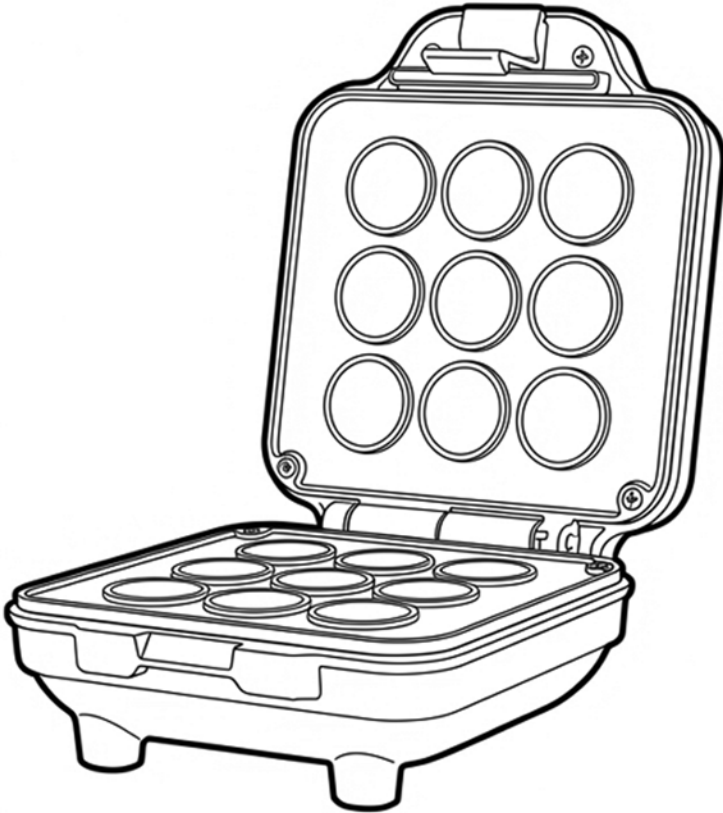


# User manual

Bite maker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.salter.com](http://www.salter.com).

**SALTER**  
1760

# Important safety

Please read carefully

---

**FR | Informations de sécurité importantes**

Veillez 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

---



**EN** | Please retain instructions for future reference.

## **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 entflammaren 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 prolunghie.
- 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.

## ISTRUKCJE 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 zwiisał 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 | Weggoeien 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 eletrônicos 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 eletrônicos 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**

