

COMBI SANDWICH/
WAFFLE MAKER/GRILL
INSTRUCTION MANUAL
SANDWICH/WAFFEL/GRILL-KOMBI
BENUTZERHANDBUCH
APPARECCHIO PER SANDWICH/WAFFLE
COMBI/GRIGLIA
MANUALE DI ISTRUZIONI
ZESTAW DO KANAPEK/
GOFRÓW/GRILLA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
KOMBINOVANI TOSTER ZA SENDVIČE/
VAFLE/GRIL
UPUTSTVO ZA UPOTREBU
APVIENOTA KARSTMAIŽU/
VAFELU PANNA/GRILS
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
COMBI SUVOŽTINIAI/
VAFLINĖ/SKRUDINTUVAS
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
PRĀJITOR MIXT DE SANDVIŠURI/
GOFRE/GRILL
MANUAL DE UTILIZARE

КОМБИНИРАН ГРИЛ ЗА САНДВИЧИ/
ВАФЛИ/ГРИЛ
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
КОМБИНОВАНА САНДВИЧНИЦЯ/
ВАФЕЛЬНИЦЯ/ГРИЛЬ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
SANDWICH MAKER CROQUE
MONSIEUR GRILL 3 EN 1
MANUEL D'UTILISATION
COMBI SÁNDWICH/MOLDE
PARA GOFRES/GRILL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
COMBI TOSTI-/WAFELMAKER/GRILL
GEBRUIKERSHANDLEIDING
KOMBINERAT SMÖRGÅS-/
VÅFFEL JÄRN/GRILL
BRUKSANVISNING
3-В-1 САНДВИЧНИЦЯ/
ВАФЕЛЬНИЦЯ/ГРИЛЬ
ІНСТРУКЦІЯ РО QKSPLUATACII
КОМБИ СЭНДВИЧ/ВАФЛЯ
ЖАСАҒЫШ/БАРБЕКЮ
ПАЙДАЛАНУ НҰҚСАУЛЫҒЫ



ENGLISH PAGE 2	LIETUVIU K. P. 20	NEDERLANDS PAGINA 38
DEUTSCH SEITE 5	ROMANESTE PAGINA 23	SVENSKA PAGINA 41
ITALIANO PAGINA 8	БЪЛГАРСКИ СТР. 26	РУССКИЙ СТР. 44
POLSKI STRONA 11	УКРАЇНСЬКА СТОР. 29	ҚАЗАҚ БЕТ 48
SCG/CRO/B.i.H. STRANA 14	FRANÇAIS PAGE 32	
LATVIAN LPP. 17	ESPAÑOL PÁGINA 35	

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST
AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of
TZS FIRST
AUSTRIA®
Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании
TZS FIRST
AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим

COMBI SANDWICH/WAFFLE MAKER/GRILL INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT DESCRIPTION (see picture 1)

1. Locking clip
2. Release button for the plates
3. Sandwich plate
4. Waffle plate
5. Grill plate

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage but have it checked and repaired by a competent qualified service (*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified service (*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.

- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc...when it is in use, as a fire might occur.
- Be careful not to scratch the special coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one.
- Always unplug the appliance when it is not in use, especially since it is not equipped with an on/off switch.
- Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

(*). Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

USE

- Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.
- Close the appliance and let it heat.
- Plug into the electrical outlet. The red power light and the green ready light will come on to indicate that the appliance is switched on and heating.
- The green ready light will go out when the cooking temperature is reached. During use, this ready light will come on and out regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- Attention: during the functioning, the baking plates heat up. Pay attention not to get burned.

TO REMOVE COOKING PLATES

Always unplug the Grill Toaster and allow it to cool before removing cooking plates.

Open the Grill Toaster, locate the plate release buttons on front of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base. Grasp the plate with two hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it out of the bas. Press on the other plate release button to remove the other cooking plate in the sane manner.

!! TO AVOID BURNS, WAIT UNTIL THE APPLIANCE HAS TOTALLY COOLED DOWN BEFORE CHANGING THE PLATES.

SANDWICH FUNCTION

- Prepare your sandwich while the unit is heating.
- Fully open the sandwich maker. Place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the plate.
- Fill the sandwich.
- Add the top slice with the buttered side up and carefully close the appliance. Do not force shut. Steam will be ejected from between the plates; make sure that fingers do not come into contact with it.
- Lock the two halves with the wire clip while toasting.
- Your sandwich will be toasted in 2 to 3min or longer to suit your taste. Open the appliance and remove sandwich using a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating.
- Close the lid to preserve the heat until you are ready to toast the next sandwiches.
- Prepare additional sandwiches if desired while the others are cooking.
- Unplug when finished.

GRILL FUNCTION

- Lightly brush grids with butter, margarine or cooking oil to avoid that the foods stick to the plates.
- When the appliance has reached the desired temperature, open it and put the foods in on the grill plate. Make sure the foods are not too thick, so that you can close the appliance. The cooking time depends on the type of food you are grilling. To avoid burning the foods, check regularly during the cooking process.
- When grilling is finished, unplug the appliance and leave it open to allow it to cool down.

WAFFLE FUNCTION

- Lightly brush grids with butter, margarine or cooking oil.
- Pour batter evenly onto the bottom grid but not all the way to the edges.
- Close the grids. Do not hold the handles during baking. Escaping steam can burn.
- The cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open the cover for the first minute
- The average baking time is 4 to 5 minutes but the baking time may vary according to the chosen recipe and the desired browning level.
- Remove the waffles with a plastic or wood spatula. Never use scratching objects, as these might damage the non-stick coating. Close grids.
- When you have finished baking, unplug the cord from the outlet and leave the grids open to cool.
- When using for the first time, discard the first two waffles you bake on the new grids.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- To clean the plates you can let them in the appliance or remove them from the appliance (therefore press on the button 2 near the handle and remove them (see picture). If you let them in the appliance, wipe the plates with a damp cloth or towel. If you remove them from the appliance, you can wash them under running water. Dry them afterwards. Never place the plates into the dishwasher.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

TECHNICAL DATA:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Environment friendly disposal
You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

WAFFLE RECIPES

SHORTBREAD WAFFLES

200 g butter
200 g sugar
4 eggs
twist of lemon
200 g plain flour

YEAST WAFFLES

25 g yeast
¼ l milk
125 g butter
50 g sugar
6 eggs
twist of lemon
pinch of salt
375g plain flour

TRADITIONAL WAFFLES

125 g butter
150 g sugar
twist of lemon
pinch of salt
3 eggs
¼ l milk
250 g plain flour
1 tsp baking powder

CRISP WAFFLES

200 g butter
150 g sugar
4 eggs
350 g plain flour
1 dsp rum
few drops vanilla essence
150-200 ml water (not milk)

APPLE WAFFLES

150 g butter
200 g sugar
4 eggs
1 tsp baking powder
250 g plain flour
pinch of salt
small pinch of ground cloves
1 tsp cinnamon
2 apples peeled and diced

SANDWICH/WAFFEL/GRILL-KOMBI GEBRAUCHSANWEISUNG

TEILEBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1)

1. Verschlussclip
2. Entriegelungsknopf der Backplatten
3. Sandwichplatte
4. Waffelplatte
5. Grillplatte

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung ehe Sie Ihr Gerät benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt ehe Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder hilfsbedürftige Personen vom Gerät fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann (*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, ehe Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.

- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, ehe Sie es reinigen oder wegräumen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese heißen Teile nicht.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Backvorganges nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung aus dem Gerät zu nehmen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da das Gerät keinen An-/Aus-Schalter besitzt.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

INBETRIEBNAHME

- Während des ersten Gebrauchs entwickelt die Antihaf-Beschichtung Qualm. Dieser Rauch ist NICHT schädlich.
- Vor dem ersten Gebrauch sind die Platten mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Schließen Sie das Gerät, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und heizen Sie das Gerät auf.
- Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kontrollleuchte werden aufleuchten und

anzeigen, dass das Gerät funktioniert und aufheizt.

- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Während des Gebrauchs wird diese Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen. Das bedeutet, dass die Betriebstemperatur geregelt wird.
- Achtung! Während des Gebrauchs werden die Backplatten heiß. Berühren Sie sie nicht!

WECHSELN DER HEIZPLATTEN

Trennen Sie den Grilltoaster immer vom Netz und lassen Sie ihn anschließend abkühlen, bevor Sie die Heizplatten entfernen.

Wenn Sie den Grilltoaster öffnen, dann befinden sich die Heizplatten-Entriegelungstasten am Gerät vorn. Drücken Sie fest auf die entsprechende Taste, so wird die Heizplatte leicht nach oben gedrückt. Halten Sie die Platte mit beiden Händen und schieben Sie sie dann von unten aus den Metallbügeln heraus. Ziehen Sie sie nun vollständig heraus. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste der nächsten Heizplatte und entfernen Sie sie auf die gleiche Weise.

!! UM VERBRENNUNGSGEFAHR VORZUBEUGEN, WARTEN SIE IMMER BIS DAS GERÄT VÖLLIG ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE DIE BACKPLATTEN WECHSELN.

GEBRAUCH ALS SANDWICHMAKER

- Während der Erhitzung des Gerätes bereiten Sie Ihren Toast zu.
- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät und legen Sie eine Scheibe Brot mit der gebutterten Seite nach oben auf die untere Platte.
- Belegen Sie nun nach belieben den Toast.
- Fügen Sie die obere Brotscheibe hinzu. Drücken Sie danach den Deckel nach unten. Während des Toastvorganges tritt heißer Dampf aus dem Gerät; achten Sie darauf – Verbrennungsgefahr!
- Schließen Sie das Gerät mit dem Verschlussriegel.
- Nach einer Röstzeit von ca. 2 bis 3min oder länger, je nach Ihrem Geschmack, sind die Sandwich-Scheiben geröstet. Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie den Toast mit einem Holz- oder Plastikspatel. Es dürfen keine metallenen Gegenstände verwendet werden, da sonst die Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das geheizte Gerät bis Sie weitere Toasts rösten wollen.
- Bereiten Sie weitere Toasts vor, während die ersten geröstet werden.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose sobald sie das Gerät nicht mehr verwenden.

GEBRAUCH ALS GRILL

- Reiben Sie die Platten mit etwas Butter, Öl oder Fett ein um zu vermeiden, dass das Grillgut an den Platten klebt.
- Wenn das Gerät die notwendige Temperatur erreicht hat, öffnen Sie das Gerät und legen Sie das Grillgut auf die Platte. Vergewissern Sie sich, dass das Grillgut nicht zu dick ist, damit Sie das Gerät noch schließen können.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Grillgut und der gewünschten Garzeit. Überprüfen Sie das Grillgut daher regelmäßig damit es nicht anbrennt.
- Nach Beendigung des Grillens, ziehen Sie den Netzstecker.

GEBRAUCH ALS WAFFELAUTOMAT

- Füllen Sie den Waffelteig in die Mitte des Waffelautomaten und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Deckel einen Moment fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Füllen Sie nicht zuviel Teig ein, dieser läuft ansonsten an den Seiten heraus.
- Die Backzeit ist ca. 4 bis 5 Minuten aber je nach dem gewählten Rezept und dem gewünschten Bräunungsgrad kann die Backzeit variieren.
- Wenn die Waffel fertig ist, nehmen Sie diese bitte mit einem Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, da ansonsten die Beschichtung der Backfläche beschädigt werden kann.
- Nach Beendigung des Backens ziehen Sie den Netzstecker.

PFLEGEHINWEISE

- Gerät vom Netz trennen und das Gerät und die Platten abkühlen lassen bevor sie gereinigt werden.
- Wischen Sie die Aussenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Um die Platten zu reinigen, können Sie diese entweder in dem Gerät lassen oder sie herausnehmen (dafür drücken Sie auf die Taste 2 in der Nähe des Handgriffs und entfernen Sie sie (siehe Abbildung). Wenn Sie sie in dem Gerät lassen, reinigen Sie sie nur mit einem Tuch oder Küchenpapier. Wenn Sie sie aus dem Gerät entfernen, können Sie sie unter fließendem Wasser reinigen. Trocknen Sie sie

gut ab. Geben Sie die Platten niemals in die Spülmaschine.

- Niemals mit metallenen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W

WAFFELREZEPTE

SANDWAFFELN

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 geriebene Zitronenschale
Salz
200 g Weizenmehl

HEFEWAFFELN

25 g Hefe
¼ l Milch
125 g Butter
50 g Zucker
6 Eier
1 geriebene Zitronenschale
Salz
375g Weizenmehl

EINFACHE WAFFELN MIT BACKPULVER

125 g Butter
150 g Zucker
1 geriebene Zitronenschale
Salz
3 Eier
¼ l Milch
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

KNUSPRIGE WAFFELN

200 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Esslöffel Rum
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
ca. 150-200 ml Wasser
(keine Milch)

APFELWAFFELN

150 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
4 Eier
½ Teelöffel Salz
250 g Mondamin (Stärkemehl)
1 gestr. Teelöffel Backpulver
1 gestr. Teelöffel Zimt
1 Messerspitze geriebene Nelken
2 in kleine Würfel geschnittene Äpfel



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!
Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

APPARECCHIO PER SANDWICH/ WAFFLE COMBI/GRIGLIA MANUALE DI ISTRUZIONI

DESCRIZIONE PRODOTTO (Fig. 1)

1. Clip di bloccaggio
2. Pulsante rilascio piastra
3. Piastra sandwich
4. Piastra waffle
5. Piastra griglia

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare questo dispositivo.
- Verificare che la propria tensione di rete corrisponda a quella indicata sul dispositivo.
- Non lasciare mai il dispositivo non sorvegliato quando in uso. Tenere fuori dalla portata di bambini o persone incompetenti.
- Periodicamente verificare il cavo per la presenza di danni. Non utilizzare il dispositivo se il cavo o il dispositivo stesso mostra segni di danni, ma farlo controllare e riparare da personale qualificato (*). Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato (*).
- Utilizzare il dispositivo solo per uso domestico e nel modo indicato in queste istruzioni.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altro liquido per alcun motivo. Non porlo mai nella lavastoviglie.
- Non utilizzare il dispositivo accanto a superfici calde.
- Prima di pulire, scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto e porlo sempre in un ambiente asciutto.
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore. Essi possono costituire un pericolo per l'utente e rischio di danneggiamento per il dispositivo.
- Non tirare il dispositivo per il cavo. Assicurarsi che il cavo non si impigli in alcun modo. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Porre l'apparecchio su un tavolo o superficie piana.
- Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato prima di pulirlo e conservarlo.
- Assicurarsi che il cavo non venga mai a contatto con parti calde del dispositivo.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta quando il dispositivo è in

uso. Assicurarsi di non toccare queste parti calde del dispositivo.

- Assicurarsi che il dispositivo non entri mai in contatto con materiali infiammabili, come tende, vestiti ecc. quando in uso, in quanto può verificarsi un incendio.
- Assicurarsi di non danneggiare il rivestimento speciale della piastra di cottura, in quanto potrebbero finire dei piccoli pezzi nel cibo. Utilizzare una spatola di legno classica o una di plastica resistente al calore.
- Scollegare sempre il dispositivo quando non in uso, soprattutto in quanto non è dotato di un interruttore di accensione/spengimento.
- Utilizzare il dispositivo solo per alimenti che possono essere cotti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevono istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

(*). Elettricista qualificato: il dipartimento post-vendita del produttore o importatore o qualsiasi persona qualificata, autorizzata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare tutti i danni. In questo caso è necessario riportare il dispositivo a questo elettricista.

USO

- Al primo utilizzo il rivestimento protettivo potrà emettere del fumo. Ciò NON è pericoloso.
- Quando si utilizza per la prima volta, pulire la superficie delle piastre con un panno umido, quindi asciugare.
- Chiudere il dispositivo e farlo riscaldare.
- Collegare alla presa di corrente. La spia di alimentazione rossa e la spia di stato pronto verde si accende per indicare che il dispositivo è acceso e in riscaldamento.
- La spia di stato pronto verde si spegne quando è raggiunta la temperatura di cottura. Durante l'uso, questa spia si accende e spegne regolarmente. Ciò indica semplicemente che il termostato sta regolando la temperatura del dispositivo.
- Attenzione: durante il funzionamento, le piastre di cottura si riscaldano. Far attenzione a non ustionarsi.

PER RIMUOVERE LE PIASTRE DI COTTURA

Scollegare sempre il Grill Toaster e lasciarlo raffreddare prima di rimuovere le piastre di cottura.

Aprire il Grill Toaster, individuare i pulsanti di rilascio della piastra sulla parte anteriore dell'unità. Premere con decisione sul pulsante e la piastra si aprirà leggermente dalla base. Afferrare la piastra con due mani, sfilarla da sotto le staffe di metallo e sollevarla dalla base. Premere sull'altro pulsante di rilascio per rimuovere l'altra piastra di cottura nel modo corretto.

!! PER EVITARE USTIONI, ATTENDERE FINO A QUANDO IL DISPOSITIVO È COMPLETAMENTE RAFFREDDATO PRIMA DI SOSTITUIRE LE PIASTRE.

