõiku 2 kuni 3 minutit (kergelt verine või läbiküpsunud).

Otse enne laualeandmist seadke lihalõigule anšoovisfileed ja tükike võid ning lisage mõned rohelised oliivid.

Maitsestage pipraga.

Küüslaugused krevetivardad (2 sööjale)

- 1/2 naela kooritud keskmise suurusega krevette • 2 supilusikatäit toiduõli
- 2 õhukesteks viiludeks lõigatud küüslauguküünt • 1/2 teelusikatäit jahvatatud punast pipart
- 1 supilusikatäis hakitud peterselli • soola, pipart • 12 -15 kirsstomateid • 2 viilu sidrunit

Pange grill sooja.

Segage keskmise suurusega kausis krevetid, õli, küüslauk, pipar ja petersell ning maitsestage soola ja pipraga.

Laske 20 minutit seista. Ajage krevetid ja 3 kirsstomatit peenele bambusest küpsetusvardale.

Grillige 5 minutit või maitsele vastavalt. Serveerige värskest lõigatud sidruniviilude ja röstsaiaga.

Grillitud võileivad

Pange seadme külge võileivaplaadid (sõltuvalt mudelist). Pange võileib plaadi süvendisse. Sulgege seade ja suruge käepidemed kokku, et saia-või leivapooled kõvasti teineteise külge jääksid. Küpsetage 3 - 4 minutit vastavalt maitsele.

Rokfooritäidisega sai

• 4 viilu saia • 30 g võid • 8 pähkli • 50 g rokfoori

Määrige saiaviilude väliskülgedele võid. Koorige pähklid ja hakkige jämedalt.

Segage 10 g või ja rokfooriga.

Määrige segu kahele saiaviilule ja katke ülejäänud kahe viiluga.

Virginia-pärane täidisega sai

• 4 viilu saia • 20 g võid • 1 väike sibul • murulauku • 4 supilusikatäit korralikult nõrutatud kohupiima

• 1 supilusikatäis koort • soola • paprikapulbrit

Määrige saiaviilude väliskülgedele võid. Koorige sibul ja hakkige peeneks.

Peske murulauk ja peenestage kääridega. Segage kausis sibul

ja murulauk kohupiima, koore, näpuotsatäie soola ja 1/2 teelusikatäie paprikapulbriga.

Määrige segu kahele saiaviilule ja katke ülejäänud kahe viiluga.

Magus sai

• 4 viilu saia • 20 g võid • 2 väikest tahvlit magusat tumedat šokolaadi • 1/2 banaani

Määrige saiaviilude väliskülgedele võid. Pange kahe viilu peale kaks tükki šokolaadi, banaaniviilud ja nende peale uuesti kaks tükki šokolaadi.

Katke ülejäänud kahe saiaviiluga.

Bricelets (õhukesed šveitsi vahvlid)

Pange seadme külge bricelet-vahvli plaadid (sõltuvalt mudelist).

Seda tüüpi vahvleid saab valmistada kas tahkest, paksust või vedelast tainast.

Tahke taina jaoks veeretage tainast pall (u. 3 cm) ja pange see bricelet-vahvliplaadi keskele.

Sel moel saate küpsetada väikeseid vahvleid näiteks suupistelauale.

Paksu taina plaadilepanekuks kasutage supilusikat ja vedela taina jaoks kulpi

– sel moel katab tainas ühtlaselt kogu plaadi.

Sulgege seade, vajutades kaks poolt kõvasti kinni, et vahvlid võimalikult õhukesed jääksid.

Pähkli-bricelets (paks tainas) - 14-15 tükki (l u. 16 cm)

• 200 g jahu • 200 g peensuhkrut • kotike vaniljesuhkrut • 4 muna • 400 g jahu • näpuotsatäis soola.

• 60 kuni 100 jahvatatud pähkleid

Hõõruge või suhkru ja munadega õhuliseks seguks.

Lisage jahu, sool ja pähklid ning segage korralikult.

Küpsetusaeg: u. 3 minutit.

Soolased bricelets (tahke tainas) - 10 - 15 väikest vahvleid

• 200 g võid • 200 g suhkrut • kotike vaniljesuhkrut • 4 muna • näpuotsatäis soola • 400 g jahu.