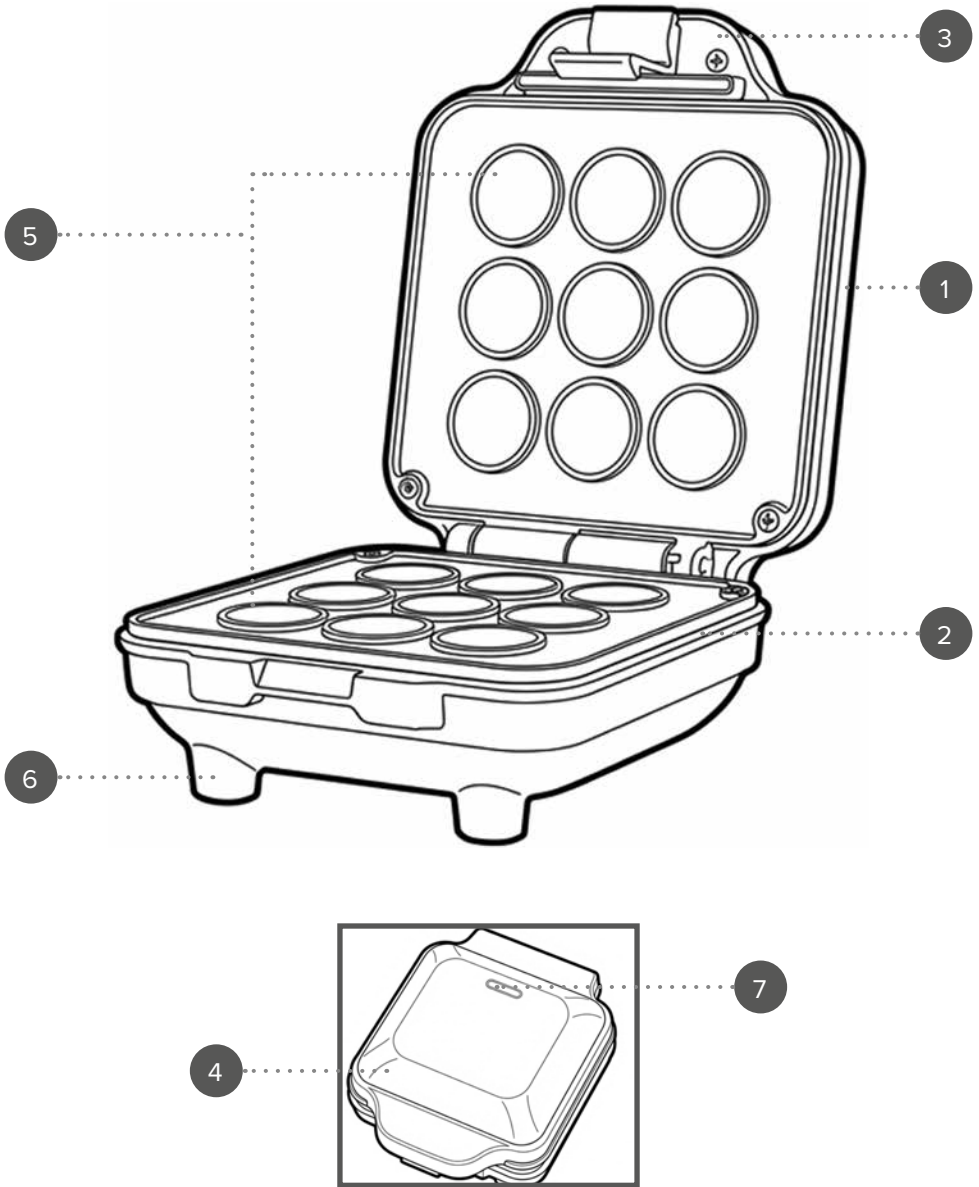
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della 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.

Description of parts



**EN** | Description of parts

1. Upper housing
2. Lower housing
3. Cool-touch handle
4. Bite maker main unit
5. Non-stick coated cooking plates
6. Non-slip feet
7. Indicator light

**FR** | Description des pièces

1. Capot supérieur
2. Capot inférieur
3. Poignée à isolation thermique
4. Bloc principal de l'appareil à mini-bouchées
5. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
6. Pieds antidérapants
7. Voyant lumineux

**NL** | Beschrijving van de onderdelen

1. Bovenbehuizing
2. Onderbehuizing
3. Hittebestendige handgreep
4. Hoofdeenheid van de hapjesmaker
5. Kookplaten met antiaanbaklaag
6. Antislipvoetjes
7. Controlelampje

**DE** | Beschreibung der Bauteile

1. Obergehäuse
2. Untergehäuse
3. Kühl bleibender Griff
4. Bite- Maker-Gerät
5. Antihafbeschichtete Backplatten
6. Rutschfeste Standfüße
7. Kontrollleuchte

**ES** | Descripción de las piezas

1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Asa de tacto frío
4. Unidad principal de la máquina para bocados
5. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
6. Patas antideslizantes
7. Luz indicadora

**PT** | Descrição dos componentes

1. Tampa superior
2. Base inferior
3. Manípulo de toque frio
4. Unidade principal da máquina de mini bites
5. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
6. Pés antiderrapantes
7. Luz indicadora

**IT** | Descrizione delle parti

1. Corpo superiore
2. Corpo inferiore
3. Maniglia atermica
4. Unità principale piastra per bocconcini
5. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
6. Piedini antiscivolo
7. Spia luminosa

**PL** | Opis elementów

1. Górna obudowa
2. Dolna obudowa
3. Uchwyt z termoizolacją
4. Korpus urządzenia do mini przekąsek
5. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
6. Nóżki antypoślizgowe
7. Lampka kontrolna

EN | Please retain instructions for future reference.

