

AVANTÉ



Merci d'avoir acheté cet appareil destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Installation

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

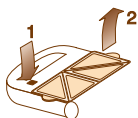
Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Ouvrir l'appareil.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni)...

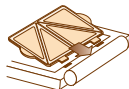
Choix des plaques de cuisson



Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.

- **Pour enlever les plaques :**

Appuyer sur le bouton de déverrouillage en les tenant par les poignées situées de chaque côté.



- **Pour remettre les plaques :**

Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.

Appuyer sur la plaque pour la verrouiller.



À la première utilisation, essuyer les plaques à l'aide d'un papier essuie-tout humecté d'huile de cuisson. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

S'assurer que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Branchement et préchauffage

Fermer l'appareil.

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si une rallonge électrique doit être utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée.
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Brancher le cordon sur la prise murale : le voyant lumineux rouge s'allume.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.

Laisser préchauffer l'appareil : le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte.

Après l'utilisation

Débrancher le cordon de la prise murale.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle. Les plaques peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace.

Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.

Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

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

Sandwichs grillés

Mettre les plaques à sandwichs.

Placer les sandwichs dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.

Laisser cuire 3 à 4 minutes environ selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère • 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain. Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère puis fermer avec les autres tranches de pain.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Mettre les plaques à gaufres.

Verser la préparation en prenant soin de recouvrir chaque alvéole et de ne pas la faire déborder. Laisser cuire environ 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Éviter d'ouvrir l'appareil en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une plaque et attendre 1 minute avant de les déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres au chocolat

- 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 3 cuillerées à soupe de cacao non sucré
- 2 cuillerées à soupe de sucre • 1/4 de tasse de grains de chocolat • 1/3 de tasse de noix hachées finement • 1 tasse 1/2 de lait • 1/3 de tasse d'huile végétale • 2 gros oeufs
- 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille

Dans un grand bol, mélangez la préparation de crêpes, la poudre de cacao, le sucre, le chocolat et les noix selon votre goût. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, les oeufs et la vanille. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et mélangez le tout uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec de la crème fouettée et du sirop au chocolat. Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux bananes et aux noix de Pecan

- 2 bananes très mûres et pilées • 1 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 1 gros oeuf • 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille • 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de noix de Pecan hachées finement

Dans un grand bol, mélangez les bananes, le lait, l'huile, les oeufs et la vanille. Brassez uniformément le mélange à crêpes et les noix. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable. Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux flocons d'avoine, aux pommes et à la cannelle

- 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de flocons d'avoine (cuisson rapide) • 2 cuillerées à soupe de sucre • 1 cuillerée à thé de cannelle moulue
- 1 1/2 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale • 1 gros oeuf • 3/4 de tasse de pommes McIntosh pelées et coupées en petits morceaux

Dans un grand bol, brassez le mélange à crêpes, les flocons d'avoine, le sucre et la cannelle. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, l'oeuf et les pommes. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et brassez uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable. Pour environ 12 gaufres.

Grillades

Mettre les plaques grils (selon le modèle).

Mettre la viande sur les plaques.

Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et votre goût.

Poulet grillé cordon bleu

- 2 blancs de poulet • 1 tranche de jambon blanc • 2 tranches de fromage suisse
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • 1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 tige de thym séché

Préchauffez le gril. Faites une incision dans chacune des poitrines de poulet. Pliez les tranches de fromage dans un format assez petit pour être inséré dans l'incision. Enveloppez le fromage avec le jambon et placez les morceaux dans les incisions. Mélangez l'huile, la moutarde et le thym dans un petit bol et badigeonnez les deux côtés des poitrines. Faites griller pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Pour 2 portions.

Brochettes de crevettes à l'ail

- 1/2 livre de crevettes moyennes pelées • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail en tranches minces • 1/2 cuillerée à thé de piment broyé
- 1 cuillerée à soupe de persil haché • sel et poivre • 12 à 15 tomates cerises
- 2 tranches de citron

Préchauffez le gril. Dans un bol moyen, mélangez les crevettes, l'huile d'olive, l'ail, le piment, le persil, puis le sel et le poivre selon votre goût. Laissez reposer le mélange pendant 20 minutes. Glissez les crevettes sur une petite brochette de bambou avec 3 tomates cerises. Faites griller pendant 5 minutes ou selon votre goût. Servez avec des tranches de citron frais et du pain grillé. Pour 2 portions.

Fijn dat u hebt gekozen voor dit product. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd ze bij de hand.

Ten behoeve van uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften (richtlijnen voor laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voedingsmiddelen in contact komen, milieu...).

Wij behouden ons het recht voor de kenmerken of onderdelen van onze producten op elk gewenst moment te wijzigen in het belang van de consument.

Voorkomen van ongelukken in het huishouden

Voor een kind kan zelfs een lichte verbranding ernstige gevolgen hebben.

Leer uw opgroeiende kinderen op te passen voor hete apparaten die zich in een keuken kunnen bevinden.

Als het apparaat gebruikt wordt terwijl er kinderen bij zijn:

- **Gebruik het apparaat altijd onder toezicht van een volwassene.**
- **Raak de hete oppervlakken van het apparaat nooit aan.**
- **Laat het apparaat nooit aangesloten op de netstroom als het niet wordt gebruikt.**

In geval van een ongeluk: behandel de brandwond onmiddellijk met koud water en raadpleeg zo nodig een arts.

Installatie

Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd een zachte ondergrond, zoals een plastic tafelkleed.

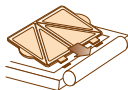
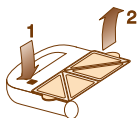
Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).

Open het apparaat.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal, plakstrips of eventuele accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

Plaats het apparaat nooit op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafellaken, geverfde meubels, enz.)

Keuze van bakplaten



Afhankelijk van het model kunt u verschillende bakplaten gebruiken.

- **De platen verwijderen:**

Houd de platen aan weerszijden vast aan de grepen en druk op de ontgrendelknop.

- **De platen terugplaatsen:**

Houd de plaat schuin in de gleuf onder de aanslag.

Druk op de plaat om deze te vergrendelen.

Veeg de platen voor het eerste gebruik schoon met keukenpapier waarop een beetje bakolie is aangebracht. Verwijder de overtollige olie met een schoon stuk keukenpapier.

Zorg dat het apparaat is afgekoeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de platen verwisselt.

Aansluiten en voorverwarmen

Sluit het apparaat.

Rol het snoer helemaal uit.

De elektrische installatie moet geschikt zijn voor het vermogen en de spanning die op het apparaat staan aangegeven.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Indien een verlengsnoer moet worden gebruikt:

- moet dit zijn voorzien van een aardaansluiting;
- moet u ervoor zorgen dat niemand over het snoer kan struikelen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de aftersales-service van de fabrikant of een persoon met een vergelijkbare bevoegdheid, teneinde elk risico te vermijden.

Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat branden.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven. Dit is normaal.

Laat het apparaat opwarmen: zodra de baktemperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje branden.

Na gebruik

Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

Laat het apparaat in geopende stand afkoelen.

Maak de platen en de buitenkant van het apparaat schoon met een sponsje en wat afwasmiddel. De platen zijn vaatwasserbestendig.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel.

Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

Opbergen

U kunt het apparaat verticaal wegzetten zodat het minder ruimte inneemt.

Sluit het apparaat en vergrendel het met de sluiting.

Rol het snoer op in de hiervoor bestemde ruimte.

Milieu



Help het milieu een handje!

Het apparaat bevat een groot aantal waardevolle of herbruikbare materialen. Lever deze materialen in bij een verzamelpunt zodat ze verder verwerkt kunnen worden.

Tosti's

Breng de tostiplates aan.

Leg de sneetjes brood in de uitsparingen van de platen.

Sluit het apparaat en druk de grepen aan om de sneetjes brood goed vast te klemmen.

Laat het brood 3 à 4 minuten roosteren tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

Tosti met ham en kaas

• 4 sneetjes brood • 20 g boter • 70 g kaas (bijv. gruyère) • 1 plak gekookte ham • peper

Besmeer de sneetjes brood aan de buitenkant met boter. Snijd de kaas in dunne plakken en leg de helft op twee sneetjes brood. Leg hierop een halve plak ham en wat peper. Leg hier bovenop de rest van de kaas en de twee andere sneetjes brood.

Tosti Virginia

• 4 sneetjes brood • 20 g boter • 1 kleine ui • bieslook • 4 eetlepels goed uitgelekte kwark • 1 eetlepel room • zout • paprikapoeder

Besmeer de sneetjes brood aan de buitenkant met boter. Pel de ui en hak deze fijn. Was de bieslook en knip deze met een schaar in kleine stukjes. Meng in een schaal de ui en bieslook met de kwark, de room, een snufje zout en een halve theelepel paprikapoeder. Bedek twee sneetjes brood met het mengsel en leg de andere twee sneetjes er bovenop.

Tosti-dessert

• 4 sneetjes brood • 20 g boter • 2 repen pure chocolade • halve banaan

Besmeer de sneetjes brood aan de buitenkant met boter. Leg op twee sneetjes brood twee stukjes chocolade, de in schijfjes gesneden banaan en nog twee stukjes chocolade. Leg hier bovenop de andere twee sneetjes brood.

Wafels

Breng de wafelplaten aan.

Giet het wafelbeslag op de platen; zorg dat elke uitsparing is gevuld en dat het beslag niet uit de uitsparingen loopt. Laat het wafelbeslag ongeveer 4 minuten bakken tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

Maak het apparaat niet open terwijl de wafels worden bereid. Leg de wafels op een plaat en wacht 1 minuut alvorens ze te nuttigen: daardoor worden de wafels krokanter.

Chocoladewafels

- 2 kopjes pannenkoek- of wafelbeslag • 3 eetlepels ongezoete cacao • 2 eetlepels suiker • 1/4 kopje chocoladehagel • 1/3 kopje fijngehakte nootjes • 1 1/2 kopje melk • 1/3 kopje plantaardige olie • 2 grote eieren • 1/2 theelepel vanille-extract

Meng in een grote kom het pannenkoekbeslag, de cacao, de suiker, de chocolade en de nootjes naar eigen smaak. Meng in een andere kom de melk, de olie, de eieren en de vanille. Voeg de vloeibare ingrediënten toe aan het pannenkoekbeslag en roer alles goed door elkaar. Laat het beslag 5 minuten rusten. Giet de gewenste hoeveelheid beslag in het apparaat. Laat het beslag bakken tot er geen stoom meer vrijkomt. Dit duurt ongeveer 4 minuten. Serveer de wafels met slagroom en chocoladesiroop. Voor ongeveer 12 wafels.

Wafels met bananen en pecannoten

- 2 zeer rijpe en gepelde bananen • 1 kopje melk • 2 eetlepels plantaardige olie • 1 groot ei • 1/2 theelepel vanille-extract • 2 kopjes pannenkoek- of wafelbeslag • 1/4 kopje fijngehakte pecannoten

Meng in een grote kom de bananen, de melk, de olie, het ei en de vanille. Meng de noten goed door het pannenkoek- of wafelbeslag. Laat het beslag 5 minuten rusten. Giet de gewenste hoeveelheid beslag in het apparaat. Laat het beslag bakken tot er geen stoom meer vrijkomt. Dit duurt ongeveer 4 minuten. Serveer de wafels met ahornsiroop. Voor ongeveer 12 wafels.

Wafels met havervlokken, appels en kaneel

- 2 kopjes pannenkoek- of wafelbeslag • 1/4 kopje (snelkook-)havervlokken • 2 eetlepels suiker • 1 theelepel kaneelpoeder • 1 1/2 kopje melk • 2 eetlepels plantaardige olie • 1 groot ei • 3/4 kopje appels, geschild en in kleine stukjes gesneden

Meng in een grote kom het pannenkoek- of wafelbeslag, de havervlokken, de suiker en de kaneel. Meng in een andere kom de melk, de olie, het ei en de appels. Voeg de vloeibare ingrediënten toe aan het pannenkoekbeslag en meng alles goed door elkaar. Laat het beslag 5 minuten rusten. Giet de gewenste hoeveelheid beslag in het apparaat. Laat het beslag bakken tot er geen stoom meer vrijkomt. Dit duurt ongeveer 4 minuten. Serveer de wafels met ahornsiroop. Voor ongeveer 12 wafels.

Grillgerechten

Breng de grillplaten aan (afhankelijk van het model).

Leg het vlees op de platen.

Sluit het apparaat en laat het werken gedurende de in het recept aangegeven tijd, of zolang als u zelf het lekkerst vindt.

Gegrilde kip-cordon bleu

- 2 kipfilets • 1 plak gekookte ham • 2 plakken Zwitserse kaas • 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel Dijonmosterd • 1/2 takje gedroogde tijm

Verwarm het apparaat voor. Snijd elke kipfilet in. Vouw de kaasplakken tot een formaat dat in de ingesneden opening past. Omwikkel de kaas met de ham en plaats dit in de insnijdingen. Meng in een kleine kom de olie, de mosterd en de tijm en bestrijk de onder- en bovenkant van de kipfilets met het mengsel. Laat de kipfilets ongeveer 7 minuten grillen, of totdat ze gaar zijn. Voor 2 porties.

