Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes
Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid
Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen
Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante
Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza
Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa
Przeczytaj uważnie

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment
This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques
Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur
Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten
Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos
Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias
Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

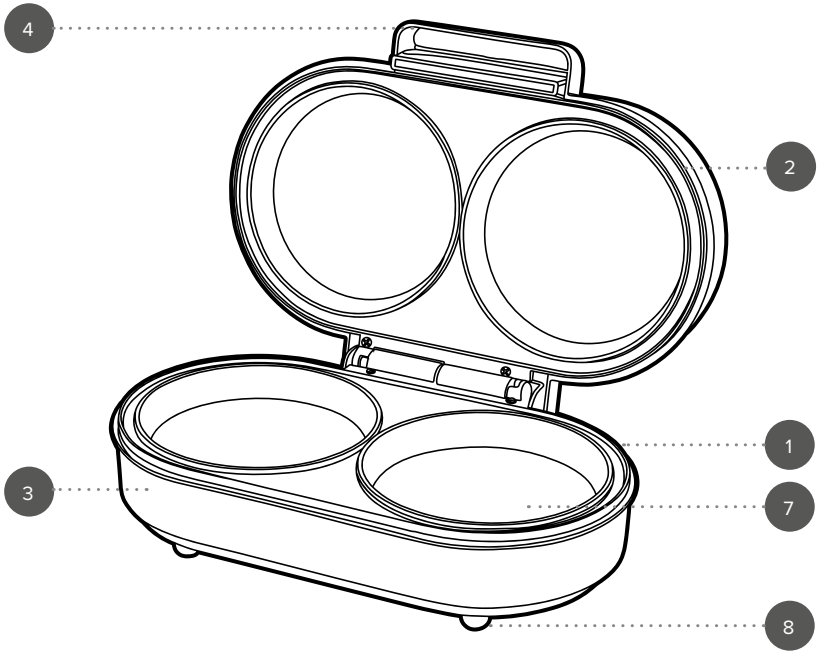
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

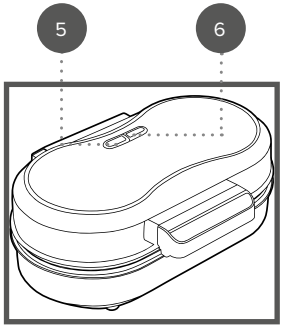
MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

User manual

Omelette maker





UK ONLY
To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.
For any further queries, visit **www.salter.com**.

SALTER 1760

EN | Description of parts
1. Omelette maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Cool-touch handle
5. Red power indicator light
6. Green ready indicator light
7. Non-stick cooking plates
8. Non-slip feet

FR | Description des pièces
1. Unité principale de la machine à omelette
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant d'alimentation rouge
6. Voyant « Prêt » vert
7. Plaques de cuisson antiadhésives
8. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen
1. Hoofdunit van de omeletmaker
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Cool touch-handgreep
5. Rood voedingslampje
6. Groen lampje voor gebruiksklaarheid
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile
1. Haupteinheit des Omelette-Makers
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Cool-Touch-Griff
5. Rote Betriebsanzeige
6. Grüne Bereitschaftsanzeige
7. Antihaftbeschichtete Heizplatten
8. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas
1. Unidad principal de la sartén eléctrica para tortillas
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Indicador de encendido rojo
6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Placas de cocción antiadherentes
8. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças
1. Unidade principal da máquina de omeletes
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Pega fria ao toque
5. Luz vermelha indicadora de alimentação
6. Luz verde indicadora de que está pronto
7. Placas antiaderentes
8. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione dei componenti
1. Unità principale della macchina per omelette
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Maniglia termoisolante
5. Spia di alimentazione rossa
6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Piastre di cottura antiaderenti
8. Piedini antiscivolo

PL | Opis części
1. Główna jednostka urządzenia do omletów
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the omelette maker from the mains power supply and allow to cool fully.

STEP 1: Wipe the omelette maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick cooking plates and wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the omelette maker or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The omelette maker should be cleaned after each use.

Instructions for use
Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the omelette maker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the omelette maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the omelette maker.

Using the omelette maker

STEP 1: Prepare the omelette mixture that is to be cooked.

STEP 2: Plug in and switch on the omelette maker at the mains power supply. The red power indicator light and green ready indicator light will illuminate, signalling that the omelette maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the omelette maker; this will take approx. 2–3 minutes. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the lid using heat-resistant gloves.

STEP 5: Pour the prepared omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates and then close the lid.

STEP 6: Cook the omelette mixture for approx. 5 minutes or until puffy and golden brown. The cooking time will vary dependent upon the type and quantity of ingredients used.

STEP 7: Once cooking is complete, use heat-resistant gloves to carefully open the lid and then remove the cooked omelette using a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 8: When cooking multiple omelettes, close the lid after removing each omelette to maintain the heat and wait for the green ready indicator light to switch off before adding further ingredients.

STEP 9: Switch off and unplug the omelette maker from the mains power supply to turn it off. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Always preheat the non-stick cooking plates before use. During use the green ready indicator light will cycle on and off to signal that the omelette maker is maintaining temperature. To prolong the life of the non-stick coating, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick cooking plates. Some ingredients, such as tomatoes and onions, can be partially cooked on the non-stick cooking plates before adding the omelette mix if required.



CAUTION: The non-stick cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.



WARNING: Exercise caution during cooking; the omelette maker will emit steam. Never use the omelette maker with the lid open.

Storage

Check that the omelette maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the omelette maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK4213
Input: 220–240V ~ 50–60 Hz
Output: 850 W



Whilst the non-stick coating requires no oil, a small amount can be lightly sprayed onto the cooking plates to create extra tasty omelettes. It is recommended to use oil when using the omelette maker to soften vegetables, such as mushrooms and onions.

Plain omelette

Ingredients
2–3 eggs
10 g cold butter, diced
A splash of semi-skimmed milk
Salt and pepper, to taste
Method
Preheat the omelette maker.
In a mixing jug or bowl, beat the eggs and milk until smooth. Stir in the butter and season with salt and pepper.
Once the green ready indicator light has switched off, pour the omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates.
Close the lid and cook for approx. 6–8 minutes until fluffy.

Chorizo, spinach and goat's cheese omelette

Ingredients
2 eggs
50 g chorizo, diced
25 g goat's cheese
Handful of spinach, chopped
¼ tbsp butter
Salt and pepper, to taste
Method
Preheat the omelette maker.
In a mixing jug or bowl, beat the two eggs until smooth. Stir in the butter, chorizo and spinach. Season with salt and pepper.
When combined, add the goat's cheese.
Once the green ready indicator light has switched off, pour the omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates.
Close the lid and cook for approx. 6–8 minutes until fluffy.

Mediterranean omelette

Ingredients
2 eggs
25 g mozzarella, shredded
4 cherry tomatoes, chopped
1 green pepper, deseeded and chopped
½ garlic clove, crushed
⅓ onion, chopped
1 tbsp thyme
1 tsp rosemary
1 tsp basil
1 tsp oregano
Salt and pepper, to taste
Method
Preheat the omelette maker.
In a mixing jug or bowl, beat the two eggs and season with salt and pepper. Add the tomatoes, onion, pepper, garlic and herbs.
Once the green ready indicator light has switched off, pour the omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates.
Close the lid and cook for approx. 4–5 minutes before adding the mozzarella. Continue to cook until the omelette is golden brown and fluffy.

Tomato, onion and cheese omelette

Ingredients
2 eggs
4 cherry tomatoes, chopped
¼ red onion, diced
A splash of semi-skimmed milk
Cheddar, grated, to taste
Salt and pepper, to taste
Spray oil
Method
Preheat the omelette maker.
Once the green ready indicator light has switched off, lightly spray the non-stick cooking plates with oil.
Add the chopped tomatoes and onions and cook until softened.
In a mixing jug or bowl, beat the two eggs and add a splash of milk. Season with salt and pepper.
Remove the tomatoes and onions from the non-stick cooking plates and add to the omelette mixture. Stir in the cheddar.
Pour the omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates.
Close the lid and cook for approx. 6–8 minutes until fluffy.