## Dos and don'ts



Switch off and unplug the bite maker from the mains power supply when not in use and allow it to fully cool before cleaning.

Do not touch the bite maker housing when in use. Always use the handle.

## Care and maintenance

**STEP 1:** Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the bite maker from the mains power supply and allow to fully cool.

**STEP 2:** Wipe the bite maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**STEP 3:** Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe 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 bite maker, as this could damage the surface.



**NOTE:** The bite maker should be cleaned after each use.

## Instructions for use

### Before first use

Before using the bite maker for the first time, clean it following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



**NOTE:** When using the bite 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 bite maker.

### Using the bite maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the protein ball from sticking.

**STEP 1:** Prepare the protein ball mixture.

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

**STEP 3:** Preheat the bite maker for 2–3 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

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

**STEP 5:** Place 1 protein ball, approx. 2.5 cm in diameter, in each of the lower non-stick coated cooking plates and then carefully close the lid.

**STEP 6:** Cook for 2–4 minutes; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. If needed, the protein balls can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

**STEP 7:** Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the protein balls with a heat-resistant plastic or wooden spatula. When creating multiple batches of protein balls, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

**STEP 8:** Switch off and unplug the bite maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



**NOTE:** Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the bite maker is maintaining the temperature.



**CAUTION:** Exercise caution during cooking; the bite maker will emit steam.



**WARNING:** The bite maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

## Storage

Check that the bite maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the bite maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

## Specifications

Product code: EK6797

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

# RECIPES



## Method

For all of the following recipes, simply combine the ingredients and cook for 2–4 minutes in the bite maker, or until browned to preference.

### Pretzel protein balls

Makes 9 balls

#### Ingredients

185 g Greek yoghurt  
120 g bread flour  
1 tsp baking powder  
¼ tsp salt  
1 egg, beaten for egg wash  
Cinnamon sugar, for dusting

#### Nutrition

54 calories and 2.8g protein per pretzel bite

### Peanut butter protein balls

Makes 14 balls

#### Ingredients

240 g organic peanut butter  
55 g chocolate chips  
50 g vanilla protein powder  
3 tbsp agave syrup or honey  
1–3 tbsp water  
1 tbsp flax seeds  
1 tsp vanilla extract

#### Nutrition

Each ball provides 150 kcal, 10 g fat, 10 g carbohydrates and 6 g protein.

### Salted chocolate brownie balls

Makes 12 balls

#### Ingredients

270 g medjool dates  
3 tbsp oat flour  
3 tbsp cacao powder  
2 tbsp almond or cashew butter  
25–30 g chocolate protein powder  
½ tsp sea salt

#### For the chocolate coating

85 g chocolate chips  
¼ tsp coconut oil  
Flaky sea salt, to top

#### Method

Melt the chocolate chips and coconut oil, dip your cooked protein balls, garnish with sea salt and leave to cool and set.

#### Nutrition

Each ball provides 132 kcal, 3 g fat, 25 g carbohydrates, 3 g fibre and 4 g protein.

### Banana bread protein balls

Makes 10 balls

#### Ingredients

1 banana, mashed  
120 g nut butter  
50 g ground almonds or almond flour  
80 ml maple syrup  
25–30 g vanilla protein powder  
1 tbsp cacao powder (optional)  
A pinch of cinnamon  
A pinch of salt

#### Nutrition

Each ball provides 150 kcal, 8.5 g fat, 12.5 g carbohydrates and 6 g protein.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

## À faire et à ne pas faire



Éteignez l'appareil à mini-bouchées, débranchez-le de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Ne touchez pas le capot de l'appareil à mini-bouchées lorsqu'il est en cours d'utilisation. Utilisez toujours la poignée.

## Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez l'appareil à mini-bouchées de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

**ÉTAPE 2 :** Essuyez le capot de l'appareil à mini-bouchées avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez soigneusement.

**ÉTAPE 3 :** Pour éliminer les aliments incrustés, appliquez une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez avec un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à enlever. N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil à mini-bouchées, car cela pourrait endommager la surface.