FUNZIONE SANDWICH

- Preparare il proprio sandwich mentre l'unità si sta riscaldando.
- Aprire completamente la piastra per sandwich. Porre un fetta di pane nella metà inferiore con il lato con burro contro la piastra.
- Riempire il sandwich.
- Aggiungere la fetta superiore con il lato con burro verso l'alto e chiudere con attenzione l'apparecchio. Non forzare lo spegnimento. Vapore sarà espulso tra le piastre; assicurarsi che le dita non vengano a contatto con esso.
- Bloccare le due metà con clip a filo durante la tostatura.
- Bloccare le due metà con clip a filo durante la tostatura.
- Il proprio sandwich sarà tostato in 2-3 min. o più a seconda dei propri gusti. Aprire il dispositivo e rimuovere il sandwich usando una spatola di plastica o legno. Non utilizzare mai un coltello metallico in quanto può danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Chiudere il coperchio per preservare il calore fino a quando non si è pronti per tostare il sandwich successivo.
- Se desiderato, preparare altri sandwich mentre gli altri sono in cottura.
- Scollegare quando finito.

FUNZIONE GRIGLIA

- Spazzolare leggermente la griglia con burro, margarina od olio di cottura per evitare che gli alimenti si attacchino alle piastre.
- Quando il dispositivo ha raggiunto la temperatura desiderata, aprirlo e porre gli alimenti sulla griglia. Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo spessi, in modo

da poter chiudere il dispositivo. Il tempo di cottura dipende dal tipo di alimenti da grigliare. Per evitare di bruciare gli alimenti, controllare regolarmente durante il processo di cottura.

- Quando la grigliatura è finita, scollegare il dispositivo e lasciarlo aperto per consentire di raffreddarsi.

FUNZIONE WAFFLE

- Spazzolare leggermente la griglia con burro, margarina od olio.
- Versare la pastella in modo uniforme sulla griglia inferiore, ma non fino ai bordi.
- Chiudere le griglie. Non mantenere le impugnature durante la cottura. Il valore che fuoriesce può essere bruciato.
- Il coperchio si solleva leggermente quando i waffle iniziano a cuocere. Non aprire il coperchio per il primo minuto.
- Il tempo di cottura medio è di 4-5 minuti, ma il tempo di cottura può variare in base alla ricetta scelta e al livello di cottura desiderato.
- Rimuovere i waffle con una spatola di plastica o legno. Non usare oggetti che graffiano, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Chiudere le griglie.
- Quando si è conclusa la cottura, scollegare il cavo dalla presa elettrica e lasciare raffreddare le griglie.
- Quando si utilizza per la prima volta, gettare i primi due waffle cotti sulle griglie nuove.

PULIZIA

- Prima di pulire, scollegare e attendere che il dispositivo e le piastre si raffreddino.
- Pulire la parte esterna solo con un panno leggermente umido assicurandosi che non vi sia umidità, olio o grasso all'interno delle aperture di raffreddamento.
- Per pulire le piastre è possibile lasciarle nell'apparecchio o rimuoverle dall'apparecchio (quindi premere il pulsante 2 acconto all'impugnatura e rimuoverle (si veda l'immagine). Se le si lascia nell'apparecchio, pulire le piastre con un panno o tovagliolo umido. Se le si rimuove dall'apparecchio, è possibile lavarle sotto l'acqua corrente. Poi asciugarle. Non porre mai le piastre in lavastoviglie.
- Non pulire all'interno o all'esterno con retine abrasive o in lana di acciaio in quanto potrebbero danneggiare le finiture.
- Non immergere in acqua o in altro liquido.

SPECIFICHE TECNICHE:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W

**Smaltimento a norma**

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!

■ Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

RICETTE PER WAFFLE**WAFFLE SHORTBREAD**

200 g burro
200 g zucchero
4 uova
Succo di limone
200 g farina

WAFFLE AL LIEVITO

25 g lievito
¼ l latte
125 g burro
50 g zucchero
6 uova
Succo di limone
Pizzico di sale
375g farina

WAFFLE TRADIZIONALI

125 g burro
150 g zucchero
Succo di limone
Pizzico di sale
3 uova
¼ l latte
250 g farina
1 cucchiaino lievito chimico

WAFFLE CROCCANTI

200 g burro
150 g zucchero
4 uova
350 g farina
1 cucchiaino di rum
Alcune gocce di essenza di vaniglia
150-200 ml acqua (non latte)

WAFFLE ALLA MELA

150 g burro
200 g zucchero
4 uova
1 cucchiaino lievito chimico
250 g farina
Pizzico di sale
Pizzico di chiodi di garofano macinati
1 cucchiaino di cannella
2 mele sbucciate e tagliate a dadini

ZESTAW DO KANAPEK/GOFRÓW/GRILLA**ISTRUKCJA OBSŁUGI****OPIS PRODUKTU** (Ilustracja numer 1)

1. Zatrząsk
2. Przycisk zwalniania płyt
3. Płyta do kanapek
4. Płyta do gofrów
5. Płyta do grilla

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

- Proszę uważnie przeczytać niniejsze instrukcje przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy główne zasilanie odpowiada napięciu, określone na urządzeniu.
- Nigdy nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy umieścić urządzenie z dala od dzieci, lub osób niekompetentnych.
- Od czasu do czasu należy sprawdzać, czy nie pojawiły się uszkodzenia na kablu. Nigdy nie należy korzystać z urządzenia, jeśli kable, lub samo urządzenie posiadają jakiegokolwiek ślady uszkodzenia; należy zanieść je do sprawdzenia i naprawy do kompetentnego, wykwalifikowanego serwisanta (*). Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez kompetentnego, wykwalifikowanego serwisanta (*).
- Niniejsze urządzenie jest zaprojektowane do użytku domowego, należy z niego korzystać tylko w sposób określony w instrukcji.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, ani innych płynach, pod żadnym pozorem. Nigdy nie należy umieszczać go w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie należy używać urządzenia na zewnątrz i należy przechowywać je w suchym miejscu.
- Nigdy nie należy używać akcesoriów nie zaleconych przez producenta. Mogłoby to spowodować niebezpieczeństwo dla użytkownika, oraz ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie należy przesuwac urządzenia ciągnąc za kabel. Należy się upewnić, że kabel nie zostanie w żaden sposób zakleszczony.

Nie należy zawiązać kabla na urządzeniu, ani go zginać.

- Urządzenie należy ustawić na stole, lub płaskiej powierzchni.
- Należy się upewnić, że urządzenie ostygło przed czyszczeniem go i schowaniem.
- Należy się upewnić, że kabel nigdy nie dotyka gorących części urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka. Należy uważać, by nie dotykać tych gorących części urządzenia.
- Należy się upewnić, że podczas pracy urządzenie nigdy nie będzie mieć styczności z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, materiał, itp., gdyż mogłoby to spowodować pożar.
- Należy uważać, by nie zarysować specjalnej powierzchni płytek grzewczych, gdyż może to spowodować dostanie się małych kawałków tej powierzchni do żywności. Należy używać drewnianej, lub odpornej na gorąco plastikowej szpatułki.
- Należy zawsze odłączać urządzenie, gdy nie jest używane, szczególnie, jeśli nie jest wyposażone w przycisk wyłączający.
- Urządzenia należy używać tylko do żywności, do której przygotowywania jest przeznaczone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

(*). Kompetentny, wykwalifikowany elektryk: oddział sprzedaży producenta, importer, lub jakakolwiek osoba, która jest wykwalifikowana, zaakceptowana i kompetentna, by przeprowadzić tego rodzaju naprawę, nie powodując niebezpieczeństwa. We wszelkich przypadkach należy zwrócić urządzenie do elektryka.

KORZYSTANIE

- Wypalenie ochronnej powłoki spowoduje przy pierwszym użyciu dymienie. NIE jest to szkodliwe.
- Przed pierwszym użyciem wytrzyj powierzchnię płytek wilgotną szmatką, następnie osusz.
- Zamknij urządzenie i pozwól mu się nagrzać.
- Podłącz do gniazdka elektrycznego. Czerwone światło zasilania i zielone

światelko gotowości się zaświecą, wskazując na to, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.

- Zielone światelko gotowości zgaśnie, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę. Podczas korzystania światelko to będzie regularnie zapalać się i gasnąć. Będzie to oznaczać, że termostat reguluje temperaturę urządzenia.
- Uwaga: podczas pracy płytki opiekające nagrzewają się. Należy uważać, by się nie poparzyć.

USUWANIE PŁYT OPIEKAJĄCYCH

Przed usunięciem płyt opiekających zawsze odłączaj toster od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.

Znajdź przyciski zwalniania płyt opiekających z przodu urządzenia. Pewnie naciśnij na przycisk, a płyta odłączy się od podstawy. Chwyć płytkę obiema rękoma, wysuń spod metalowych ram i unieś z podstawy. Naciśnij przycisk zwalniania drugiej płyty, by w ten sam sposób usunąć drugą płytkę opiekającą.

!! ABY UNIKAĆ POPARZEŃ, PRZED ZMIANĄ PŁYTEK NALEŻY POCZEKAĆ, AŻ URZĄDZENIE CAŁKOWICIE OSTYGNIE.

FUNKCJA KANAPEK

- Przygotuj kanapkę, podczas gdy urządzenie będzie się nagrzewać.
- Całkowicie otwórz urządzenie. Umieść kromkę chleba na spodzie, stroną posmarowaną masłem do strony wewnętrznej.
- Wypełnij kanapkę.
- Dodaj górną kromkę stroną posmarowaną masłem do góry i ostrożnie zamknij urządzenie. Nie używaj siły, by zamknąć. Spomiędzy płyt będzie wydobywać się para; upewnij się, że palce nie będą mieć z nią kontaktu.
- Podczas opiekania zablokuj dwie połówki zatraskiem.
- Twoja kanapka będzie się piekać 2 do 3 minut, lub dłużej, w zależności od Twoich preferencji. Otwórz urządzenie i wyjmij kanapki, używając plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nigdy nie korzystaj z metalowego noża, gdyż może to uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.

- Zamknij pokrywkę, by zapobiec uciekaniu ciepła, aż następna kanapka będzie gotowa do opieczienia.
- Możesz przygotować więcej kanapek, gdy inne będą opiekane.
- Odłącz od gniazdka po skończeniu.

FUNKCJA GRILLA

- Lekko posmaruj kratkę masłem, margaryną lub olejem przy użyciu pędzelka, aby uniknąć przyklejenia się jedzenia do płytek.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, otwórz je i włóż żywność na płytkę grilla. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt grubo pokrojone, by dało się zamknąć urządzenie. Czas gotowania zależy od typu żywności, która jest grillowana. Aby uniknąć przypalenia żywności, regularnie sprawdzaj podczas procesu gotowania.
- Gdy grillowanie zostanie zakończone, odłącz urządzenie i pozostaw otwarte, by ostygło.

FUNKCJA GOFRÓW

- Lekko posmaruj kratkę masłem, margaryną lub olejem spożywczym, przy użyciu pędzelka.
- Wlej taką ilość ciasta gofrowego do spodniej kratki, by jego poziom był poniżej brzegów.
- Zamknij pokrywkę. Podczas gotowania nie trzymaj za rączkę. Wydobywająca się para może poparzyć.
- Podczas pieczenia gofrów pokrywa lekko się uniesie. Nie otwieraj pokrywy przez pierwszą minutę
- Średni czas pieczenia to 4 do 5 minut, ale może on być różny, w zależności od wybranego przepisu iżądanego stanu upieczienia.
- Wyjmij gofry plastikową lub drewnianą szpatułką. Nigdy nie korzystaj z przedmiotów, mogących porysować nieprzywierającą powierzchnię. Zamknij pokrywkę.
- Po zakończeniu pieczenia, odłącz kabel z gniazdka i pozostaw urządzenie otwarte, by ostygło.
- Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy, wyrzuć dwa pierwsze gofry, upieczone na nowych płytkach.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz i poczekaj, aż urządzenie i płyty ostygną.
- Wytrzyj z zewnątrz lekko zwilżoną szmatką, upewniając się, że wilgoć, olej, ani tłuszcz nie dostaną się do gniazd chłodzących.
- Aby wyczyścić płytki, możesz pozostawić je w urządzeniu, lub z niego wyjąć (czyli nacisnąć przycisk 2 w pobliżu rączki i je wyciągnąć (patrz obrazek)). Jeśli pozostawiasz je w urządzeniu, wytrzyj je wilgotną szmatką, lub ręcznikiem. Jeśli wyjmiesz je z urządzenia, możesz je umyć pod bieżącą wodą. Dokładnie je potem osusz. Nigdy nie umieszczaj płytek w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie czyść powierzchni wewnętrznej, ani zewnętrznej żadną gąbką ścierną, ani stalową, gdyż uszkodzi to wykończenia.
- Nie zanurzaj w wodzie, ani innych płynach.

PRZEPISY NA GOFRY

GOFRY Z KRUCHEGO CIASTA

200 g masła
200 g cukru
4 jaja
wyciśnięta cytryna
200 g mąki zwykłej

GOFRY DROŻDZOWE

25 g drożdży
¼ l mleka
125 g masła
50 g cukru
6 jaj
wyciśnięta cytryna
szczypta soli
375g mąki zwykłej

GOFRY TRADYCYJNE

125 g masła
150 g cukru
wyciśnięta cytryna
szczypta soli
3 jaja
¼ l mleka
250 g mąki zwykłej
1 łyż. proszku do pieczenia

GOFRY CHRUPIAĆE

200 g masła
150 g cukru
4 jaja
350 g mąki zwykłej
1 łyż. rumu
kilka kropel esencji wanilii
150-200 ml wody (nie mleka)

GOFRY JABŁKOWE

150 g masła
200 g cukru
4 jaja
1 łyż. proszku do pieczenia
250 g mąki zwykłej
szczypta soli
nie Wielka szczypta goździków
1 łyż. cynamonu
2 jabłka, obrane i pokrojone w kostkę

DANE TECHNICZNE:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!
■ Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

KOMBINOVANI TOSTER ZA SENDVIČE/ VAFLE/GRIL UPUTSTVO ZA UPOTREBU

OPIS PROIZVODA (Vidi sliku br. 1)

1. Štupaljka za zaključavanje
2. Dugme za oslobađanje ploča
3. Ploča za sendviče
4. Ploča za vafle
5. Ploča za gril

VAŽNE MERE BEZBEDNOSTI

- Molimo vas da pre korišćenja uređaja pažljivo pročitate ova uputstva.
- Proverite da li napon vaše mreže odgovara naponu navedenom na uređaju.
- Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora. Držite van domašaja dece ili nekompetentnih osoba.
- S vremena na vreme proverite ima li oštećenja na kablju. Nikada ne koristite uređaj ako kabl ili uređaj pokazuju znakove oštećenja, već ga odnesite na pregled i popravku u odgovarajući ovlašćeni servis (*). Ukoliko je kab oštećen, mora da bude zamenjen u ovlašćenom servisu. (*)
- Uređaj koristite samo u domaćinstvu, i to na način koji je opisan u ovim uputstvima.
- Nikada i ni iz bilo kog razloga ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tečnost. Nikada ga ne stavljajte u mašinu za pranje posuđa.
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vrućih površina.
- Pre čišćenja uvek isključite uređaj sa električne mreže.
- Nikada ne koristite uređaj napolju i uvek ga stavljajte u suvo okruženje.
- Nikada ne koristite dodatke koje proizvođač nije sam preporučio. Mogli bi da predstavljaju opasnost za korisnika, a i rizik od oštećenja proizvoda.
- Nikada ne pomerajte uređaj povlačenjem kabla. Proverite da kabl nikako ne može da se zaglavi. Ne omotavajte kabl oko uređaja i ne savijajte ga.
- Postavite uređaj na ravnu površinu.
- Pre čišćenja i odlaganja proverite da li se uređaj dovoljno ohladio.
- Uverite se da kabl ne dolazi u dodir sa vrelim delovima uređaja.
- Temperatura dostupnih površina može da bude veoma visoka tokom rada uređaja. Obratite pažnju da ne dodirnete vrele delove.
- Vodite računa da uređaj tokom rada nikada ne dođe u dodir sa zapaljivim materijalima,

kao što su zavese, krpe, itd. jer može doći do požara.

- Vodite računa da ne ogrebeti specijalni premaz ploča za kuvanje, jer deliči premaza mogu da dospeju u hranu. Koristite klasičnu drvenu varjaču ili plastičnu koja je otporna na visoke temperature.
- Uvek isključite uređaj kada nije u upotrebi, naročito pošto nije opremljen prekidačem za uklj/isklj.
- Uređaj koristite samo za hranu koja treba da se kuva.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

(*). Kompetentni kvalifikovani električar: odeljenje za post-prodaju proizvođača ili uvoznik ili bilo koja osoba koja je kvalifikovana, odobrena i kompetentna za vršenje ovakvih vrsta popravki, kako bi se izbegla bilo kakva opasnost. U svakom slučaju trebali biste da vratite uređaj ovom električaru.