Tomato and pesto omelette

Ingredients
2 eggs
4 cherry tomatoes, halved
1 tbsp red or green pesto
Salt and pepper, to taste
Method
Preheat the omelette maker.
In a mixing jug or bowl, beat the two eggs and season with salt and pepper. Stir in all of the ingredients and combine thoroughly.
Once the green ready indicator light has switched off, pour the omelette mixture evenly between the two non-stick cooking plates.
Close the lid and cook for approx. 6–8 minutes until fluffy.

FR I Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Entretien et maintenance

Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance, débranchez la machine à omelette de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.
ÉTAPE 1 : essuyez la coque de la machine à omelette avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la machine à omelette ou ses accessoires, car cela pourrait endommager leur surface.



REMARQUE : la machine à omelette doit être nettoyée après chaque utilisation.

Mode d'emploi
Avant la première utilisation

Avant de la brancher sur l'alimentation secteur, nettoyez la machine à omelette en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à omelette, une légère fumée ou une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à omelette.

Utilisation de la machine à omelette

ÉTAPE 1 : préparez l'omelette que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 2 : branchez la machine à omelette sur l'alimentation secteur et allumez-la. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que la machine à omelette est allumée et qu'elle chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez la machine à omelette pendant 2 à 3 minutes environ. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : versez la préparation à omelette en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire la préparation à omelette pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et gonflée. Le temps de cuisson varie en fonction du type et de la quantité d'ingrédients utilisés.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez l'omelette cuite à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : si vous souhaitez cuire plusieurs omelettes, fermez le couvercle après avoir retiré chaque omelette pour maintenir la chaleur et attendez que le voyant « Prêt » vert s'éteigne avant d'ajouter d'autres ingrédients.

ÉTAPE 9 : éteignez la machine à omelette et débranchez-la de l'alimentation secteur. laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : faites toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant utilisation. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à omelette se maintient à la température. Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives. Certains ingrédients, comme les tomates et les oignons, peuvent être cuits partiellement sur les plaques de cuisson antiadhésives avant d'ajouter la préparation à omelette, si nécessaire.



ATTENTION : les plaques de cuisson antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car la machine à omelette émet de la vapeur. N'utilisez jamais la machine à omelette en laissant le couvercle ouvert.

Stockage

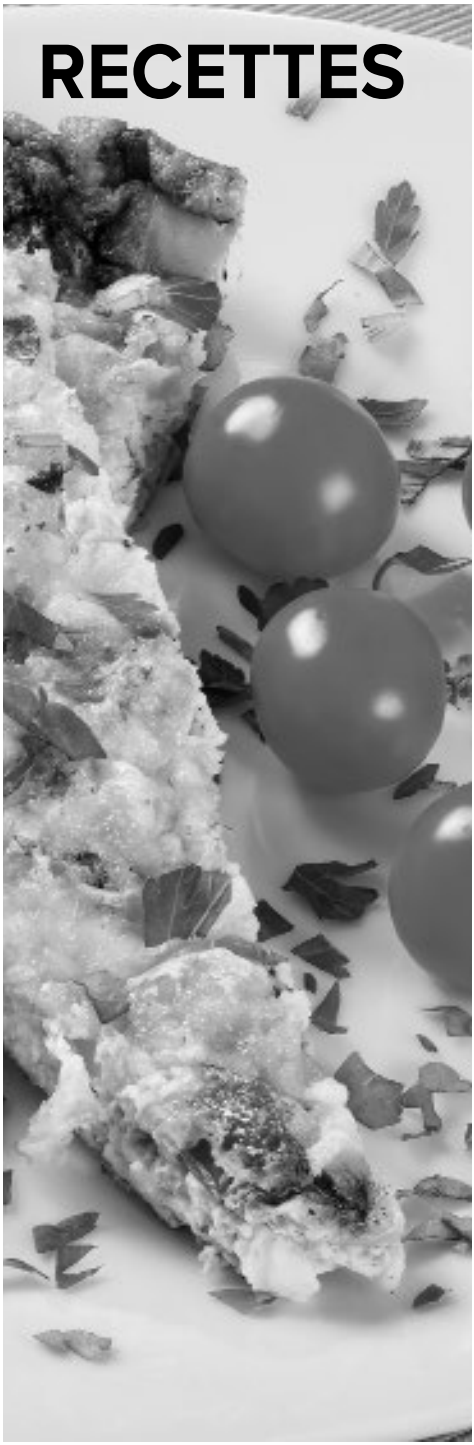
Vérifiez que la machine à omelette est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la machine à omelette ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK4213
Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Sortie : 850 W

RECETTES



Bien que l'utilisation d'huile ne soit pas nécessaire avec le revêtement antiadhésif, une petite quantité peut être pulvérisée sur les plaques de cuisson pour créer des omelettes encore plus savoureuses. Il est recommandé d'utiliser de l'huile lorsque vous utilisez la machine à omelette pour ramollir les légumes, tels que les champignons et les oignons.

Omelette nature

Ingrédients

2–3 œufs
10 g de beurre froid, coupé en dés
Quelques gouttes de lait demi-écrémé
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Préchauffez la machine à omelette.
Dans un pichet ou un saladier, battez les œufs et le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez le beurre et assaisonnez avec du sel et du poivre.
Une fois le voyant « Prêt » vert éteint, versez la préparation en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives. Fermez le couvercle, puis faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

Omelette épinards, chèvre et chorizo

Ingrédients

2 œufs
50 g de chorizo, coupé en dés
25 g de fromage de chèvre
Une poignée d'épinards, hachés
¼ de cuillère à soupe de beurre
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Préchauffez la machine à omelette.
Dans un pichet ou un saladier, battez les deux œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez le beurre, le chorizo et les épinards. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
Une fois les ingrédients bien mélangés, ajoutez le fromage de chèvre.
Une fois le voyant « Prêt » vert éteint, versez la préparation en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives. Fermez le couvercle, puis faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

Omelette méditerranéenne

Ingrédients
2 œufs
25 g de mozzarella, râpée
4 tomates cerises, coupées en morceaux
1 poivron vert, épépiné et émincé
½ gousse d'ail, écrasée
⅓ d'oignon, émincé
1 cuillère à soupe de thym
1 cuillère à café de romarin
1 cuillère à café de basilic
1 cuillère à café d'origan
Sel et poivre, à votre goût

Préparation
Préchauffez la machine à omelette.
Dans un pichet ou un saladier, battez les deux œufs et assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez les tomates, l'oignon, le poivron, l'ail et les herbes.
Une fois le voyant « Prêt » vert éteint, versez la préparation en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives.
Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 à 5 minutes, avant d'ajouter la mozzarella. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette soit dorée et moelleuse.

Omelette fromage, oignon et tomates

Ingrédients
2 œufs
4 tomates cerises, coupées en morceaux
¼ d'oignon rouge, coupé en dés
Quelques gouttes de lait demi-écrémé
Cheddar râpé, à votre goût
Sel et poivre, à votre goût
Huile en spray

Préparation
Préchauffez la machine à omelette.
Une fois le voyant « Prêt » vert éteint, pulvérisez une petite quantité d'huile sur les plaques de cuisson antiadhésives.
Ajoutez les tomates en morceaux et les oignons émincés, puis faites cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
Dans un pichet ou un bol, battez les deux œufs et ajoutez quelques gouttes de lait. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
Retirez les tomates et les oignons des plaques de cuisson antiadhésives et ajoutez-les à la préparation. Incorporez le cheddar.
Versez la préparation en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives.
Fermez le couvercle, puis faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

Omelette pesto et tomates

Ingrédients
2 œufs
4 tomates cerises, coupées en deux
1 cuillère à soupe de pesto rouge ou vert
Sel et poivre, à votre goût

Préparation
Préchauffez la machine à omelette.
Dans un pichet ou un saladier, battez les deux œufs et assaisonnez avec du sel et du poivre. Incorporez tous les ingrédients et mélangez délicatement.
Une fois le voyant « Prêt » vert éteint, versez la préparation en la répartissant uniformément entre les deux plaques de cuisson antiadhésives.
Fermez le couvercle, puis faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de omeletmaker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
STAP 1: Veeg de behuizing van de omeletmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig na.
STAP 2: Verwijder aangebakken voedselresten van de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de omeletmaker of de accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

OPMERKING: De omeletmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing
Vóór het eerste gebruik

Maak de soepmaker schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de omeletmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de omeletmaker.