Garnalenspiesjes met knoflook

- 1/2 pond middelgrote gepelde garnalen • 2 eetlepels olijfolie • 2 teentjes knoflook, in dunne plakjes • 1/2 theelepel fijn gemalen Spaanse peper • 1 eetlepel gehakte peterselie • zout en peper • 12 tot 15 kerstomaatjes • 2 schijfjes citroen

Verwarm het apparaat voor. Meng in een kom de garnalen, de olijfolie, de knoflook, de Spaanse peper, de peterselie en tot slot zout en peper naar smaak. Laat het mengsel 20 minuten rusten. Steek de garnalen met 3 kerstomaatjes op een satéprikker. Laat het spiesje 5 minuten grillen, of zolang als u zelf het lekkerst vindt. Serveer de spiesjes met schijfjes verse citroen en geroosterd brood. Voor 2 porties.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf dieses Geräts entschieden haben. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, und bewahren Sie sie zum Nachlesen auf.

Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den einschlägigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Kompatibilität, Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltschutz etc.).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers jederzeit Änderungen der Eigenschaften oder Bestandteile der Produkte vorzunehmen.

Vermeidung von Unfällen im Haushalt

Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.

Bringen Sie Ihren Kindern daher schon früh bei, sich von heißen Küchengeräten fernzuhalten.

Beachten Sie bei der Verwendung des Geräts in Anwesenheit von Kindern Folgendes:

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Sollte es dennoch zu einem Unfall kommen, kühlen Sie die Verbrennung sofort mit kaltem Wasser und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund, und vermeiden Sie die Verwendung auf weichen Unterlagen wie abwaschbaren Tischdecken.

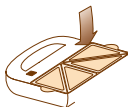
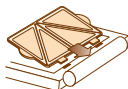
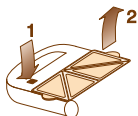
Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.

Öffnen Sie das Gerät.

Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie etwaige im oder am Gerät befindliche Aufkleber und Einzelteile.

Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Unterlagen wie Glastische oder lackierte Möbel.

Wahl der Backplatten



Je nach Modell stehen Ihnen verschiedene Backplatten zur Verfügung.

- **Platten entfernen:**

Drücken Sie die Entriegelung, und heben Sie die Platten an den seitlichen Griffen an.

- **Platten einsetzen:**

Setzen Sie die Platte unterhalb der Kante schräg ein.
Drücken Sie auf die Platte, bis sie einrastet.

Reiben Sie die Platten vor der ersten Verwendung mit einem in Speiseöl getränktem Küchenpapier ein. Entfernen Sie überschüssiges Öl anschließend mit einem sauberen Küchenpapier.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie die Platten auswechseln.

Anschließen und Vorheizen

Schließen Sie das Gerät.

Rollen Sie das Kabel vollständig ab.

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.

Beachten Sie bei Verwendung von Verlängerungskabeln Folgendes:

- Das Kabel muss über eine geerdete Steckdose verfügen.
- Achten Sie darauf, dass niemand über das Kabel stolpern kann.

Sollte das Netzkabel defekt sein, muss der Austausch vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.

Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal.

Heizen Sie das Gerät vor. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, sobald die richtige Temperatur erreicht ist.

Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Oberteil abkühlen.

Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse mit einem Schwamm und herkömmlichem Geschirrspülmittel. Die Platten sind spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall oder Scheuermittel.

Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser.

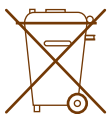
Aufbewahrung

Das Gerät kann vertikal und somit platzsparend aufgestellt werden.

Schließen Sie das Gerät, und verriegeln Sie es mit dem Verschluss.

Wickeln Sie das Kabel um die Kabelführung.

Umweltschutz



Helfen Sie, die Umwelt zu schützen!

Dieses Gerät besteht aus verschiedenen wiederverwertbaren und recyclebaren Materialien. Geben Sie das Altgerät daher zur fachgerechten Entsorgung bei einer entsprechenden Sammelstelle ab.

Getoastetes Sandwich

Setzen Sie die Sandwichplatten ein.

Legen Sie die Sandwiches in die Plattenmulden.

Schließen Sie das Gerät, und drücken Sie die Griffe langsam zusammen, damit die Toastscheiben vollständig umschlossen sind.

Toasten Sie das Sandwich je nach Geschmack drei bis vier Minuten lang.

Käse-Schinken-Toast

• 4 Scheiben Weißbrot • 20 g Butter • 70 g Greyerzer Käse • 1 dicke Scheibe Kochschinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Weißbrotscheiben einseitig mit Butter. Schneiden Sie den Greyerzer in feine Streifen, und belegen Sie die beiden Weißbrotscheiben mit einer Hälfte der Käsestreifen. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken darauf und streuen Sie Pfeffer darüber. Legen Sie die restlichen Käsestreifen darüber und bedecken Sie das Ganze mit den übrigen Weißbrotscheiben.

Toast „Virginia“

• 4 Scheiben Weißbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Esslöffel gut abgetropften Quark • 1 Esslöffel Sahne • Salz • Paprikapulver

Bestreichen Sie die Weißbrotscheiben einseitig mit Butter. Schälen Sie die Zwiebel und hacken Sie sie fein. Waschen Sie den Schnittlauch, und schneiden Sie ihn mit einer Schere in kleine Ringe. Verrühren Sie die Zwiebel und den Schnittlauch in einer Schüssel mit dem Quark, der Sahne, einer Prise Salz und einem halben Teelöffel Paprikapulver. Garnieren Sie zwei Weißbrotscheiben mit dem Kräuterquark, und legen Sie die anderen beiden Scheiben darauf.

Bananen-Schoko-Toast

• 4 Scheiben Weißbrot • 20 g Butter • 2 Riegel süße dunkle Schokolade • 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Weißbrotscheiben einseitig mit Butter. Belegen Sie zwei Scheiben mit je zwei Stücken Schokolade, der in Scheiben geschnittenen Banane und noch einmal mit je zwei Stücken Schokolade. Bedecken Sie das Ganze mit den übrigen Brotscheiben.

Waffeln

Setzen Sie die Waffelplatten ein.

Geben Sie den Teig so darauf, dass die Formen bedeckt sind, aber nichts überläuft. Backen Sie die Waffeln je nach Geschmack etwa vier Minuten lang.

Öffnen Sie das Gerät dabei nicht. Geben Sie die Waffeln anschließend auf einen Teller, und warten Sie eine Minute vor dem Verzehr: So werden sie knusprig.

Schokowaffeln

• 2 Tassen Pfannkuchen- oder Waffelteig • 3 Esslöffel ungesüßter Kakao • 2 Esslöffel Zucker • 1/2 Tasse Schokoladenstreuseln • 1/3 Tasse fein gehackte Nüsse • 1 1/2 Tassen Milch • 1/3 Tasse Speiseöl • 2 große Eier • 1/2 Teelöffel Vanilleessenz

Mischen Sie den Waffelteig in einer großen Schüssel je nach Geschmack mit dem Kakaopulver, dem Zucker, den Schokoladenstreuseln und den Nüssen. Verrühren Sie in einer anderen Schüssel die Milch mit dem Öl, den Eiern und der Vanilleessenz. Geben Sie die flüssigen Zutaten zu der Waffelmischung hinzu, und verrühren Sie das Ganze gleichmäßig. Lassen Sie den Teig fünf Minuten ruhen. Geben Sie die gewünschte Menge Teig in das Waffeleisen. Backen Sie die Waffeln etwa vier Minuten, bis der Dampf sich verzieht. Servieren Sie die Waffeln mit Schlagsahne und Schokoladensirup. Für etwa 12 Waffeln.

Bananenwaffeln mit Pekannuss

• 2 sehr reife, zerdrückte Bananen • 1 Tasse Milch • 2 Esslöffel Speiseöl • 1 großes Ei • 1/2 Teelöffel Vanilleessenz • 2 Tassen Pfannkuchen- oder Waffelteig • 1/4 Tasse fein gehackte Pekannüsse

Verrühren Sie die Bananen in einer großen Schüssel mit der Milch, dem Öl, den Eiern und der Vanilleessenz. Rühren Sie die Nüsse gleichmäßig unter den Waffelteig. Lassen Sie den Teig fünf Minuten ruhen. Geben Sie die gewünschte Menge Teig in das Waffeleisen. Backen Sie die Waffeln etwa vier Minuten, bis der Dampf sich verzieht. Servieren Sie die Waffeln mit Ahornsirup. Für etwa 12 Waffeln.

Waffeln mit Haferflocken, Äpfeln und Zimt

• 2 Tassen Pfannkuchen- oder Waffelteig • 1/4 Tasse zarte Haferflocken • 2 Esslöffel Zucker • 1 Teelöffel gemahlener Zimt • 1 1/2 Tassen Milch • 2 Esslöffel Speiseöl • 1 großes Ei • 3/4 Tasse geschälte und gewürfelte McIntosh-Äpfel

Verrühren Sie den Pfannkuchenteig in einer großen Schüssel mit den Haferflocken, dem Zucker und dem Zimt. Mischen Sie in einer anderen Schüssel die Milch mit dem Öl, dem Ei und den Äpfeln. Geben Sie die flüssigen Zutaten zum Pfannkuchenteig hinzu, und verrühren Sie das Ganze gleichmäßig. Lassen Sie den Teig fünf Minuten ruhen. Geben Sie die gewünschte Menge Teig in das Waffeleisen. Backen Sie die Waffeln etwa vier Minuten, bis der Dampf sich verzieht. Servieren Sie die Waffeln mit Ahornsirup. Für etwa 12 Waffeln.

Grillgerichte

Setzen Sie die Grillplatten ein (je nach Modell).

Legen Sie das Fleisch auf die Platten.

Schließen Sie das Gerät, und braten Sie das Fleisch je nach Rezept und Geschmack.

Gegrilltes Huhn „Cordon Bleu“

- 2 Hähnchenbrüste • 1 Scheibe Kochschinken • 2 Scheiben Schweizer Käse
- 1 Esslöffel Olivenöl • 1 Esslöffel Dijon-Senf • 1/2 Zweig getrockneter Thymian

Heizen Sie den Grill vor. Schneiden Sie eine Tasche in jede Hähnchenbrust. Legen Sie die Käsescheiben so zusammen, dass sie in die Taschen passen. Wickeln Sie den Schinken um den Käse, und füllen Sie die Stücke in die Taschen. Verrühren Sie das Öl mit dem Senf und dem Thymian in einer kleinen Schüssel, und bestreichen Sie die Hähnchenbrüste von beiden Seiten. Grillen Sie das Fleisch ca. sieben Minuten lang, bis es gar ist. Für 2 Portionen.

Crevettenspieße mit Knoblauch

- 250 g mittelgroße, geschälte Crevetten • 2 Esslöffel Olivenöl • 2 fein gehackte Knoblauchzehen • 1/2 Teelöffel Paprikapulver • 1 Esslöffel gehackte Petersilie • Salz und Pfeffer • 12 bis 15 Cherry-Tomaten • 2 Scheiben Zitrone

Heizen Sie den Grill vor. Mischen Sie die Crevetten in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Olivenöl, dem Knoblauch, dem Paprikapulver und der Petersilie, und geben Sie nach Belieben Salz und Pfeffer hinzu. Lassen Sie die Mischung 20 Minuten ruhen. Stecken Sie die Crevetten und drei Cherry-Tomaten auf einen kleinen Bambusspieß. Grillen Sie die Spieße je nach Geschmack ca. fünf Minuten lang. Servieren Sie das Ganze mit frischen Zitronenscheiben und getoastetem Brot. Für 2 Portionen.

DE Sicherheitshinweise Sandwichmaker-Waffeleisen

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet KRUPS/ROWENTA /TEFAL von jeglicher Haftung.
2. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
4. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
5. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
6. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
7. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
8. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
10. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
11. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten KRUPS/ROWENTA/TEFAL Kundendienst erfolgen.
12. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den KRUPS/ROWENTA/TEFAL Kundendienst austauschen.
16. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
18. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
19. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
20. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
21. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
22. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
23. Nur original Zubehör verwenden.
24. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
25. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.

Grazie per aver scelto questo apparecchio destinato esclusivamente a un uso domestico. Leggere attentamente le istruzioni riportate nella presente documentazione e tenerle sempre a portata di mano.

L'apparecchio è conforme alla normativa vigente (bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente e così via).

Nell'interesse dei consumatori, la nostra società si riserva il diritto di modificare in ogni momento le caratteristiche o i componenti dei propri prodotti.

Prevenzione degli incidenti domestici

In alcuni casi, anche una leggera ustione può rappresentare un grave pericolo per un bambino.

Durante la crescita è fondamentale insegnare ai propri figli a non toccare gli apparecchi che raggiungono temperature elevate presenti in cucina.

Se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini:

- **Assicurare sempre la supervisione di una persona adulta.**
- **Non toccare le superfici surriscaldate dell'apparecchio.**
- **Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato.**

In caso di incidente, bagnare immediatamente la parte ustionata con acqua fredda e, se necessario, rivolgersi a un medico.