**REMARQUE :** L'appareil à mini-bouchées doit être nettoyé après chaque utilisation.

## Instructions d'utilisation Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil à mini-bouchées pour la première fois, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** Lors de la première utilisation de l'appareil à mini-bouchées, il peut se dégager une légère fumée ou une légère odeur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une aération suffisante autour de l'appareil à mini-bouchées.

## Utilisation de l'appareil à mini-bouchées

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, en la répartissant avec un essuie-tout. Cela contribuera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et empêchera les boules protéinées d'adhérer.

**ÉTAPE 1 :** Préparez le mélange pour boules protéinées.

**ÉTAPE 2 :** Branchez l'appareil à mini-bouchées et mettez-le sous tension à la prise secteur. Le voyant lumineux s'allume en rouge, indiquant que l'appareil à mini-bouchées est en marche et en phase de préchauffage.

**ÉTAPE 3 :** Préchauffez l'appareil à mini-bouchées pendant 2 à 3 minutes. Le voyant lumineux s'éteint une fois que la température requise est atteinte.

**ÉTAPE 4 :** Ouvrez délicatement le couvercle en utilisant des gants de cuisson résistants à la chaleur.

**ÉTAPE 5 :** Placez 1 boule protéinée d'environ 2,5 cm de diamètre dans chacune des plaques de cuisson inférieures revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis refermez délicatement le couvercle.

**ÉTAPE 6 :** Faites cuire pendant 2 à 4 minutes ; vérifiez régulièrement la cuisson en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson des boules protéinées, jusqu'à ce qu'elles soient dorées selon vos préférences.

**ÉTAPE 7 :** Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur, puis retirez les boules protéinées à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Lorsque vous préparez plusieurs fournées de boules protéinées, refermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée afin de conserver la chaleur.

**ÉTAPE 8 :** Éteignez l'appareil à mini-bouchées et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



**REMARQUE :** Préchauffez toujours les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allume et s'éteint par cycles pour indiquer que l'appareil à mini-bouchées maintient la température.



**ATTENTION :** Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; l'appareil à mini-bouchées dégage de la vapeur.



**AVERTISSEMENT :** L'appareil à mini-bouchées et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur afin d'éviter tout risque de brûlure.

## Stockage

Vérifiez que l'appareil à mini-bouchées est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil à mini-bouchées ; enroulez-le légèrement afin d'éviter tout risque de détérioration.

## Caractéristiques

Code produit : EK6797

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 550 W

# RECETTES



## Préparation

Pour toutes les recettes suivantes, mélangez simplement les ingrédients, puis faites cuire 2 à 4 minutes dans l'appareil à mini-bouchées, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés selon vos préférences.

## Boules protéinées aux bretzels

Pour 9 boules

### Ingrédients

185 g de yaourt grec  
120 g de farine à pain  
1 c. à café de levure chimique  
¼ c. à café de sel  
1 œuf, battu pour la dorure

Sucre à la cannelle, pour saupoudrer

### Valeurs nutritionnelles

54 calories et 2,8 g de protéines par mini-bouchée de bretzel

## Boules protéinées au beurre de cacahuète

Pour 14 boules

### Ingrédients

240 g biologique de beurre de cacahuète  
55 g de pépites de chocolat  
50 g de poudre de protéines à la vanille  
3 c. à soupe de sirop d'agave ou de miel  
1 à 3 c. à soupe d'eau  
1 c. à soupe de graines de lin  
1 c. à café d'extrait de vanille

### Valeurs nutritionnelles

Chaque boule apporte 150 kcal, 10 g de lipides, 10 g de glucides et 6 g de protéines.

## Boules de brownie au chocolat salé

Pour 12 boules

### Ingrédients

270 g de dattes Medjool  
3 c. à soupe de farine d'avoine  
3 c. à soupe de cacao en poudre  
2 c. à soupe de beurre d'amande ou de noix de cajou  
25 à 30 g de poudre de protéines au chocolat  
½ c. à café de sel de mer

### Pour l'enrobage au chocolat

85 g de pépites de chocolat  
¼ c. à café d'huile de coco  
Sel de mer en flocons, pour la finition

### Préparation

Faites fondre les pépites de chocolat et l'huile de coco, plongez-y les boules protéinées cuites, garnissez de sel de mer et laissez refroidir jusqu'à ce que l'enrobage soit pris.