De omeletmaker gebruiken

STAP 1: Bereid het omeletbeslag dat u wilt bakken.
STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de omeletmaker in. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaan branden om aan te geven dat de omeletmaker ingeschakeld is en bezig is met opwarmen.
STAP 3: Laat de omeletmaker opwarmen. Dit duurt ongeveer 2–3 minuten. Het groene gebruiksklaarlampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.
STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen.
STAP 5: Giet het voorbereide omeletbeslag gelijkmatig verdeeld over de twee bakplaten met antiaanbaklaag en sluit het deksel.
STAP 6: Bak het omeletbeslag ongeveer 5 minuten, of totdat het luchtig en goudbruin is. De bereidingstijd is afhankelijk van het type baksel en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten.
STAP 7: Als de omelet gaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u de gebakken omelet met een hittebestendige plastic of houten spatel.
STAP 8: Wanneer u meerdere omeletten bakt, sluit dan het deksel na het verwijderen van een omelet, om zo de warmte te behouden. Voeg pas weer ingrediënten toe nadat het groene lampje voor gebruiksklaarheid is gedoofd.
STAP 9: Schakel de omeletmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór gebruik altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene gebruiksklaarlampje aan en uit om aan te geven dat de omeletmaker de temperatuur in stand houdt. Breng voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen. Sommige ingrediënten, zoals tomaten en uien, kunnen al gedeeltelijk op de bakplaten met antiaanbaklaag worden gebakken voordat u het omeletbeslag toevoegt.



LET OP: De bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de omeletmaker zal stoom afgeven. Gebruik de omeletmaker nooit met het deksel open.

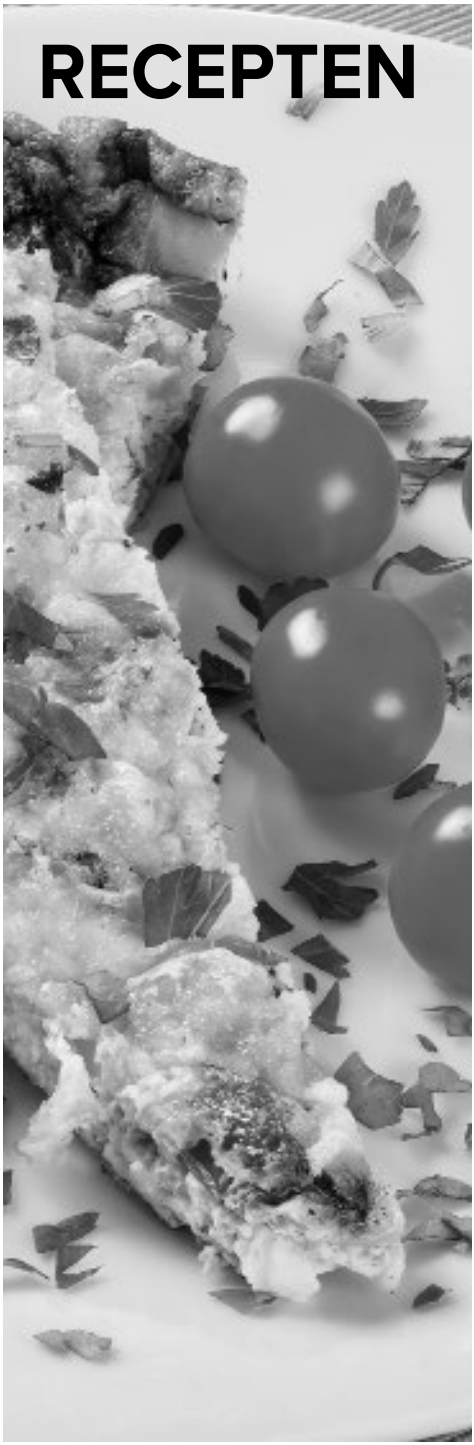
Opbergen

Controleer of de omeletmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de omeletmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4213
Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitgangsspanning: 850 W

RECEPTEN



Hoewel voor de antiaanbaklaag geen olie hoeft worden toegevoegd, kan een kleine hoeveelheid licht op de bakplaten worden gespoten om extra smakelijke omeletten te maken. Het wordt aanbevolen olie te gebruiken wanneer u de omeletmaker gebruikt om groenten zoals champignons en uien zachter te maken.

Gewone omelet

Ingrediënten
2–3 eieren
10 g koude boter, in blokjes gesneden
Een scheut halfvolle melk
Zout en peper naar smaak
Bereiding
Verwarm de omeletmaker voor.
Klop de eieren en melk in een mengbeker of kom tot een glad mengsel. Roer de boter erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Zodra het groene gebruiksklaarlampje is uitgeschakeld, verdeelt u het omeletmengsel gelijkmatig over de twee bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel en laat ongeveer 6-8 minuten bakken, totdat de omelet luchtig is.

Omelet chorizo, spinazie en geitenkaas

Ingrediënten
2 eieren
50 g chorizo, in blokjes
25 g geitenkaas
Handvol spinazie, in stukjes gesneden
¼ eetlepel boter
Zout en peper naar smaak
Bereiding
Verwarm de omeletmaker voor.
Klop de twee eieren in een mengbeker of kom tot een glad mengsel. Roer de boter, chorizo en spinazie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
Voeg vervolgens de geitenkaas toe.
Zodra het groene gebruiksklaarlampje is uitgeschakeld, verdeelt u het omeletmengsel gelijkmatig over de twee bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel en laat ongeveer 6–8 minuten bakken, totdat de omelet luchtig is.

Mediterraanse omelet

Ingrediënten
2 eieren
25 g mozzarella, geraspt
4 kerstomaatjes, in stukjes gesneden
1 groene paprika, ontdaan van zaadjes en in stukjes gesneden
½ knoflookteentje, fijngehakt
⅓ ui, in stukjes gesneden
1 eetlepel tijm
1 theelepel rozemarijn
1 theelepel basilicum
1 theelepel oregano
Zout en peper naar smaak
Bereiding
Verwarm de omeletmaker voor.
Klop de twee eieren in een mengbeker of kom en breng op smaak met zout en peper. Voeg de tomaten, ui, peper, knoflook en kruiden toe.
Zodra het groene gebruiksklaarlampje is uitgeschakeld, verdeelt u het omeletmengsel gelijkmatig over de twee bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel en wacht ongeveer 4–5 minuten tot u de mozzarella toevoegt. Laat de omelet bakken tot deze goudbruin en luchtig is.

Omelet tomaat, ui en kaas

Ingrediënten
2 eieren
4 kerstomaatjes, in stukjes gesneden
¼ rode ui, in blokjes gesneden
Een scheut halfvolle melk
Cheddar, geraspt, naar smaak
Zout en peper naar smaak
Oliespray
Bereiding
Verwarm de omeletmaker voor.
Zodra het groene gebruiksklaarlampje is uitgeschakeld, spuit u de bakplaten met antiaanbaklaag licht in met olie.
Voeg de fijngehakte tomaten en uien toe en kook ze tot ze zacht zijn.
Klop de twee eieren in een mengbeker of kom en voeg een scheutje melk toe. Breng op smaak met zout en peper.
Verwijder de tomaten en uien van de bakplaten met antiaanbaklaag en voeg ze toe aan het omeletmengsel. Roer de cheddar er doorheen.
Verdeel het omeletmengsel gelijkmatig over de twee bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel en laat ongeveer 6–8 minuten bakken, totdat de omelet luchtig is.