Installazione

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, evitando di utilizzarlo su un supporto morbido, ad esempio una tovaglia in plastica.

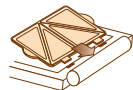
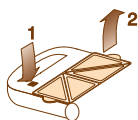
Non posizionare l'apparecchio sopra a o in prossimità di superfici scivolose o calde; non lasciare mai il cavo elettrico in sospeso sopra una fonte di calore (fornelli elettrici, fornelli a gas...).

Aprire l'apparecchio.

Togliere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi o i vari accessori che si trovano sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.

Non posizionare l'apparecchio direttamente su un supporto delicato (tavolo in vetro, tovaglia, mobile verniciato).

Scelta delle piastre di cottura



È possibile utilizzare differenti tipi di piastre, a seconda del modello.

- **Per rimuovere le piastre:**

Premere il pulsante di sblocco e afferrare le impugnature che si trovano su entrambi ai lati.

- **Per riposizionare le piastre:**

Posizionare la piastra di traverso, inserendo le due linguette nelle fessure.

Premere la piastra verso il basso per bloccarla.

Al primo utilizzo, pulire le piastre con della carta assorbente imbevuta di olio da cucina. Eliminare la quantità di olio in eccesso utilizzando della carta assorbente pulita.

Prima di procedere con la sostituzione delle piastre, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato e sia disconnesso dalla presa di corrente.

Collegamento alla presa di corrente e preriscaldamento

Chiudere l'apparecchio.

Svolgere completamente il filo.

Assicurarsi che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Il collegamento deve essere effettuato utilizzando una presa di corrente munita di messa a terra.

Se si rende necessario l'utilizzo di una prolunga, è fondamentale:

- Utilizzare una prolunga dotata di presa con messa a terra.
- Prendere tutte le precauzioni necessarie affinché questa non sia d'intralcio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario che venga sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da un tecnico qualificato allo scopo di evitare situazioni pericolose.

Collegando il cavo di alimentazione alla presa di corrente, si accende la spia luminosa di colore rosso.

Al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emanare un odore di nuovo o emettere fumo.

Preriscaldare l'apparecchio. Una volta raggiunta la temperatura di cottura, si accende la spia luminosa di colore verde.

Dopo l'utilizzo

Scollegare il cavo elettrico dalla presa di corrente.

Lasciare raffreddare l'apparecchio in posizione aperta.

Pulirne le piastre e la superficie utilizzando una spugna con un comune detergente liquido. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie.

Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi.

Non immergere in nessun caso l'apparecchio e il cavo elettrico in acqua.

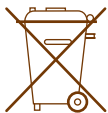
Custodia

L'apparecchio può essere riposto in senso verticale per ridurre l'ingombro.

Chiudere l'apparecchio e bloccarlo mediante il perno di chiusura.

Avvolgere il cavo elettrico nell'apposito spazio.

Ambiente



Proteggiamo l'ambiente!

L'apparecchio è composto da diversi materiali riciclabili. È necessario depositarlo presso un punto di raccolta affinché sia possibile effettuarne lo smaltimento.

Pane tostato

Inserire le piastre tostapane.

Posizionare le fette di pane nelle apposite forme sulla piastra.

Richiudere l'apparecchio e premere gradualmente le impugnature per tostare perfettamente le fette di pane.

Cuocere per circa 3-4 minuti in base al tipo di cottura desiderato.

Toast prosciutto cotto e formaggio

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 70 g di groviera • 1 fetta spessa di prosciutto cotto • pepe

Imburrare le parti esterne delle fette di pane. Tagliare la groviera a fettine e disporne la metà su due fette di pane, quindi sistemare mezza fetta di prosciutto e aggiungere del pepe. Disporre l'altra metà delle fettine di groviera e ricoprire il tutto con le altre fette di pane.

Toast Virginia

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 1 piccola cipolla • erba cipollina • 4 cucchiaini di crema di formaggio fresco • 1 cucchiaino di panna • sale • paprika

Imburrare le parti esterne delle fette di pane. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Lavare l'erba cipollina e tagliarla a pezzetti con le forbici. In una ciotola mescolare la cipolla e l'erba cipollina con il formaggio, la panna, un pizzico di sale e mezzo cucchiaino di paprika. Versare il composto sulle due fette di pane, quindi ricoprire con le altre due fette.

Toast dolce

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 2 barre di cioccolato fondente • mezza banana

Imburrare le parti esterne delle fette di pane. All'interno di due delle fette di pane, disporre due pezzi di cioccolato, la banana tagliata a fettine e ancora due pezzi di cioccolato. Ricoprire infine con le altre due fette di pane.

Cialde

Inserire le piastre per cialde.

Versare il composto avendo cura di distribuirlo in modo uniforme senza farlo fuoriuscire dai bordi. Far cuocere per circa quattro minuti in base al tipo di cottura desiderato.

Evitare di aprire l'apparecchio durante la cottura. Porre le cialde su un vassoio e attendere un minuto prima di degustarle, saranno più croccanti.

Cialde al cioccolato

• 500 g di composto per crêpe o per cialde • 3 cucchiaini di cacao amaro • 2 cucchiaini di zucchero • 60 g di cioccolato • 80 g di noci tritate finemente • 350 ml di latte • 80 ml di olio di semi • 2 uova • 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia

In una grande ciotola, mescolare il composto per crêpe, il cacao, lo zucchero, la cioccolata a pezzi e le noci a proprio piacimento. In un'altra ciotola, mescolare il latte, l'olio, le uova e la vaniglia. Aggiungere tali ingredienti al composto per crêpe e mescolare il tutto uniformemente. Lasciar riposare per cinque minuti. Versare la quantità desiderata del composto nello stampo. Cuocere fino al dissolvimento del vapore, all'incirca per quattro minuti. Servire con panna montata e sciroppo di cioccolato. Ingredienti per circa dodici cialde.

Cialde con banane e noci

• 2 banane molto mature e sbucciate • 250 ml di latte • 2 cucchiaini di olio di semi • 1 uovo • 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia • 500 g di composto per crêpe o cialde • 60 g di noci tritate finemente

In una grande ciotola, mescolare le banane, il latte, l'olio, le uova e la vaniglia. Mescolare in modo uniforme il composto per crêpe e le noci. Lasciare riposare per cinque minuti. Versare la quantità desiderata del composto nello stampo. Far cuocere fino al dissolvimento del vapore, all'incirca per quattro minuti. Servire con sciroppo d'acero. Ingredienti per circa dodici cialde.

Cialde con fiocchi d'avena, mele e cannella

• 500 g di composto per crêpe o per cialde • 60 g di fiocchi d'avena (cottura rapida) • 2 cucchiaini di zucchero • 1 cucchiaino di cannella macinata • 350 ml di latte • 2 cucchiaini di semi • 1 uovo • 200 g di mele prive di buccia e tagliate a pezzi

In una grande ciotola, mescolare il composto per crêpe, i fiocchi d'avena, lo zucchero e la cannella. In un'altra ciotola, mescolare il latte, l'olio, l'uovo e le mele sbucciate e tagliate a pezzi. Aggiungere tali ingredienti al composto per crêpe e mescolare uniformemente. Lasciare riposare per cinque minuti. Versare la quantità desiderata del composto nello stampo. Far cuocere fino al dissolvimento del vapore, all'incirca per quattro minuti. Servire con sciroppo d'acero. Ingredienti per circa dodici cialde.

Grigliate

Inserire le piastre grill (in base al modello).

Mettere la carne sulle piastre.

Chiudere l'apparecchio e cuocere in base alla ricetta e al tipo di cottura desiderato.

Pollo alla griglia Cordon Bleu

• 2 petti di pollo • 1 fetta di prosciutto cotto • 2 fette di formaggio svizzero
• 1 cucchiaio di olio d'oliva • 1 cucchiaio di mostarda di Digione • 1/2 rametto di timo essiccato

Preriscaldare la griglia. Fare un'incisione su ciascun petto di pollo. Piegare le fette di formaggio in modo tale da poterle inserire all'interno dell'incisione. Avvolgere il formaggio con il prosciutto cotto e disporre i pezzi nelle incisioni. Mescolare l'olio, la mostarda e il timo in una piccola ciotola e spennellare entrambi i lati dei petti di pollo. Far grigliare per circa sette minuti o fino all'avvenuta cottura. Ingredienti per due porzioni.

Spiedini di gamberetti all'aglio

• 250 g di gamberetti medi sgusciati • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 2 spicchi d'aglio tritato • 1/2 cucchiaino di peperoncino macinato • 1 cucchiaio di prezzemolo tritato • sale e pepe • 12-15 pomodori pachino • 2 fette di limone

Preriscaldare la griglia. In una ciotola non troppo grande, mescolare i gamberetti, l'olio d'oliva, l'aglio, il peperoncino, il prezzemolo, quindi sale e pepe nelle quantità desiderate. Lasciare riposare il composto per venti minuti. Infilare i gamberetti in uno spiedino di legno con tre pomodori pachino. Far grigliare per cinque minuti o in base al tipo di cottura desiderato. Servire con fette di limone fresco e pane tostato. Ingredienti per due porzioni.

Gracias por adquirir este aparato, de uso únicamente doméstico. Lea atentamente las instrucciones de este folleto y guárdelas para futuras consultas.

La seguridad de este electrodoméstico cumple con las normativas y los reglamentos aplicables (Directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).

Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar, en todo momento y en beneficio del consumidor, las características o componentes de este producto.

Prevención de accidentes domésticos

En los niños, cualquier quemadura, incluso leve, puede en ocasiones ser un accidente grave.

Enseñe a sus hijos a ser cuidadosos con los aparatos calientes que puede haber en una cocina.

Si utiliza este electrodoméstico en presencia de niños:

- **Asegúrese de que se encuentran bajo la supervisión de un adulto.**
- **No entre en contacto con las superficies calientes del aparato.**
- **Mantenga desenchufado el equipo mientras no está utilizándose.**

En caso de accidente, aplique agua fría a la quemadura y, si es necesario, avise a un médico.

Instalación

Coloque el aparato en una superficie dura y procure no utilizarlo en un soporte flexible, como los manteles de hule.

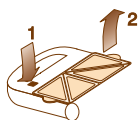
No coloque el aparato en superficies deslizantes o calientes, ni cerca de ellas. Impida que el cable quede colgando por encima de fuentes de calor (por ejemplo sobre placas de cocina).

Abra el aparato.

Retire los envoltorios, adhesivos o accesorios diversos del interior y del exterior del electrodoméstico.

No sitúe el aparato directamente sobre un soporte frágil, como una mesa de cristal, un mantel o un mueble barnizado.

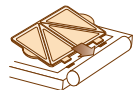
Selección de placas de cocina



Los juegos de placas que se pueden utilizar varían en función del modelo.

• Para retirar las placas:

Presione sobre los botones de desbloqueo situados a ambos lados de las placas.



• Para colocar las placas:

Coloque la placa de manera inclinada, con la marca por debajo del tope de retención.

Presiónela para ajustarla.



Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie las placas con papel de cocina humedecido en aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con papel de cocina limpio.

Compruebe que el aparato está frío y desenchufado antes de proceder a cambiar las placas.

Conexión y precalentamiento

Cierre el aparato.

Desenrolle completamente el cable.

Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

No conecte el aparato a un enchufe sin toma de tierra.

En caso de que resulte necesario utilizar un alargador eléctrico:

- el alargador debe incorporar una toma de tierra.
- adopte todas las medidas necesarias para que nadie tropiece con él.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el servicio postventa o personal cualificado ha de reemplazarlo y garantizar así la seguridad total.

Conecte el cable en el enchufe de la pared. Se encenderá el indicador luminoso rojo.

Es normal que, al utilizarlo por primera vez, el aparato produzca un ligero olor o una pequeña cantidad de humo.

Ponga el aparato a precalentar. Cuando se alcance la temperatura de cocción, se encenderá el indicador luminoso verde.

Después del uso

Desconecte el cable del enchufe de la pared.

Deje enfriar el aparato en posición abierta.

Limpie las placas y la estructura con una esponja y lavavajillas. Las placas pueden lavarse en el lavavajillas.

No utilice esponjas metálicas ni detergentes.

Bajo ninguna circunstancia introduzca el aparato ni el cable en agua.

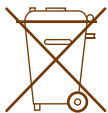
Almacenamiento

El aparato se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio.

Baje la tapa y ciérrelo con el pasador.

Enrolle el cable en el lugar previsto para ello.

Medio ambiente



Protejamos el medio ambiente

Este aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables. Llévelo a un punto de recogida autorizado para su correcta eliminación.

Sándwiches calientes

Coloque las placas para sándwiches.

Sitúe los sándwiches sobre las placas.

Cierre el aparato y apriete poco a poco por las asas hasta cerrarlo firmemente con las rebanadas de pan dentro.

Espere unos 3 ó 4 minutos, según el grado de cocción deseado.

Croque-monsieur

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

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan. Corte el queso en láminas finas y distribuya la mitad entre dos rebanadas de pan. Ponga media loncha de jamón por encima y añada la pimienta. Cubra el jamón con el resto del queso y tape con las dos rebanadas de pan restantes.