• 60 - 100 g jahvatatud pähkleid • 100 g võid • 150 g jahu • 6 supilusikatäit vett • 1 teelusikatäis soola

Lahustage sool vees ja segage see või ja jahuga ühtlaseks tainaks.

Laske tainal 30 minutit seista.

Veeretage tainast pall (l u. 3 cm) ja pange see vahvliplaadi keskele.

Küpsetusaeg: u. 3 minutit.

Dėkojame, kad pasirinkote šį aparatą, kuris yra skirtas tik naudojimui namuose.

Atidžiai perskaitykite ir saugokite šias instrukcijas, kurios yra bendros įvairioms aparato versijoms ir tai-komos priklausomai nuo priedų, pristatytų su aparatu.

Atsižvelgdama į vartotojo interesus, mūsų įmonė pasilieka teisę bet kada keisti savo pagamintų prekių savybes ar sudėtinę dalis.

Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, šis aparatas pagamintas laikantis galiojančių standartų ir teisės akto (Žemos įtampos, Elektromagnetinio suderinamumo, Medžiagų, kurios liečiasi su maistu, Aplinkos apsaugos direktyvų...).

Nelaimingų atsitikimų namuose prevencija

- Niekada nenaudokite aparato be priežiūros.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo. Vaikai turi būti prižiūrimi, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.
- Aparatui veikiant, paviršiai gali būti labai įkaitę. Nelieskite karštų aparato paviršių.
- Niekada nejunkite aparato į tinklą, jei jo nenaudojate.
- Įvykus nelaimingam atsitikimui, nudegusią vietą nedelsdami nuplaukite šaltu vandeniu ir, jei reikia, iškviškite gydytoją.
- Kepant dūmai gali būti pavojingi gyvūnams, kurių kvėpavimo sistema yra labai jautri, pavyzdžiui, paukščiams. Patariame paukščius auginantiems šeiminiškams laikyti juos toliau nuo virtuvės.

Įrenginys

Niekada nedėkite aparato tiesiai ant paviršiaus, kurį galima greitai sugadinti (stiklinio stalo, staltiesės, laku padengtų baldų...). Nenaudokite jo ant slidaus paviršiaus, pavyzdžiui, „Bulgomme“ tipo staltiese uždengto stalo.

Nedėkite aparato ant slidžių arba karštų paviršių ar šalia jų; niekada neleiskite laidui kabėti virš šilumos šaltinio (kepimo plokščių, dujinės viryklės...).

- Atidarykite jį.
- Išvyniokite visas įpakotas dalis, nuimkite lipnias etiketes ar išardykite priedus aparato viduje ir išorėje.

Kepimo plokščių parinkimas

• Jūs galite naudoti įvairius plokščių rinkinius, priklausomai nuo modelio.

• Norėdami nuimti plokštes - A

- Paspauskite nuėmimo mygtuką, laikydami jas už rankenų, esančių kiekvienoje pusėje.

• Norėdami vėl uždėti plokštes - B - C

- Dėkite plokštę istrižai, įpjovą įstumdami į išsikišimą.
- Paspauskite plokštę, kad ji užsifiksuotų.

Pirmą kartą naudodami nuvalykite plokštes popieriniu rankšluosčiu, sudrėkintu maistiniu aliejumi. Likusį aliejų nuvalykite švarių popieriniu rankšluosčiu.

Prieš keisdami plokštes įsitikinkite, kad aparatas yra atvėšęs ir išjungtas iš tinklo.

Įjungimas ir kaitinimas

- Uždarykite aparatą.
- Išvyniokite visą laidą.

Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su po aparatu nurodyta įtampa ir galia.

Aparatą junkite tik į žemintą tinklą.

Jei naudojate elektros ilgiklį:

- jis turi būti mažiausiai tokio paties diametro ir įjungtas į išemintą lizdą ;
- reikia imtis visų būtinų atsargumo priemonių, kad už ilgiklio niekas neužkliūtų.

Jeii šio aparato laidas yra pažeistas, gamintojas, centras, kuris yra įgaliotas atlikti priežiūrą po pardavimu, arba panašios kvalifikacijos asmuo jį turi pakeisti, kad nebūtų pavojaus susižeisti.

Šio aparato negalima jungti naudojant išorinį laiko matavimo prietaisą ar atskirą distancinio valdymo sistemą.