Omelet tomaat en pesto

Ingrediënten
2 eieren
4 kerstomaatjes, gehalveerd
1 eetlepel rode of groene pesto
Zout en peper naar smaak
Bereiding
Verwarm de omeletmaker voor.
Klop de twee eieren in een mengbeker of kom en breng op smaak met zout en peper. Roer alle ingrediënten erdoor en meng ze grondig.
Zodra het groene gebruiksklaarlampje is uitgeschakeld, verdeelt u het omeletmengsel gelijkmatig over de twee bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel en laat ongeveer 6-8 minuten bakken, totdat de omelet luchtig is.

DE I Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Omelette-Makers aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Omelette-Makers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
SCHRITT 2: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaft-Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Omelette-Maker oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Der Omelette-Maker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung
Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Omelette-Maker an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie den Omelette-Maker gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Omelette-Maker zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Omelette-Makers.

Verwendung des Omelette-Makers

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Omelettmischung vor, die zubereitet werden soll.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Omelette-Maker an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass der Omelette-Maker eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Lassen Sie den Omelette-Maker vorheizen. Dies dauert ca. 2–3 Minuten. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie die vorbereitete Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 6: Braten Sie die Omelettmischung ca. 5 Minuten oder so lange an, bis sie luftig und goldbraun ist. Die Kochzeit variiert je nach Art und Menge der verwendeten Zutaten.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Braten vorsichtig den Deckel mit den hitzebeständigen Handschuhen und entfernen Sie die Omeletts mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 8: Wenn Sie mehrere Omeletts braten, schließen Sie den Deckel nach dem Entfernen jedes Omeletts, um die Wärme zu erhalten. Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen.

SCHRITT 9: Schalten Sie den Omelette-Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die Antihaft-Kochplatten vor der Verwendung immer vor. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass der Omelette-Maker die Temperatur hält. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihaft-Kochplatten auf. Nach Bedarf können einige Zutaten, wie Tomaten und Zwiebeln, teilweise auf den Antihaft-Kochplatten vorgebraten werden, bevor die Omelettmischung hinzugefügt wird.



ACHTUNG: Die Antihaft-Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



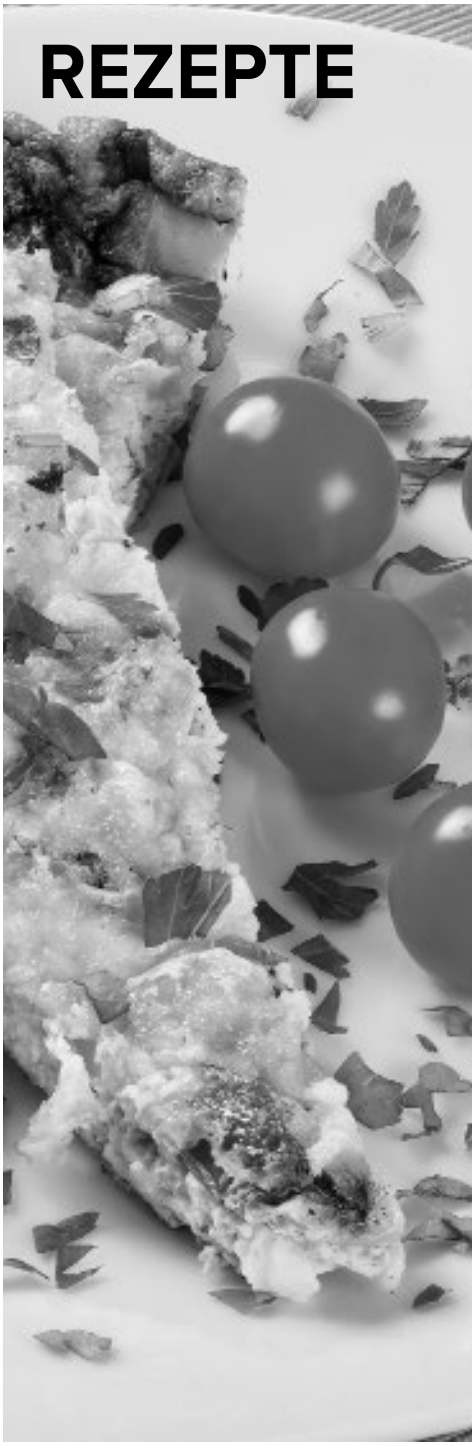
WARNUNG: Seien Sie beim Braten vorsichtig, da der Omelette-Maker Dampf abgibt. Verwenden Sie den Omelette-Maker niemals bei geöffnetem Deckel.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Omelette-Maker abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Omelette-Maker. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4213
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 850 W



Obwohl für die Antihaftbeschichtung kein Öl nötig ist, kann eine geringe Menge auf die Kochplatten gesprüht werden, um besonders leckere Omeletts zu kreieren. Es wird empfohlen, Öl zu verwenden, wenn Sie den Omelette-Maker zum Anschwitzen von Gemüse wie Pilzen und Zwiebeln verwenden.

Einfaches Omelett

Zutaten
2–3 Eier
10 g kalte Butter, gewürfelt
Ein Spritzer fettarme Milch
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung
Den Omelette-Maker vorheizen.
Die Eier und die Milch in einem Rührbecher oder einer Schüssel glatt rühren. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Sobald die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, füllen Sie die Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten.
Schließen Sie den Deckel und braten Sie das Omelett ca. 6–8 Minuten, bis es luftig ist.

Omelett mit Chorizo, Spinat und Ziegenkäse

Zutaten
2 Eier
50 g Chorizo, gewürfelt
25 g Ziegenkäse
Eine Handvoll Spinat, gehackt
¼ EL Butter
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung
Den Omelette-Maker vorheizen.
Die beiden Eier in einem Rührbecher oder einer Schüssel glatt rühren. Die Butter, Chorizo und Spinat unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Ziegenkäse hinzugeben.
Sobald die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, füllen Sie die Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten.
Schließen Sie den Deckel und braten Sie das Omelett ca. 6–8 Minuten, bis es luftig ist.

Mediterranes Omelett

Zutaten
2 Eier
25 g Mozzarella, gerieben
4 Kirschtomaten, gehackt
1 grüne Paprika, entkernt und gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
⅓ Zwiebel, gehackt
1 EL Thymian
1 TL Rosmarin
1 TL Basilikum
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Zubereitung
Den Omelette-Maker vorheizen.
Die beiden Eier in einem Rührbecher oder einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter dazugeben.
Sobald die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, füllen Sie die Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten.
Schließen Sie den Deckel und braten Sie das Omelett ca. 4–5 Minuten, bevor Sie den Mozzarella hinzugeben. Braten Sie weiter, bis das Omelett goldbraun und luftig ist.

Omelett mit Tomaten, Zwiebeln und Käse

Zutaten
2 Eier
4 Kirschtomaten, gehackt
¼ rote Zwiebel, gewürfelt
Ein Spritzer fettarme Milch
Cheddar, gerieben, nach Geschmack
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Pflanzenöl
Zubereitung
Den Omelette-Maker vorheizen.
Die Antihaft-Kochplatten leicht mit Öl besprühen, sobald die grüne Bereitschaftsanzeige erloschen ist.
Die gehackten Tomaten und Zwiebeln dazugeben und anschwitzen.
Die beiden Eier mit einem Spritzer Milch in einem Rührbecher oder einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Tomaten und Zwiebeln von den Antihaft-Kochplatten nehmen und zur Omelettmischung geben. Den Cheddar einrühren.
Die Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten füllen.
Schließen Sie den Deckel und braten Sie das Omelett ca. 6–8 Minuten, bis es luftig ist.

Omelett mit Tomaten und Pesto

Zutaten
2 Eier
4 Kirschtomaten, halbiert
1 EL rotes oder grünes Pesto
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Zubereitung
Den Omelette-Maker vorheizen.
Die beiden Eier in einem Rührbecher oder einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Alle Zutaten unterrühren und gut vermischen.
Sobald die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, füllen Sie die Omelettmischung gleichmäßig zwischen die beiden Antihaft-Kochplatten.
Schließen Sie den Deckel und braten Sie das Omelett ca. 6–8 Minuten, bis es luftig ist.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la sartén eléctrica para tortillas de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa de la sartén eléctrica para tortillas con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas antiadherentes y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la sartén eléctrica para tortillas o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La sartén eléctrica para tortillas debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la sartén eléctrica para tortillas siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Es posible que la sartén eléctrica para tortillas desprenda un ligero humo u olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la sartén eléctrica para tortillas.