UPOTREBA

- Obgorevanje zaštitnog sloja pri prvoj upotrebi stvorice dim. To NIJE štetno.
- Pri prvoj upotrebi obrišite površinu ploča vlažnom krpom, a zatim osušite.
- Zatvorite uređaj i ostavite ga da se zagreje.
- Uključite u utičnicu. Crveno svetlo za napajanje i zeleno svetlo za spremnost će se upaliti da označe da je uređaj uključen i da se zagreva.
- Zeleno svetlo za spremnost će se ugasisi kada uređaj dostigne temperaturu kuvanja. Tokom upotrebe, ovo svetlo će se paliti i gasiti u redovnim intervalima. To jednostavno znači da termostat reguliše temperaturu uređaja.
- Pažnja: tokom rada, ploče za pečenje se zagrevaju. Obratite pažnju da se ne izgorite.

UKLANJANJE GREJNIH PLOČA

Uvek isključite gril toster iz struje i pustite da se ohladi pre uklanjanja grejnih ploča.

Nadite dugmad za oslobađanje ploča na prednjoj strani aparata. Snažno pritisnite dugme, usled čega će se ploča malo odvojiti od postolja. Uхватite ploču obema rukama, izvucite je iz metalne pregrade i podignite sa postolja.

Pritisnite drugo dugme za oslobađanje ploče kako biste i drugu ploču uklonili na isti način.

!! DA BISTE IZBEGLI OPEKOTINE, PRE MENJANJA PLOČA SAČEKAJTE DA SE UREĐAJ POTPUNO OHLADI.

FUNKCIJA ZA SENDVIČE

- Pripremite sendvič dok se uređaj zagreva.
- Potpuno otvorite uređaj za pravljenje sendviča. Postavite parče hleba na donju polovinu, sa podmazanom stranom oslonjenom na ploču.
- Nafilujte sendvič.
- Dodajte gornje parče sa podmazanom stranom naviše i pažljivo zatvorite uređaj. Ne zatvarajte na silu. Između ploča izlaziće para; vodite računa da ne dođe u kontakt sa prstima.
- Tokom tostiranja zaključajte dve polovine žičanom štupaljkom.
- Vaš sendvič će se pripremati 2 do 3 minuta ili duže, prema vašem ukusu. Otvorite uređaj i izvadite sendvič pomoću plastične ili drvene varjače. Nikada ne koristite metalne noževe, jer oni mogu da oštete sloj protiv lepljenja hrane.
- Zatvorite poklopac kako biste sačuvali toplotu do trenutka kada ste spremni za tostiranje sledećeg sendviča.
- Po želji pripremite dodatne sendviče dok se ostali greju.
- Kada završite, isključite uređaj.

FUNKCIJA GRILA

- Lagano premažite rešetke puterom, margarinom ili zejtinom, kako biste izbegli lepljenje hrane za ploče.
- Kada uređaj dostigne željenu temperaturu, otvorite ga i stavite hranu na gril rešetku. Obratite pažnju da hrana ne bude predebela, tako da možete da zatvorite uređaj. Vreme kuvanja zavisi od vrste hrane koju pripremate. Da biste izbegli zagorevanje, redovno proveravajte tokom kuvanja.
- Kada je grilovanje završeno, isključite uređaj iz utičnice i ostavite ga otvoren da se ohladi.

FUNKCIJA ZA VAFLE

- Lagano premažite rešetke puterom, margarinom ili zejtinom.
- Ravnomerno sipajte testo na donju ploču, ali ne do ivica.
- Zatvorite ploče. Ne držite ručice tokom pečenja. Para koja izlazi može da vas opeče.

- Poklopac će se malo podići kada vafli počnu da se peku. Ne otvarajte poklopac prvog minuta.
- Prosečno vreme pečenja je 4 do 5 minuta, ali može da varira u skladu sa odabranim receptom i željenom nivou pečenosti.
- Izvadite vafle drvenom ili plastičnom varjačem. Nikada ne koristite predmete koji grebu, jer to može da ošteti sloj protiv lepljenja hrane. Zatvorite rešetke.
- Kada završite sa pečenjem, isključite kabl iz utičnice i ostavite rešetke otvorene da se ohlade.
- Kod prve upotrebe, bacite prva dva vafla koja ispečete na novim pločama.

ČIŠĆENJE

- Pre čišćenja isključite iz utičnice i sačekajte da se uređaj i ploče ohlade.
- Obrišite spoljašnjost blago nakvašenom krpom, tako da vlaga, ulje ili mast ne uđu u otvore za hlađenje.
- Ploče možete čistiti u uređaju, ili ih izvaditi iz njega (pritisnite dugme 2 u blizini ručice i izvadite ih – vidi sliku). Ako ih ostavite u uređaju, ploče obrišite vlažnom krpom ili peškirom. Ako ih izvadite iz uređaja, ploče možete oprati pod slavinom. Nakon toga ploče osušite. Nikada ne stavljajte ploče u mašinu za pranje posuđa.
- Ne čistite unutrašnjost i spoljašnjost abrazivnim sunđerima ili čeličnom vunom, jer će to oštetiti polirane delove.
- Ne uranjajte u vodu ili neku drugu tečnost.

TEHNIČKI PODACI:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!
Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

RECEPTI ZA VAFLE**BRZI VAFLE**

200 g putera
200 g šečera
4 jaja
malo limunovog soka
200 g običnog brašna

VAFLE SA KVASCEM

25 g kvasca
¼ l mleka
125 g putera
50 g šečera
6 jaja
malo limunovog soka
prstohvat soli
375g običnog brašna

TRADICIONALNI VAFLE

125 g putera
150 g šečera
malo limunovog soka
prstohvat soli
3 jaja
¼ l mleka
250 g običnog brašna
1 kka praška za pecivo

HRSKAVI VAFLE

200 g putera
150 g šečera
4 jaja
350 g običnog brašna
1 kka
nekoliko kapi esencije vanile
150-200 ml vode (ne mleka)

VAFLE SA JABUKAMA

150 g putera
200 g šečera
4 jaja
1 kka praška za pecivo
250 g običnog brašna
prstohvat soli
mali prstohvat mlevenog
karanfilića
1 kka cimeta
2 jabuke očišćene i isečene na
kockice

**APVIENOTA KARSTMAIŽU/
VAFELU PANNA/GRILS
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA****PRECES APRAKSTS** (Skat. 1. attēlu)

1. Aizvēšanas slēdzis
2. Plātņu atvienošanas poga
3. Karstmaižu plātne
4. Vafeļu plātne
5. Grīla plātne

SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Lūdzu rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas pirms iekārtas lietošanas.
- Pārliedzieties, ka spriegums atbilst tam, kas norādīts uz iekārtas.
- Nekad neatstājiet iekārtu bez pieskatīšanas darbības laikā. Sargājiet to no bērniem un nekompetentiem cilvēkiem.
- Laiku pa laikam pārbaudiet, vai vads nav bojāts. Nekad nelietojiet ierīci, ja vads vai ierīce izskatās bojāti. Pārbaudiet un labojiet to kompetentā kvalificēta servisā (*). Ja vads ir bojāts, to jānomaina kompetentā kvalificēta servisā (*).
- Ierīci izmantojiet tikai telpās un tā, kā norādīts šajās instrukcijās.
- Nekad nekādu iemeslu dēļ nelieciet iekārtu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad to nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nedarbiniet iekārtu blakus karstām virsmām.
- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet iekārtu no elektrības.
- Nekad neizmantojiet iekārtu ārpus telpām un vienmēr turiet to sausā vidē.
- Nekad neizmantojiet palīgierīces, kuras neiesaka ražotājs. Tās var kaitēt lietotājam un var sabojāt iekārtu.
- Nekad nepārvietojiet iekārtu, to raujot aiz vada. Pārliedzieties, lai vads netiktu aiztikts jebkāda veidā. Netiniet vadu apkārt iekārtai un nelokiet to.
- Novietojiet iekārtu uz galda vai līdzenas virsmas.
- Pārliedzieties, ka iekārta pirms tīrīšanas un glabāšanas ir atdzisusi.
- Pārliedzieties, lai vads nenonāk kontaktā ar iekārtas karstajām daļām.
- Lietošanas laikā iekārtas pieejamās virsmas var būt ļoti karstas. Izsargieties tām pieskarties lietošanas laikā.
- Pārbaudiet, lai iekārta darbības laikā nebūtu kontaktā ar viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem, audumiem utt., jo tas var radīt aizdegšanos.

- Nesaskrāpējiet cepamo plātņu speciālā pārklājuma virsmas, jo tad šī pārklājuma gabaliņi var nokļūt ēdienā. Izmantojiet parastu koka lāpstīņu vai karstumizturīgu plastmasas lāpstīņu.
- Vienmēr atvienojiet iekārtu no elektrības, kad tā netiek izmantota, it īpaši, ja tā nav aprīkota ar „on/off” slēdzi.
- Iekārtu izmantojiet tikai tā ēdiena pagatavošanai, kuru uz tās paredzēts gatavot.
- Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
- Bērns jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

(*). Kompetents kvalificēts elektriķis: ražotāja vai importētāja pārdošanas nodaļa vai cita kvalificēta, apstiprināta un kompetenta persona, kas ir spējīga veikt šādus labojumus, izvairoties no visām briesmām. Jebkurā gadījumā jums jānogādā ierīce šim elektriķim.

LIETOŠANA

- Aizsargārtas nodeģšana pirmajā lietošanas reizē var radīt dūmošanu. Tas NAV bīstami.
- Lietojot iekārtu pirmo reizi, noslaukiet plātnes ar mitru lupatiņu, pēc tam ar sausu.
- Aizveriet iekārtu un ļaujiet tai uzkarst.
- Pieslēdziet iekārtu elektrībai. Sarkanā strāvas lampa ~ un zaļā gatavības lampa iedegsies, lai norādītu, ka iekārta ir ieslēgta un karsējas.
- Zaļā gatavības lampa nodzisis, kad būs sasniegta cepšanai nepieciešamā temperatūra. Lietošanas laikā šī gatavības lampa regulāri ieslēgsies un izslēgsies. Tas nozīmē to, ka termostats regulē iekārtas temperatūru.
- Uzmanību: darbības laikā cepamās plātnes sakarst. Esiet piesardzīgi un neapdedzinieties.

LAI IZŅEMTU CEPŠANAS VIRSMAS

Vienmēr atvienojiet griltosteri un ļaujiet tam atdzist pirms cepšanas virsmu izņemšanas. Atrodiet virsmu atvienošanas pogu ierīces priekšpusē. Cieši uzspiediet pogu un virsma nedaudz izslīdēs no pamatnes. Satveriet virsmu ar divām rokām, izņemiet to no metāla skavām un no pamatnes. Nospiediet otras virsmas atbrīvošanas pogu, lai izņemtu otru cepšanas virsmu tādā pašā veidā.

!! LAI IZSARGĀTOS NO APDEGUMIEM, PAGAIIDIET LAI IEKĀRTA PILNĪBĀ ATDZIEŠT UN TAD NOMAINIET PLĀTNES.

KARSTMAIŽU FUNKCIJA

- Sagatavojiet maizi iekārtas uzkaršanas laikā.
- Atveriet līdz galam vaļā karstmaizīšu gatavotāju. Ielieciet maizes šķēli apakšējā daļā un ar sviestu pārziesto pusi uz plātni.
- Piepildiet sviestmaizi.
- Pa virsu uzlieciet otru maizes šķēli tā, lai ar sviestu apziestā puse būtu uz augšu un uzmanīgi aizveriet iekārtu. Neaizveriet to ar spēku. No plātņu starpas izplūdis tvaiks; uzmanieties, lai pirksti nonenāktu kontaktā ar to.
- Cepšanas laikā abas puses noslēdziet ar stieples slēdzi.
- Jūsu karstmaize tiks pagatavota 2-3 minūšu laikā vai ilgāk pēc jūsu gaumes. Atveriet iekārtu un ar koka vai plastmasas lāpstiņu izņemiet karstmaizi. Nekad neizmantojiet metāla nazi, jo tas var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Aizveriet vāku līdz brīdim, kamēr esat gatavi sagatavot nākošās karstmaizes, lai saglabātu karstumu.
- Ja nepieciešams, sagatavojiet papildus maizītes, kamēr pārējās cepās.
- Kad esat beiguši, atslēdziet no elektrības.

GRILA FUNKCIJA

- Nedaudz iesmērējiet režģi ar sviestu, margarīnu vai cepamo eļļu, lai produkti nepiedegtu pie plātnēm.
- Kad iekārta sasniegusi vajadzīgo temperatūru, atveriet to un uzlieciet produktus uz grila plātnes. Pārbaudiet, lai produkti nebūtu pārāk biezi un iekārtu var viegli aizvērt. Gatavošanas laiks atkarīgs no tā, kādus produktus jūs grilējat. Lai izvairītos no produktu apdegšanas, regulāri tos pārbaudiet gatavošanas procesā.
- Kad grilēšana pabeigta, izslēdziet iekārtu un atstājiet to atvērtu, lai tā atdzistu.

VAFEĻU FUNKCIJA

- Nedaudz iesmērējiet režģi ar sviestu, margarīnu vai cepamo eļļu.
- Vienmērīgi uzlejiet mīklu uz apakšējā režģa, bet nelejiet līdz malām.
- Aizveriet režģus. Cepšanas laikā neaizveriet rokturus. Izplūstošais tvaiks var apdedzināt.
- Vāks nedaudz pacelsies, kad vafeles sāks cepties. Neatveriet vāku pirmajā minūtē.
- Vidējais cepšanas laiks ir 4-5 minūtes, bet tas var mainīties atkarībā no izvēlētas receptes un vēlamā brūnuma līmeņa.
- Noņemiet vafeles ar plastmasas vai koka lāpstiņu. Nekad neizmantojiet asus priekšmetus, jo tie var sabojāt nepiedegošo pārklājumu. Aizveriet režģus.
- Kad esat pabeidzis cepšanu, atslēdziet iekārtu no elektrības un atstājiet režģus atvērtus, lai tie atdzīst.
- Izmantojot iekārtu pirmo reizi un cepot uz jauniem režģiem, izmetiet pirmās divas izceptās vafeles.

TĪRĪŠANA

- Pirms tīrīšanas izslēdziet iekārtu un gaidiet, lai tā un plātnes atdzīst.
- Ārpusi noslaukiet tikai ar viegli samitrinātu drāniņu, nodrošinot, lai mitrums, eļļa vai tauki neiekļūst dzesēšanas spraugās.
- Lai notīrītu plātnes, jūs tās variet atstāt iekārtā vai izņemt no tās (tāpēc spiediet uz 2. pogu, kas atrodas blakus rokturim un izņemiet tās (skatieties attēlu)). Ja jūs tās atstājat iekārtā, notīriet plātnes ar mitru drāniņu vai dvieli. Ja jūs tās izņemiet no iekārtas, tās var mazgāt zem tekoša ūdens. Pēc tam tās nosusiniet. Nekad nelieciet plātnes trauku mazgājamajā mašīnā.
- Notīriet iekšpusi vai ārpusi ar jebkādiem abrazīviem tīrīšanas materiāliem vai dzelzs skaidām, jo tas var radīt bojājumus.
- Nelieciet iekārtu ūdeni vai citā šķidrumā.

TEHNISKIE DATI:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!

■ Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

VAFEĻU RECEPTES

SMILŠU MĪKLAS VAFELES

200 g sviests
200 g cukurs
4 olas
citrona piedeva
200 g parastie milti

RAUGA VAFELES

25 g raugs
¼ l piens
125 g sviests
50 g cukurs
6 olas
citrona piedeva
sāls šķipsna
375g parastie milti

TRADICIONĀLĀS VAFELES

125 g sviests
150 g cukurs
citrona piedeva
sāls šķipsna
3 olas
¼ l piens
250 g parastie milti
1 tējkarote cepamā pulvera

KRAUKŠĶĪGĀS VAFELES

200 g sviests
150 g cukurs
4 olas
350 g parastie milti
1 tējkarote ruma
dažas pīles vaniļas esences
150-200 ml ūdens (nevis piens)

ĀBOLU VAFELES

150 g sviests
200 g cukurs
4 olas
1 tējkarote cepamā pulvera
250 g parastie milti
sāls šķipsna
maza šķipsniņa maltu krustnagliņu
1 tējkarote kanēļa
2 nomizoti un sagriezti āboli

COMBI SUVOŽTINIAI/VAFLINĖ/ SKRUDINTUVAS VARTOTOJO VADOVAS

PRODUKTO APRAŠYMAS (žr. 1 pav)

1. Užrakinamoji ašelė
2. Padėklų atleidžiamoji ašelė
3. Suvožtinių padėklas
4. Vaflių padėklas
5. Skrudintuvo padėklas

SVARBI INFORMACIJA

- Prašome perskaityti naudojimo instrukcijas prieš pradėdant naudoti įrangą.
- Patikrinkite ar įrangos reikalaujama elektros įtampa sutampa su jūsų namuose esančia elektros įtampa.
- Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros. Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Retkarčiais patikrinkite ar nesugedęs laidas. Nenaudokite įrangos, jei pastebėjote, kad sugedęs laidas ar pati keptuvė. Kreipkitės į kvalifikuotą specialistą, kad pataisytų gedimus. (*). Jei laidas pažeistas, jis turi būti pakeistas kvalifikuoto asmens. (**)
- Įrangą naudokite tik namų ruošoje, ir tik pagal šioje instrukcijoje aprašytą paskirtį.
- Niekada nepanardinkite šios įrangos į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Neplaukite šios įrangos indų plovimo mašina.
- Nenaudokite šios įrangos šalia įkaitusių paviršių.
- Prieš valydami visada išjunkite įrangą iš elektros lizdo.
- Nenaudokite įrangos lauke, laikykite ją sausoje aplinkoje.
- Nenaudokite priedų, kurių nerekomenduoja gamintojas. Jie gali sukelti pavojų vartotojui ir sugadinti įrangą.
- Niekada nejudinkite įrangos traukdami už laido. Įsitinkite, kad laidas niekur neužklius. Nevyniokite laido apie įrangą ir jo nelankstykite.
- Padėkite įrangą ant stalo ar kito lygaus paviršiaus.
- Palaukite, kol įranga atvės prieš ją valydami ir supakuodami.
- Pasistenkite, kad laidas niekada neliestų karštų įrangos dalių.
- Kai įranga įjungta, jos paviršius gali būti labai įkaitęs. Būkite atsargūs, ir nelieskite įrangos paviršiaus, kai ji įjungta.
- Užtikrinkite, kad esant įjungtai įrangai, ji neliestų tokių degių medžiagų, kaip užuolaidos, medžiagos, ir pan.