Croque-monsieur Virginia

- 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 1 cebolla pequeña • cebolleta
- 4 cucharadas soperas de queso fresco escurrido • 1 cucharada soperas de crema
- sal • pimentón

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan. Pele la cebolla y córtela en trozos pequeños. Lave la cebolleta y córtela en trozos pequeños utilizando unas tijeras. Mezcle en un recipiente la cebolla y la cebolleta con el queso, la crema, una pizca de sal y media cucharadita de pimentón. Coloque la mezcla encima de dos rebanadas de pan y cúbralas con las restantes.

Croque postre

- 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 2 tabletas de chocolate negro dulce
- 1/2 plátano

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan. Coloque sobre dos de ellas dos trozos de chocolate, el plátano en rodajas y otros dos trozos de chocolate. Cubra con las rebanadas de pan restantes.

Gofras

Coloque las placas para gofras.

Vierta el preparado cuidando de cubrir bien las placas y sin que se desborde la mezcla. Espere unos 4 minutos, según el grado de cocción deseado.

No abra el aparato mientras se están cocinando las gofras. Coloque las gofras en una placa. Deje reposar durante un minuto para que queden crujientes.

Gofras de chocolate

• 2 tazas de masa para crêpes o gofras (210 g) • 3 cucharadas soperas de cacao en polvo • 2 cucharadas soperas de azúcar • 1/4 de taza de pepitas de chocolate (40 g) • 1/3 de taza de nueces muy picadas (40 g) • 1 1/2 taza de leche 255 ml • 1/3 de taza de aceite vegetal (80 ml) • 2 huevos grandes • 1/2 cucharada de esencia de vainilla

En un bol grande, mezcle la masa para crêpes, el cacao en polvo, el azúcar, el chocolate y las nueces al gusto. En otro recipiente, mezcle la leche, el aceite, los huevos y la vainilla. Añada los ingredientes líquidos a la mezcla para crêpes y remueva uniformemente. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con crema montada y sirope de chocolate. Para aproximadamente 12 gofras.

Gofras con plátano y nueces

• 2 plátanos muy maduros machacados • 1 taza de leche (237 ml) • 2 cucharadas soperas de aceite vegetal • 1 huevo grande • 1/2 cucharada pequeña de esencia de vainilla • 2 tazas de masa para crêpes o gofras (210 g) • 1/4 de taza de nueces finamente picadas (30 g)

En un bol grande, mezcle la leche, los plátanos, el aceite, los huevos y la vainilla. Remueva uniformemente la mezcla para crêpes y las nueces. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con sirope de arce. Para aproximadamente 12 gofras.

Gofras con copos de avena, manzanas y canela

• 2 tazas de masa para crêpes o gofras (210 g) • 1/4 de taza de copos de avena (preparación rápida) • 2 cucharadas soperas de azúcar • 1 cucharada de té de canela molida • 1 1/2 taza de leche • 2 cucharadas soperas de aceite vegetal • 1 huevo grande • 3/4 de taza de manzanas peladas y cortadas en trozos pequeños

En un bol grande, remueva la masa para crêpes, los copos de avena, el azúcar y la canela. En otro recipiente, mezcle la leche, el aceite, el huevo y las manzanas. Añada los ingredientes líquidos a la mezcla para crêpes y remueva uniformemente. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con sirope de arce. Para aproximadamente 12 gofras.

Parrilladas

Coloque las placas para parrilla (según el modelo).

Coloque la carne en las placas.

Cierre el aparato y déjelo el tiempo que indique la receta y sus preferencias personales.

Pollo a la parrilla cordon bleu

- 2 pechugas de pollo • 1 loncha de jamón blanco • 2 lonchas de queso suizo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva • 1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
- 1/2 rama de tomillo seco

Precaliente la parrilla. Haga un corte en cada pechuga de pollo. Doble las lonchas de queso hasta que quepan en los cortes de la carne, envuélvalas en el jamón e introdúzcalas en los cortes de la carne. Mezcle el aceite, la mostaza y el tomillo en un recipiente pequeño y extienda la mezcla por los dos lados de las pechugas. Cocínelas en la parrilla durante aproximadamente 7 minutos o hasta que estén hechas. Para 2 personas.

Brochetas de gambas al ajo

- 200 g de gambas medianas peladas • 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo en láminas finas • 1/2 cucharada pequeña de pimienta molida
- 1 cucharada sopera de perejil picado • sal y pimienta • entre 12 y 15 tomates cherry • 2 rodajas de limón

Precaliente la parrilla. En un bol mediano, mezcle las gambas, el aceite, el ajo, la pimienta, el perejil y salpimente al gusto. Deje reposar la mezcla durante 20 minutos. Pinche las gambas en una brocheta pequeña de bambú con 3 tomates cherry. Déjela en la parrilla durante 5 minutos o hasta que esté a su gusto. Sirva con rodajas de limón fresco y pan tostado. Para 2 personas.

Parabéns por ter adquirido um aparelho da gama Tefal, exclusivamente concebido para uma utilização doméstica. Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis (directivas de baixa tensão, de compatibilidade electromagnética, relativa aos materiais em contacto com alimentos, ao ambiente, etc.).

A Tefal reserva-se o direito de, no interesse dos consumidores, modificar em qualquer altura as características ou os componentes dos seus produtos.

Prevenção de acidentes domésticos

Numa criança, uma queimadura, mesmo que ligeira, pode ser muito grave. À medida que forem crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os aparelhos quentes que se podem encontrar numa cozinha.

Na eventualidade de utilizar este aparelho junto de ou com crianças, assegure-se sempre de que:

- **As crianças só utilizam o aparelho sob a vigilância de um adulto.**
- **Não toquem nas partes quentes do aparelho.**
- **O aparelho não se encontra ligado se não estiver em utilização.**

No caso de ocorrer um acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e, se necessário, consulte o seu médico.

Instalação

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável: evite utilizá-lo sobre um suporte flexível, como, por exemplo, uma toalha plástica.

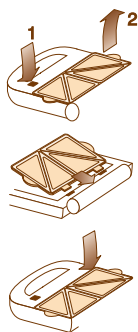
Não coloque o aparelho sobre ou junto de superfícies deslizantes ou quentes; nunca deixe o cabo de alimentação suspenso sobre uma fonte de calor (placas de cozedura, fogão a gás, etc.).

Abra o aparelho.

Retire as embalagens, os autocolantes ou os diversos acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte frágil (tampo em vidro, toalha de tecido, móvel envernizado)...

Seleccção das placas



Consoante o modelo que adquiriu, pode utilizar diversos conjuntos de placas.

- **Para desmontar as placas:**

Segure nas placas pelas pegs situadas em cada um dos lados do aparelho e prima o botão de desbloqueio.

- **Para voltar a montar as placas:**

Coloque a placa ligeiramente inclinada nos respectivos encaixes.

Exerça uma pressão na placa, para que fique bem encaixada.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, unte as placas antiaderentes com um pouco de óleo, utilizando papel absorvente, e em seguida, remova o excesso com papel absorvente limpo.

Antes de proceder à remoção ou à substituição das placas, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado e frio.

Ligação à corrente e pré-aquecimento

Feche o aparelho.

Desenrole totalmente o cabo de alimentação.

Certifique-se de que a sua instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão de rede indicadas na placa de características do aparelho.

Este aparelho tem sempre de ser ligado a uma tomada com ligação à terra. Se precisar de usar uma extensão:

- esta deverá ter uma tomada com ligação à terra.
- tome todas as precauções necessárias para que ninguém tropece na extensão.

Caso o cabo de alimentação se encontre de alguma forma danificado, e por forma a evitar qualquer tipo de perigo, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico devidamente qualificado.

Ligue o cabo de alimentação à tomada: o indicador luminoso vermelho acende-se.

Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar um ligeiro cheiro ou fumo, trata-se de um fenómeno perfeitamente normal, que não altera em nada o bom funcionamento do aparelho.

Aguarde até o aparelho concluir o pré-aquecimento: quando a temperatura de cozedura é atingida, o indicador luminoso verde acende-se.

Após cada utilização

Retire a ficha da tomada

Abra o aparelho e deixe-o arrefecer.

Limpe as placas e o corpo do aparelho com uma esponja e detergente para loiça. As placas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Nunca utilize esfregões metálicos nem produtos ou detergentes abrasivos.

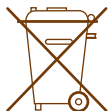
Nunca mergulhe o aparelho ou o respectivo cabo de alimentação dentro de água.

Arrumação

Para poupar espaço, este aparelho pode ser arrumado na posição vertical. Feche o aparelho com o dispositivo de bloqueio.

Enrole o cabo de alimentação no local previsto para esse efeito.

Ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Tostas

Coloque no aparelho as placas próprias para fazer tostas.

Coloque o pão já preparado nas cavidades das placas.

Volte a fechar o aparelho e pressione progressivamente as pegas, para que as fatias de pão fiquem bem apertadas.

Deixe cozinhar durante 3 e 4 minutos, conforme o grau de cozedura pretendido.

"Croque-monsieur" (tosta mista com queijo derretido por cima)

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

Barre os lados de fora das fatias de pão com manteiga ou margarina. Corte o queijo gruyère em fatias finas e ponha metade sobre duas fatias de pão. Por cima, coloque 1/2 fatia de fiambre e tempere com pimenta. Cubra novamente com gruyère e depois coloque as outras fatias de pão por cima.

"Croque-monsieur" Virgínia

- 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 1 cebola pequena • cebolinho • 4 colheres de sopa de queijo branco escurido • 1 colher de sopa de natas • sal • paprika

Barre os lados de fora das fatias de pão com manteiga ou margarina. Descasque a cebola e pique-a finamente. Lave o cebolinho e corte-o em bocadinhos com uma tesoura. Numa tigela, misture a cebola e o cebolinho com o queijo, as natas, uma pitada de sal e 1/2 colher de café de paprika. Guarneça duas fatias de pão com este preparado e, depois, cubra-as com as outras duas fatias de pão.

"Croque sobremesa"

- 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 2 barras de chocolate preto • 1/2 banana

Barre os lados de fora das fatias de pão com manteiga ou margarina. Em duas fatias, coloque dois quadrados de chocolate, cubra com banana cortada as rodelas e coloque por cima outros dois quadrados de chocolate. Cubra com as outras fatias de pão.

Waffles

Coloque no aparelho as placas próprias para fazer waffles.

Deite na placa a massa previamente preparada, tendo o cuidado de cobrir cada cavidade sem transbordar. Deixe cozinhar durante cerca de 4 minutos, conforme o grau de cozedura pretendido.

Evite abrir o aparelho durante a cozedura. Coloque as waffles sobre uma placa e espere cerca de 1 minuto antes de as saborear: este tempo de espera assegura que fiquem mais estaladiças.

Waffles de chocolate

- 2 chávenas de massa para crepes ou para waffles • 3 colheres de sopa de cacau sem açúcar • 2 colheres de sopa de açúcar • 1/4 de chávena de pepitas de chocolate • 1/3 de chávena de nozes finamente picadas • 1 chávena e meia de leite • 1/3 de chávena de óleo • 2 ovos grandes • 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Numa taça grande, misture a massa para crepes, o cacau em pó, o chocolate e as nozes. Noutra taça, misture o leite, o óleo, os ovos e a baunilha. Junte os ingredientes líquidos à mistura para crepes e misture bem. Deixe a massa repousar durante 5 minutos. Deite a quantidade pretendida de massa na máquina de waffles. Deixe cozer até deixar de sair vapor, ou seja, durante cerca de 4 minutos. Sirva com natas batidas e com xarope de chocolate. Para cerca de 12 waffles.

Waffles com bananas e nozes Pecan

- 2 bananas muito maduras e esmagadas • 1 chávena de leite • 2 colheres de sopa de óleo • 1 ovo grande • 1/2 colher de chá de essência de baunilha • 2 chávenas de massa para crepes ou waffles • 1/4 de chávena de nozes Pecan finamente picadas

Numa taça grande, misture as bananas, o leite, o óleo, os ovos e a baunilha. Misture bem a massa para crepes com as nozes. Deixe a massa repousar durante 5 minutos. Deite a quantidade pretendida de massa na máquina de waffles. Deixe cozer até deixar de sair vapor, ou seja, durante cerca de 4 minutos. Sirva com xarope de ácer. Para cerca de 12 waffles.

Waffles de flocos de aveia, maçãs e canela

- 2 chávenas de massa para crepes ou waffles • 1/4 de chávena de flocos de aveia (cozedura rápida) • 2 colheres de sopa de açúcar • 1 colher de café de canela em pó • 1 chávena e meia de leite • 2 colheres de sopa de óleo • 1 ovo grande • 3/4 de chávena de maçãs descascadas e cortadas em cubinhos

Numa taça grande, misture a massa para crepes com os flocos de aveia, o açúcar e a canela. Noutra taça, misture o leite, o óleo, os ovos e as maçãs. Junte os ingredientes líquidos à mistura para crepes e misture bem. Deixe a massa repousar durante 5 minutos. Deite a quantidade pretendida de massa na máquina de waffles. Deixe cozer até deixar de sair vapor, ou seja, durante cerca de 4 minutos. Sirva com xarope de ácer. Para cerca de 12 waffles.