Uso de la sartén eléctrica para tortillas

PASO 1: Prepare la mezcla de tortilla que va a preparar.

PASO 2: Enchufe la sartén eléctrica para tortillas a la corriente eléctrica y enciéndala. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para indicar que la sartén eléctrica para tortillas se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la sartén eléctrica para tortillas, lo que tardará entre 2 y 3 minutos aproximadamente. El indicador verde se apagará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 4: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes resistentes al calor.

PASO 5: Vierta la mezcla de tortilla preparada uniformemente entre las dos placas antiadherentes y cierre la tapa.

PASO 6: Cocine la mezcla de tortilla durante unos 5 minutos o hasta que esté se infle y se dore. El tiempo de cocción varía en función del tipo y la cantidad de ingredientes utilizados.

PASO 7: Una vez lista, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire la tortilla hecha con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 8: Cuando cocine varias tortillas, cierre la tapa después de retirar cada tortilla para mantener el calor y espere a que se apague el indicador verde antes de añadir más ingredientes.

PASO 9: Apague y desconecte la sartén eléctrica para tortillas de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas antiadherentes antes de empezar a cocinar. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato se encenderá y apagará para señalar que la sartén eléctrica para tortillas mantiene la temperatura. Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente, aplique con cuidado una fina capa de aceite de cocina a las placas antiadherentes. Si es necesario, se pueden cocinar parcialmente en las placas antiadherentes algunos ingredientes, como tomates y cebollas, antes de añadir la mezcla de tortilla.



PRECAUCIÓN: Las placas antiadherentes alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

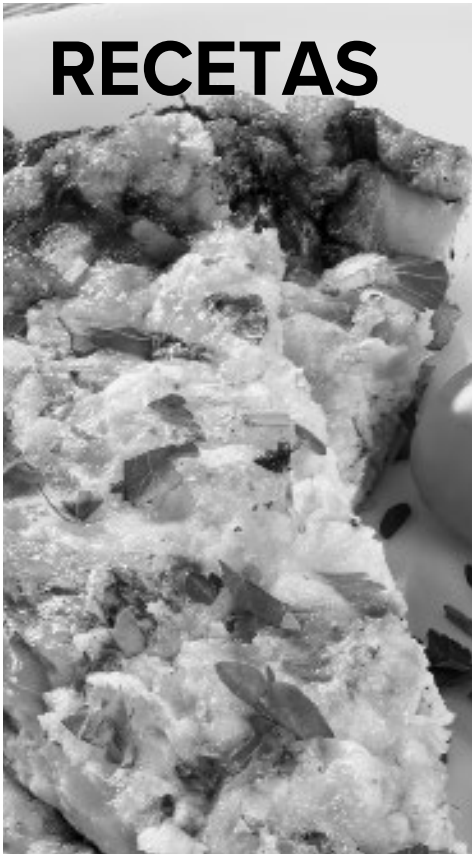
ADVERTENCIA: Tenga cuidado mientras cocina, ya que la sartén eléctrica para tortillas expulsará vapor. No utilice nunca la sartén eléctrica para tortillas con la tapa abierta.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la sartén eléctrica para tortillas esté fría, limpia y seca.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la sartén eléctrica para tortillas; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK4213
Entrada: 220–240V ~ 50–60 Hz
Salida: 850 W



Aunque gracias al revestimiento antiadherente no se requiera aceite, se puede pulverizar ligeramente una pequeña cantidad en las placas para que las tortillas queden más sabrosas. Es recomendable añadir aceite a la sartén eléctrica para tortillas para ablandar verduras como setas o cebollas.

Tortilla simple

Ingredientes
2–3 huevos
10 g de mantequilla fría en dados
Un poco de leche semidesnatada
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Precaliente la sartén eléctrica para tortillas.
En un recipiente para mezclar, bata los huevos y la leche hasta que adquieran una consistencia uniforme. Añada la mantequilla, salpimiente y mézclelo todo.
Una vez apagado el indicador verde, vierta la mezcla de tortillas uniformemente entre las dos placas antiadherentes.
Cierre la tapa y, a continuación, deje que la tortilla se haga durante unos 6-8 minutos hasta que esté esponjosa.

Tortilla de queso de cabra, espinacas y chorizo

Ingredientes
2 huevos
50 g de chorizo en dados
25 g de queso de cabra
Un puñado de espinacas picadas
¼ de cucharada de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Precaliente la sartén eléctrica para tortillas.
En un recipiente para mezclar, bata los dos huevos hasta que adquieran una consistencia uniforme. Añada la mantequilla, el chorizo y las espinacas, y mézclelo todo. Salpimiente.
Una vez mezclado, añada el queso de cabra.
Una vez apagado el indicador verde, vierta la mezcla de tortillas uniformemente entre las dos placas antiadherentes.
Cierre la tapa y, a continuación, deje que la tortilla se haga durante unos 6–8 minutos hasta que esté esponjosa.

Tortilla mediterránea

Ingredientes
2 huevos
25 g de mozzarella rallada
4 tomates cherry picados
1 pimiento verde, sin semillas y picado
½ diente de ajo machacado
⅓ de cebolla picada
1 cucharada de tomillo
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de albahaca
1 cucharadita de orégano
Sal y pimienta al gusto
Elaboración
Precaliente la sartén eléctrica para tortillas.
En un recipiente para mezclar, bata los dos huevos y salpimiente. Añada los tomates, la cebolla, el pimiento, el ajo y las hierbas.
Una vez apagado el indicador verde, vierta la mezcla de tortillas uniformemente entre las dos placas antiadherentes.
Cierre la tapa y, a continuación, deje que la tortilla se haga durante unos 4–5 minutos antes de añadir la mozzarella. Deje que la tortilla se haga hasta que esté dorada y esponjosa.

Tortilla de tomate, cebolla y queso

Ingredientes
2 huevos
4 tomates cherry picados
¼ de cebolla roja cortada en dados
Un poco de leche semidesnatada
Cheddar rallado al gusto
Sal y pimienta al gusto
Aceite en espray
Elaboración
Precaliente la sartén eléctrica para tortillas.
Una vez apagado el indicador verde, rocíe las placas antiadherentes con un poco de aceite.
Añada los tomates picados y las cebollas, y cocínelos hasta que estén blandos.
En un recipiente para mezclar, bata los dos huevos y añada un chorrito de leche. Salpimiente.
Saque los tomates y las cebollas de las placas antiadherentes y añádalos a la mezcla de la tortilla. Añada el queso cheddar.
Vierta la mezcla de tortilla repartiéndola uniformemente entre las dos placas antiadherentes.
Cierre la tapa y, a continuación, deje que la tortilla se haga durante unos 6–8 minutos hasta que esté esponjosa.

Tortilla de tomate y pesto

Ingredientes
2 huevos
4 tomates cherry, cortados por la mitad
1 cucharada de pesto rojo o verde
Sal y pimienta al gusto
Elaboración
Precaliente la sartén eléctrica para tortillas.
En un recipiente para mezclar, bata los dos huevos y salpimiente. Añada todos los ingredientes y mézclelos bien.
Una vez apagado el indicador verde, vierta la mezcla de tortillas uniformemente entre las dos placas antiadherentes.
Cierre la tapa y, a continuación, deje que la tortilla se haga durante unos 6–8 minutos hasta que esté esponjosa.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de omeletes da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.
PASSO 1: limpe os compartimentos da máquina de omeletes com um pano macio e húmido, e seque-a cuidadosamente.
PASSO 2: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas antiaderentes e limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de omeletes ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: a máquina de omeletes deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização
Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de omeletes seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a máquina de omeletes pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de omeletes.