- Įkiškite laidą į sienoje esantį maitinimo lizdą: užsidega šviesos signalas.
- Leiskite aparatui įkaisti: kai pasiekama kepimo temperatūra, šviesos signalas užgesta.

Nelieskite karštų aparato paviršių : naudokite bendrą rankeną.

Niekada nenaudokite aparato neįdėję produktų.

Baigus naudoti aparatą

- Ištraukite laidą iš maitinimo tinklo
- Leiskite aparatui atvėsti, palikę jį atidarytą.
- Plokštes ir aparato korpusą plaukite kempine ir indų plovikliu. Plokštes galima plauti indaplovėje.
- Nenaudokite metalinės kempinės ir valymo miltelių.

Šio aparato negalima nardinti į vandenį.

Aparato ir jo laido niekada nenardinkite į vandenį. Neplaukite jų indaplovėje.

Apvyoka

- Aparatą galite laikyti pastatytą vertikaliai, kad sutaupytumėte vietos.
- Uždarykite aparatą ir užfiksukite uždarymo juosta.
- Apvyniokite laidą apie tam skirtą vietą.

Pirmą kartą naudojant aparatą, pirmosiomis minutėmis gali skliti nestiprus kvapas ir dūmai.

Kepant yra įprasta, kad signalas užgesta ir užsidega.



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.

➔ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Receptai

Vaflių receptai (apie 12 vaflių)

Įdėkite vaflių plokštes (priklausomai nuo modelio). Supilkite paruoštą masę, atidžiai stebėdami, kad ja būtų padengtas kiekvienas griovelis ir ji netekėtų per viršų. Kepkite apie 4 min., priklausomai nuo to, kiek norite vaflius apkepti. Neatidarykite aparato, kol vafliai kepa. Padėkite vaflius ant lėkštės ir prieš valgdami palaukite 1 min.: tuomet jie tampa traškesni.

Vafliai su šokoladu

- 2 puodeliai mišinio lietiniams ar vafliams • 3 šaukštai kakavos be cukraus • 2 šaukštai cukraus
- 1/4 puodelio šokolado pupelių • 1/3 puodelio smulkiai supjaustytų graikinių riešutų • 1,5 puodelio pieno
- 1/3 puodelio augalinio aliejaus • 2 dideli kiaušiniai • 1/2 arbatinio šaukštelio vanilės esencijos.

Dideliame inde sumaišykite mišinį lietiniams, kakavos miltelius, cukrų, šokoladą ir graikinius riešutus pagal savo skonį. Kitame inde sumaišykite pieną, aliejų, kiaušinius ir vanilę. Skystą masę supilkite į mišinį lietiniams ir viską maišykite, kol gausite vientisą masę. Palikite masę pastovėti 5 min.

Norimą masės kiekį supilkite į vaflinę. Kepkite tol, kol nustos eiti garai – apie 4 min.

Patiekite su plakta grietinėle ir šokoladiniu sirupu.

Vafliai su bananais ir karijų riešutais

- 2 labai prisirpę ir susmulkinti bananai • 1 puodelis pieno • 2 šaukštai augalinio aliejaus • 1 didelis kiaušinis
- 1/2 arbatinio šaukštelio vanilės esencijos • 2 puodeliai mišinio lietiniams arba vafliams
- 1/4 puodelio smulkiai supjaustytų karijų riešutų

Dideliame inde sumaišykite bananus, pieną, aliejų, kiaušinius ir vanilę.

Maišykite mišinį lietiniams ir riešutus, kol gausite vientisą masę. Mišinį palikite pastovėti 5 min.

Norimą masės kiekį supilkite į vaflinę.

Kepkite tol, kol nustos eiti garai – apie 4 min. Patiekite su klevų sirupu.

Vafliai su avižų dribsniais, obuoliais ir cinamonu

- 2 puodeliai mišinio lietiniams arba vafliams • 1/4 puodelio avižinių dribsnių (greitai iškepa)
- 2 šaukštai cukraus • 1 arbatinis šaukštelis cinamono miltelių • 1,5 puodelio pieno
- 2 šaukštai augalinio aliejaus • 1 didelis kiaušinis
- 3/4 puodelio „McIntosh“ rūšies nulupty ir mažais gabalėliais supjaustytų obuolių

Dideliame inde sumaišykite mišinį lietiniams, avižinius dribsnius, cukrų ir cinamoną.