- Būkite atsargūs, ir pasistenkite nesubraižyti specialaus kepamojo padėklo paviršiaus, kitaip šio paviršiaus dalelytės gali patekti į jūsų maistą. Naudokite klasikinius medinius arba karščiui atsparius plastikinius įrankius.
- Kai nesinaudojate įranga, visada išjunkite ją iš elektros lizdo. Ji neturi on/off (automatinio išsijungimo) funkcijos.
- Naudokite įrangą tik maistui, kurį reikia kepti.
- Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

(*). Kvalifikuotas elektrikas: gamintojo ir importuotojo paskiriamas elektrikas, kuris garantiniu laikotarpiu būtų atsakingas už įrangos taisymą. Sugedus įrangai, pristatykite ją šiam elektrikui.

NAUDOJIMAS

- Apsauginis paviršius pirmo naudojimo metu gali sukelti dūmus. Šie dūmai nekenksmingi.
- Naudojant pirmą kartą, nuvalykite padėklų paviršių su drėgna skiautele, ir nusauskinkite.
- Įkiškite laidą į elektros lizdą. Įsisižiebęs raudona veikimo ir žalia pasiruošimo lemputė. Jos reiškia, kad įranga įjungta ir kaista
- Žalia pasiruošimo lemputė išsijungs, kai bus pasiekta kepimo temperatūra. Naudojimosi metu, ši pasiruošimo lemputė pastoviai įsijungs ir išsijungs. Tai reiškia, kad termostatas reguliuoja įrangos temperatūrą.
- PASTABA: veikimo metu kepimo padėklai gerai įkaista. Būkite atsargūs, kad nedudegtumėte.

KEPIMO PLOKŠTELIŲ IŠĖMIMAS

Prieš išimant kepimo plokštes, skrudintuvą-sumuštinį keptuvę būtina išjungti iš maitinimo ir palaukti, kol plokštelės atvės.

Suraskite plokštelių atlaisvinimo mygtukus prietaiso priekyje. Stipriai paspauskite mygtuką ir plokštelė truputį pasikels nuo pagrindo. Suimkite plokštelę abiem rankomis, ištraukite iš metalinių laikiklių ir pakelkite nuo pagrindo. Tokia pat tvarka paspauskite kitos plokštelės atlaisvinimo mygtuką, kad išimtumėte kitą kepimo plokštelę.

!! KAD IŠVENGTUMĖTE NUDEGIMŲ, PRIEŠ KEISDAMI KEPIMO PADĖKLUS PALAUKITE KOL ĮRANGA VISIŠKAI ATVĖS.

COMBI SUVOŽTINIŲ VEIKIMAS

- Pasiruoškite suvožtinį kol kaista įrangą.
- Pilnai atidarykite suvožtinių keptuvę. Padėkite duonos riekę ant apatinės dalies sviestu suteptu paviršiumi į apačią.
- Užpildykite suvožtinį.
- Uždėkite viršutinę suvožtinio dalį sviestu suteptu paviršiumi į išorę ir atsargiai uždarykite įrangą. Neuždarykite įrangos jėga. Tarp padėklų išeis garai. Būkite atsargūs, kad nenudegtumėte.
- Kepimo metu užrakininkite abi keptuvės dalis užrakto paglabai.
- Jūsų suvožtinis iškeps per 2-3min. priklausomai nuo jūsų skonio. Atidarę keptuvę, išimkite suvožtinį medinių ar plastikinių įrankių pagalba. Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali sugadinti nepridegantį padėklo paviršių.
- Uždarykite keptuvės dangtį, kad išlaikytumėte šilumą, kol ruošiate seknačius suvožtinius.
- Jei norite, pasiruoškite sekančius suvožtinius, kol kepa ankstesnieji.
- Baigus kepti, ištraukite elektros laidą iš lizdo.

SKRUDINTUVO VEIKIMAS

- Lengvai ištepkite paviršių sviestu, margarinu arba kepimo aliejumi, kad išvengtumėte prikepusių paviršių.
- Kai įranga pasieks reikiamą temperatūrą, atidarykite dangtį ir padėkite maistą ant grotelių. Įsitinkite, ar maistas nėra per storas, ir ar galite uždaryti skrudintuvo dangtį. Kepimo laikas priklauso nuo maisto, kurį skrudinate. Kad maistas nepridegtų, kepimo metu pastoviai jį tikrinkite.
- Baigus skrudinti, ištraukite elektros laidą iš lizdo ir palikite įrangą atvėsti.

VAFLINĖS VEIKIMAS

- Lengvai ištepkite paviršių sviestu, margarinu arba kepimo aliejumi.
- Įpilkite tešlą ant apatinės dalies vienodai ją paskirstydami, bet ne iki pat kraštų.
- Uždarykite dangtį. Nelaikykite rankenėlės kepimo metu, kitaip yra pavojus nudegti pro šonus besiveržiančiais garais.
- Kai vafliai pradės kepti, dangtis šiek tiek pakils. Neatidarykite dangčio pirmą minutę.

- Vidutinis kepimo laikas yra 4-5min., tačiau jis gali skirtis priklausomai nuo pasirinkto recepto ir norimo apskrudimo lygio.
- Atidarę keptuvę, išimkite vaflius medinių ar plastikinių įrankių pagalba. Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali sugadinti nepridegantį padėklo paviršių.
- Baigus kepti, ištraukite elektros laidą iš lizdo ir atvėsinkite kepimo padėklus.
- Naudodami pirmą kartą, išmeskite pirmus du vaflius, kuriuos iškepėte ant naujų kepimo padėklų.

VALYMAS

- Prieš valydami, ištraukite elektros laidą iš lizdo ir palaukite kol įranga atvės.
- Išorę nuvalykite lengvai sudrėkinta pašluoste. Užtikrinkite, kad drėgmė, aliejus ar riebalai nepatektų į vėsinimo angas.
- Norėdami nuvalyti kepimo padėklus, galite juos palikti įrangoje, arba išimti (norėdami išimti padėklus, paspauskite antrą mygtuką esantį šalia rankenos (žiūrėti pav.). Jei padėklus paliksime įrangoje, nuvalykite juos drėgna pašluoste arba rankšluosčiu. Jei juos išimsite, galite nuplauti po tekančiu vandeniu, ir nusauskinti. Nedėkite padėklų į indų plovimo mašiną.
- Nevalykite padėklų šurkščiais paviršiais, nes tai subraižys specialų padėklų paviršių.
- Nepanardinkite į vandenį ar kitokį skystį.

TECHNINĖ INFO:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką!
 ■ Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektrus prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

VAFLIŲ RECEPTAI**TRAPŪS VAFLIAI**

200 gr sviesto
200 gr cukraus
4 kiaušiniai
truputis citrinos
200 gr miltų

MIELINIAI VAFLIAI

25 gr mielių
¼ l pieno
125 gr sviesto
50 gr cukraus
6 kiaušiniai
truputis citrinos
žiupsnelis druskos
375 gr miltų

TRADICINIAI VAFLIAI

125 gr sviesto
150 gr cukraus
truputis citrinos
žiupsnelis druskos
3 kiaušiniai
¼ l pieno
250 gr miltų
1 arb. šaukštelis kepimo miltelių

TRAŠKŪS VAFLIAI

200 gr sviesto
150 gr cukraus
4 kiaušiniai
350 gr miltų
1 arb. šaukštelis romo
Keli lašukai vanilos ekstrakto
150-200 ml vandens (ne pieno)

OBUOLINIAI VAFLIAI

150 gr sviesto
200 gr cukraus
4 kiaušiniai
1 arb. šaukštelis kepimo miltelių
250 gr miltų
žiupsnelis druskos
žiupsnelis maltų gvazdikelių
1 arb. šaukštelis cinamono
2 nulupti ir supjaustyti obuoliai

**PRĄJITOR MIXT DE SANDVIŠURI/
GOFRE/GRILL
MANUAL DE UTILIZARE****PREZENTAREA PRODUSULUI**

(vezi poza 1)

1. Clemă de fixare
2. Buton de degajare a plăcilor
3. Placă sandviș
4. Placă gofră
5. Placă grill

**INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ
IMPORTANTE**

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a utiliza aparatul.
- Verificați dacă tensiunea de rețea de la locul de utilizare corespunde celei indicate pe aparat.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Nu lăsați la îndemâna copiilor sau a persoanelor neavizate.
- La anumite intervale, verificați prezența de deteriorări la cablu. Nu folosiți niciodată aparatul în cazul în care cablul sau aparatul prezintă urme de deteriorare; supuneți aparatul controlului tehnic și depanării efectuate la un atelier calificat și avizat (*). În cazul deteriorării cablului, se impune înlocuirea acestuia de către personal calificat și avizat (*).
- Utilizați aparatul numai în scopuri casnice și numai în modul prevăzut în aceste instrucțiuni.
- Nu scufundați sub nicio formă și sub niciun pretext aparatul în apă sau în alte lichide. Se interzice introducerea aparatului în mașina de spălat vase.
- Se interzice utilizarea aparatului lângă suprafețe fierbinți.
- Înainte de curățare, debransați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare.
- Se interzice utilizarea aparatului în spații exterioare; amplasați întotdeauna aparatul în medii cu umiditate scăzută.
- Se interzice utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător. Acestea prezintă un pericol pentru utilizator și pot deteriora aparatul.
- Nu deplasați niciodată aparatul trăgând de cablu. Nu permiteți cablului să constituie un obstacol, sub nicio formă. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu-l îndoiți.
- Așezați aparatul pe o masă sau pe o suprafață plană.

- Verificați dacă aparatul s-a răcit înainte de a-l curăța și de a-l depozita.
- Eliminați cu desăvârșire posibilitatea producerii unui contact între părțile fierbinți ale aparatului și cablu.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate atinge valori foarte ridicate în timpul utilizării. Luați-vă măsuri de precauție pentru a nu atinge aceste părți fierbinți ale aparatului.
- Preveniți producerea unui contact între aparat și materiale inflamabile, cum ar fi perdelele, cărpele, etc. în timpul utilizării, din cauza pericolului de incendiu.
- Nu zgâriați stratul special de protecție al plăcii de lucru, deoarece fragmentele de material desprinse pot pătrunde în mâncarea preparată. Folosiți o lingură de lemn obișnuită sau o paletă termorezistentă din plastic.
- Scoateți întotdeauna din priză aparatul în timpul neutilizării; luați în considerare mai ales faptul că acesta nu este dotat cu un întrerupător de pornire/oprire.
- Folosiți aparatul numai pentru alimente care sunt destinate preparării.
- Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

(*) Electrician calificat și avizat: departament de asistență post-vânzare al producătorului ori importatorului sau orice persoană calificată, avizată și de competența necesară pentru efectuarea acestui tip de reparații în condiții de siguranță totală. Predați aparatul electricianului sus-menționat, indiferent de situație.

UTILIZARE

- Arderea stratului protector va produce fum la prima utilizare. Acesta NU este dăunător.
- La prima utilizare, ștergeți suprafața plăcilor cu o cârpă umezită și uscați-le.
- Închideți aparatul și lăsați-l să se încălzească.
- Branșați ștecărul la priză. Indicatorul de alimentare roșu și indicatorul termic verde se vor activa, semnaland că aparatul este pornit și se încălzește.
- Indicatorul termic verde se va dezactiva la atingerea temperaturii de preparare. În timpul utilizării, acest indicator termic se

va aprinde și se va stinge periodic. Acest comportament indică doar faptul că termostatul reglează temperatura aparatului.

- **Atenție:** în timpul funcționării, plăcile de lucru se încălzesc. Luați măsuri de precauție pentru a preveni arsurile.

PENTRU A SCOATE PLĂCILE DE GĂTIT

Întotdeauna decuplați toasterul grill și lăsați-l să se răcească înainte de a scoate plăcile de gătit.

Găsiți butoanele de largare ale plăcii în partea frontală a unității. Strângeți ferm butonul și placa va ieși ușor de la bază. Prindeți placa cu două mâini, glisați-o afară din brațele metalice și ridicați-o din bază. Apăsăți pe butonul de largare a celeilalte plăci pentru a o îndepărta în același mod

!! PENTRU EVITAREA ARSURILOR, AȘTEPTAȚI CA APARATUL SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET ÎNAINTE DE A SCHIMBA PLĂCILE.

FUNCȚIE SANDVIȘ

- Pregătiți sandvișul în timpul încălzirii aparatului.
- Deschideți complet prăjitorul de sandvișuri. Introduceți o felie de pâine în jumătatea inferioară cu suprafața unsă cu unt pe placă.
- Garnisiți sandvișul.
- Așezați și felia de deasupra cu suprafața unsă cu unt în sus și închideți încet aparatul. Nu forțați închiderea. Aparatul va emana abur dintre plăci; țineți degetele la distanță sigură de el.
- Închideți cele două jumătăți cu clema de siguranță în timpul prăjirii.
- Sandvișul se va prăji în 2-3 minute sau mai mult, în funcție de preferințe. Deschideți aparatul și scoateți sandvișul cu ajutorul unei palete de plastic sau lemn. Se interzice utilizarea unui cuțit metalic, existând pericolul de deteriorare a suprafeței anti-aderente.
- Închideți capacul pentru a păstra căldura, până când sunteți gata să prăjiți următoarele sandvișuri.
- Dacă doriți, puteți prepara alte sandvișuri în timpul prăjirii celor deja introduse.
- Scoateți din priză după utilizare.

FUNCȚIE GRILL

- Ungeți ușor formele cu unt, margarină sau ulei de bucătărie, pentru a evita prinderea alimentelor de plăci.
- După ce aparatul a atins temperatura dorită, deschideți și introduceți alimentele pe placa grill. Verificați dacă alimentele sunt suficient

de subțiri, pentru a nu împiedica închiderea aparatului. Durata de preparare depinde de tipul de aliment preparat la grill. Pentru a nu arde mâncarea, verificați-o la intervale regulate în timpul preparării.

- După ce prepararea la grill ia sfârșit, scoateți aparatul din priză și lăsați-l desfăcut, pentru a-i permite să se răcească.

FUNCȚIE GOFRE

- Ungeți ușor formele cu unt, margarină sau ulei de bucătărie.
- Turnați uniform compoziția în forma inferioară, fără a ajunge însă până la margini.
- Închideți formele. Nu țineți de mână în timpul coacerii. Aburul emanat poate provoca arsuri.
- Capacul se va ridica ușor când gofrele încep să se coacă. Nu deschideți capacul în primul minut.
- Durata medie de coacere este de 4 până la 5 minute, însă durata de coacere poate varia în funcție de rețeta aleasă și de gradul de rumenire dorit.
- Scoateți gofrele cu o paletă de plastic sau lemn. Se interzice utilizarea de obiecte ascuțite, deoarece acestea pot deteriora stratul anti-aderent. Închideți formele.
- După finalizarea coacerii, scoateți ștecărul din priză și lăsați formele deschise pentru a se răci.
- La prima utilizare, aruncați primele două gofre pe care le preparați pe noile forme.

CURĂȚARE

- Înainte de curățare, scoateți din priză și așteptați ca aparatul și plăcile să se răcească.
- Ștergeți exteriorul cu o cârpă foarte puțin umezită, prevenind pătrunderea umezelii, uleiului sau grăsimii în fantele de răcire.
- Curățarea plăcilor este posibilă când acestea se află în interior sau când au fost extrase (prin apăsarea butonului 2 din apropierea mânerului și scoaterea lor – a se vedea imaginea). În cazul curățării în interior, ștergeți plăcile cu o cârpă sau un prosop umed. În cazul extragerii acestora din interior, acestea pot fi spălate sub un jet de apă. Uscați plăcile după spălare. Se interzice introducerea plăcilor în mașina de spălat vase.
- Nu curățați interiorul sau exteriorul aparatului cu bureți abrazivi sau metalici, deoarece veți zgâria stratul acoperitor.
- Se interzice scufundarea în apă sau în orice alte lichide.