Utilizar a máquina de omeletes

PASSO 1: prepare a mistura de omelete que vai ser cozinhada.
PASSO 2: ligue a ficha da máquina de omeletes à tomada elétrica e ligue o aparelho. A luz vermelha indicadora de alimentação e a luz verde indicadora de que está pronto acendem-se, indicando que a máquina de omeletes foi ligada e está a aquecer.
PASSO 3: pré-aqueça a máquina de omeletes; isto demora cerca de 2 a 3 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.
PASSO 4: abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas resistentes ao calor.
PASSO 5: verta a mistura de omelete preparada uniformemente entre as duas placas antiaderentes e, em seguida, feche a tampa.
PASSO 6: cozinhe a mistura de omelete durante cerca de 5 minutos ou até esta ficar inchada e dourada. O tempo de cozedura varia consoante o tipo e a quantidade de ingredientes utilizados.
PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire a omelete pronta com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.
PASSO 8: quando cozinhar várias omeletes, feche a tampa depois de remover cada omelete para manter o calor e aguarde até que a luz verde indicadora de que está pronto se desligue antes de adicionar mais ingredientes.
PASSO 9: desligue a máquina de omeletes e retire a ficha da tomada elétrica. deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas antiaderentes antes de utilizar. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de omeletes mantém a temperatura. Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas antiaderentes. Alguns ingredientes, como tomates e cebolas, podem ser parcialmente cozidos nas placas antiaderentes antes de adicionar a mistura de omelete, se necessário.



CUIDADO: as placas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



AVISO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de omeletes emite vapor. Nunca utilize a máquina de omeletes com a tampa aberta.

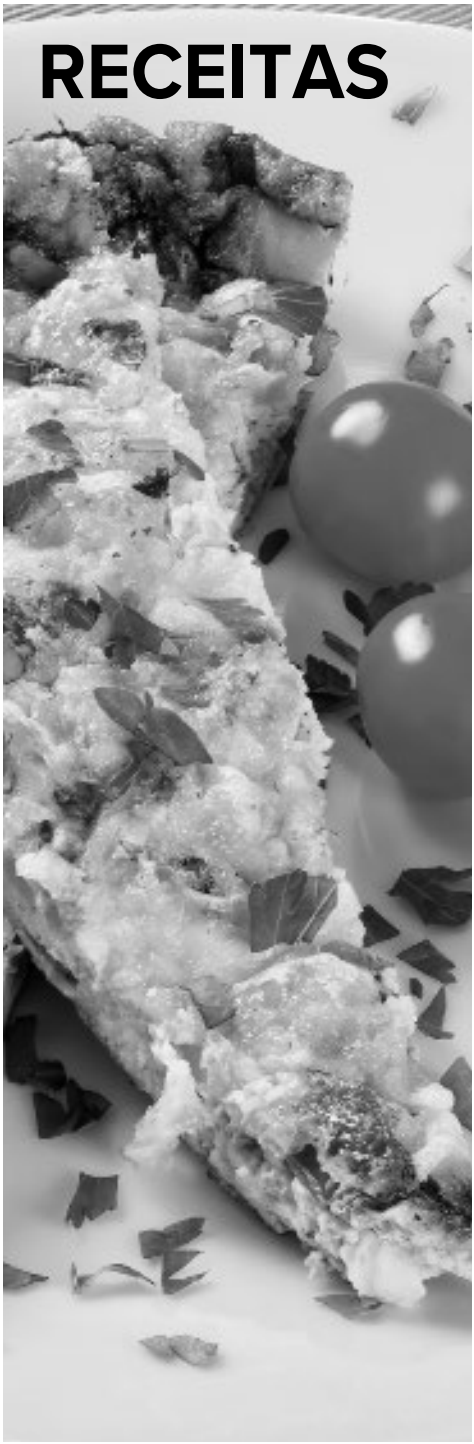
Armazenamento

Verifique se a máquina de omeletes está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.
Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de omeletes. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK4213
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Saída: 850 W

RECEITAS



Apesar do revestimento antiaderente dispensar o uso de óleo, pode ser pulverizada uma pequena quantidade nas placas para a confeção de omeletes ainda mais saborosas. Recomenda-se a adição de óleo aquando da utilização da máquina de omeletes para amolecer vegetais como cogumelos e cebolas.

Omelete simples

Ingredientes

2–3 ovos
10 g de manteiga fria, cortada em cubos
Um pouco de leite meio-gordo
Sal e pimenta q.b.

Método

Pré-aqueça a máquina de omeletes.
Num jarro ou taça de mistura, bata os ovos e o leite até obter uma consistência cremosa. Misture a manteiga e tempere com sal e pimenta.
Assim que a luz verde indicadora de que está pronto se apagar, verta a mistura de omelete uniformemente entre as duas placas antiaderentes. Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos, até ficar fofa.

Omelete de chouriço, espinafres e queijo de cabra

Ingredientes

2 ovos
50 g de chouriço, cortado em cubos
25 g de queijo de cabra
Um punhado de espinafres, picados
¼ de colher de sopa de manteiga
Sal e pimenta q.b.

Método

Pré-aqueça a máquina de omeletes.
Num jarro ou taça de mistura, bata os dois ovos até obter uma consistência cremosa. Misture a manteiga, o chouriço e os espinafres. Tempere com sal e pimenta.
Depois de misturado, adicione o queijo de cabra. Assim que a luz verde indicadora de que está pronto se apagar, verta a mistura de omelete uniformemente entre as duas placas antiaderentes. Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos, até ficar fofa.

Omelete mediterrânica

Ingredientes
2 ovos
25 g de queijo mozarela, ralado
4 tomates-cereja, picados
1 pimento verde, sem sementes e cortado
½ dente de alho, esmagado
⅓ de cebola, picada
1 colher de sopa de tomilho
1 colher de chá de alecrim
1 colher de chá de manjericão
1 colher de chá de orégãos
Sal e pimenta q.b.

Método
Pré-aqueça a máquina de omeletes.
Num jarro ou taça de mistura, bata os dois ovos e tempere com sal e pimenta. Adicione os tomates, a cebola, o pimento, o alho e as ervas aromáticas.
Assim que a luz verde indicadora de que está pronto se apagar, verta a mistura de omelete uniformemente entre as duas placas antiaderentes.
Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 5 minutos antes de adicionar o queijo mozarela. Continue a cozinhar até que a omelete esteja dourada e fofa.

Omelete de tomate, cebola e queijo

Ingredientes
2 ovos
4 tomates-cereja, picados
¼ de cebola roxa, cortada em cubos
Um pouco de leite meio-gordo
Queijo cheddar, ralado, a gosto
Sal e pimenta q.b.
Óleo em spray

Método

Pré-aqueça a máquina de omeletes.
Assim que a luz verde indicadora de que está pronto se apagar, pulverize ligeiramente as placas antiaderentes com óleo.
Adicione os tomates picados e a cebola e cozinhe até amolecerem.
Num jarro ou numa taça de mistura, bata os dois ovos e adicione um pouco de leite. Tempere com sal e pimenta.
Retire os tomates e a cebola das placas antiaderentes e adicione-os à mistura de omelete. Mexa o queijo cheddar.
Verta a mistura de omelete uniformemente entre as duas placas antiaderentes.
Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos, até ficar fofa.

Omelete de tomate e pesto
Ingredientes

2 ovos
4 tomates-cereja, cortados ao meio
1 colher de sopa de pesto vermelho ou verde
Sal e pimenta q.b.

Método

Pré-aqueça a máquina de omeletes.
Num jarro ou taça de mistura, bata os dois ovos e tempere com sal e pimenta. Misture todos os ingredientes e combine-os cuidadosamente.
Assim que a luz verde indicadora de que está pronto se apagar, verta a mistura de omelete uniformemente entre as duas placas antiaderentes.
Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos, até ficar fofa.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per omelette dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
PASSAGGIO 1: pulire la macchina per omelette con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
PASSAGGIO 2: rimuovere i residui di cibo applicando una piccola quantità di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con della carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.
Non pulire la macchina per omelette e i relativi accessori con spugne e detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare di danneggiare le superfici.



NOTA: la macchina per omelette deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso
Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per zuppe all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per omelette potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per omelette.