Kitame inde sumaišykite pieną, aliejų, kiaušinį ir obuolius.

Skystą masę supilkite į mišinį lietiniams ir viską maišykite, kol gausite vientisą masę.

Palikite masę pastovėti 5 min. Norimą masės kiekį supilkite į vaflinę.

Kepkite tol, kol nustos eiti garai – apie 4 min. Patiekite su klevų sirupu.

Ant grotelių kepamos mėsos receptai

Įdėkite plokštes su grotelėmis (priklausomai nuo modelio).

Mėsą padėkite ant plokščių. Uždarykite aparatą ir kepkite pagal receptą ir savo skonį.

Žlėgtainis „Mirabeau“

- 1 mėsos gabalėlis, apie 200 g (storis – apie 3 cm) • 2 sūdyti ančiuviai • 25 g žaliųjų alyvuogių

Po tekančiu vandeniu nuplaukite ančiuvius ir išimkite centrinę ašaką.

Kepkite mėsą grilyje 2–3 min. – ji bus kraujuojanti arba gerai iškepusi.

Prieš patiekdami, ant žlėgtainio sudėkite ančiuvių filė ir sviesto gabalėlį, viršuje uždėkite žaliųjų alyvuogių.

Pagal skonį pabarstykite pipirų.

Krevetės su česnaku ant iešmo (2 porcijos)

- 1/2 svaro vidutinio dydžio nulupty krevėčių • 2 šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 česnako skiltelės, supjaustytos plonais griežinėliais • 1/2 arbatinio šaukštelio grūstų ankštinių pipirų
- 1 šaukštas susmulkintų petražolių • druskos ir pipirų • 12–15 vyšnių pomidorų • 2 griežinėliai citrinos

Įkaitinkite grilį. Vidutinio dydžio inde sumaišykite krevetes, alyvuogių aliejų, česnaką, ankštinius pipirus,

petražoles, paskui pagal savo skonį įberkite druskos ir pipirų. Masę palikite pastovėti 20 min.

Krevetes sumaukite ant mažo bambukinio iešmo su 3 vyšniniais pomidorais.

Kepkite grilyje 5 min. arba pagal savo skonį. Patiekite su šviežios citrinos griežinėliais ir skrudinta duona.

Grilyje keptų sumuštinų receptas

Įdėkite plokštes karšties sumuštiniams su kumpiu ir sūriu (priklausomai nuo modelio). Karšties sumuštinis su kumpiu ir sūriu sudėkite ant plokštės. Uždarykite aparatą ir pamažu spauskite rankenas, kad duonos riekelės gerai susispaustų. Kepkite 3–4 minutes, priklausomai nuo to, kiek norite apkepti sumuštinis.

Sumuštiniai su „Rokforo“ sūriu

• 4 duonos riekelės • 30 g sviesto • 8 graikiniai riešutai • 50 g „Rokforo“ sūrio

Duonos riekelių išorines puses patepkite sviestu.

Graikinius riešutus išimkite iš kevalo ir stambiai juos supjaustykite.

Sumaišykite 10 g sviesto ir „Rokforo“ sūrį.

Paruoštą masę užtepkite ant dviejų duonos riekelių, paskui uždenkite dviem kitomis riekelėmis.

Karštas sumuštinis su kumpiu ir sūriu „Virginia“

• 4 duonos riekelės • 20 g sviesto • 1 mažas svogūnas • laiškis česnakas

• 4 šaukštai gerai nusunktos varškės • 1 šaukštas grietinės • druskos • paprikos miltelių

Duonos riekelių išorines puses patepkite sviestu. Nulupkite svogūną ir smulkiai jį supjaustykite.

Nuplaukite laiškį česnaką ir supjaustykite jį mažais gabalėliais.

Moliniam dubenyje svogūną ir laiškį česnaką sumaišykite

su sūriu, grietine, žiupsneliu druskos ir 1/2 kavos šaukštelio paprikos miltelių.

Paruoštą masę užtepkite ant dviejų duonos riekelių, paskui uždenkite dviem kitomis riekelėmis.

Desertinis sumuštinis

• 4 duonos riekelės • 20 g sviesto • 2 plytelės saldaus juodojo šokolado • 1/2 banano

Duonos riekelių išorines puses patepkite sviestu.