Grelhados

Coloque no aparelho as placas próprias para grelhados (consoante o modelo).

Coloque a carne sobre as placas.

Volte a fechar o aparelho e deixe a carne cozinhar de acordo com o tempo indicado na receita e consoante o seu gosto.

Frango grelhado “cordon bleu”

• 2 peitos de frango • 1 fatia de fiambre • 2 fatias de queijo suíço • 1 colher de sopa de azeite • 1 colher de sopa de mostarda de Dijon • 1/2 pé de tomilho seco

Aqueça previamente o grelhador. Faça uma incisão em cada peito de frango. Dobre as fatias de queijo de modo a ficarem com um tamanho suficientemente pequeno para caberem na incisão. Embrulhe o queijo no fiambre e coloque este preparado nas incisões. Misture o azeite, a mostarda e o tomilho numa taça pequena e unte os peitos de frango dos dois lados. Grelhe os peitos de frango durante cerca de 7 minutos ou até ficarem grelhados. Receita para 2 doses.

Espetadas de camarão com alho

• 250 gr de camarões médios descascados • 2 colheres de sopa de azeite • 2 dentes de alho cortados em fatias finas • 1/2 colher de chá de pimentão moído • 1 colher de sopa de salsa picada • sal e pimenta q.b. • 12 a 15 tomates-cereja • 2 rodela de limão

Aqueça previamente o grelhador. Numa taça, misture os camarões, o azeite, o pimentão e a salsa; tempere com sal e pimenta. Deixe a mistura repousar durante 20 minutos. Espete os camarões num espeto pequeno de bambu, juntando-lhes 3 tomates-cereja. Grelhe durante 5 minutos ou até ficar a seu gosto. Sirva com rodela de limão fresco e tostas. Receita para 2 doses.

Yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmış bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Aşağıdaki talimatları dikkatle okuyun ve elinizin altında bulundurun.

Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki normlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir (Düşük Gerilim, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıdayla temas eden malzemeler, Çevre...).

Şirketimiz tüketicinin çıkarları doğrultusunda ürünlerinin özelliklerini ve bileşenlerini istediği zaman değiştirme hakkını saklı tutar.

Ev kazalarının önlenmesi

Bir çocuk için hafif bir yanık bile bazen ciddi olabilir.

Çocuklarınız büyürken, onlara, bir mutfakta bulunabilecek sıcak aletlere dikkat etmelerini öğretin.

Cihazınızı çocuklarla birlikte kullanıyorsanız:

- Bunu daima bir yetişkinin gözetiminde yapın.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Cihazı kullanılmadığı zamanlarda asla prize takmayın.

Bir kaza halinde, yanık bölgesini soğuk suya tutun ve gerekirse bir doktor çağırın.

Kurulum

Cihazı sağlam bir zemine yerleştirin: Cihazı masa örtüsü gibi yumuşak bir zeminde kullanmaktan kaçının.

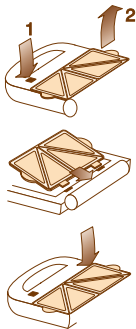
Cihazı kaygan veya sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin, kablounun, bir ısı kaynağının (elektrikli ısıtıcı, gazlı ocak, vs.) üzerine gelecek şekilde sarkmasına izin vermeyin.

Cihazı açın.

Ambalaj malzemelerini, etiketlerini veya cihazın iç ve dış aksesuarlarını çıkarın.

Cihazınızı asla kırılğan bir yüzeyin üzerine doğrudan yerleştirmeyin (cam masa, masa örtüsü, vernikli mobilya) ...

Piştirme plakası seçimi



Modele bağlı olarak, değişik plaka takımları kullanabilirsiniz.

• Plakaları çıkarmak için :

Her iki tarafta bulunan kollarından tutarak kilit açma düğmesine basınız.

• Plakaları takmak için :

Plakayı, kertik çıkıntının altına gelecek şekilde eğik yerleştirin.

Kilitlemek için plakanın üzerine bastırın.

İlk kullanımda, sıvı yağ ile ıslatılmış bir kağıt havlu ile plakaları silin. Temiz bir kağıt havlu ile yağ fazlasını temizleyin.

Plakayı değiştirmeden önce cihazın soğuk olduğundan ve prize takılı olmadığından emin olun.

Prize takma ve ön ısıtma

Cihazı kapatın.

Kabloyu tamamen açın.

Elektrik tesisatının, cihaz üzerinde belirtilen güç ve gerilim değerleriyle uyumlu olduğundan emin olun.

Cihazı yalnızca topraklı bir prize takın.

Eğer bir elektrik uzatma kablosu kullanılacaksa :

- topraklı olmalıdır.

- Kimsenin takılmaması için gerekli tüm önlemleri alın.

Elektrik kablosu zarar görmüşse, herhangi bir tehlikeye yol açmamak için kablounun üretici, satış sonrası servis veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kabloyu prize takın: Kırmızı gösterge ışığı yanar.

İlk kullanımda, cihaz hafif bir koku veya duman yayabilir; bu normaldir.

Cihazı önceden ısıtın: Piştirme sıcaklığına ulaşıldığında yeşil ışık yanar.

Kullanım sonrasında

Kabloyu prizden çekin.

Cihazı açık konumda soğumaya bırakın.

Plakaları ve cihazın gövdesini sünger ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
Plakalar bulaşık makinasında yıkanabilir.

Bulaşık teli veya ovma tozu kullanmayın.

Cihazı veya kabloyu asla suya batırmayın.

Muhafaza

Yerden kazanmak açısından cihaz dikey olarak muhafaza edilebilir.

Cihazı kapatın ve kapatma klipsini kullanarak kilitleyin.

Kabloyu bu amaçla tasarlanmış askıya dolayın.

Çevre



Önce çevre koruma !

Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir ve geri kazanılabilir malzeme içermektedir. Yeniden değerlendirilmesi için cihazı yerel bir toplama noktasına teslim edin.

Tostlar

Tost plakalarını yerleştirin.

Sandviçleri plakaların peteklerine yerleştirin.

Cihazı kapatın ve ekmek dilimlerini iyi kilitlemek üzere kolları kademeli olarak sıkın.

İstenilen pişme miktarına göre 3 ila 4 dakika arasında pişirin.

Krok - mösyö

- 4 dilim ekmek • 20 g tereyağı • 70 g gravyer peyniri • 1 kalın dilim pişmiş jambon • karabiber

Ekmek dilimlerinin dışına tereyağı sürün. Gravyer peynirini ince dilimlere ayırın ve yarısını iki dilim ekmek üzerine yerleştirin. Üzerine yarım dilim jambon yerleştirin ve karabiber ekin. Gravyer peyniri ile kaplayın ve diğer ekmek dilimleri ile kapatın.

Krok – mösyö Virjinya

- 4 dilim ekmek • 20 g tereyağı • 1 küçük soğan • sarımsak • 4 çorba kaşığı iyi damıtılmış beyaz peynir • 1 çorba kaşığı krema • tuz • kırmızı toz biber

Ekmek dilimlerinin dışlarına tereyağı sürün. Soğanı soyup ince kıyın. Sarımsağı yıkayıp bir bıçak yardımıyla küçük parçalara ayırın. Bir çanakta soğanı ve sarımsağı peynir, krema, bir tutam tuz ve yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber ile karıştırın. İki dilim ekmeği hazırlanan karışım ile kaplayın, sonrasında diğer iki dilim ile kapatın.

Krok tatlı

- 4 dilim ekmek • 20 g tereyağı • 2 çubuk şekerli bitter çikolata • yarım muz

Ekmek dilimlerinin dışlarına tereyağı sürün. İkisinin üzerine iki adet çikolata karesi, dilimlenmiş muz, ve tekrar iki kare çikolata yerleştirin. Diğer ekmek dilimleri ile kapatın.

Waffle

Waffle plakalarını yerleştirin.

Taşırmamaya ve her peteği doldurmaya dikkat ederek hazırlanan karışımı dökün. İstenilen pişme miktarına göre yaklaşık 4 dakika pişirin.

Pişme esnasında cihazı açmayın. Waffle 'ları bir plakaya koyun ve tüketmeden önce 1 dakika bekleyin : daha çıtır olacaklardır.

Çikolatalı waffle

- 2 kase krep veya waffle karışımı • 3 çorba kaşığı şekersiz kakao • 2 çorba kaşığı şeker
- çeyrek kase çikolata tanesi • üçte bir kase kıyılmış ceviz • bir buçuk kase süt • üçte bir kase bitkisel yağ • 2 büyük yumurta • yarım çay kaşığı vanilya esansı

Büyük bir kasede, krep karışımını, kakaoyu, şekeri, çikolatayı ve cevizleri zevkinize göre karıştırın. Başka bir kasede, sütü, yağı, yumurtaları ve vanilyayı karıştırın. Sıvı malzemeleri krep karışımına katın ve bütünü homojen olana kadar karıştırın. Karışımı 5 dakika bekletin. İstenilen miktarı waffle cihazına dökün. Buhar kesilene kadar yaklaşık 4 dakika pişirin. Çırpılmış krema ve çikolata şurubu ile servis yapın. Yaklaşık 12 waffle için.

Muzlu ve cevizli waffle

- 2 çok olgun ve dilimlenmiş muz • 1 kase süt • 2 çorba kaşığı bitkisel yağ • 1 büyük yumurta • yarım çay kaşığı vanilya esansı • 2 kase krep veya waffle karışımı • çeyrek kase ince kıyılmış ceviz

Büyük bir kasede, muz, sütü, yağı, yumurtaları ve vanilyayı karıştırınız. Krep karışımını ve cevizleri homojen olacak şekilde karıştırın. Karışımı 5 dakika bekletin. İstenilen miktarı waffle cihazına dökün. Buhar kesilene kadar yaklaşık 4 dakika pişirin. Akça ağacı şurubu ile servis yapın. Yaklaşık 12 waffle için.

Yulaflı, elmalı ve tarçınlı waffle

- 2 kase krep veya waffle karışımı • çeyrek kase yulaf tanesi (Hızlı pişirme) • 2 çorba kaşığı şeker • 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın • bir buçuk kase süt • 2 çorba kaşığı bitkisel yağ • 1 büyük yumurta • üç çeyrek soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş makintoş elma

Büyük bir kasede, krep karışımını, yulaf tanelerini, şekeri ve tarçını karıştırın. Başka bir kasede, sütü, yağı, yumurtaları ve elmaları karıştırın. Sıvı malzemeleri krep karışımına katın ve bütünü homojen olana kadar karıştırın. Karışımı 5 dakika bekletin. İstenilen miktarı waffle cihazına dökün. Buhar kesilene kadar yaklaşık 4 dakika pişirin. Akça ağacı şurubu ile servis yapın. Yaklaşık 12 waffle için.

Izgaralar

Izgara plakalarını yerleştirin (örnekteki gibi).

Eti plakaların üzerine koyun.

Cihazı kapatın ve tarife ve arzuunuza göre pişirin.

Kızartılmış kordon blö tavuk

- 2 tavuk göğsü • 1 dilim beyaz jambon • 2 dilim İsviçre peyniri • 1 çorba kaşığı zeytin yağı • 1 çorba kaşığı dijon hardalı • yarım tutam kurutulmuş kekik

Izgarayı ısıtın. Tavuk göğüslerine birer çizik atın. Yarıklara yerleştirilebilecekleri boyutlarda peynir dilimlerini katlayın. Peyniri jambon ile sarıp parçaları yarıklara yerleştirin. Yağı, hardalı ve kekiği küçük bir kasede karıştırın ve göğüslerin iki yanına sürün. Pişene kadar yaklaşık 7 dakika kızartın. İki kişilik.

Sarımsaklı karides şişi

- yarım kilo soyulmuş orta boy karides • 2 çorba kaşığı zeytin yağı • 2 adet ince kıyılmış sarımsak • yarım çay kaşığı acı pul biber • 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz • tuz ve karabiber • 12 ila 15 arası çeri domates • 2 dilim limon

Izgarayı ısıtın. Orta boylu bir kasede, karidesleri, zeytinyağını, sarımsağı, acı pul biberi, maydanozu, ve tuz ile karabiberi zevkinize göre karıştırın. Karışımı 20 dakika bekletin. Karidesleri üç adet çeri domates ile bir bambu şişine geçirin. 5 dakika boyunca veya zevkinize göre kızartın. Kızarmış ekmek ve taze limon dilimleri ile servis yapın. İki kişilik.

Thank you for buying this appliance, designed exclusively for domestic use only. Please read these instructions for use carefully and keep them readily available.

For your safety, this appliance is compliant with enforceable standards and regulations (concerning low voltage directives, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).

Our company reserves the right to modify the characteristics or components of our products.

Household accident prevention

For children, even a slight burn can sometimes be serious.

As they grow older, it is necessary to teach your children to be careful with hot appliances that can be found in the kitchen.

If you use your appliance in the company of children:

- **Always do so under the supervision of an adult.**
- **Do not touch the hot parts of the appliance.**
- **Never plug the appliance into a power socket when not in use.**

If an accident occurs, immediately run the burn under cold water and seek medical advice if necessary.