DATE TEHNICE:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!
 Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

REȚETE GOFRE

GOFRE CU UNT

200 g unt
 200 g zahăr
 4 ouă
 un strop de lămâie
 200 g făină simplă

GOFRE CU DROJDIE

25 g drojdie
 ¼ l lapte
 125 g unt
 50 g zahăr
 6 ouă
 un strop de lămâie
 un vârf de sare
 375g făină simplă

GOFRE TRADIȚIONALE

125 g unt
 150 g zahăr
 un strop de lămâie
 un vârf de sare
 3 ouă
 ¼ l lapte
 250 g făină simplă
 1 lgt praf de copt

GOFRE CROCANTE

200 g unt
 150 g zahăr
 4 ouă
 350 g făină simplă
 1 lgt rom
 câteva picături de esență de vanilie
 150-200 ml apă (nu lapte)

GOFRE CU MĂR

150 g unt
 200 g zahăr
 4 ouă
 1 lgt praf de copt
 250 g făină simplă
 un vârf de sare
 o urmă de praf de cuișoare
 1 lgt scorțișoară
 2 mere decojite și tăiate cubulețe

КОМБИНИРАН ГРИЛ ЗА САНДВИЧИ/ ВАФЛИ/ГРИЛ ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

(Виж фигура № 1)

1. Заклучваща скоба
2. Бутон, освобождаващ плочите
3. Плоча за сандвичи
4. Плоча за вафли
5. Плоча за грил

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Моля прочетете тези инструкции внимателно преди да използвате уреда.
- Проверете дали главното напрежение отговаря на посоченото за уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба. Дръжте извън достъпа на деца или некомпетентни лица.
- От време на време проверявайте кабела за повреда. Никога не използвайте уреда ако кабела или самия уред показват признаци на повреда, а ги занесете на проверка и поправка от компетентен квалифициран сервиз (*). Ако кабелът се повреди, трябва да се смени от компетентен квалифициран сервиз (*).
- Използвайте уреда само за домашна употреба и по начина, описан в тези инструкции.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности поради каквато и да е причина. Никога не слагайте уреда в миялната машина.
- Никога не използвайте уреда близо до горещи повърхности.
- Преди да почистите, винаги изключвайте уреда от захранването.
- Никога не използвайте уреда навън и винаги го поставяйте в суха среда.
- Никога не използвайте допълнения, не препоръчани от производителя. Могат да представляват опасност за потребителя и риск от повреда на уреда.
- Никога не премествайте уреда като дърпате кабела. Уверете се, че кабелът не може да се заплете по никакъв начин. Не увивайте кабела около уреда и не го огъвайте.
- Поставете уреда на маса или плоска повърхност.
- Уверете се, че уредът се е охладил преди да го почистите и приберете.
- Уверете се, че кабелът никога не влиза в контакт с горещите части на уреда.

- Температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока, когато уредът се използва. Постарайте се да не докосвате тези горещи части на уреда.
- Уверете се, че уреда никога не влиза в контакт със запалими материали, като завеси, платове и т.н. когато се използва, тъй като може да се възпламени пожар.
- Внимавайте да не одраскате специалното покритие на плочата за готвене, тъй като е възможно малки парченца от него да попаднат в храната. Използвайте стандартна дървена шпакла или топлоустойчива пластмасова.
- Винаги изключвайте уреда, когато не се употребява, особено тъй като няма бутон за включване/изключване.
- Използвайте уреда само за храна, която трябва да бъде сготвена.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

(*). Компетентен квалифициран електротехник. След отдела по продажби на производителя или вносителя или всяко лице, което е квалифицирано, одобрено и компетентно да извършва такива поправки, за да избегне всякаква опасност. При всички случаи трябва да върнете уреда на този техник.

УПОТРЕБА

- Изгарянето на предпазното покритие ще причини дим при първоначална употреба. Това НЕ Е вредно.
- Когато използвате за пръв път, избършете повърхността на плочата с влажна кърпа, след което изсушете.
- Затворете уреда и го оставете да се загрее.
- Включете в ел.контакта. Червената лампичка за захранване и зелената лампичка готов ще светнат, за да покажат, че уредът е включен и се нагрява.
- Зелената светлина за готов ще се изключи, когато бъде достигната температурата за готвене. По време на употреба, тази светлина за готовост ще се включва и изключва редовно. Това означава просто, че термостатът регулира температурата на уреда.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на тази функция, плочите за готвене се загряват. Внимавайте да не се изгорите

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРИЛ-ПЛОЧИТЕ

Преди да отстраните плочите, винаги изключвайте грил-тостера от захранването и изчакайте да се охладят.

Бутоните за освобождаване на плочите се намират от предната страна на уреда. Стиснете силно бутон и плочата ще се освободи от основата. Хванете плочата с две ръце, плъзнете я навън под металните скоби и я повдигнете от основата. Натиснете другия бутон за освобождаване на плочата, за да освободите другата плоча по същия начин.

**!! ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ИЗГАРЯНИЯ,
ИЗЧАКАЙТЕ ДОКАТО УРЕДЪТ СЕ ОХЛАДИ
НАПЪЛНО ПРЕДИ ДА СМЕНЯТЕ ПЛОЧИТЕ.**

ФУНКЦИЯ САНДВИЧ

- Пригответе сандвича си докато уредът загрява.
- Отворете напълно машината за сандвичи. Поставете филия хляб в долната половина с намазаната страна срещу плочата.
- Сложете подпльнка на сандвича.
- Добавете горната филия с намазаната страна нагоре и внимателно затворете уреда. Не затваряйте насила. Между плочите ще се изпусне пара; уверете се, че пръстите Ви не влизат в контакт с нея.
- Заклучете двете половини с жичната щипка докато печете.
- Вашият сандвич ще се опече за 2 до 3 минути или повече, по Ваш вкус Отворете уреда и извадете сандвича като използвате пластмасова или дървена шпатла. Никога не използвайте метален нож, тъй като това може да повреди не залепващото покритие.
- Затворете капака, за да задържите топлината докато сте готови да опечете следващите сандвичи.
- Ако искате, пригответе допълнително сандвичи, докато другите се пекат.
- Изключете, когато приключите

ФУНКЦИЯ ГРИЛ

- Леко намажете решетките с масло, маргарин или готварска мас, за да избегнете залепването на храната за плочата.
- Когато уредът достигне желаната температура, отворете го и сложете храните на плочата за грил. Уверете се, че храните не са твърде дебели, за да можете да затворите уреда. Времето за готвене зависи от вида храна, която печете на грил. За да избегнете прегаряне на храните, редовно проверявайте по време на готвене.
- Когато приключите с грила, изключете уреда и го оставете отворен, за да му позволите да се охладят.

ФУНКЦИЯ ВАФЛА

- Леко намажете решетките с масло, маргарин или готварска мас.
- Разлейте масло по равно на дънната решетка, но не чак до ръбовете.
- Затворете решетките. Не дръжте за дръжките по време на печене. Излизащата пара може да изгаря.
- Капакът ще се повдигне леко, когато вафлите започнат да се пекат. Не отваряйте капака в първата минута.
- Средното време за печене е 4 до 5 минути, но то може да варира според избраната рецепта и желаното ниво на коричка.
- Махнете вафлите с пластмасова или дървена шпакла. Никога не използвайте драскащи обекти, тъй като те могат да повредят не залепващото покритие. Затворете решетките.
- Когато приключите с печенето, изключете кабела от контакта и оставете решетките отворени да се охладят.
- Когато използвате за пръв път, изхвърлете първите две опечени вафли от новите решетки.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване, изключете и изчакайте уреда и плочите да се охладят.
- Избършете външната част само с леко навлажнена кърпа, като внимавате влага, масло или грес да не влезе в охлаждащите отвори.
- За да изчистите плочите, можете да ги оставите в уреда или да ги свалите от него (затова натиснете бутон 2 п дръжката и ги махнете (вижте картинката)). Ако ги

оставите в уреда, избършете плочите с влажна кърпа или хавлия. Ако ги свалите, можете да ги измиете с течаша вода. След това ги изсушите. Никога не поставяйте плочите в миялната машина.

- Не почиствайте вътрешните или външни части с абразивни излъскващи листи или стоманени влакна, тъй като това ще повреди покритието.
- Не потапяйте във вода или друга течност.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Съобразено с околната среда изхвърляне

■ Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

РЕЦЕПТИ ЗА ВАФЛИ

КЪСИ ВАФЛИ

200 г масло
200 г захар
4 яйца
Щипка лимон
200 г обикновено брашно

ЗАКВАСЕНИ ВАФЛИ

25г квас
¼ л мляко
125 г масло
50 г захар
6 яйца
Щипка лимон
Щипка сол
375 г обикновено брашно

ТРАДИЦИОННИ ВАФЛИ

125 г масло
150 г захар
Щипка лимон
Щипка сол
3 яйца
¼ л мляко
250 г обикновено брашно
1 чаена лъжица готварска пудра

ХРУПКАВИ ВАФЛИ

200 г масло
150 г захар
4 яйца
350 г обикновено брашно
1 чаена лъжица ром
Няколко капки ванилова есенция
150-200 мл вода (не мляко)

ЯБЪЛКОВИ ВАФЛИ

150 г масло
200 г захар
4 яйца
1 чаена лъжица готварска пудра
250 г обикновено брашно
Щипка сол
Малка щипка градински карамфил
1 чаена лъжица канела
2 обелени и нарязани на кубчета ябълки

КОМБИНОВАНА САНДВИЧНИЦА/ ВАФЕЛНИЦА/ГРИЛЪ ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЈ

ОПИС ПРИЛАДУ (див. мал. 1)

1. Фиксатор
2. Кнопка відкривання форм
3. Форма для приготування сандвічів
4. Форма для приготування вафель
5. Форма для грилю

МИРИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням, будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію.
- Переконайтесь, що напруга в вашій електромережі співпадає зі значенням напруги, вказаним на приладі.
- Ніколи не залишайте прилад, що працює, без нагляду. Тримайте прилад в місцях, недоступних для дітей та некомпетентних людей.
- Час від часу перевіряйте кабель живлення на предмет ушкоджень. Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення ушкоджено; ремонт та догляд приладу має виконуватися кваліфікованим персоналом (*). Якщо кабель живлення ушкоджено, роботи по його заміні мають виконуватися кваліфікованим персоналом (*).
- Використовуйте прилад в побутових умовах та для цілей, що описані в даній інструкції.
- Ніколи та поза яких умов не занурюйте прилад в воду чи інші рідини. Не мийте прилад в посудомийній машині.
- Не використовуйте прилад на гарячих поверхнях.
- Перед чищенням приладу обов'язково вимкніть його з розетки.
- Не користуйтеся приладом надворі та завжди працюйте з ним в сухих місцях.
- Не використовуйте аксесуари, що не рекомендовані виробником. Вони можуть бути небезпечними при використанні та призвести до несправності приладу.
- Не пересувайте прилад, тягучи його за кабель живлення. Переконайтесь, що кабель живлення нічим не затиснуло. Не намотуйте кабель живлення навколо приладу та не згибайте його.
- Встановлюйте прилад на столі чи на інших рівних поверхнях.
- Переконайтесь, що прилад остиг, перш ніж мити та складати його.

- Переконайтесь, що кабель живлення не торкається гарячих частин приладу.
- Температура зовнішніх поверхонь приладу, що працює, може бути дуже високою. Не торкайтесь руками кришки приладу.
- Не працюйте з приладом поблизу легко займистих предметів, наприклад, біля гардин, одягу тощо, так як це може спричинити пожежу.
- Слідкуйте за тим, щоб не зіскребти спеціальне покриття форм для випікання, так як його частини цього покриття можуть потрапити в їжу. Користуйтеся дерев'яною або жаростійкою пластиковою лопаткою.
- Якщо ви не користуєтесь приладом, то завжди вимкняйте його з розетки.
- Використовуйте прилад виключно для приготування їжі.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

(*). Компетентний кваліфікований персонал: для запобігання небезпеки за допомогою необхідно звернутися в відділ продажів виробника чи імпортера, або до кваліфікованого та компетентного спеціаліста, що вповноважений проводити ремонтні роботи з електроприладами. В будь-якому випадку прилад має ремонтуватися електриком.

ВИКОРИСТАННЯ

- При першому вмиканні протипригарне покриття форм для випікання може давати дим. Це ЦІЛКОМ нормально.
- Перед першим використанням протріть поверхню форм для випікання вологою серветкою, потім витріть насухо.
- Закрийте прилад та нагрійте його.
- Увімкніть прилад в розетку. Червоний індикатор живлення та зелений індикатор нагрівання вказують на те, що прилад підключено до джерела живлення та що він нагрівається.
- Зелений індикатор нагрівання погасне, коли прилад досягне робочої температури. В процесі роботи цей індикатор буде періодично загоратися/гаснути. Це

означає, що температурний датчик регулює робочу температуру приладу.

- Увага: в процесі роботи форми для випікання нагріваються. Будьте уважні, щоб не отримати опік.

ЗНІМАННЯ ФОРМ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Перш ніж знімати форми для приготування, обов'язково вимкніть тостер-гриль з розетки і зачекайте, поки він не охолоне.

Знайдіть кнопки знімання форм в передній частині приладу. Добре натисніть на кнопку, і тоді форма вискочить з основного блоку. Візьміться за форму двома руками, а тоді витягніть її з-під металевих гачків та дістаньте з основного блоку. Натисніть на кнопку знімання іншої форми, щоб таким саме чином зняти іншу форму для приготування.

!! ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ОПІКІВ ПЕРШ НІЖ ЗАМІНЮВАТИ ФОРМУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ДАЙТЕ ЇЙ ПОВНІСТЮ ОСТИГНУТИ.

ПРИГОТУВАННЯ САНДВІЧІВ

- Підготуйте сандвіч доки прилад нагрівається.
- Повністю відкрийте сандвічницю. Розмістіть скибку хліба змащеною маслом стороною вниз на нижньому листі приладу.
- Покладіть начинку.
- Розмістіть другу скибку хліба зверху змащеною стороною вгору та закрийте прилад. Закриваючи прилад не давть на нього. Через отвір між кришками буде виходити пар, не підносьте руки до цієї частини.
- Заблокуйте стулки приладу за допомогою затискача.
- Сандвіч готується 2-3 хвилини або трохи довше, якщо ви бажаєте. Відкрийте стулки приладу та зніміть сандвіч за допомогою пластикової чи дерев'яної лопатки. Не використовуйте ніж, так як ви можете подряпати протипригарне покриття.
- Доки ви не приготуєте наступні сандвічі для запікання, закрийте кришку, щоб зберегти тепло.
- Готуйте наступну порцію сандвічів доки випікається попередня.
- Вимкніть прилад з розетки, якщо ви закінчили приготування.

ГРИЛЬ

- Злегка змастіть решітку грилю маслом, маргарином або кухарським жиром, щоб їжа не прилипла до листів.
- Коли прилад нагрівся до робочої температури, відкрийте його та покладіть продукти на форму для приготування грилю. Продукти мають бути достатньо тонкими, щоб ви могли закрити кришку приладу. Час приготування залежить від продукту, який ви готуєте на грилі. Щоб їжа не підгоріла постійно перевіряйте її стан під час приготування.
- Коли ви закінчили приготування вимкніть прилад з розетки та залишіть його відкритим, щоб дати йому остигнути.

ПРИГОТУВАННЯ ВАФЕЛЬ

- Злегка змастіть решітку маслом, маргарином або олією.
- Рівномірно нанесіть масло на нижній лист та не намащуйте сильно біля країв.
- Закрийте стулки. Не тримайтеся за ручку приладу під час приготування. Пар, що виходить, може обпекти руки.
- Під час приготування вафель кришка буде злегка підніматися. Не відкривайте кришку в першу хвилину випікання.
- Середній час приготування вафель складає 4-5 хвилин, цей час залежить від обраного рецепту та бажаного рівня запікання вафлі.
- Зніміть готові вафлі за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки. Не використовуйте гострі предмети, так як вони можуть подряпати протипригарне покриття листів. Закрийте стулки.
- Коли ви закінчили готувати, вимкніть прилад з розетки та дайте йому остигнути.
- Якщо ви використовуєте прилад вперше, то першу порцію вафель, виготовлених на нових листах краще викинути.

ЧИЩЕННЯ

- Перш ніж очистити прилад вимкніть його з розетки та дайте остигнути формам для випікання.
- Зовні протріть прилад злегка змоченою серветкою та слідкуйте, щоб олія чи жир не потрапили в вентиляційні отвори приладу.
- Щоб почистити форму для випікання ви можете залишити її або в самому приладі, або зняти, натиснувши на кнопку 2, що знаходиться біля ручки та витягти форму. Якщо ви залишаєте форму всередині

приладу, то його треба протерти вологою серветкою чи рушником. Якщо ви знімаєте форму, то його можна мити під проточною водою. Форму необхідно витерти насухо. Не мийте форму для випікання в посудомийній машині.

- Не чистіть форму для випікання як всередині, так і ззовні абразивними щітками та стальними губками, тому що можна ушкодити покриття.
- Не занурюйте прилад в воду чи інші рідини.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50/60 Гц • 700 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!

Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

РЕЦЕПТИ ВАФЕЛЬ

ПІСОЧНІ ВАФЛІ

200 г вершкового масла
200 г цукру
4 яйця
лимонна цедра
200 г білого борошна

ВАФЛІ НА ДРІЖДЖАХ

25г дріжджів
¼ л молока
125 г вершкового масла
50 г цукру
6 яйця
лимонна цедра
сіль
375 г білого борошна

ТРАДИЦІЙНІ ВАФЛІ

125 г вершкового масла
150 г цукру
лимонна цедра
сіль
3 яйця
¼ л молока
250 г білого борошна
1 ч. л. розпушувача

ХРУСТКІ ВАФЛІ

200 г вершкового масла
150 г цукру
4 яйця
350 г білого борошна
1 д. л. рому
кілька капель ванільної есенції
150-200 мл води (не молока)

ЯБЛУЧНІ ВАФЛІ

150 г вершкового масла
200 г цукру
4 яйця
1 ч. л. розпушувача
250 г білого борошна
сіль
пучка меленої гвоздики
1 ч. л. кориці
2 почищених яблука, з видаленими зернятками

SANDWICH MAKER CROQUE MONSIEUR GRILL 3 EN 1 MANUEL D'UTILISATION

DESCRIPTION DU PRODUIT

(voir image 1)

1. Crochet de verrouillage
2. Bouton de dégagement des plaques
3. Plaque pour Sandwichs
4. Plaque pour gaufres
5. Plateau pour grillade

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

- Lisez attentivement ces instructions avant de faire fonctionner l'appareil.
- Vérifiez que la tension secteur correspond à celle de votre appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Garder hors de portée des enfants et des personnes novices.
- Vérifiez le cordon électrique de temps en temps. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil montre des signes de détérioration, faites-les vérifier et réparer par un centre de service qualifié (*). Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre de service qualifié (*).
- N'utilisez cet appareil qu'à un usage domestique, et en selon les instructions fournies.
- N'immergez jamais cet appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide pour quelque motif que ce soit. Ne le lavez jamais dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et placez-le toujours dans un endroit sec.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent constituer un danger et risquent d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Assurez-vous que le cordon n'est pas coupé quelque part. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Posez l'appareil sur une table ou une surface plate.
- Avant de nettoyer ou ranger l'appareil, assurez-vous qu'il a bien refroidi.

- Assurez-vous que le cordon ne touche jamais les parties chaudes de l'appareil.
- La température de la surface accessible peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en marche. Faites attention à ne pas toucher ces parties chaudes de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil ne touche jamais de matériaux inflammables tels que des rideaux, vêtements etc., lorsqu'il est en marche, cela pourrait déclencher un incendie.
- Faites attention à ne pas rayer le revêtement anti-adhésif des plateaux de cuisson, vous pourriez en trouver quelques morceaux dans les aliments. Utilisez toujours une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, particulièrement lorsqu'il n'est pas équipé d'interrupteur marche/arrêt.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les aliments auxquels il a été prévu.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

(*) électricien compétent qualifié : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce genre de réparations, afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, il faut retourner l'appareil à un tel électricien.

UTILISATION

- Lors de la première utilisation, le revêtement anti-adhésif va dégager une petite fumée. Ceci n'est pas nuisible.
- Avant la première utilisation, nettoyez les plateaux à l'aide d'un chiffon humidifié, puis séchez-le.
- Fermez l'appareil et laissez chauffer.
- Branchez la prise au secteur. Le voyant lumineux rouge s'allume et le voyant lumineux vert s'allume signalant la mise sous tension de l'appareil et qu'il est en train de chauffer.
- Le voyant lumineux vert s'éteint lorsque la température de cuisson est atteinte. Durant la cuisson, la lumière rouge s'allume et s'éteint régulièrement. Ceci signifie que le thermostat

est en train de réguler la température de l'appareil.

- Attention : Durant la cuisson, le plateau de cuisson devient très chaud. Faites attention de ne pas vous brûler.

RETRAIT DES PLAQUES DE CUISSON

Débranchez toujours la grille-pain et le laissez refroidir avant de retirer les plaques de cuisson.

Ouvrez la grille-pain, localisez les boutons de dégagement des plaques situés à l'avant. Lorsque vous appuyez fermement sur les boutons, la plaque se soulève légèrement de la base. Saisissez la plaque avec les deux mains, et la faire glisser vers l'extérieur sous les crochets en métal, et la retirer. Suivez la même procédure pour retirer l'autre plaque de cuisson.

!! POUR EVITER TOUTE BRULURE, ATTENDEZ QUE L'APPAREIL SOIT COMPLETEMENT REFROIDI AVANT DE CHANGER DE PLATEAU.

FONCTION SANDWICH

- Préparez le sandwich alors que votre unité est en train de chauffer.
- Ouvrez complètement le sandwich maker. Placez une tranche de pain, côté beurré sur la partie inférieure du plateau.
- Garnissez le sandwich.
- Mettez l'autre tranche de pain, côté beurré vers le haut, et fermez l'appareil. Ne forcez pas la fermeture. De la vapeur sera dégagée entre les plateaux, faites attention de ne pas mettre vos doigts entre eux.
- Verrouillez les deux moitiés à l'aide de la pince métallique pendant la cuisson.
- Le sandwich sera grillé au bout de 2 à 3 minutes ou plus selon votre goût. Ouvrez l'appareil et retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils peuvent rayer le revêtement antiadhésif des plaques.
- Fermez le couvercle pour conserver la chaleur pour les sandwiches suivants.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez préparer d'autres sandwiches pendant la cuisson.
- Débranchez une fois vous avez terminé.

FONCTION GRIL

- Mettez un peu de beurre, margarine ou huile de cuisine, à l'aide d'un pinceau, sur le plateau pour éviter que les aliments ne s'y collent.
- Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, ouvrez-le et y mettez les aliments sur le plateau de grillade. Ne mettez pas plus d'aliments qu'il n'en faut pour pouvoir fermer l'appareil. La durée de cuisson dépend des aliments à préparer. Pour éviter la brûlure des aliments, vérifiez régulièrement le niveau de cuisson.
- Une fois la grillade terminée, débranchez l'appareil et laissez-le ouvert pour qu'il refroidisse.

FONCTION CROQUE MONSIEUR

- Mettez sur le plateau un peu de beurre, margarine ou huile de cuisine, à l'aide d'un pinceau.
- Mettez le beurre de façon uniforme sur le plateau inférieur, pas forcément sur les bords.
- Fermez le couvercle. Ne saisissez pas les manches durant la cuisson. La vapeur qui se dégage peut vous brûler les mains.
- Le couvercle se soulève légèrement dès que les gaufrettes commencent à cuire. N'ouvrez pas le couvercle la première minute.
- La durée moyenne de cuisson est de 4 à 5 minutes, mais elle peut varier en fonction de la recette et le niveau de brunissage.
- Retirez les gaufrettes à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils peuvent rayer le revêtement antiadhésif des plaques. Fermez les grilles.
- Une fois la grillade terminée, débranchez l'appareil et laissez-le ouvert pour qu'il refroidisse.
- Jetez les deux premières gaufrettes lors de la première utilisation.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir les plateaux avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide en ayant soin qu'aucun liquide, huile ou graisse ne pénètre dans les fentes de refroidissement.
- Les plateaux peuvent être nettoyés alors qu'ils sont fixés sur l'unité ou non (pour enlever les plateaux, appuyez sur le bouton 2 près du poignée puis tirez-les, voir image). Si les plateaux sont fixés sur l'unité, nettoyez-les à

l'aide d'un chiffon ou d'une serviette humide. Si vous les retirez de l'unité, vous pouvez les laver à l'eau de robinet. Il faut les sécher. Ne les lavez jamais dans le lave-vaisselle.

- N'utilisez jamais de tampons à récurer abrasifs ou en laine d'acier pour le nettoyage de l'intérieur ou l'extérieur car ils peuvent endommager le fini.
- N'immergez pas cet appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

INFORMATIONS TECHNIQUES

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

RECETTES DE GAUFRETTES

GAUFRETTES SHORTBREAD

200 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
Citron
200 g de farine ordinaire

GAUFRETTES A LA LEVURE

25 g de levure
¼ l de lait
125 g de beurre
50 g de sucre
6 œufs
Citron
une pincée de sel
375g de farine ordinaire

GAUFRETTES TRADITIONNELLES

125 g de beurre
150 g de sucre
Citron
une pincée de sel
3 œufs
¼ l de lait
250 g de farine ordinaire
1c. à café de levure

GAUFRETTES CROUSTILLANTES

200 g de beurre
150 g de sucre
4 œufs
350 g de farine ordinaire
1c. à soupe de rhum
Quelques gouttes d'essence de vanille
150-200 ml d'eau (pas de lait)

POMMES GAUFRETTES

150 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
1c. à café de levure
250 g de farine ordinaire
une pincée de sel
une pincée de clou de girofle en poudre
1c. à café de cannelle
2 pommes épluchées évidées coupées en dés

COMBI SÁNDWICH/MOLDE PARA GOFRES/GRILL MANUAL DE INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (véase imagen 1)

1. Clip de bloqueo
2. Botón de liberación para las placas
3. Placa para sándwich
4. Placa para gofres
5. Placa de grill

DIRECTRICES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Rogamos lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato.
- Compruebe que el voltaje de la corriente se corresponde con el que aparece en el aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisar cuando esté en uso. Manténgalo alejado de niños o personas incompetentes.
- De vez en cuando, compruebe el cable para ver si presenta daños. Nunca use el aparato si el cable o el aparato muestran signos de daños sino que haga que lo inspeccionen y reparen por el servicio de reparación cualificado (*). En caso de que el cable presente daños, debe sustituirlo el servicio técnico cualificado (*).
- Use únicamente el aparato con una finalidad doméstica y en la forma que se indica en las instrucciones.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido por ningún motivo. Nunca lo coloque en el lavavajillas.
- Nunca use el aparato cerca de superficies calientes.
- Antes de limpiarlo, desenchúfelo siempre de la corriente eléctrica.
- Nunca use el aparato en el exterior y colóquelo siempre en un entorno seco.
- Nunca use accesorios no recomendados por el fabricante. Pueden constituir un peligro para el usuario y un riesgo de provocar daños al aparato.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no se engancha de ninguna manera. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Mantenga el aparato sobre una mesa o superficie plana.

- Asegúrese que el aparato se ha enfriado antes de limpiarlo y guardarlo.
- Asegúrese que el cable nunca entra en contacto con las partes calientes del aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato esté en uso. Asegúrese no tocar estas partes calientes del aparato.
- Asegúrese que el aparato nunca entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, ropa, etc., cuando esté en uso, ya que se puede producir un incendio.
- Tenga cuidado en no rayar el revestimiento especial de la placa de cocinado, ya que podría incluir trocitos de este revestimiento en los alimentos. Use una espátula de madera especial o una de plástico resistente al calor.
- Siempre desenchufe el aparato cuando no vaya a usarlo, en especial si no está equipado con un interruptor on/off.
- Use únicamente este aparato con los alimentos que se supone puede cocinar.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Siempre debe supervisarse a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.

(*). Electricista cualificado competente: el departamento postventa del fabricante o importador o cualquier persona con cualificación, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones para evitar cualquier peligro, en caso de que devuelva el aparato a este electricista.

USO

- Quemar el revestimiento protector por primera vez provocará humo. Esto NO es nocivo.
- Cuando lo use por primera vez, limpie la superficie de las placas con un paño húmedo y después séquelas.
- Cierre el aparato y deje que se caliente.
- Enchúfelo a una toma eléctrica. La luz roja de alimentación y la luz verde de listo se encienden para indicar que el aparato está encendido y calentándose.
- La luz verde de listo de apaga cuando se alcanza la temperatura de cocinado. Durante su uso, esta luz de listo se enciende y se apaga de forma regular. Esto simplemente significa que el termostato está
- Atención: durante el funcionamiento, las placas de cocción se calientan. Preste atención para no quemarse.

PARA RETIRAR LAS PLACAS DE COCINA

Desconecte siempre el tostador grill y déjelo enfriar antes de retirar las placas de cocina.

Abra el tostador grill, localice la placa y suelte los botones situados en la parte delantera de la unidad. Presione con fuerza el botón y la placa saldrá ligeramente de la base. Sujete la placa con ambas manos, deslícela por debajo de las sujeciones metálicas, y levántela de la base. Presione el botón de liberación de la otra placa para retirar la otra placa de cocina de la misma forma.

PARA EVITAR QUEMADURAS, ESPERE A QUE EL APARATO SE HAYA ENFRIADO TOTALMENTE ANTES DE CAMBIAR LAS PLACAS.**FUNCIÓN DE SANDWICHERA**

- Prepare el sándwich mientras la unidad se está calentando.
- Abra completamente la sandwichera. Coloque una rebanada de pan en la mitad inferior con el lado extendido contra la placa.
- Llene el sándwich.
- Añada la tapa superior con el lado extendido hacia arriba y cierre con cuidado el aparato. No fuerce al cerrarlo. El vapor se expulsa a través de las placas; asegúrese que los dedos no entran en contacto con las placas.
- Cierre las dos mitades con el cierre de alambre mientras se tuesta.
- El sándwich se tostará en 2 o 3 minutos o más según su gusto. Abra el aparato y

retire el sándwich usando una espátula de plástico o madera. Nunca emplee un cuchillo metálico ya que esto puede dañar la capa antiadherente.

- Cierre la tapa para mantener el calor hasta que esté preparado para tostar otro sándwich.
- Prepare sándwiches adicionales si así lo desea mientras se cocinan los demás.
- Desenchúfelo cuando haya acabado.

FUNCIÓN GRILL

- Extienda ligeramente mantequilla, margarina o aceite de cocina por las rejillas para evitar que los alimentos se peguen a las placas.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura que desee, ábralo y coloque los alimentos en la placa del grill. Asegúrese que los alimentos no sean demasiado gruesos, para que pueda cerrar el aparato. El tiempo de cocinado depende del tipo de alimento que coloque en el grill. Para evitar quemar los alimentos, compruébelos de forma regular durante el proceso de cocinado.
- Cuando haya acabado con el grill, desconecte el aparato y déjelo abierto para permitir que se enfríe.

FUNCIÓN DE LA MÁQUINA DE GOFRES

- Pase ligeramente las rejillas con mantequilla, margarina o aceite de cocina.
- Vierta la masa de forma uniforme en la rejilla inferior pero que no supere los bordes.
- Cierre las rejillas. No sujete las asas mientras cocina. El vapor que se escapa puede quemar.
- La tapa se levantará ligeramente mientras se empiezan a hacer los gofres. No abra la tapa durante el primer minuto.
- El tiempo de cocción medio es de 4 a 5 minutos pero este tiempo puede variar según la receta elegida y el nivel de dorado que desee.
- Retire los gofres con una espátula de plástico o madera. Nunca use objetos que rayen, como aquéllos que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Cierre las rejillas.
- Cuando haya finalizado de cocinar, desenchufe el cable de la toma de corriente y deje las rejillas abiertas para que se enfríen.
- Cuando lo use por primera vez, deseche los dos primeros gofres que haga en las rejillas nuevas.

LIMPIEZA

- Antes de limpiarlo, desenchúfelo y espere a que el aparato y las placas se enfríen.
- Limpie el exterior con un paño ligeramente humedecido asegurándose de que no entre en las ranuras de refrigeración humedad, aceite o grasa.
- Para limpiar las placas puede dejarlas en el aparato o retirarlas del mismo (por lo tanto, pulse el botón cerca del asa para retirarlas). Si las deja en el aparato, limpie las placas con un paño o toallita húmedos. Si las retira del aparato, puede lavarlas en agua del grifo. Después, séquelas. Nunca coloque las placas en el lavavajillas.
- No limpie el exterior o el interior con ningún estropajo abrasivo o de acero ya que esto daña el acabado.

RECETAS DE GOFRES**GOFRES MANTECADOS**

200 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
una rodaja de limón
200 g de harina

GOFRES DE YEMA DE HUEVO

25 g de yema de huevo
¼ ℓ de leche
125 g de mantequilla
50 g de azúcar
6 huevos
una rodaja de limón
una pizca de sal
375g de harina

GOFRES TRADICIONALES

125 g de mantequilla
150 g de azúcar
una rodaja de limón
una pizca de sal
3 huevos
¼ ℓ de leche
250 g de harina
1 cucharada de levadura

GOFRES CRUJIENTES

200 g de mantequilla
150 g de azúcar
4 huevos
350 g de harina
1 cucharada de ron
Unas gotas de esencia de vainilla
150-200 ml de agua
(no leche)

GOFRES DE MANZANA

150 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
1 cucharada de levadura
250 g de harina
Una pizca de sal
una pizca de clavo
1 cucharada de canela
2 manzanas peladas y en tacos

- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.

DATOS TÉCNICOS:

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W

**Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

■ ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

COMBI TOSTI-/WAFELMAKER/GRILL GEBRUKERSHANDLEIDING

PRODUCTBESCHRIJVING (zie afbeelding 1)

1. Vergrendeling
2. Ontgrendelknop voor de platen
3. Tosti-ijzer
4. Wafelijzer
5. Grillplaat

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of uw netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat vermeld.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter. Buiten bereik van kinderen of onbekwame personen bewaren.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het snoer of het apparaat tekenen van beschadiging vertoont, maar laat het nakijken en repareren door een competente gekwalificeerde service (*). Als het snoer beschadigd is, dan moet het worden vervangen door een competente gekwalificeerde service (*).
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de manier zoals aangegeven in deze instructies.
- Dompel het apparaat om welke reden dan ook nooit onder in water of een andere vloeistof. Plaats het nooit in een vaatwasser.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van hete oppervlakken.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en plaats het altijd in een droge omgeving.
- Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer op geen enkele manier verstrikt kan raken. Wikkel het snoer niet om het apparaat en buig het niet.
- Zet het apparaat op een tafel of een vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat het wordt schoongemaakt en opgeborgen.