Ant dviejų riekelių uždėkite du šokolado kvadratėlius, apvaliais griežinėliais supjaustytą bananą ir dar kartą – du šokolado kvadratėlius.

Paskui uždenkite kitomis duonos riekelėmis.

Sausainių receptai

Įdėkite plokštes sausainiams (priklausomai nuo modelio).

Sausainius galima gaminti iš kietos, pusiau skystos arba skystos tešlos. Ruošdami kietą tešlą, suformuokite iš jos rutuliuką (apie 3 cm) ir padėkite jį sausainių plokštės viduryje.

Taip pagaminsite mažus sausainius, pavyzdžiui, aperityvui. Pusiau skystą tešlą paskirstykite su šaukštu, o skystą tešlą – su samčiu. Taip tešla pasiskirstys visoje plokštėje.

Uždarykite aparatą, stipriai suspausdami abi plokštes, kad sausainiai būtų pakankamai ploni.

Sausainiai su lazdyno riešutais (pusiau skysta tešla) - 14–15 sausainių (1 apie 16 cm)

• 200 g sviesto • 200 g cukraus • vienas pakelis vanilinio cukraus • 4 kiaušiniai • 1 žiupsnelis druskos

• 400 g miltų • 60–100 g maltų lazdyno riešutų

Plakite sviestą su cukrumi ir kiaušiniai, kol atsiras putų.

Supilkite miltus, druską ir lazdyno riešutus, gerai išmaišykite.

Kepimo laikas: apie 3 minutės.

Sūrūs sausainiai (kieta tešla) - 10–15 mažų sausainių

• 200 g sviesto • 200 g cukraus • vienas pakelis vanilinio cukraus • 4 kiaušiniai • 1 žiupsnelis druskos

• 400 g miltų • 60–100 g maltų lazdyno riešutų • 100 g sviesto • 150 g miltų • 6 šaukštai vandens

• 1 kavos šaukštelis druskos

Ištirpdykite druską vandenyje ir maišykite su sviestu ir miltais, kol gausite riebią tešlą.

Leiskite tešlai pastovėti 30 minučių.

Suformuokite rutuliukus (1 apie 3 cm). Rutuliuką padėkite kepimo plokštės viduryje.

Kepimo laikas: apie 3 minutės.

Paldies, ka esat iegādājušies šo ierīci, kas paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Uzmanīgi izlasiet un noglabāriet viegli pieejamā vietā ierīces aprakstu un lietošanas instrukciju, kas kopīga dažādām šīs ierīces versijām atkarībā no piederumiem, kas ietilpst komplektā ar to.

Mūsu kompānija patur tiesības jebkurā brīdī patērētāja interešu labā nomainīt ierīces raksturīpašības vai sastāvdaļas.

Lai rūpētos par Jūsu drošību, šī ierīce ir pielāgota lietošanas normām un noteikumiem (Zema spiediena direktīva, Elektromagnētiskā atbilstība, Materiāli, kas ir kontaktā ar ēdienu, Vide, ...).

Nelaiemes gadījumu novēršana mājas apstākļos

• Nekad nelietojiet ierīci bez uzraudzības.

• Šis aparāts nav paredzēts tādām personām (tai skaitā bērniem), kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādām personām, kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par aparāta lietošanas noteikumiem. Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar šo aparātu.

• Kamēr ierīce darbojas, ārējo virsmu temperatūra var būt paaugstināta. Neaiztikt ierīces karstās virsmas.

• Nekad nepievienojiet ierīci strāvai, ja tā netiek lietota.

• Ja noticis nelaimes gadījums, nekavējoties atvēsiniet apdedzināto vietu ar aukstu ūdeni un, ja nepieciešams, izsauciet ārstu.

• Dūmi, kas rodas cepšanas laikā, var būt bīstami dzīvniekiem ar jūtīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Iesakām putnu īpašniekiem tos turēt pēc iespējas tālāk no virtuves.

Izmantošanas

Nekad nenovietojiet ierīci tiešā saskarē ar trauslām virsmām (stikla galds, galdauts, lakotas mēbeles ...). Izvairieties no tās lietošanas uz plastikāta virsmas.