Installation

Place the appliance on a flat, stable heat resistant surface: avoid using the appliance on unsuitable surfaces such as rubber table pads, tea towels or any surfaces which might be damaged by heat.

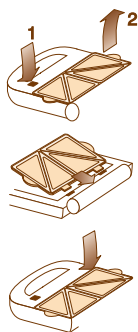
Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces; never leave the electrical cord over a source of heat (hotplates, gas cookers, etc.).

Open the appliance.

Remove all packaging, stickers or various accessories from the interior and exterior of the appliance.

Never place your appliance directly on a delicate surface (glass-top table, table cloth, varnished furniture, etc.).

Choice of plates



According to the model, you may use different sets of plates.

- **To remove the plates:**

Hold the plates by the handles on each side and press the release button.

- **To replace the plates:**

Place the plate at an angle with the slots below the stops.

Press down on the plate to lock it down.

When using for the first time, wipe the plates using kitchen paper towel moistened with cooking oil. Remove the surplus cooking oil using clean kitchen paper towel.

Make sure that the appliance is not hot and unplugged before changing the plates.

Connection, switching on and pre-heating

Close the appliance.

Fully unroll the electrical cord.

Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.

Only plug the appliance into an earthed socket.

If it is necessary to use an electrical extension cord:

- it must have an earthed socket, and be suitably rated.
- take the necessary precautions to avoid people tripping over it.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after sales service centre or a person with similar electrical qualifications in order to avoid any hazards.

Plug the electrical cord into the wall socket and switch on, the red light comes on.

When using for the first time, a slight odour or small amount of smoke may be given off; this is normal.

Leave the appliance to pre-heat: the green light comes on when the correct cooking temperature is reached. During cooking, it is normal for the green light to go on and off. Do not touch the hot surfaces of the appliance: use the handles.

After use

Unplug the electrical cord from the wall socket.

Leave the appliance open to cool.

Clean the plates and body of the appliance with a sponge and washing-up liquid. The plates can be washed in a dish-washer. Reapply cooking oil after drying.

Do not use a scouring pad or scouring powder.

Never immerse the appliance or electrical cord in water.

Storage

The appliance can be stored vertically to save space.

Close the appliance and lock it shut with the closing clip.

Coil the electrical cord in the space designed for this purpose.

Environment



Help to protect the environment!

Your appliance contains several materials which can be reused or recycled. Take it to a local civic waste collection point so that it can be processed accordingly.

HELPLINE:

If you have any problem problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK
(01) 461 0390 - Ireland

or consult our website - www.tefal.co.uk

Toasted sandwiches

Fit the sandwich plates.

Place the sandwiches in the hollows of the plates with the butter on the outside surface of the bread.

Close the appliance and gradually clamp the handles together to seal the slices of bread together.

Leave to cook for around 3 to 4 minutes according to the desired degree of cooking.

Croque-monsieur

• 4 slices of white bread • 20 g of butter • 70 g of gruyere cheese • pepper

Butter the slices of bread on the outer surfaces. Cut the gruyere into thin slices and place half of it on the unbuttered side of two slices of bread. Season with pepper. Add more gruyere then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

Croque-monsieur Virginia

• 4 slices of white bread • 20 g of butter • 1 small onion • chives • 4 tblsp of drained cottage cheese • 1 tblsp of cream • salt • paprika

Butter the slices of bread on the outer surfaces. Peel the onion and cut it into thin slices. Wash the chives and cut them into small pieces using scissors. In a dish, mix the onion and chives with the cottage cheese, the cream, a pinch of salt and half a teaspoon of paprika. Spread the mixture onto the unbuttered side of two slices then cover them with the other two slices, so the butter is on the outside.

Croque dessert

• 4 slices of white bread • 20 g of butter • 2 bars of plain chocolate • half a banana

Butter the slices of bread on the outer surfaces. Place two chunks of chocolate, the banana cut into round slices and two more chunks of chocolate onto the unbuttered side of two slices of bread. Then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

Waffles

Install the waffle plates.

Pour on the mixture, taking care to fill each plate without it overflowing. Leave to cook for around 4 minutes according to the desired degree of cooking.

Avoid opening the appliance during cooking. Place the waffles on a cooling rack and wait for 1 minute before eating them: this makes them crunchier.

Cooks note: 1 American cup is equivalent to 237 ml or 8 fl oz. In the UK you can use a breakfast cup.

Chocolate waffles

• 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210 g) • 3 tablespoons of unsweetened cocoa • 2 tablespoons of sugar • a quarter of a cup of chocolate chips (about 40g) • a third of a cup of finely chopped walnuts (about 40g) • one and a half cups of milk (255ml) • a third of a cup of vegetable oil (about 80ml) • 2 large eggs • half a teaspoonful of vanilla essence

In a large bowl, mix the pancake mix, cocoa powder, sugar, chocolate and walnuts according to taste. In another bowl, mix the milk, oil, eggs and vanilla essence. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until even. Leave the mixture to rest for 5 minutes. Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker. Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 minutes. Serve with whipped cream and chocolate sauce. Makes about 12 waffles.

Banana and Pecan nut waffles

• 2 very ripe crushed bananas • 1 cup of milk (about 237 ml) • 2 tablespoons of vegetable oil • 1 large egg • half a teaspoon of vanilla essence • 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210g) • quarter of a cup of finely chopped Pecan nuts (about 30g)

In a large bowl, mix the bananas, milk, oil, eggs and vanilla essence. Stir the pancake mixture and the walnuts evenly. Leave the mixture to settle for 5 minutes. Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker. Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 minutes. Serve with maple syrup. Makes about 12 waffles.

Oat, apple and cinnamon waffles

• 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210g) • quarter of a cup of oats (quick-cooking type) • 2 tablespoons of caster sugar • 1 teaspoon of ground cinnamon • one and a half cups of milk • 2 tablespoons of vegetable oil • 1 large egg • three quarters of a cup of peeled McIntosh or Braeburn apples cut into small pieces

In a large bowl, stir in the pancake mix, oats, sugar, and cinnamon. In another bowl, mix the milk, oil, egg and apples. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until even. Leave the mixture to settle for 5 minutes. Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker. Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 minutes. Serve with maple syrup. Makes about 12 waffles.

Grilled meats or fish

Install the grill plates (depending on the model).

Place the meat, poultry or fish on the plates.

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

Cordon bleu grilled chicken

• 2 chicken breasts • 2 slices of Swiss cheese • 1 tablespoon of olive oil • 1 tablespoon of Dijon mustard • half a sprig of dried thyme

Pre-heat the grill. Cut a slit in each of the chicken breasts. Fold the slices of cheese so that they are small enough to be placed into the cuts. Place the cheese in the slits. Mix the oil, mustard and thyme in a small bowl and brush both sides of the chicken breasts with this mixture. Grill the breasts for about 7 minutes or until they are cooked. Serves 2 portions.

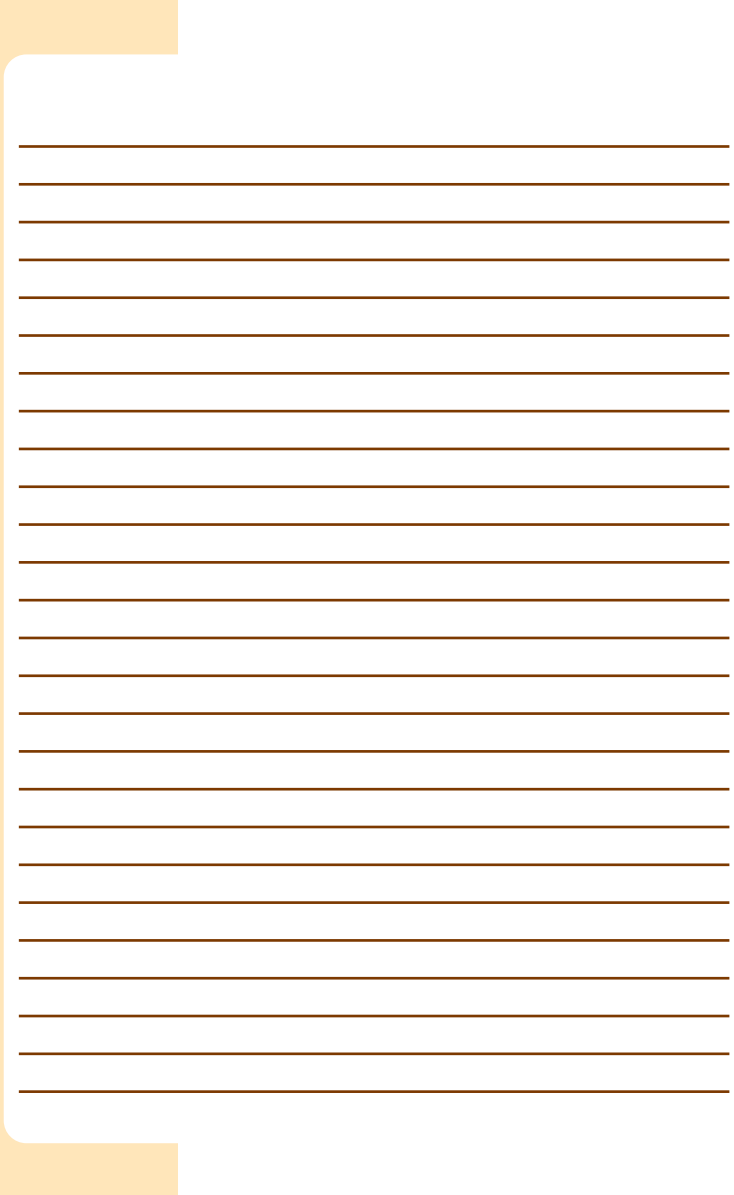
Garlic shrimp kebab

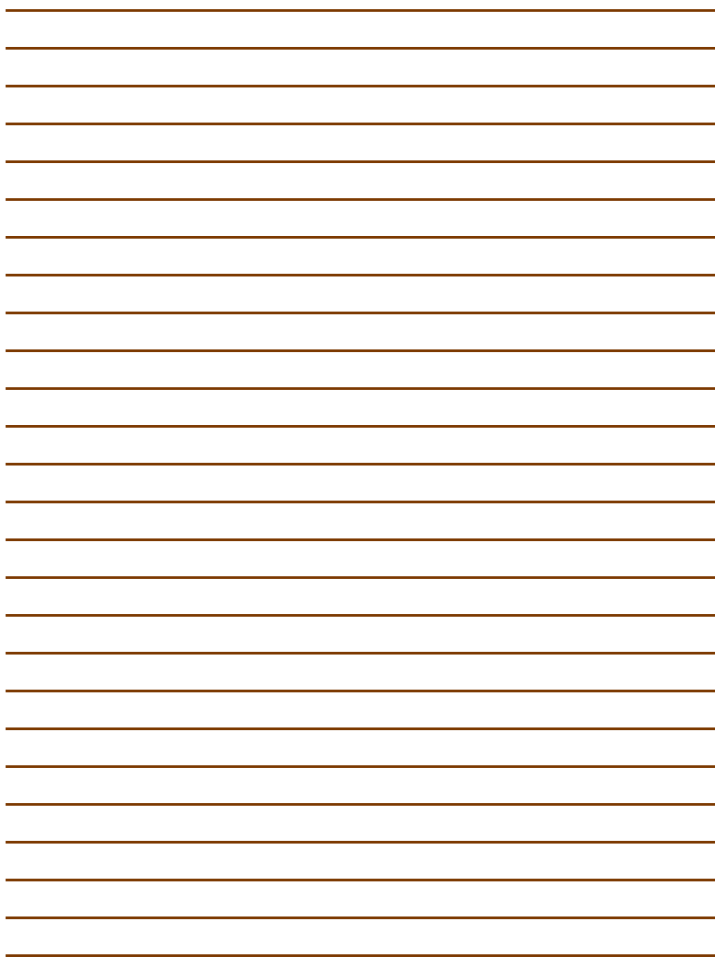
• Half a pound of medium-sized peeled shrimps or prawns • 2 tablespoons of olive oil • 2 finely sliced cloves of garlic • half a teaspoon of ground chilli pepper or chilli powder • 1 tablespoon of chopped parsley • salt and pepper • 12 to 15 cherry tomatoes • 2 slices of lemon

Pre-heat the grill. In a medium-sized bowl, mix the shrimps or prawns, olive oil, garlic, chilli pepper, and parsley, then season with salt and pepper according to taste. Leave the mixture to stand for 20 minutes. Slide the shrimps or prawns onto a small bamboo skewer with 3 cherry tomatoes. Grill them for 5 minutes or according to taste. Serve with the slices of fresh lemon and toasted bread. Serves 2 portions.

Toasted Sandwich tips

- Only use butter or ordinary margarine when making toasted sandwiches. Low fat spreads or butter substitutes are unsuitable as they overheat at a lower temperature and form dark brown deposits. This causes the bread to stick to the cooking plates.
- For best results, use medium sliced bread with or without crusts. Remember to increase the cooking slightly for thick bread and to reduce slightly for thin bread.
- Unlike conventional sandwiches the bread is buttered on the outside.
- Brown or wholemeal bread can also be used but the cooking time may be slightly different.
- Take care not to add too much filling otherwise it will leak from the toasted sandwiches.
- Avoid using delicate salad fillings that wilt when cooked, such as lettuce and cucumber. However, tomatoes and onions give good results.