### Valeurs nutritionnelles

Chaque boule apporte 132 kcal, 3 g de lipides, 25 g de glucides, 3 g de fibres et 4 g de protéines.

## Boules protéinées façon banana bread

Pour 10 boules

### Ingrédients

1 banane, écrasée  
120 g de beurre de fruits à coque  
50 g d'amandes moulues ou de farine d'amande  
80 ml de sirop d'érable  
25 à 30 g de poudre de protéines à la vanille  
1 c. à soupe de cacao en poudre (facultatif)  
Une pincée de cannelle  
Une pincée de sel

### Valeurs nutritionnelles

Chaque boule apporte 150 kcal, 8,5 g de lipides, 12,5 g de glucides et 6 g de protéines.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## Wat u wel en niet moet doen



Schakel de hapjesmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Raak de behuizing van de hapjesmaker niet aan tijdens gebruik. Gebruik altijd de handgreep.

## Onderhoud en verzorging

**STAP 1:** Voordat u gaat schoonmaken of onderhoud uitvoert, trekt u de stekker van de hapjesmaker uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen.

**STAP 2:** Veeg de behuizing van de hapjesmaker af met een zachte, vochtige doek en droog deze zorgvuldig.

**STAP 3:** Verwijder aangebakken etensresten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel op de kookplaten met antiaanbaklaag aan te brengen en deze vervolgens schoon te vegen met keukenpapier. Gebruik een niet-schurend sponsje als de etensresten moeilijk te verwijderen zijn. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de hapjesmaker schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



**LET OP:** Maak de hapjesmaker na elk gebruik schoon.

## Instructies voor gebruik Voor eerste gebruik

Maak de hapjesmaker vóór het eerste gebruik schoon volgens de instructies in de paragraaf „Onderhoud en verzorging”.



**LET OP:** Tijdens het eerste gebruik van de hapjesmaker kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de hapjesmaker.

## Gebruik van de hapjes maker

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit in met keukenpapier. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen en voorkomt dat de proteïnebal blijft plakken.

**STAP 1:** Bereid het mengsel voor de proteïneballen.

**STAP 2:** Steek de stekker van de hapjesmaker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het controlelampje gaat rood branden en geeft aan dat de hapjesmaker is ingeschakeld en opwarmt.

**STAP 3:** Verwarm de hapjesmaker voor gedurende 2–3 minuten. Het controlelampje schakelt uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

**STAP 4:** Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

**STAP 5:** Plaats in elke onderste kookplaat met antiaanbaklaag 1 proteïnebal van ca. 2,5 cm doorsnede en sluit vervolgens het deksel voorzichtig.

**STAP 6:** Bak de proteïneballen 2–4 minuten en controleer ze regelmatig door het deksel voorzichtig te openen met hittebestendige ovenhandschoenen. Indien nodig kunnen de proteïneballen nog iets langer worden gebakken, totdat ze naar wens goudbruin zijn.

**STAP 7:** Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het deksel na het bakken voorzichtig te openen en haal de proteïneballen vervolgens uit het apparaat met een hittebestendige kunststof of houten spatel. Wanneer u meerdere porties proteïneballen maakt, sluit u het deksel na het uitnemen van elke portie om de warmte vast te houden.

**STAP 8:** Schakel de hapjesmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel openstaan en laat het apparaat afkoelen.



**LET OP:** Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met bakken. Tijdens het gebruik zal het controlelampje herhaaldelijk aan- en uitgaan om aan te geven dat de hapjesmaker de ingestelde temperatuur handhaaft.



**LET OP:** Wees voorzichtig tijdens het bakken; de hapjes maker ontwikkelt stoom.



**WAARSCHUWING:** De hapjesmaker en de kookplaten worden tijdens het gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

## Opslag

Controleer of de hapjesmaker is afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de hapjesmaker heen; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

## Specificaties

Productcode: EK6797

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsvermogen: 550 W

# RECEPTEN



## Bereidingswijze

Voor alle onderstaande recepten geldt: meng eenvoudigweg de ingrediënten en bak ze 2–4 minuten in de hapjesmaker, of totdat ze naar wens goudbruin zijn.