Novietojiet ierīci uz karstas vai slidenas virsmas vai tās tuvumā. Nekādā gadījumā nepieļaujiet, ka vads atrodas virs karstuma avota (plīts virsmas...).

• Atveriet ierīci.

• Noņemiet iesaiņojumu, uzlīmes vai citus svešķermeņus no aparāta ārējās daļas, kā arī iekšējās daļas.

Cepamo formu izvēle

• Atkarībā no modeļa Jūs varat izmantot dažādas sildvirsmas.

• Virsmu noņemšana - A

- Nospiežat atvēršanas pogu, turot virsmu pie rokturiem ar abām rokām.

• Virsmu uzlikšana - B - C

- Slīpi ievietot virsmu pamatnes iedobē.

- Piespiest virsmu, lai tā nofiksējas.

Pirms pirmās lietošanas iesmērējiet sildvirsmas ar eļļā iemērktu papīra salveti.

Eļļas pārpalikumus noslaucīt ar tīru papīra salveti.

Pirms virsmas maiņas uzsākšanas pārliecināties, vai ierīce ir atdzisusi un atvienota no elektrības padeves.

Ierīces pieslēgšana un uzsildīšana

• Aizveriet ierīci.

• Pilnībā atritiniet vadu.

Pārbaudiet, vai elektroinstalācijas jauda un spriegums sakrīt ar to, kas norādīts uz ierīces.

Ieslēdziet ierīci tikai zemētam kontaktam.

Ja lietojat elektrisko pagarinātāju:

- tā kabela diametram jābūt vismaz identiskam, un kontaktligzdai jābūt iezemētai ;
- ievērojiet nepieciešamo piesardzību, lai apkārtējie nesaņemtos pagarinātāja vadā.

Ja ierīces kabelis ir bojāts lai izvairītos no iespējamām briesmām, to drīkst aizvietot tikai ražotājs, apkopes servisa vai līdzīgas kvalifikācijas darbinieks.

Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējā taimera vai tālvadības pults palīdzību.

- Iespraust kontaktdakšu sienas rozetē: iedegsies signāllampīņa.
- Ļaut ierīcei uzkarst: signāllampīņa izslēgsies, kad virsma būs sasniegusi cepšanai nepieciešamo temperatūru.

Lietojot ierīci pirmo reizi, sākumā var izdalīties viegls aromāts un dūmi.

Neaiztikt ierīces karstās virsmas : Izmantot ierīces rokturi.

Cepšanas laikā signāllampīņa var ik pa laikam ieslēgties un izslēgties.

Pēc lietošanas

- Atvienot vadu no strāvas.
- Ļaujiet ierīcei atdzist atvērtā veidā.
- Notīrīt ierīces sildvirsmas un korpusu ar lupatiņu vai švammi, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli. Sildvirsmas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nelietot metāla birstītes un tīrāmo pulveri.

Šī ierīce nedrīkst tikt mērcēta.

Nekad nemērciet ierīci un tās vadu ūdenī. Tos nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Uzglabāšana

- Ierīci var glabāt vertikālā stāvoklī, lai ietaupītu vietu.
- Aizvērt ierīces vāku un nostiprināt to ar fiksatoru rokturī.
- Satīt vadu tam paredzētajā nodaļījumā.



lesaištāmies vides aizsardzībā!

- ① Ierīces ražošanā izmantoti vairāki materiāli, kas ir lietojami atkārtoti vai otrreiz pārstrādājami.
- ➔ Nododiet to elektroierīču savākšanas punktā vai, defekta gadījumā, autorizētā servisa centrā, lai nodrošinātu tās pārstrādi.

Receptes

Vafeļu receptes (apmēram 12 vafelēm)

Uzlikt vafeļu formu (atkarībā no modeļa). Uzmanīgi, nepārlejot pāri malām, uzliet mīklu, vienmērīgi aizpildot vafeles formu. Ļaut cepties apmēram 4 minūtes atkarībā no tā cik stipri apceptas vafeles Jūs vēlaties. Nevērt vajā vāku cepšanas laikā. Izņemot no vafeļpannas vafeles un ļaut tām atdzist 1 min: tad tās kļūs kraukšķīgas.