A blank sheet of lined paper with horizontal ruling lines, resembling notebook paper. The paper is white with a yellow tab at the top right corner. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

گوشت بریانی

ظروف مخصوص کباب کردن را نصب کنید (براساس مدل)

گوشت را روی ظروف قرار دهید.

دستگاه را بسته و مطابق با دستور غذا وسیله خودتان، منتظر باشید تا بپزد.

مرغ بریانی کوردون بلو

● ۲ تکه سینه مرغ ● یک برش ژامبون سفید ● ۲ برش پنیر سویسی ● یک قاشق غذاخوری روغن زیتون ● یک قاشق غذاخوری خردل دیجون ● ۱/۲ قاشق آویشن خشک

ظرف گریل را گرم کنید. در سینه مرغ، شکافی ایجاد کنید. برش های پنیر را باندازه شکاف تا کنید و سپس پنیر و ژامبون را با هم بپیچانید و در شکاف قرار دهید. در کاسه کوچکی روغن، خردل و آویشن را مخلوط کنید و به دو طرف سینه مرغ بمالید. آنرا برای تقریباً ۷ دقیقه و یا کامل شدن پخت، کباب کنید. این مقدار برای دو نفر لازم است.

کباب میگو با سیر

● ۱/۲ پوند (۴۵۳ گرم) میگو متوسط پوست کنده ● ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون ● دو حبه سیر با برش نازک ● ۱/۲ قاشق چای خوری فلفل قرمز کوبیده ● یک قاشق غذاخوری جعفری خرد شده ● نمک و فلفل ● ۱۲ تا ۱۵ عدد گوجه فرنگی ریز ● دو برش لیمو

ظرف گریل را گرم کنید. در کاسه متوسطی، میگو، روغن زیتون، سیر، فلفل قرمز، جعفری را مخلوط کرده و سپس به اندازه لازم نمک و فلفل را به آن اضافه کنید. ۲۰ دقیقه لازم است که مخلوط، بخوبی جا بیفتد. میگوها را با ۳ گوجه فرنگی به سیخ بکشید. برای ۵ دقیقه یا به دلخواه خود کباب کنید. با لیموی تازه و نان تست میل کنید. این مقدار برای دو نفر لازم است.

کلوچه

ظروف کلوچه را نصب کنید.

مخلوط را روی آنها بریزید، مراقب باشید که هر حفره بدون لبریز شدن پر شود. مطابق با درجه حرارت مطلوب، ۴ دقیقه برای پخت لازم است. از باز کردن دستگاه در حین پخت خودداری کنید. کلوچه ها را روی یک بشقاب خنک قرار داده و قبل از صرف آن، ۱ دقیقه صبر کنید. بدین وسیله، کلوچه ها تردتر خواهند شد.

کلوچه های شکلاتی

● ۲ فنجان پنیک یا ترکیب کلوچه ● ۳ قاشق غذاخوری کاکائوی تلخ ● ۲ قاشق غذاخوری شکر ● ۱/۴ فنجان دانه های ریز شکلات ● ۱/۳ فنجان گردوی ریز شده ● ۱/۲ فنجان شیر ● ۱/۳ فنجان روغن نباتی ● ۲ عدد تخم مرغ درشت ● ۱/۲ قاشق چایخوری اسانس وانیل

در یک کاسه بزرگ، پنیک، پودر کاکائو، شکر، شکلات و مقدار گردوی لازم را به میزان دلخواه مخلوط کنید. در کاسه دیگری نیز شیر، روغن، تخم مرغها، و وانیل را ترکیب کنید. مخلوط مایع را به مخلوط پنیک اضافه کنید و آنرا خوب هم بزنید. ۵ دقیقه لازم است که مخلوط، بخوبی جا بیفتد. مقدار لازم از مخلوط را داخل ظرف کلوچه بریزید. بگذارید آنقدر بپزد تا اینکه دیگر بخاری دیده نشود (تقریباً ۴ دقیقه). با خامه زده شده و شیره شکلاتی میل کنید. این مقدار برای تهیه تقریباً ۱۲ کلوچه است.

کلوچه موز و گردو پکان

● ۲ عدد موز رسیده و خرد شده ● یک فنجان شیر ● ۲ قاشق غذاخوری روغن نباتی ● یک عدد تخم مرغ درشت ● ۱/۲ قاشق چایخوری اسانس وانیل ● ۲ فنجان پنیک یا ترکیب کلوچه ● ۱/۴ فنجان گردوی خرد شده

در کاسه بزرگی موزها، شیر، روغن، تخم مرغها و وانیل را مخلوط کنید. پنیک و گردو ها را نیز مخلوط کرده و خوب هم بزنید. ۵ دقیقه لازم است که مخلوط، بخوبی جا بیفتد. مقدار لازم از مخلوط را داخل ظرف کلوچه بریزید. بگذارید آنقدر بپزد تا اینکه دیگر بخاری دیده نشود (تقریباً ۴ دقیقه). با شیره درخت افرا میل کنید. این مقدار برای تهیه تقریباً ۱۲ کلوچه است.

کلوچه جو، سیب و دارچین

● ۲ فنجان پنیک یا ترکیب کلوچه ● ۱/۴ فنجان جو (زود پخت) ● ۲ قاشق غذاخوری شکر ● ۱ قاشق غذاخوری دارچین

کوبیده ● ۱/۲ فنجان شیر ● ۲ قاشق غذاخوری روغن نباتی ● ۱ عدد تخم مرغ درشت ● ۳/۴ فنجان سیب پوست کنده و ریز شده

در کاسه بزرگی، پنیک را با جو، شکر، و دارچین مخلوط کنید. در کاسه دیگری، شیر، روغن، تخم مرغ و سیب را مخلوط کنید. ترکیب مایع را به ترکیب مخصوص پنیک اضافه کرده و خوب هم بزنید. ۵ دقیقه لازم است که مخلوط، بخوبی جا بیفتد. مقدار لازم از مخلوط را در ظرف کلوچه بریزید. بگذارید آنقدر بپزد تا اینکه دیگر بخاری دیده نشود (تقریباً ۴ دقیقه). با شیره درخت افرا میل کنید. این مقدار برای تهیه تقریباً ۱۲ کلوچه است.

محیط زیست

از محیط زیست مراقبت کنید!

موادی در این دستگاه قابل استفاده مجدد یا بازیافت میباشند. به این ترتیب، آنرا به محل بازیافت تحویل دهید.

ساندویچهای تست شده

ظروف ساندویچ را نصب کنید.

ساندویچها را روی حفره های ظرف قرار دهید.

دستگاه را بسته و به تدریج دسته ها را با هم فشار دهید تا برش های نان بهم بچسبند.

مطابق با درجه حرارت مطلوب، ۳ تا ۴ دقیقه برای پخت لازم است.

کروک مونسیور

۴ برش نان ● ۲۰ گرم کره ● ۷۰ گرم پنیر گرویر ● ۱ برش ضخیم ژامبون پخته شده ● فلفل

به برشهای بیرونی نان کره بزنید. پنیر را به برشهای نازک بریده و نصف آنرا روی ۲ برش از نان قرار دهید. نیمی از برش ژامبون

را روی پنیر گذاشته و روی آن فلفل بریزید. مجدداً پنیر اضافه کرده و با برش دیگر نان را روی آن را بپوشانید.

کروک مونسیور ویرجینیا

● ۴ برش نان ● ۲۰ گرم کره ● ۱ عدد پیاز کوچک ● پیازچه ● ۴ قاشق غذاخوری پنیر سفید خشک ● یک قاشق غذاخوری

خامه ● نمک ● فلفل قرمز

به برشهای بیرونی نان، کره بزنید. پیاز را به برشهای نازک برآمده، پیازچه ها را نیز خرد کنید. در یک بشقاب، پیاز و پیازچه ها را

با پنیر سفید، خامه، کمی نمک و نصف قاشق چاشخوری فلفل مخلوط کنید. ابتدا این مخلوط را روی ۲ برش نان ریخته و سپس با

۲ برش آنرا بپوشانید.

دسر کروک

● ۴ برش نان ● ۲۰ گرم کره ● ۲ تکه شکلات سیاه شیرین ● نصف موز

به برشهای بیرونی نان کره بزنید. روی دو برش نان، هریک جداگانه، ابتدا دو تکه کوچک شکلات سپس موزی را که حلقه حلقه شده

و در نهایت ۲ تکه شکلات دیگر قرار دهید. آنها را با دو برش دیگر نان بپوشانید.

اتصال دستگاه به برق، روشن کردن و گرم شدن دستگاه

دستگاه را ببندید.

سیم آنرا کاملاً را باز کنید.

مطمئن باشید که نصب دستگاه با واحد وات و ولتاژ که در زیر این وسیله درج شده، مطابقت دارد.

دستگاه را به پریز ۳ شاخه وصل کنید.

اگر لازم است که از سیم رابط استفاده کنید:

– سیم رابط باید پریز ۳ شاخه داشته باشد.

– مراقب باشید بر روی آن راه نروند.

در صورتیکه سیم دستگاه آسیب ببیند، باید توسط سازنده، سرویس خدمات پس از فروش و یا افراد واجد شرایط

تعمیر گردد تا از هرگونه خطری اجتناب شود.

چراغ قرمز روی دستگاه، با وصل شدن سیم آن به پریز دیواری روشن میشود.

هنگام استفاده برای اولین بار، بوی خفیف دود را احساس میکنید که این مورد عادی است.

دستگاه را در وضعیت Pre-heat بگذارید: با رسیدن به درجه حرارت پخت، لامپ سبز روشن میشود.

پس از استفاده

سیم دستگاه را از پریز دیوار جدا کنید.

دستگاه را باز کرده تا خنک شود.

ظروف و بدنه دستگاه را با اسفنج و مایع ظرفشویی تمیز کنید. ظروف میتواند در ماشین ظرفشویی نیز شسته شود.

از دستمال یا پودر زیر استفاده نکنید.

از گذاشتن دستگاه یا سیم آن در داخل آب اکیداً خودداری کنید.

نگهداری

برای صرفه جویی در جا، میتوان دستگاه را بصورت عمودی قرار داد.

دستگاه را بسته و با کمک دستگیره آنرا قفل کنید.

سیم برق را در جایی که برای آن در نظر گرفته شده است، جمع کنید.

از خرید این دستگاه که تنها برای مصارف خانگی است تشکر میکنیم. لطفاً راهنمای آنرا قبل از استفاده با دقت مطالعه نمائید.

برای حفظ سلامت شما، این دستگاه برطبق استاندارد تهیه شده است (داشتن ولتاژ پائین، سازگاری با الکترومغناطیس و محیط اطراف، استفاده از مصالح مناسب برای تماس با مواد غذایی). شرکت ما در همه حال جهت تعمیر و تعویض قطعات دستگاه در خدمت مشتریان است.

پیشگیری از حوادث ناشی از وسایل خانگی

سوختگی جزئی گاهی اوقات برای کودکان مشکل ساز است.

با بزرگ شدن کودکان، باید به آنها آموخت که مراقب وسایل داغ در آشپزخانه باشند.

اگر از وسایل در حضور کودکان استفاده میشود:

- باید با مراقبت یک بزرگسال باشد.
 - به قسمتهای داغ دستگاه دست نزنید.
 - زمانی که دستگاه کار نمیکند، آنرا به پریز وصل نکنید.
- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را زیر آب سرد گرفته و در صورت لزوم، به پزشک مراجعه کنید.

نصب دستگاه

دستگاه را روی سطح محکم قرار دهید، از گذاشتن آن روی سطوح نرم مانند رومیزی لاستیکی اجتناب کنید از قراردادن دستگاه روی سطح داغ یا لغزند خودداری کنید. سیم دستگاه را روی یک وسیله داغ نظیر ظروف گرما ساز، گاز و غیره قرار ندهید.

باز کردن دستگاه

وسایل متفرقه نظیر بسته بندی و برچسبها را از داخل و خارج از دستگاه جدا کنید دستگاه را روی سطوح نرم و شکنند مانند میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان ورنی و غیره قرار ندهید.

انواع ظروف گرم کننده غذا

در این مدل، می توان از انواع مختلف ظروف استفاده کرد.

● برداشتن ظروف:

پس از نگهداشتن ظروف با دستگیره هایی که در دو طرف آن تعبیه شده، دکمه Release را فشار دهید.

● چگونه ظروف را در جای خود قرار دهید:

ظروف را با حفظ فاصله ای با حفره های زیر stops در جای خود قرار دهید.

روی ظرف فشار دهید تا در جای خود قرار بگیرد.

هنگام استفاده برای بار اول، ظروف را با حوله آغشته به روغن آشپزی تمیز کنید.

روغن اضافی را با حوله تمیز بگیرید.

قبل از عوض کردن ظرف، مطمئن باشید که دستگاه داغ نیست و به برق هم وصل نمیشود.