Utilizzo della macchina per omelette

PASSAGGIO 1: preparare il composto per omelette da cuocere.

PASSAGGIO 2: collegare la macchina per omelette all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, a indicare che la macchina per omelette è accesa e si sta riscaldando.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la macchina per omelette; questa operazione richiede circa 2–3 minuti. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

PASSAGGIO 4: aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti resistenti al calore.

PASSAGGIO 5: versare il preparato per omelette distribuendolo uniformemente tra le due piastre antiaderenti, quindi chiudere il coperchio.

PASSAGGIO 6: cuocere per circa 5 minuti o finché il preparato non risulta gonfio e dorato. Il tempo di cottura varia in base al tipo e alla quantità degli ingredienti usati.

PASSAGGIO 7: al termine della cottura, aprire delicatamente il coperchio con guanti resistenti al calore e rimuovere l'omelette con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

PASSAGGIO 8: per cuocere più omelette, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni singola omelette per mantenere il calore e attendere che l'indicatore verde di dispositivo pronto all'uso si spenga prima di aggiungere altri ingredienti.

PASSAGGIO 9: spegnere la macchina per omelette e scollegarla dall'alimentazione elettrica. lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima dell'uso, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina per omelette sta mantenendo la temperatura. Per prolungare la durata delle piastre antiaderenti, applicarvi delicatamente un sottile strato di olio. Se necessario, è possibile cuocere parzialmente alcuni ingredienti, come pomodori e cipolle, sulle piastre antiaderenti prima di aggiungere il preparato per omelette.



ATTENZIONE: le piastre antiaderenti si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.



AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per omelette emetterà del vapore. Non utilizzare la macchina per omelette con il coperchio aperto.

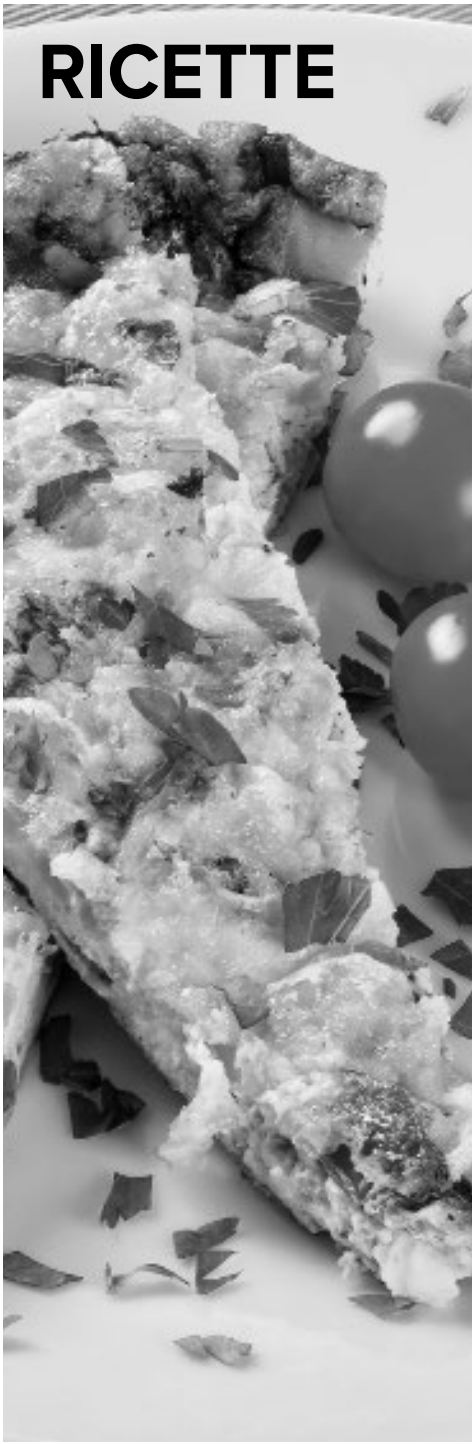
Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per omelette sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per omelette , senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4213
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 850 W



Anche se il rivestimento antiaderente non richiede olio, è possibile applicarne una piccola quantità nebulizzandolo sulle piastre per un'omelette ancora più saporita. Si consiglia di utilizzare l'olio con la macchina per omelette per rendere più morbide le verdure, come funghi e cipolle.

Omelette semplice

Ingredienti
2–3 uova
10 g di burro freddo tagliato a cubetti
Una piccola quantità di latte parzialmente scremato
Sale e pepe a piacere
Procedimento
Preriscaldare la macchina per omelette.
In un recipiente o una caraffa, sbattere le uova e il latte fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il burro e condire con sale e pepe.
Quando la spia verde di dispositivo pronto all'uso si spegne, versare il composto per l'omelette uniformemente tra le due piastre antiaderenti.
Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 6–8 minuti finché le omelette non saranno soffici.

Omelette di chorizo, spinaci e formaggio di capra

Ingredienti
2 uova
50 g di chorizo tagliato a dadini
25 g di formaggio di capra
Una manciata di spinaci tritati
¼ di cucchiaio di burro
Sale e pepe a piacere
Procedimento
Preriscaldare la macchina per omelette.
In un recipiente o una caraffa, sbattere le due uova fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il burro, il chorizo e gli spinaci. Condire con sale e pepe.
Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere il formaggio di capra.
Quando la spia verde di dispositivo pronto all'uso si spegne, versare il composto per l'omelette uniformemente tra le due piastre antiaderenti.
Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 6–8 minuti finché le omelette non saranno soffici.

Omelette mediterranea

Ingredienti
2 uova
25 g di mozzarella sminuzzata
4 pomodori ciliegini tagliati
1 peperone verde privato dei semi e tritato
½ spicchio d'aglio tritato
⅓ di cipolla tritata
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di rosmarino
1 cucchiaino di basilico
1 cucchiaino di origano
Sale e pepe a piacere
Procedimento
Preriscaldare la macchina per omelette.
In un recipiente o una caraffa, sbattere le due uova e condire con sale e pepe. Aggiungere i pomodori, la cipolla, il pepe, l'aglio e le erbe.
Quando la spia verde di dispositivo pronto all'uso si spegne, versare il composto per l'omelette uniformemente tra le due piastre antiaderenti.
Chiudere il coperchio e lasciar cuocere per circa 4–5 prima di aggiungere la mozzarella. Continuare a cuocere fino a quando le omelette non diventano dorate e soffici.

Omelette di pomodoro, cipolla e formaggio

Ingredienti
2 uova
4 pomodori ciliegini tagliati
¼ di cipolla rossa tritata
Una piccola quantità di latte parzialmente scremato
Cheddar, grattugiato, a piacere
Sale e pepe a piacere
Olio spray
Procedimento
Preriscaldare la macchina per omelette.
Quando la spia verde di dispositivo pronto all'uso si spegne, spruzzare leggermente d'olio la superficie delle piastre antiaderenti.
Aggiungere i pomodori e le cipolle tritate e cuocere fino a che non si ammorbidiscono.
In un recipiente o una caraffa, sbattere le due uova e aggiungere un po' di latte. Condire con sale e pepe.
Rimuovere i pomodori e la cipolla dalle piastre antiaderenti, quindi aggiungere il composto per le omelette. Aggiungere il cheddar.
Versare il composto uniformemente tra le due piastre di cottura antiaderenti.
Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 6–8 minuti finché le omelette non saranno soffici.