Šokolādes vafeles

- 2 glāzes pankūku vai vafeļu miltu • 3 ēd. karotes kakao • 2 ēd. karotes cukura • 1/4 glāze kakao pupiņu
- 1/3 glāze smalki samaltu riekstu • 1,5 glāze piena • 1/3 glāze augu eļļas • 2 lielas olas
- 1/2 tējkarote vaniļas esences

Liela bļodā sajauciet pankūku miltus, kakao pulveri, cukuru, šokolādi un riekstus pēc garšas. Citā bļodā samaisiet miltus, eļļu, olas un vaniļu.

Pievienojiet bļodas saturu pirmās bļodas saturam un sajauciet viendabīgā masā.

Ļaujiet mīklai uzbriest 5 minūtes. Ielejiet vēlamo mīklas daudzumu vafeļpannā.

Ļaujiet cepties kamēr izdalās tvaiks – apmēram 4 minūtes. Pasniedziet ar putukrējumu vai šokolādes sīrupu.

Banānu un pekanriekstu vafeles

- 2 nomizoti, nogatavojušies banāni • 1 glāze piena • 2 ēd. karotes augu eļļas • 1 liela ola
- 1/2 tējkarotes vaniļas esences • 2 glāzes pankūku vai vafeļu miltu
- 1/4 glāze smalki samaltu pekanriekstu

Liela bļodā sajauciet banānus, pienu, eļļu, olas un vaniļu.

Vienmērīgi samaisiet vafeļu mīklas maisījumu ar riekstiem. Ļaujiet mīklai uzbriest 5 minūtes.

Ielejiet vēlamo mīklas daudzumu vafeļpannā.

Ļaujiet cepties kamēr izdalās tvaiks – apmēram 4 minūtes. Pasniedziet ar kļavu sīrupu.

Auzu pārslu, ābolu un kanēja vafeles

- 2 glāzes pankūku vai vafeļu miltu • 1/4 glāze auzu pārslas (ātri vārāmās) • 2 ēd. karotes cukura
- 1 tējkarote malta kanēja • 1.5 glāze piena • 2 ēd. karotes augu eļļas • 1 liela ola
- 3/4 glāze nomizotu, mazos gabaliņos sagrieztu McIntosh šķirnes ābolu.

Liela bļodā sajauciet pankūku miltus, auzas, cukuru un kanēli.

Citā bļodā sajauciet miltus, pienu, eļļu, olu un ābolus.

Pievienojiet bļodas saturu pirmās bļodas saturam un sajauciet viendabīgā masā.

Ļaujiet mīklai uzbriest 5 minūtes. Ielejiet vēlamo mīklas daudzumu vafeļpannā.

Ļaujiet cepties kamēr izdalās tvaiks – apmēram 4 minūtes. Pasniedziet ar kļavu sīrupu.

Grila receptes

Uzlikt grila formu (atkarībā no modeļa).

Uzlikt gaļu uz sildvirsmas. Aizvērt vāku un ļaut cepties, vadoties pēc receptes vai Jūsu gaumes.

Mirabo steiks

- 1 steiks apm. 200 g (apm. 3 cm biezs) • 2 anšovi sāļījumā • 25 g zaļo olīvu

Zem tekoša ūdens nomazgājiet anšovus un izņemiet asakas.

Cept steiku 2-3 min līdz tas ir asiņains vai labi izcepts.

Pirms pasniegšanas uzlikt uz steika anšova fileju, sviesta piciņu un zaļās olīvas. Pievienot piparus pēc garšas.

Krevešu un ķiploku iesms (2 porcijas)

- Apm. 200 g vidēja lieluma krevetes bez čaulas • 2 ēd. karotes olīveļļas
- 2 ķiploka daiviņas sagrieztas plānās šķēlītēs • 1/2 tējkarote malta čilli pipara
- 1 tējkarote sasmalcināta pētersīja • sāls un pipari • 12-15 ķirštomāti • 2 citrona šķēles

Uzkarsējiet grilu. Vidēja izmēra bļodā sajauciet krevetes, olīveļļu, ķiplokus, čilli piparus un pētersījus, pēc tam pievienojiet sāli un piparus pēc garšas. Ļaujiet visam ievilkties 20 minūtes.

Uzspraudiet krevetes un trīs ķirštomātus uz maza bambusa iesma.

Ieciet grilēties uz 5 min vai uz citu laiku, pēc Jūsu izvēles.

Pasniedziet ar svaigām citrona šķēlēm un grilētu maizi.