أسيخ الجمبري بالثوم

- ٢٥٠ جم جمبري متوسط الحجم ومقشّر ● ٢ ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- ٢ فص ثوم مقطّع شرائح رفيعة ● ملء ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل حلو مطحون
- ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم ● ملح وفلفل ● ١٢ إلى ١٥ حبة طماطم كرزية اللون
- ٢ شريحة ليمون

يتم تسخين المشواة تسخينًا مسبقًا. يُخلط، في وعاء متوسط الحجم، الجمبري وزيت الزيتون والثوم والفلفل الحلو والبقدونس، ثم الملح والفلفل حسب الذوق. يُترك الخليط لمدة ٢٠ دقيقة. أدخل الجمبري في سيخ خيزُران مع ٣ قطع طماطم. يُشوى الجمبري لمدة ٥ دقائق أو حسب الذوق. يُقدّم مع شرائح الليمون الطازج والخبز المُحمّص. لعمل قطعيتين.

أقراص العسل بالموز والجوز الأمريكي

- ٢ موزة ناضجة جداً ومهروسة ● ١ كوب لبن ● ٢ ملعقتان كبيرتان زيت نباتي
- ١ بيضة كبيرة ● ١/٢ ملعقة صغيرة عطر فانيليا ● ٢ كوب خليط من الفطائر المحلاة أو أقراص العسل ● ١/٤ كوب حبات جوز أمريكي مقطعة قطعاً صغيرة
- يُخلط، في وعاء كبير، الموز واللبن والزيت والبيض والفانيليا.
- يُمزج بانتظام خليط الفطائر المحلاة وحبات الجوز. يُترك الخليط لمدة ٥ دقائق. يتم سكب الكمية المطلوبة من الخليط في قالب. يُطهى الخليط لمدة ٤ دقائق تقريباً إلى أن يتوقف البخار.
- يُقدم مع شراب القيقب. لعمل حوالي ١٢ قرص عسل.

أقراص العسل برقائيق الشوفان والتفاح والقرفة

- ٢ كوب خليط من الفطائر المحلاة أو أقراص العسل ● ١/٤ كوب رقائيق شوفان (للطهي السريع) ● ٢ ملعقتان كبيرتان سكر
- ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ٢/١ كوب لبن ● ٢ ملعقتان كبيرتان زيت نباتي ● بيضة كبيرة ● ٢/٤ كوب تفاح ماكينتوش مقشر ومقطع قطعاً صغيرة
- يُمزج، في وعاء كبير، خليط الفطائر المحلاة ورقائيق الشوفان والسكر والقرفة. في وعاء آخر، يُخلط اللبن والزيت والبيض والتفاح.
- تُضاف العناصر السائلة إلى خليط الفطائر المحلاة ويُخلط الجميع بانتظام. يُترك الخليط لمدة ٥ دقائق. يتم سكب الكمية المطلوبة من الخليط في قالب. يُطهى الخليط لمدة ٤ دقائق تقريباً إلى أن يتوقف البخار. يُقدم مع شراب القيقب.
- لعمل حوالي ١٢ قرص عسل.

المشاوي

- توضع أطباق التسخين الخاصة بالشواء (وفقاً للموديل)
- توضع قطع اللحم على أطباق التسخين.
- يُغلق الجهاز مرة أخرى ويُطهى اللحم وفقاً لطريقة الطهي والنوع.

دجاجة مشوية – كوردون بلو

- ٢ قطعة صدر دجاج ● ١ شريحة لحم عجل مطهو ● ٢ شريحة جبن سويسري
- ١ ملعقة كبيرة زيت زيتون ● ١ ملعقة كبيرة خردل ديجون
- ٢/١ ساق زعتر جاف
- يتم تسخين المشواة تسخيناً مسبقاً. يتم عمل فتحة في صدر الدجاج.
- تُنشئ شرائح الجبن بشكل صغير إلى حد ما ليتم إدخالها في الفتحة. يُغلف الجبن بالجانبون وتوضع القطع في الفتحات. يُخلط، في وعاء صغير، الزيت والخردل والزعتر، ثم يُدهن جانبا الصدرين. تشوى لمدة ٧ دقائق تقريباً أو إلى أن يتم طهيهما. لعمل قطعتين.

فطيرة الجبن مع لحم العجل (فخذ العجل أو كتفه، مملحة ومدخنة)

● ٤ شرائح خبز ● ٢٠ جم زبد ● ٧٠ جم من الجبن السويسري ● شريحة سميكة من لحم العجل المدخن ● فلفل
تُدهن الجوانب الخارجية لشرائح الخبز بالزبد. قم بتقطيع الجبن السويسري إلى شرائح رقيقة مع وضع نصفه على شريحتين من
الخبز. ضع عليها نصف شريحة من الجبن السويسري والفلفل. قم بتغطية الجبن السويسري بعد إغلاق الشطيرة باستخدام قطعتي
الخبز الآخرين.

فطيرة الجبن مع لحم العجل فريجينا

● ٤ شرائح من الخبز ● ٢٠ جم زبد ● بصلة صغيرة ● ثوم ● ٤ ملاعق حساء
جبن أبيض مصفى جيداً ● ملعقة حساء الكريمة ● ملح ● فلفل غير حار
تُدهن الجوانب الخارجية لشرائح الخبز بالزبد. قشّر البصلة مع تقطيعها إلى شرائح. اغسل الثوم وقم بتقطيعه إلى قطع صغيرة
باستخدام مقص. استخدم طاجن فخاري لخلط البصل والثوم والجبن والقشدة وبعض الملح ونصف كوب من الفلفل. قم بحشو
شريحتي خبز مع تجهيزهما، ثم قم بتغطيتهما باستخدام الشطرين الآخرين.

فطائر محلاة

● ٤ شرائح خبز ● ٢٠ جم زبد ● قطعتان من الشوكولاته السوداء المحلاة ● نصف موزة
تُدهن الجوانب الخارجية لشرائح الخبز بالزبد. استخدم شريحتي خبز لتوزيع الشوكولاته عليها، ثم ضع شريحتي الموزة وقم بتوزيع
قطعتي شوكولاته عليهما. قم بتغطيتهما بعد ذلك بشريحتي الخبز الآخرين.

أقراص العسل.

توضع أطباق التسخين المخصصة لأقراص العسل.

يتم سكب المستحضر مع مراعاة تغطية كل تجويف وعدم غمرها. يُطهى الخليط لمدة ٤ دقائق تقريباً حسب درجة الطهي المطلوبة.

تجنب فتح الجهاز أثناء الطهي.

توضع أقراص العسل على طبق التسخين وانتظر دقيقة واحدة قبل تذوقها: تصبح الأقراص هشة.

أقراص العسل بالشوكولاتة

● ٢ كوب خليط من الفطائر المحلاة أو أقراص العسل ● ٣ ملاعق كبيرة كاكاو غير محلى
● ٢ ملعقة كبيرة سكر ● ١/٤ كوب قطع شوكولاته ● ١/٣ كوب حبات جوز مقطعة قطعاً صغيرة ● ١/٢ كوب لبن ● ١/٣
كوب زيت نباتي ● ٢ بيضة كبيرة

● نصف ملعقة صغيرة نكهة فانيليا

يُخلط، في وعاء كبير، مستحضر الفطائر المحلاة ومسحوق الكاكاو والسكر والشوكولاتة وحبات الجوز حسب الذوق. في وعاء آخر،
يُخلط اللبن والزيت والبيض والفانيليا. تُضاف العناصر السائلة إلى خليط الفطائر المحلاة ويُخلط الجميع بانتظام. يُترك الخليط لمدة
٥ دقائق. يتم سكب الكمية المطلوبة من الخليط في قالب. يُطهى الخليط لمدة ٤ دقائق تقريباً إلى أن يتوقف البخار. يُقدم مع القشدة
المخفوقة وشراب الشوكولاتة. لعمل حوالي ١٢ قرص عسل.

توصیل الجهاز بالتيار والتسخين التمهيدي

أغلق الجهاز.

مدد السلك الكهربائي بشكل كامل.

تأكد من أن قوة التيار الكهربائي عندك تتوافق مع قوة التيار المشار إليها على الجزء السفلي للجهاز.

أوصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.

في حالة ضرورة استخدام وصلة كهربائية إضافية:

– يجب أن تكون مزودة بمقبس مؤرض.

– يجب اتخاذ كافة الاحتياطات الضرورية حتى لا يتعرض أحد للتعرض في السلك الكهربائي.

في حالة وقوع تلف بالشريط الكهربائي، يجب أن يتم استبداله بواسطة المصنع أو مركز خدمة ما بعد البيع أو شخص لديه كفاءة مماثلة لتجنب وقوع أي خطر.

أوصل السلك الكهربائي في المقبس: الإشارة المنبّهة الحمراء تضيء.

عند الاستخدام للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة أو دخان خفيف، هذه الظاهرة أمر طبيعي، وستزول سريعاً.

ضع الجهاز في حالة التسخين التمهيدي: الإشارة المنبّهة الخضراء تضيء عند الوصول إلى درجة حرارة الطهي.

بعد الاستخدام

انزع السلك الكهربائي من المقبس.

اترك الجهاز مفتوحاً إلى أن يبرد.

نظف أطباق التسخين وجسم الجهاز بواسطة إسفنجة وصابون سائل.

يمكن وضع أطباق التسخين في غسالة الأطباق.

لا تستخدم إسفنجة معدنية أو مسحوفاً للتنظيف.

لا تغمر أبداً الجهاز أو الشريط الكهربائي في الماء.

تخزين الجهاز

يمكن تخزين الجهاز رأسياً لتوفير مساحة.

أغلق الجهاز بمشبك الغلق.

قم بلف الشريط الكهربائي في المكان المخصص لذلك.

البيئة

المشاركة في حماية البيئة:

يحتوي جهازك على عدد من المواد التي يمكن إعادة استخدامها أو تدويرها. لذلك قم بتسليم تلك المواد إلى إحدى جهات التجميع من أجل المعالجة السليمة لها.

السندويتشات المحمّصة

ركب أطباق التسخين الخاصة بالسندويتشات.

ضع السندويتشات في التجويفات المخصصة لها.

أغلق الجهاز وإحكم إقفال المقابض بالتدريج لكي تنضم شريحتي السندويتش على بعضهما.

تُطهى الشرائح لمدة تتراوح بين ٣ إلى ٤ دقائق تقريباً حسب درجة الطهي المطلوبة.

نشكركم على شرائكم هذا الجهاز والمخصص فقط للاستخدام المنزلي.

يرجى قراءة التعليمات جيداً والاحتفاظ بها دائماً.

من أجل سلامتكم، يتطابق هذا الجهاز مع المعايير والقوانين السارية المفعول (قوانين التيار المنخفض، التوافق المغناطيسي الكهربائي، الأدوات التي لها اتصال بالمواد الغذائية، البيئة... إلخ).

تحتفظ شركتنا بحق تعديل مواصفات أو مكونات منتجاتها بشكل مستمر لما فيه صالح المستهلك، في أي وقت.

الوقاية من الحوادث المنزلية

بالنسبة للأطفال، يمكن أن يكون الحرق أحياناً خطيراً حتى ولو كان بسيطاً.

يجب أن يتعلم الأولاد، أثناء مراحل نموهم، أن ينتبهوا للأجهزة الساخنة التي قد تتواجد في المطبخ.

في حالة استخدامكم للجهاز في وجود أطفال:

● يجب استخدامه دائماً تحت إشراف شخص بالغ.

● عدم لمس الأسطح الساخنة للجهاز.

● عدم توصيل الجهاز بالتيار نهائياً في حالة عدم استخدامه.

في حالة وقوع حادث، قم على الفور بوضع الحرق تحت الماء البارد واستدعاء الطبيب إذا اقتضى الأمر.

التركيب

ضع الجهاز على سطح ثابت:

تجنب استخدامه على دعامة مرنة، مثل مفارش السفرة المطاطية.

لا تضع الجهاز على الأسطح المنزقة أو الساخنة أو على مقربة منها؛ ولا تترك أبداً السلك الكهربائي يتدلى فوق أي

مصدر حراري (أطباق الطهي، مواقد الغاز... إلخ).

افتح الجهاز.

انزع التغليف، المصقات أو الملحقات المختلفة من داخل وخارج الجهاز.

لا تضع الجهاز بشكل مباشر على سطح غير صلب (مائدة زجاجية، أو مفرش، أو قطعة أثاث مطلية)...

اختيار أطباق التسخين

حسب الموديل، يمكنك استخدام أطعم مختلفة من أطباق التسخين.

● لنزع طبق التسخين:

اضغط على زر الفتح مع الإمساك بالطبق بواسطة المقابض الموجودة على كل جانب.

● لتركيب طبق التسخين:

ضع الطبق مائلاً بزاوية بحيث تصبح الفتحات تحت رؤوس التعليق.

اضغط على الطبق لإقفاله.

عند أول استخدام امسح الأطباق بواسطة قطعة قماش مرطبة بزييت الطهي.

أزل الفائض من الزيت بواسطة منشفة مطبخ نظيفة.

تأكد من أن الجهاز بارد وغير متصل بالتيار قبل إجراء أي تغيير للأطباق