## Pretzel- proteïneballen

Voor 9 ballen

### Ingrediënten

185 g Griekse yoghurt

120 g broodbloem

1 tl bakpoeder

¼ tl zout

1 ei, losgeklopt voor het bestrijken

Kaneel suiker, om te bestrooien

### Voedingswaarden

54 kilocalorieën en 2,8 g eiwit per pretzelhapje

## Pindakaas- proteïneballen

Voor 14 ballen

### Ingrediënten

240 g biologische pindakaas

55 g chocoladedruppels

50 g vanille-eiwitpoeder

3 el agavesiroop of honing

1–3 el water

1 el lijnzaad

1 theelepel vanille-extract

### Voedingswaarden

Elke bal bevat 150 kcal, 10 g vet, 10 g koolhydraten en 6 g eiwit.

## Gezouten chocoladebrownieballetjes

Voor 12 ballen

### Ingrediënten

270 g Medjool-dadels

3 el havermeel

3 el cacao poeder

2 el amandelboter of cashewboter

25–30 g chocolade-eiwitpoeder

½ tl zeezout

### Voor de chocoladelaaag

85 g chocoladedruppels

¼ theelepel kokosolie

Zeezoutvlokken, voor de afwerking

### Bereidingswijze

Smelt de chocoladedruppels met de kokosolie, doop de gebakken proteïneballen erin, bestrooi met zeezout en laat afkoelen en opstijven.

### Voedingswaarden

Elke bal bevat 132 kcal, 3 g vet, 25 g koolhydraten, 3 g vezels en 4 g eiwit.

## Bananenbrood- proteïneballen

Voor 10 ballen

### Ingrediënten

1 banaan, geprakt

120 g noten boter

50 g gemalen amandelen of amandelmeel

80 ml ahornsiroop

25–30 g vanille-eiwitpoeder

1 el cacao poeder (optioneel)

Een snufje kaneel

Een snufje zout

### Voedingswaarden

Elke bal bevat 150 kcal, 8,5 g vet, 12,5 g koolhydraten en 6 g eiwit.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

## Wichtige Hinweise – was Sie tun und lassen sollten



Wenn das Bite-Maker-Gerät nicht in Gebrauch ist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Berühren Sie während des Betriebs nicht das Gehäuse des Bite-Maker-Geräts. Verwenden Sie stets den Griff.

## Pflege und Wartung

**SCHRITT 1:** Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, ziehen Sie den Netzstecker des Bite-Maker-Geräts aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie das Bite-Maker-Gerät gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.

**SCHRITT 3:** Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel mischen, auf die antihafbeschichteten Backplatten auftragen und diese anschließend mit einem Papiertuch gründlich abwischen. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Topfreiniger. Verwenden Sie zur Reinigung des Bite-Maker-Geräts niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerpads, da dies die Oberfläche beschädigen kann.



**HINWEIS:** Reinigen Sie das Bite-Maker-Gerät nach jedem Gebrauch.

## Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Bite-Maker-Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



**HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch des Bite-Maker-Geräts kann sich leichter Rauch oder Geruch entwickeln. Dies ist normal und lässt bald nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um das Bite-Maker-Gerät.

## Verwendung des Bite-Maker-Geräts

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Backplatten auf und verreiben Sie das Öl mit einem Papiertuch. Dies verlängert die Lebensdauer der Antihafbeschichtung und verhindert, dass der Proteinball anhaftet.

**SCHRITT 1:** Bereiten Sie die Mischung für die Proteinbällchen vor.

**SCHRITT 2:** Stecken Sie den Netzstecker des Bite-Maker-Geräts in die Steckdose und schalten Sie die Stromzufuhr ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und zeigt an, dass das Bite-Maker-Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.