Grilētu sendviču receptes

Uzlikt sendviču formu (atkarībā no modeļa).

levietot sendvičus starp sildvirsmām. Aizvērt vāku un kārtīgi saspiegt abus rokturus. Ļaut cepties apmēram 3-4 minūtes atkarībā no tā cik apceptus sendvičus Jūs vēlaties.

Rokforas siera sendvičs

• 4 maizes šķēles • 30 g sviesta • 8 rieksti • 50 g rokforas siera

Apsmērējiet ar sviestu sendviča maižu ārējās virsmas.

Atdaliet valriekstus no to čaulas un viegli sasmalciniet. Sajauciet 10 g sviesta ar rokforas sieru.

Sagatavoto masu lieciet uz divām maizes šķēlēm, pāri pārlietot divas pārējās maizes šķēles.

Virdžīnijas sendvičs

• 4 maizes šķēles • 20 g sviesta • 1 mazs sīpols

• maurloki • 4 ēd. karotes sausa biezpiena 1 ēd. karote saldā krējuma • sāls • paprikas pulveris

Apsmērēt ar sviestu sendviča maižu ārējās puses.

Nolobīt sīpolu un sīki to sasmalcināt. Nomazgāt maurlokus un ar šķērēm sagriezt tos.

Māla traukā sajaukt sīpolu un maurlokus ar biezpienu, saldo krējumu,

šķipsniņu sāls un 1/2 tējkaroti paprika pulvera.

Sagatavoto masu lieciet uz divām maizes šķēlēm, pārklājot tās ar divām pārējām maizes šķēlēm.

Deserta sendviči

• 4 maizes šķēles • 20 g sviesta • 2 melnās šokolādes tāfelītes • 1/2 banāns

Apsmērēt ar sviestu sendviču maižu ārējās puses.

Uz divām no tām uzlieciet divus šokolādes gabaliņus, ripiņās sagriezta banāna šķēlītes un vēl divus šokolādes gabaliņus.

Pārklājiet ar divām maizes šķēlēm.

Plāno vafeļu receptes

Uzlikt plāno vafeļu formu (atkarībā no modeļa).

Plānās vafeles var gatavot gan no cietas, gan pusšķidrās, gan šķidrās mīklas.

Ja izmantojat cietu mīklu, izveidojiet no mīklas bumbiņu (apm. 3 cm diametrā) un novietojiet to pannas vidū. Jūs varat taisīt arī mazas vafeles, piemēram, aperatīvam.

Pusšķidro mīklu lejiet ar ēdamkaroti un šķidro mīklu ar kausiņu vienmērīgi izklājiet pa visu virsmu. Aizveriet vāku, stingri saspiežot abus virsmas, lai iegūtu pēc iespējas plānākas vafeles.

Riekstu plānās vafeles (pusšķidrā mīkla) - 14-15 vafelēm (1 apm. 16 cm diametrā)

• 200 g sviesta • 200 g cukura • 1 paciņa vaniļas cukura • 4 olas • šķipsniņa sāls • 400 g miltu

• 60-100 g maltu riekstu

Saputot sviestu, cukuru un olas.

Pievienot miltus, sāli un riekstus, kārtīgi samaisīt.

Cepšanas laiks: apm. 3 minūtes.

Sālās plānās vafeles (cietā mīkla) - 10-15 plānās vafeles

• 200 g sviesta • 200 g cukura • 1 paciņa vaniļas cukura • 4 olas • šķipsniņa sāls • 400 g miltu

• 60-100 g maltu lazdu riekstu • 100 g sviesta • 150 g miltu • 6 ēd. karotes ūdens • 1 tējkarote sāls

Izšķīdināt sāli ūdenī un sajaukt ar sviestu un miltiem līdz izveidojas viendabīga mīkla.

Ļaut mīklai uzbriest 30 minūtes.

Veidot bumbiņas (1 apm. 3 cm diametrā) un novietot to formas vidū.

Cepšanas laiks: apm. 3 minūtes.

PL 4 - 7

CZ 8 - 11

SK 12 - 15

H 16 - 19

BG 20 - 23

RO 24 - 27

SRB 28 - 31

HR 32 - 35

SLO 36 - 39

EST 40 - 43

LT 44 - 47

LV 48 - 51