- Zorg ervoor dat het snoer nooit in contact komt met de hete delen van het apparaat.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan erg hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Zorg ervoor dat deze hete delen van het apparaat niet wordt aanraakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat nooit in contact komt met ontvlambare materialen, zoals gordijnen, doeken, enz. wanneer het in gebruik is, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Let op dat u de speciale coating van de kookplaat niet bekrast, omdat er dan kleine stukjes van deze coating in het voedsel kunnen komen. Gebruik een klassieke houten spatel of een hittebestendige plastic spatel.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is, vooral omdat het niet is uitgerust met een aan-/uitschakelaar.
- Gebruik het apparaat alleen voor voedsel dat gekookt moet worden. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

(*) Competente gekwalificeerde service: de afdeling klantenservice van de fabrikant of importeur of een persoon die gekwalificeerd, goedgekeurd en competent is om dit soort reparaties uit te voeren om elk gevaar te vermijden. In elk geval dient u het apparaat terug te sturen naar deze elektricien.

GEBRUIK

- Het afbranden van de bescherm laag veroorzaakt bij het eerste gebruik wat rook. Dit is NIET schadelijk.
- Veeg tijdens het eerste gebruik het oppervlak van de platen af met een vochtige doek en droog deze vervolgens.
- U kunt de platen gebruiken met boter, margarine of bakvet. Aangezien het apparaat een antiaanbaklaag heeft, is het gebruik van boter of olie optioneel.
- Sluit het apparaat en laat het opwarmen.

- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomlampje licht op ten teken dat het apparaat is ingeschakeld en verwarmd.
- Het groene gereed-lampje licht op wanneer de temperatuur is bereikt. Tijdens het gebruik licht het gereed-lampje regelmatig op en gaat vervolgens uit. Dit betekent gewoon dat de thermostaat de temperatuur van het apparaat regelt.
- Let op: tijdens gebruik warmen de bakplaten op. Let op dat u zich niet verbrandt.

DE GRILLPLATEN VERWIJDEREN

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u de grillplaten verwijdert.

Open het apparaat en zoek de ontgrendelknoppen voor het verwijderen van de plaat aan de voorkant van het apparaat. Druk stevig op de knop zodat de plaat iets omhoog komt uit de het apparaat. Pak de plaat met twee handen vast, schuif hem onder de metalen beugels vandaan en til hem uit het apparaat. Druk op de ontgrendelknop van de andere plaat om de andere grillplaat op de dezelfde manier te verwijderen.

**!! OM BRANDWONDEN TE VERMIJDEN,
WACHT TOTDAT HET APPARAAT VOLLEDIG
IS AFGEKOELD VOORDAT U DE PLATEN
VERWISSELT.**

TOSTIFUNCTIE

- Maak uw tosti klaar terwijl het apparaat opwarmd.
- Open het apparaat volledig. Leg een sneetje brood op de onderste helft met de beboterde kant tegen de plaat.
- Voeg beleg toe.
- Leg een sneetje brood op het reeds geplaatst sneetje toe met de beboterde kant naar boven en sluit het apparaat voorzichtig. Sluit het apparaat niet met geweld. Er komt stoom vrij van tussen de platen. Vermijd contact met de stoom.
- Vergrendel de twee helften met de draadklem tijdens het roosteren.
- Uw tosti is gereed in 2 tot 3 minuten of langer afhankelijk van uw smaak. Open het apparaat en verwijder de tosti een kunststof of houten spatel. Gebruik nooit een metalen mes, daar dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Sluit het deksel om de warmte vast te houden tot u klaar bent om de volgende tosti te roosteren.

- Bereid eventueel extra tosti's voor terwijl de andere tosti geroosterd wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent.

GRILLFUNCTIE

- Bestrijk de platen lichtjes met boter, margarine of bakolie om te voorkomen dat het voedsel aan de platen blijft plakken.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, opent u het en legt u het voedsel op de grillplaat. Zorg ervoor dat het voedsel niet te dik is, zodat u het apparaat kunt sluiten. De kooktijd hangt af van het soort voedsel dat u grilt. Om te voorkomen dat het voedsel aanbrandt, moet u tijdens het koken het voedsel regelmatig controleren.
- Als u klaar bent met grillen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat open staan om het te laten afkoelen.

WAFELFUNCTIE

- Smeer de platen lichtjes in met boter, margarine of bakolie.
- Giet het beslag gelijkmatig op de onderste plaat, echter niet helemaal tot aan de randen.
- Sluit de platen. Houd de handgrepen niet vast tijdens het bakken. De ontsnappende stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Het deksel komt iets omhoog naargelang de wafels worden gebakken. Houd het deksel gedurende de eerste minuut gesloten
- De gemiddelde baktijd bedraagt 4 tot 5 minuten, maar deze baktijd kan variëren afhankelijk van het gekozen recept en hoe bruin u het resultaat wilt hebben.
- Verwijder de wafels met een plastic of houten spatel. Gebruik nooit krassende voorwerpen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Sluit de platen.
- Wanneer u klaar bent met bakken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u de platen geopend om ze af te laten koelen.
- Gooi bij het eerste gebruik de eerste twee wafels die u op de nieuwe platen bakt weg.

REINIGING

- Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat en de platen zijn afgekoeld.
- Veeg de buitenkant alleen af met een licht bevochtigde doek en zorg ervoor dat er geen vocht, olie of vet in de koelsleuven komt.

- U kunt de platen in het apparaat laten zitten of deze uit het apparaat verwijderen om ze schoon te maken (druk hiervoor op knop 2 bij de handgreep en verwijder de platen (zie afbeelding). Als u de platen in het apparaat laat zitten, veeg deze dan af met een natte doek. Als u de platen uit het apparaat verwijdert, kunt u deze wassen onder stromend water. Maak ze hierna droog. Was de platen nooit in de vaatwasmachine.
- Maak de binnen- of buitenkant niet schoon met een schuursponsje of staalwol, omdat dit de afwerking zal beschadigen.
- Dompel niet onder in water of andere vloeistoffen.

WAFEL RECEPTEN

ZANDKOEKWAFELS

200 g boter
200 g suiker
4 eieren
vleugje citroen
200 g gewone bloem

GIST WAFELS

25 g gist
¼ liter melk
125 g boter
50 g suiker
6 eieren
vleugje citroen
snufje zout
375 g bloem

TRADITIONELE WAFELS

125 g boter
150 g suiker
vleugje citroen
snufje zout
3 eieren
¼ liter melk
250 g bloem
1 tl bakpoeder

KRACHTIGE WAFELS

200 g boter
150 g suiker
4 eieren
350 g bloem
1 dl rum
paar druppels vanille-essence
150-200 ml water (geen melk)

TECHNISCHE SPECIFICATIES

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W



Milieuvriendelijke verwijdering

Bescherm altijd het milieu tegen

vervuiling! Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

KOMBINERAT SMÖRGÅS-/VÅFFEL JÄRN/GRILL BRUKSANVISNING

PRODUKTBESKRIVNING (se bild 1)

1. Låsklämma
2. Knapp för att frigöra plattorna
3. Smörgåsplatta
4. Våffelplatta
5. Grillplatta

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs dessa instruktioner noga innan du använder apparaten.
- Kontrollera att din nätspänning motsvarar den som anges på apparaten.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används. Håll utom räckhåll för barn och andra som inte kan använda den.
- Kontrollera då och då att strömsladden inte är skadad. Använd aldrig apparaten om strömsladden eller apparaten visar några tecken på skada, utan låt någon kontrollera och reparera av en kompetent kvalificerad service (*). Om strömsladden skadas ska den bytas ut av en kompetent kvalificerad service (*).
- Använd endast apparaten för hushållsändamål och på det sätt som anges i dessa anvisningar.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska oavsett anledning. Lägg den aldrig i diskmaskinen.
- Använd aldrig apparaten nära heta ytor.
- Innan rengöring, ska apparaten aldrig kopplas bort från elnätet.
- Använd aldrig apparaten utomhus och placera den alltid i en torr miljö.
- Använd aldrig tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. De kan utgöra en fara för användaren och riskerar att skada apparaten.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden. Se till att sladden inte kan fastna på något sätt. Linda inte sladden runt apparaten och böj den inte.
- Ställ apparaten på ett bord eller en plan yta.
- Se till att apparaten har svalnat innan du rengör och förvarar den.
- Se till att sladden aldrig kommer i kontakt med apparatens heta delar.
- Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan vara mycket hög när apparaten används. Se till att inte vidröra dessa heta delar av apparaten.

- Säkerställ att apparaten aldrig kommer i kontakt med lättantändliga material, som gardiner, tyg, etc. när den används, eftersom brand kan uppstå.
- Var försiktig så att du inte repar stekplattans speciella beläggning, eftersom du kan få partiklar av denna beläggning i maten. Använd en klassisk stekspade i trä eller värmebeständig plast.
- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används, särskilt eftersom den inte är utrustad med en strömbrytare.
- Använd endast apparaten till livsmedel som är avsedda att tillagas. Apparaten är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

(*). Kompetent behörig elektriker: tillverkare eller importör eller någon person som är kvalificerad, godkänd och kompetent att utföra denna typ av reparationer på avdelningen för eftermarknaden allt för att undvika all fara. Lämna alltid apparaten till en behörig elektriker.

ANVÄNDNING

- Vid stekning kan skyddsbeläggningen orsaka rök vid första användningen. Detta är INTE skadligt.
- När du använder den för första gången, torka av plattornas yta med en fuktig duk och torka sedan av.
- Du kan gnida in tallrikarna med smör, margarin eller matfett. Eftersom apparaten har en non-stick-belagd yta, är användning av smör eller olja valfritt.
- Stäng apparaten och låt den värmas upp.
- Anslut till eluttaget. Den röda strömlampan tänds för att indikera att apparaten är påslagen och värmer upp.
- Den gröna klar-lampan slås på när matlagningstemperaturen har uppnåtts. Under användning kommer klar-lampan att tändas och slockna regelbundet. Det innebär helt enkelt att termostaten reglerar apparatens temperatur.
- Observera: under drift värms bakplåtarna upp. Var försiktig så du inte bränner dig.

AVLÅGSNA STEKPLATTORNA

Dra alltid ur kontakten till grillen och låt den svalna innan du tar bort stekplattorna.

Öppna grillen och lokalisera frigöringsknapparna för plattorna. De finns på enhetens framsida. Tryck in knappen så lättar plattan något från underdelen. Ta tag i plattan med båda händerna, skjut ut den från metallfästena och lyft ut den från underdelen. Tryck in frigöringsknappen för den andra plattan för att ta bort den andra stekplattan på samma sätt.

!! VÄNTA TILL APPARATEN HAR SVALNAT HELT INNAN DU BYTER PLATTORN FÖR ATT UNDVIKA BRÄNNSKADOR.**SMÖRGÅSFUNKTION**

- Förbereda din smörgås medan enheten värms upp.
- Öppna smörgåsgrillen helt. Lägg en brödskiva på den nedre halvan med den smörade sidan mot stekplattan.
- Fyll smörgåsen.
- Lägg på den översta skivan med den smörade sidan upp och stäng försiktigt apparaten. Tvinga inte med kraft för att stänga. Ånga kommer sippra ut mellan plattorna; se till att fingrarna inte kommer i kontakt med den.
- Lås de två halvorna med klämman under tillagning.
- Din smörgås kommer att rostas i upp till mellan 2 och 3 minuter eller längre efter egen smak. Öppna apparaten och plocka bort smörgåsen med en plast- eller träspatel. Använd aldrig en metallkniv eftersom detta kan skada non-stick-beläggningsen.
- Stäng locket för att bevara värmen tills du är redo att rosta nästa smörgås.
- Förbered ytterligare smörgåsar om så önskas medan de andra ligger på grillen.
- Dra ur kontakten när du är klar.

GRILLFUNKTION

- Pensla grillen lätt med smör, margarin eller matolja för att undvika att maten fastnar på tallrikarna.
- När apparaten har uppnått önskad temperatur öppnar du den och placerar livsmedlet på grillplattan. Se till att maten inte är för tjock för att kunna stänga apparaten. Tillagningstiden beror på vilken typ av livsmedel du grillar. Kontrollera regelbundet för att undvika att maten bränns.
- När grillningen är klar kopplar du ur apparaten och låter den stå öppen så att den kan svalna.

VÅFFELFUNKTION

- Pensla gallret något med smör, margarin eller matolja.
- Håll smeten jämnt på det nedersta gallret men inte helt ut till kanterna.
- Stäng gallren. Håll inte i handtagen under gräddningen. Ånga som kommer ut från enheten kan orsaka brännskador.
- Locket höjs något allt eftersom våfflorna börjar gräddas. Öppna inte locket under den första minuten
- Den genomsnittliga gräddningstiden är 4 till 5 minuter men kan variera beroende på det valda receptet och önskad bryning.
- Ta bort våfflorna med en plast- eller träspatel. Använd aldrig repande föremål då dessa kan skada den icke vidhäftande beläggningsen. Stäng gallren.
- När gräddningen är slutförd ska du dra ut sladden ur vägguttaget och låta grillen svalna.
- Vi första användning ska du slänga de två första våfflorna du gräddar på de nya gallren.

RENGÖRING

- Dra ur kontakten och vänta tills apparaten och plattorna har svalnat innan rengöring.
- Torka av utsidan med endast en lätt fuktad trasa och se till att ingen fukt, olja eller fett kommer in i kylslitsarna.
- För att rengöra plattorna kan du låta dem vara kvar i apparaten eller ta bort dem (tryck på knapp 2 nära handtaget för att ta bort dem (se bild). Om du låter dem vara kvar i apparaten ska de torkas av med en fuktig trasa eller handduk. Om du tar bort dem från apparaten kan de tvättas under rinnande vatten. Torka dem efteråt. Placera aldrig plattorna i diskmaskinen.
- Rengör inte insidan eller utsidan med en slipande skursvamp eller stålull eftersom det kan skada ytan.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

220-240 V • 50/60 Hz • 700 W

**“Miljövänligt bortscaffande**

Du kan hjälpa till att skydda miljön!

■ Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter.“

VÅFFELRECEPT**MÄRKAKSVÅFFOR**

200 g smör
200 g socker
4 ägg
twist av citron
200 g vanligt mjöl

JÄSTVÅFFLOR

25 g jäst
¼ l mjölk
125 g smör
50 g socker
6 ägg
twist av citron
nypa salt
375 g vanligt mjöl

TRADITIONELLA VÅFFLOR

125 g smör
150 g socker
twist av citron
nypa salt
3 ägg
¼ l mjölk
250 g vanligt mjöl
1 tsk bakpulver

KNAPPA VÅFFLOR

200 g smör
150 g socker
4 ägg
350 g vanligt mjöl
1 dsk rom
några droppar vanilj essens
150-200 ml vatten (ej mjölk)

ÄPPELVÅFFLOR

150 g smör
200 g socker
4 ägg
1 tsk bakpulver
250 g vanligt mjöl
nypa salt
1 liten nypa mald kryddnejlika
1 tsk kanel
2 äpplen skalade och tärnade

3-В-1 САНДВИЧНИЦА/ ВАФЕЛЬНИЦА/ГРИЛЬ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для приготовления сэндвичей, выпекания вафель и для приготовления различных видов продуктов путем их обжаривания на нагреваемой поверхности. Не для коммерческого и промышленного использования.

ОПИСАНИЕ (Смотрите рисунок № 1)

1. защелка-фиксатор
2. кнопка для снятия пластин
3. пластина для приготовления сэндвичей
4. пластина для приготовления вафель
5. пластина для приготовления гриля

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию прежде, чем приступить к использованию данного прибора.
- Проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам, не умеющим обращаться с ним.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур на предмет отсутствия повреждений. Не пользуйтесь неисправным прибором. Ремонт прибора должен быть выполнен квалифицированным специалистом (*). Если шнур поврежден, его необходимо заменить и сделать это должен квалифицированный специалист (*).
- Прибор может использоваться только в домашних условиях и в соответствии с правилами, изложенными в данных инструкциях.
- Не допускайте погружения прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей.
- Перед тем, как приступить к очистке прибора, обязательно отключите его от сети.
- Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе и храните его в сухом помещении.
- Не используйте принадлежности, нерекондованные производителем. Они могут представлять угрозу пользователю и привести к повреждению прибора.