**SCHRITT 3:** Heizen Sie das Bite-Maker-Gerät für 2–3 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

**SCHRITT 4:** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

**SCHRITT 5:** Legen Sie je 1 Proteinbällchen mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm auf jede der unteren antihafbeschichteten Backplatten und schließen Sie anschließend den Deckel vorsichtig.

**SCHRITT 6:** Backen Sie die Proteinbällchen 2–4 Minuten und kontrollieren Sie den Garzustand in regelmäßigen Abständen, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen öffnen. Bei Bedarf können die Proteinbällchen noch etwas länger gebacken werden, bis sie nach Wunsch gebräunt sind.

**SCHRITT 7:** Sobald der Backvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie anschließend die Proteinbällchen mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Wenn Sie mehrere Portionen Proteinbällchen zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Portion den Deckel wieder, um die Wärme zu halten.

**SCHRITT 8:** Schalten Sie das Bite-Maker-Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät vollständig abkühlen.



**HINWEIS:** Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten vor jedem Backvorgang zunächst vor. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte wiederholt ein und aus und zeigt damit an, dass das Bite-Maker-Gerät die Temperatur hält.



**VORSICHT:** Seien Sie beim Backen besonders vorsichtig, da das Bite-Maker-Gerät Dampf abgibt.



**WARNUNG:** Das Bite-Maker-Gerät und die Backplatten werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

## Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass das Bite-Maker-Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um das Bite-Maker-Gerät; legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

## Technische Daten

Produktcode: EK6797

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

# REZEPTE



## Zubereitung

Für alle nachfolgenden Rezepte gilt: Vermengen Sie die Zutaten und backen Sie sie 2–4 Minuten im Bite-Maker-Gerät oder so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

### Brezel- Proteinbällchen

Ergibt 9 Proteinbällchen

#### Zutaten

185 g griechischer Joghurt  
120 g Weizenmehl (Brotmehl)  
1 TL Backpulver  
¼ TL Salz

1 Ei, verquirt (zum Bestreichen)

Zimtucker, zum Bestäuben

#### Nährwerte

54 kcal und 2,8 g Protein pro Brezel-Proteinbällchen

### Erdnussbutter- Proteinbällchen

Ergibt 14 Proteinbällchen

#### Zutaten

240 g Bio- Erdnussbutter  
55 g Schokoladenstückchen  
50 g Vanille-Proteinpulver  
3 EL Agavendicksaft oder Honig  
1–3 EL Wasser

1 EL Leinsamen

1 TL Vanilleextrakt

#### Nährwerte

Jedes Bällchen liefert 150 kcal, 10 g Fett, 10 g Kohlenhydrate und 6 g Protein.

### Gesalzene Schokoladen-Brownie-Bällchen

Ergibt 12 Proteinbällchen

#### Zutaten

270 g Medjool-Datteln  
3 EL Hafermehl  
3 EL Kakaopulver  
2 EL Mandel- oder Cashewbutter  
25–30 g Schokoladen-Proteinpulver  
½ TL Meersalz

#### Für den Schokoladenüberzug

85 g Schokoladenstückchen

¼ TL Kokosöl

Flockiges Meersalz, zum Bestreuen

#### Zubereitung

Schmelzen Sie die Schokoladenstückchen mit dem Kokosöl, tauchen Sie die fertig gegarten Proteinbällchen hinein, bestreuen Sie sie mit Meersalz und lassen Sie sie abkühlen und fest werden.

#### Nährwerte

Jedes Bällchen liefert 132 kcal, 3 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe und 4 g Protein.

### Bananenbrot- Proteinbällchen

Ergibt 10 Proteinbällchen

#### Zutaten

1 Banane, zerdrückt  
120 g Nussmus  
50 g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl  
80 ml Ahornsirup  
25–30 g Vanille-Proteinpulver  
1 EL Kakaopulver (optional)  
Eine Prise Zimt  
Eine Prise Salz

#### Nährwerte

Jedes Bällchen liefert 150 kcal, 8,5 g Fett, 12,5 g Kohlenhydrate und 6 g Protein.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

## Qué hacer y qué no hacer



Apague la máquina para bocados y desconéctela de la red eléctrica cuando no la esté utilizando, y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.