Omelette di pesto e pomodoro

Ingredienti
2 uova
4 pomodori ciliegini tagliati a metà
1 cucchiaio di pesto rosso o verde
Sale e pepe a piacere
Procedimento
Preriscaldare la macchina per omelette.
In un recipiente o una caraffa, sbattere le due uova e condire con sale e pepe. Mescolare tutti gli ingredienti in maniera omogenea.
Quando la spia verde di dispositivo pronto all'uso si spegne, versare il composto per l'omelette uniformemente tra le due piastre antiaderenti.
Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 6–8 minuti finché le omelette non saranno soffici.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do omletów od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 1: obudowę urządzenia do omletów należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
KROK 2: przypalone fragmenty jedzenia należy usunąć, polewając niewielką ilością ciepłej wody z łagodnym detergentem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wytrzeć je do czysta ręcznikiem papierowym. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.
Do czyszczenia urządzenia do omletów i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: urządzenie do omletów należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi
Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia do omletów może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Korzystanie z urządzenia do omletów

KROK 1: przygotuj ciasto na omlet.
KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je. Lampka zasilania zaświeci się na czerwono, a lampka kontrolna na zielono, sygnalizując włączenie urządzenia i jego nagrzewanie.
KROK 3: rozgrzej urządzenie – zajmie to około 2–3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.
KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 5: wlej przygotowane ciasto na omlet, rozdzielając je równomiernie między dwie nieprzywierające płytki grzejne, a następnie zamknij pokrywę.
KROK 6: piecz omlet przez około 5 minut lub do momentu, gdy ciasto stanie się puszyste i złocistobrązowe. Czas pieczenia zależy od rodzaju i ilości użytych składników.
KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij omlet, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.
KROK 8: w przypadku przygotowywania większej liczby omletów zamknij pokrywkę po wyjęciu każdej omletu, aby utrzymać ciepło, i przed dodaniem kolejnej porcji ciasta poczekaj, aż zielona lampka kontrolna zgaśnie.
KROK 9: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: przed użyciem urządzenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielona kontrolka gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania optymalnej temperatury. Aby przedłużyć żywotność powłoki zapobiegającej przywieraniu, należy ostrożnie posmarować je cienką warstwą oleju. Jeśli trzeba, niektóre składniki, takie jak pomidory i cebule, można częściowo ugotować na płytach grzejnych przed dodaniem ciasta na omlet.



PRZESTROGA: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para. Nigdy nie należy używać urządzenia do omletów z otwartą pokrywą.

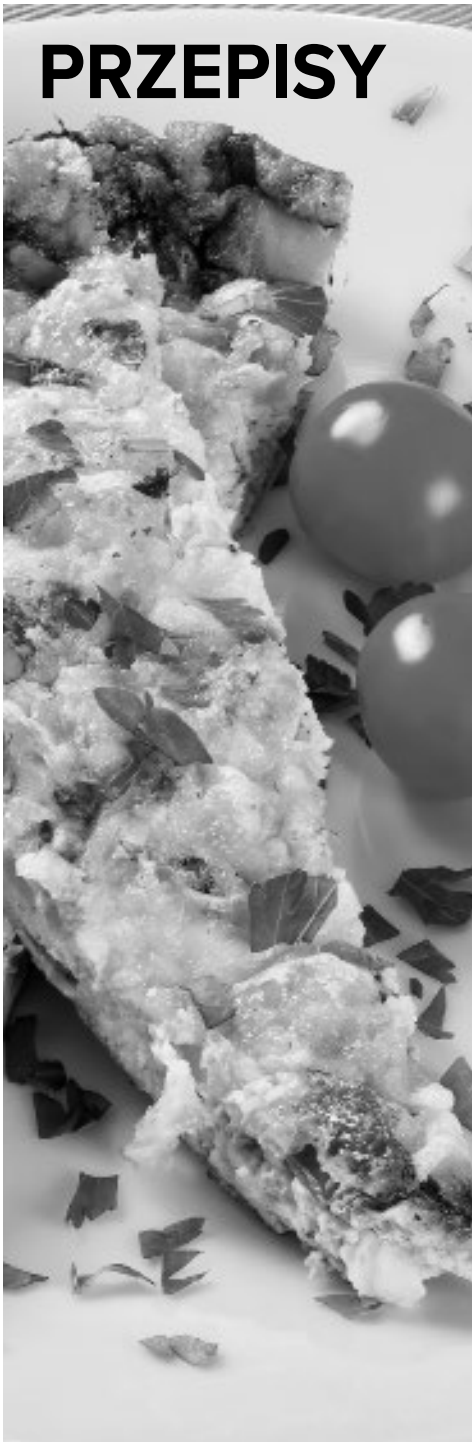
Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że jest ono czyste, chłodne oraz suche.
Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół urządzenia. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4213
Wejście: 220–240V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 850 W

PRZEPISY



Choć nieprzywierająca powłoka nie wymaga stosowania oleju, płytki grzejne można lekko spryskać niewielką ilością oleju, aby uzyskać smakowite omlety. Zalecamy stosowanie oleju podczas używania urządzenia do przypiekania warzyw, takich jak grzyby czy cebula.

Gładki omlet

Składniki

2–3 jajka
10 g zimnego masła pokrojonego w kostkę
Odrobina półtłustego mleka
Sól i pieprz do smaku

Metoda

Rozgrzej urządzenie do omletów.
W dzbanku lub misce ubij jajka i mleko do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj masło, a potem dopraw solą i pieprzem.
Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet z chorizo, szpinakiem i kozim serem

Składniki

2 jajka
50 g chorizo pokrojonego w kostkę
25 g sera koziego
Garść posiekanego szpinaku
¼ łyżki masła
Sól i pieprz do smaku

Metoda

Rozgrzej urządzenie do omletów.
W dzbanku lub misce ubij dwa jajka, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Wmieszaj masło, chorizo i szpinak. Dopraw solą i pieprzem.
Po połączeniu się składników dodaj ser kozi.
Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet śródziemnomorski

Składniki

2 jajka
25 g sera mozzarella porwanego na kawałki
4 pokrojone pomidory koktajlowe
1 zielona papryka pozbawiona nasion i pokrojona
½ rozgniecionego ząbku czosnku
⅓ cebuli posiekanej
1 łyżka tymianku
1 łyżeczka rozmarynu
1 łyżeczka bazylii
1 łyżeczka oregano
Sól i pieprz do smaku

Metoda

Rozgrzej urządzenie do omletów.
W dzbanku lub misce ubij dwa jajka i przypraw solą i pieprzem. Dodaj pomidory, cebulę, pieprz, czosnek i zioła.
Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–5 minut, zanim dodasz mozzarellę. Piecz dalej, aż omlet stanie się złocistobrązowy i puszysty.

Omlet z pomidorem, cebulą i serem

Składniki

2 jajka
4 pokrojone pomidory koktajlowe
¼ czerwonej cebuli pokrojonej w kostkę
Odrobina półtłustego mleka
Starty cheddar do smaku
Sól i pieprz do smaku
Olej w sprayu

Metoda

Rozgrzej urządzenie do omletów.
Gdy zielona kontrolka zgaśnie, lekko spryskaj olejem płytki grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Dodaj posiekane pomidory i cebulę i piecz, aż warzywa zmiękną.
W dzbanku lub misce ubij jajka i dodaj odrobinę mleka. Dopraw solą i pieprzem.
Wyjmij pomidory i cebulę i dodaj do ciasta na omlety. Dodaj cheddar.
Rozprowadź ciasto na omlety równomiernie na płytach grzejnych.
Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Omlet pomidorowy z pesto

Składniki

2 jajka
4 pomidory koktajlowe przekrojone na pół
1 łyżka czerwonego lub zielonego pesto
Sól i pieprz do smaku

Metoda

Rozgrzej urządzenie do omletów.
W dzbanku lub misce ubij dwa jajka i przypraw solą i pieprzem. Wymieszaj wszystkie składniki i dokładnie je połącz.
Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, równomiernie rozprowadź ciasto na omlet na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz omlety przez około 6–8 minut, aż będą puszyste.

Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN I Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.salter.com**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN I Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.salter.com**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

FR I Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservices@salterhomewares.com**. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/salter** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL I Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservices@salterhomewares.com**. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar **guarantee.upplc.com/salter** en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE I Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@salterhomewares.com**. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu **guarantee.upplc.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES I Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@salterhomewares.com**. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upplc.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT I Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail **customerservices@salterhomewares.com**. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a **guarantee.upplc.com/salter** e registe o seu produto até 30 dias após a compra.

IT I Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **customerservices@salterhomewares.com**. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina **guarantee.upplc.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

PL I W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: **customerservices@salterhomewares.com**. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upplc.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

C051120/MD220525/V8