- Не тяните за шнур, передвигая прибор. Следите за тем, чтобы шнур свисал с рабочей поверхности. Не закручивайте шнур вокруг прибора и не перегибайте его.
- Ставьте прибор на стол или ровную поверхность.
- Прежде, чем приступить к очистке прибора, и перед тем, как убрать его на хранение дождитесь, пока прибор полностью не остынет.
- Следите за тем, чтобы шнур не касался нагревающихся частей прибора.
- Во время работы прибора температура нагревающихся поверхностей может быть очень высокой. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей прибора.
- Следите за тем, чтобы прибор не касался легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и т.д.... если это случится во время работы прибора, возможно возгорание.
- Будьте осторожны, старайтесь не повредить специальное покрытие нагревательных поверхностей, поскольку кусочки этого покрытия могут попасть в пищу. Используйте специальную деревянную лопатку или лопатку из жаростойкого пластика.
- Всегда отключайте прибор от сети, если не используете его, особенно, если на нем нет выключателя.
- Используйте прибор только для приготовления тех продуктов, для которых он предназначен.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

(*). Компетентный квалифицированный электрик: отдел послепродажного обслуживания производителя или импортер или любое другое квалифицированное лицо, имеющее полномочия и соответствующие знания для выполнения такого вида ремонта во избежание любого рода повреждений. В любом случае вы должны обратиться для

ремонта прибора к такому специалисту-электрику.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- При первом использовании прибора возможно появления дыма из-за прогорания защитного антипригарного покрытия. Это НЕ является неисправностью.
- Перед первым использованием прибора протрите поверхности сначала влажной тканью, а затем сухой.
- Закройте прибор и оставьте его для нагревания.
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор питания и зеленый индикатор готовности к работе, указывающие на то, что прибор включен и нагревается.
- Когда будет достигнута нужная температура, зеленый индикатор готовности к работе потухнет. Во время работы индикатор готовности к работе будет регулярно загораться и тухнуть. Это указывает на то, что термостат поддерживает рабочую температуру.
- Внимание: во время работы нагревательные поверхности становятся очень горячими. Будьте аккуратны, избегайте ожогов.

СНЯТИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПЛАСТИН

Перед снятием нагревающих пластин отключите гриль-тостер от сети и дайте ему остыть.

Поверните устройство кнопками разблокировки пластин вперед. Сильно надавите на кнопку — пластина слегка отойдет от основания. Возьмитесь за пластину обеими руками, вытащите ее из-под металлических скоб и снимите с основания. Надавите на кнопку разблокировки другой пластины и извлеките ее тем же способом.

!! ВО ИЗБЕЖАНИИ ОЖОГОВ ДОЖДИТЕСЬ ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ ПРИБОРА ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЗАМЕНЕ ПЛАСТИН.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

- Пока нагревается прибор, приготовьте бутерброды.
- Полностью откройте сэндвичницу. Положите на нижнюю пластину кусок хлеба маслом вниз.
- Положите начинку бутерброда.
- Положите верхний кусок хлеба маслом вверх и осторожно закройте прибор.

Не прикладывайте усилий, закрывая сэндвичницу. Из-под пластин будет выделяться пар; берегите пальцы от ожогов.

- Во время приготовления бутербродов зафиксируйте обе половины прибора проволочной скобой.
- Ваш бутерброд будет готовиться 2-3 минуты, или чуть больше. Откройте сэндвичницу и вытащите бутерброд с помощью деревянной или жаропрочной пластиковой лопатки. Никогда не используйте для этого металлический нож, поскольку так вы можете повредить антипригарное покрытие.
- Закройте крышку, чтобы сохранить тепло, пока вы готовите следующий бутерброд.
- Пока готовится бутерброд, вы можете подготовить заготовки для других бутербродов.
- По окончании работы отключите прибор от сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИЛЯ

- Слегка смажьте решетки гриля сливочным маслом, маргарином или растительным маслом для жарки, так, чтобы куски продуктов не прилипали к пластинам.
- Когда прибор нагреется до рабочей температуры, откройте его, положите продукт на пластину для приготовления гриля. Кусок не должен быть слишком толстым, так, чтобы вы могли закрыть прибор. Время приготовления зависит от мяса, которое вы жариваете. Чтобы не пережарить продукт, регулярно проверяйте готовность во время жарки.
- По окончании работы отключите прибор от сети и оставьте его открытым для остывания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

- Слегка смажьте пластины сливочным маслом, маргарином или растительным маслом.
- Налейте тесто на нижнюю пластину, равномерно распределив его по поверхности и не допуская перелива через край.
- Закройте пластины. Не держите ручки во время приготовления вафель. Выходящий из-под пластин пар может привести к ожогам.
- По время выпечки вафель крышка будет слегка приподниматься. В течение первой минуты выпечки не поднимайте крышку.

- Среднее время приготовления вафель- 4-5 минут, но время приготовления может изменяться, в зависимости от рецепта и степени зажаривания.
- Снимите вафли пластиковой или деревянной лопаткой. Не используйте предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие. Закройте пластины.
- По окончании работы отключите прибор от сети и оставьте пластины открытыми для полного остывания.
- При первом использовании вафельницы не используйте в еду первые две вафли, которые приготовите на новых пластинах.

ЧИСТКА

- Прежде, чем приступить к чистке прибора отключите его от сети и дождитесь, пока пластины полностью не остынут.
- Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью, следите за тем, чтобы влага, масло или загрязнения не попали на вентиляционные отверстия.
- Чтобы очистить пластины, вы можете оставить их на приборе или снять (для этого нажмите на кнопку 2 около ручки и снимите их (см. рисунок). Если вы не снимаете их с прибора, протрите их влажной тканью или полотенцем. Если вы снимаете их с прибора, вы можете промыть их под проточной водой. После мытья тщательно вытрите пластины. Никогда не мойте пластины в посудомоечной машине.
- Не мойте внутренние или внешние поверхности абразивными губками или проволочными щетками, поскольку это может повредить антипригарное покрытие.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50/60 Гц • 700 Вт

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51
тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



Экологическая утилизация: Вы можете помочь защитить окружающую среду!

■ Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

ПЕСОЧНЫЕ ВАФЛИ

200 г сливочного масла
200 г сахара
4 яйца
Цедра лимона
200 г муки

ДРОЖЖЕВЫЕ ВАФЛИ

25 г дрожжей
¼ л молока
125 г сливочного масла
50 г сахара
6 яиц
Цедра лимона
Щепотка соли
375 г муки

ОБЫЧНЫЕ ВАФЛИ

125 г сливочного масла
150 г сахара
Цедра лимона
Щепотка соли
3 яйца
¼ л молока
250 г муки
1 ч.л. разрыхлителя

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

200 г сливочного масла
150 г сахара
4 яйца
350 г муки
1 ч.л. рома
Несколько капель ванильной эссенции
150-200 мл. воды (не молока)

ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ

150 г сливочного масла
200 г сахара
4 яйца
1 ч.л. разрыхлителя
250 г муки
Щепотка соли
Небольшая щепотка гвоздики
1 ч.л. корицы
2 яблока, очищенных и мелко нарезанных

КОМБИ СЭНДВИЧ/ВАФЛЯ ЖАСАҒЫШ/БАРБЕКЮ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ (1-суретті қараңыз)

1. Құлыптағыш бекітпе
2. Тәрелкелерді босату түймесі
3. Сэндвич тәрелкесі
4. Вафля тәрелкесі
5. Барбекю тәрелкесі

МАҢЫЗДЫ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Бұйымды пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Желі кернеуі құрылғыда көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы қолданыста болғанда ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Балалардың немесе білігі жоқ адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сымның зақымдалмағанын ауық-ауық тексеріп жүріңіз. Егер сым немесе құрылғының зақымдалғаны байқалса, құрылғыны мүлде пайдаланбаңыз. Оны білікті техникалық қызмет көрсету маманына (*) тексертіп, жөндеңіз. Сым зақымдалса, оны білікті техникалық қызмет көрсету маманына (*) ауыстырту қажет.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында және осы нұсқаулықта көрсетілген жолмен пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ешбір жағдайда суға немесе басқа сұйықтыққа малмаңыз. Ешқашан ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан ыстық беттер жанында қолданбаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны әрдайым қуат көзінен суырыңыз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз және тек құрғақ жерге орналастырыңыз.
- Өндіруші ұсынбаған аксессуарларды ешқашан пайдаланбаңыз. Олар пайдаланушыларға қауіп төндіріп, бұйымға зиян келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны жылжитқанда ешқашан сымынан тартпаңыз. Сымының ештеңеге ілініп қалмауын тексеріңіз. Сымды құрылғыға орамаңыз және майыстырмаңыз.
- Құрылғыны үстелге немесе теріс жерге тігінен орналастырыңыз.
- Тазалау және сақтап қояр алдында құрылғының салқындағанына көз жеткізіңіз.

- Сымның құрылғының ыстық бөліктерімен ешқалай жанаспайтынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қолжетімді беттердің температурасы өте жоғары болуы мүмкін. Құрылғының осы ыстық бөліктеріне тиіп кетпеңіз.
- Құрылғы қолданыста болғанда перделер, шүберектер және т.с.с. жанғыш материалдарға мүлде тимейтініне көз жеткізіңіз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін.
- Пісіру панелінің арнайы жабынын тырнап алмаңыз, әйтпесе оның кішкене бөліктері тағамға араласып кетуі мүмкін. Классикалық ағаш қалақшаны немесе ыстыққа төзімді пластик қалақшаны пайдаланыңыз.
- Құрылғы қолданыста болмағанда әрдайым желіден ажыратулы болсын, себебі ол қосу/өшіру тетігімен жабдықталмаған.
- Құрылғыны тек пісіруге болатын тамақтар үшін пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы қолданысын қадағалап немесе нұсқау беріп тұрмаса пайдалана алмайды.
- Балалардың бұл құрылғымен ойнамауын үнемі қадағалап жүру қажет.

(*) Білікті электрші: Өндірушінің немесе импорттаушының сатудан кейінгі қызмет көрсету бөлімінің маманы немесе қандай да бір қауіпке жол бермейтін, осындай жөндеу жұмыстарын орындауға білігі, рұқсаты және уәкілеттілігі бар кез келген тұлға. Қандай да бір жағдайда құрылғыны осындай электршіге жеткізу қажет.

ПАЙДАЛАНУ

- Алғаш пайдаланғанда қорғаныс қабаты күйетіндіктен, аздап түтін шығуы мүмкін. Бұл ешқандай зиян КЕЛТІРМЕЙДІ.
- Алғаш рет пайдаланғанда, табалардың бетін дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Табалардың түбіне сары май, маргарин немесе сұйық май жағуыңызға болады. Құрылғының күйдірмейтін қабаты болғандықтан, сары май немесе сұйық май қолдану міндетті емес.
- Құрылғыны жауып, қыздырыңыз.
- Оны электр желісіне қосыңыз. Қызыл түсті қуат шамы жанса, құрылғының қосылған және қызып жатқанын білдіреді.
- Пісіру температурасына жеткенде, жасыл түсті шам жанады. Пайдалану барысында бұл шам арасында жанып-өшіп тұрады.

Құрылғының температурасын термостат реттеп жатқанын білдіреді.

- Назар аударыңыз: құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, табалар қызып кетеді. Сақ болыңыз, күйіп қалмаңыз.

ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ТАҚТАЛАРДЫ АЛУ ҮШІН
Гриль тостерді қуат көзінен ажыратыңыз және пісіру тақталарын шығармас бұрын олардың суығанын күтіңіз.

Гриль тостерді ашыңыз, құрылғының алдыңғы жағындағы тақтаны босату түймелерін тауып алыңыз. Түймені қатты басып қалсаңыз, тақта тұғырынан ақырын шығады. Тақтаны екі қолыңызбен ұстап, оны металдан жасалған кронштейннен суырыңыз да, көтеріңіз. Екінші пісіру тақтасын де дәл солай шығару үшін тақтаны босату түймесін басыңыз.

!! КҮЙІП ҚАЛМАУ ҮШІН ТӘРЕЛКЕЛЕРДІ АУЫСТЫРМАС БҰРЫН ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТОЛЫҒЫМЕН СУЫҒАНЫН КҮТІҢІЗ.

СЭНДВИЧ ФУНКЦИЯСЫ

- Сэндвичті құрылғы жұмыс істеп тұрғанда дайындаңыз.
- Сэндвич жасағышты толығымен ашыңыз. Бір тілім нанды панельге май жағылған жағын төмен қаратып салыңыз.
- Сэндвичтің салмасын қойыңыз.
- Май жағылған жағын жоғары қаратып жоғарғы тілімді қойыңыз, одан кейін құрылғыны абайлап жабыңыз. Құрылғыны күшпен жаппаңыз. Панельдер арасынан бу шығады. Қолыңыз тиіп кетпесін.
- Тост жасағанда екі бөлікті қысқышпен бекітіңіз.
- Сэндвичті 2-3 минут немесе талғамыңызға сәйкесінше одан ұзағырақ қаруға болады. Құрылғыны ашып, сэндвичті пластик немесе ағаш қалақшамен алыңыз. Ешқашан металл пышақ қолданбаңыз, себебі бұл — жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.
- Жылуды сақтау үшін, келесі сэндвичтер қаруға дайын болғанша қақпақты жаба тұрыңыз.
- Құрылғыда сэндвич қарылып жатқанда, тағы бар болса, қалғандарын әзірлеп қойыңыз.
- Дайындап болған соң, құрылғыны желіден ажыратыңыз.

ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫ

- Тағам табактарға жабысып қалмас үшін, торларды маймен, маргаринмен немесе өсімдік майымен аздап майлаңыз.
- Құрылғы қажетті температураға жеткенде, оны ашып, тағамды гриль табағына салыңыз. Құрылғы жабылмай қалмас үшін, тағамның тым қалың болмауын тексеріңіз. Әзірлеу уақыты грильдейтін тағамның түріне байланысты болады. Тағам күйіп кетпес үшін, әзірлеу барысында үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Грильдеп болған соң, құрылғыны желіден ажыратыңыз және салқындату үшін ашық қалдырыңыз.

ВАФЛЯ ФУНКЦИЯСЫ

- Торды сары маймен, маргаринмен немесе тамақ пісіруге арналған маймен жұқалап жағып шығыңыз.
- Сары майды түпкі торға біркелкі құйыңыз, бірақ жиегіне дейін көтерілмеуі керек.
- Торды жабыңыз. Пісіру кезінде тұтқаларды ұстамаңыз. Шығып жатқан бу күйдіріп кетуі мүмкін.
- Вафлялар пісіп жатқанда, қақпағы аздап көтеріледі. Алғашқы минутта қақпақты ашуға болмайды
- Орташа пісіру уақыты 4-5 минут, бірақ пісіру уақыты таңдалған рецептіге және қажетті қызарту деңгейіне қарай өзгеріп отыруы мүмкін.
- Вафляларды пластик немесе ағаштан жасалған қалақшамен алыңыз. Қырғыш заттарды пайдалануға болмайды, себебі ол күйдірмейтін жабынды зақымдауы мүмкін. Торды жабыңыз.
- Пісіріп болған соң, сымды розеткадан ажыратыңыз және торды ашық қалдырып, суығанын күтіңіз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланып жатқанда, жаңа торда піскен екі вафляны тастай салыңыз.

ТАЗАЛАУ

- Тазалау алдында құрылғыны розеткадан суырып, панельдің суығанын күтіңіз.
- Салқындатқыш слоттарға су, май немесе сұйық май кіріп кетпеуі үшін, құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен ғана сүртіп шығыңыз.
- Тәрелкелерді құрылғыдан шығармай тазалауға немесе шығарып алып тазалауға болады, сондықтан тұтқаның жанындағы 2 түймені басыңыз да, оларды шығарыңыз

(суретті қараңыз). Егер олар құрылғыда тұра беретін болса, тәрелкелерді дымқыл шүберекпен немесе сүлгімен сүртіңіз. Егер оларды құрылғыдан шығарып алатын болсаңыз, оны ағын судың астында жууыңызға болады. Содан кейін оларды құрғатыңыз. Тәрелкелерді ыдыс жуғыш машинаға салуға әсте болмайды.

- Ішкі немесе сыртқы бетін қажағыш жөкемен немесе болат ысқышпен тазаламаңыз, себебі бұл — әрін зақымдауы мүмкін.
- Суға немесе басқа сұйықтыққа малмаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

220-240 В • 50/60 Гц • 700 Вт



Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою

■ Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.

ВАФЛИ РЕЦЕПТТЕРІ

ҚЫСҚА НАННЕН ВАФЛИ

200 г сары май
200 г қант
4 жұмыртқа
лимонның бұралуы
200 г қарапайым ұн

АШЫТҚЫ ВАФЛИ

25 г ашытқы
¼ л сүт
125 г сары май
50 г қант
6 жұмыртқа
лимонның бұралуы
шымшым тұз
375 г қарапайым ұн

ДӘСТҮРЛІ ВАФЛИ

125 г сары май
150 г қант
лимонның бұралуы
шымшым тұз
3 жұмыртқа
¼ л сүт
250 г қарапайым ұн
1 шай қасық қопсытқыш

ҚЫТЫРЫҚ ВАФЛИ

200 г сары май
150 г қант
4 жұмыртқа
350 г қарапайым ұн
1 ас қасық ром
бірнеше тамшы ваниль
эссенциясы
150-200 мл су (сүт емес)

АЛМА ВАФЛИ

150 г сары май
200 г қант
4 жұмыртқа
1 шай қасық қопсытқыш
250 г қарапайым ұн
шымшым тұз
кішкене шымшым ұнтақталған
қалампыр
1 шай қасық даршын
2 алма қабығы аршылып,
туралған