No toque la carcasa de la máquina para bocados mientras esté en funcionamiento. Utilice siempre el asa.

## Cuidado y mantenimiento

**PASO 1:** Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina para bocados de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

**PASO 2:** Limpie la carcasa de la máquina para bocados con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

**PASO 3:** Elimine los restos de comida incrustados aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y, a continuación, limpie con una toalla de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si los restos de comida son difíciles de retirar. No utilice nunca detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina para bocados, ya que podrían dañar la superficie.



**NOTA:** La máquina para bocados debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso Antes del primer uso

Antes de utilizar la máquina para bocados por primera vez, límpiela siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



**NOTA:** Cuando utilice la máquina para bocados por primera vez, puede desprenderse una ligera cantidad de humo o de olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya una ventilación suficiente alrededor de la máquina para bocados.

## Uso de la máquina para bocados

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite de cocina sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente, repartiéndolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente y evitará que la bola de proteína se adhiera.

**PASO 1:** Prepare la mezcla para la bola de proteína.

**PASO 2:** Conecte la máquina para bocados a la red eléctrica y enciéndala. La luz indicadora se encenderá en rojo, indicando que la máquina para bocados está encendida y calentándose.

**PASO 3:** Precaliente la máquina para bocados durante 2–3 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria.

**PASO 4:** Abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor.

**PASO 5:** Coloque 1 bola de proteína, de aproximadamente 2,5 cm de diámetro, en cada una de las placas de cocción inferiores con recubrimiento antiadherente y, a continuación, cierre la tapa con cuidado.

**PASO 6:** Cocine durante 2–4 minutos; compruebe periódicamente el punto de cocción abriendo la tapa con cuidado, utilizando guantes resistentes al calor. Si es necesario, las bolas de proteína pueden cocinarse un poco más, hasta que queden doradas a su gusto.

**PASO 7:** Una vez finalizada la cocción, abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor y retire las bolas de proteína con una espátula de plástico resistente al calor o de madera. Cuando prepare varias tandas de bolas de proteína, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

**PASO 8:** Apague la máquina para bocados y desconéctela de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y deje que la máquina se enfríe.



**NOTA:** Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará de forma intermitente para indicar que la máquina para bocados está manteniendo la temperatura.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado durante la cocción; la máquina para bocados emitirá vapor.



**ADVERTENCIA:** La máquina para bocados y las placas de cocción se calientan mucho durante el uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

## Almacenamiento

Compruebe que la máquina para bocados esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No enrolle nunca el cable firmemente alrededor de la máquina para bocados; enróllelo de forma holgada para evitar daños.

## Especificaciones

Código de producto: EK6797

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 550 W

# RECETAS



## Elaboración

Para todas las recetas siguientes, simplemente mezcle los ingredientes y cocínelos durante 2–4 minutos en la máquina para bocados, o hasta que se doren a su gusto.

### Pretzel de proteína de pretzel

Rinde 9 bolas

#### Ingredientes

185 g de yogur griego  
120 g de harina para pan  
1 cdta de levadura en polvo  
¼ cucharadita de sal  
1 huevo, batido para pincelar

Azúcar con canela, para espolvorear

#### Información nutricional

54 calorías y 2,8 g de proteína por bocado de pretzel

### Bolas de proteína de mantequilla de cacahuete

Rinde 14 bolas

#### Ingredientes

240 g de mantequilla de cacahuete ecológica  
55 g de pepitas de chocolate  
50 g de proteína en polvo sabor vainilla  
3 cucharadas de sirope de agave o miel  
1–3 cucharadas de agua  
1 cucharada de semillas de lino  
1 cucharadita de extracto de vainilla

#### Información nutricional

Cada bola aporta 150 kcal, 10 g de grasas, 10 g de carbohidratos y 6 g de proteínas.

### Bolas de brownie de chocolate salado

Rinde 12 bolas

#### Ingredientes

270 g de dátiles medjool  
3 cucharadas de harina de avena  
3 cucharadas de cacao en polvo  
2 cucharadas de mantequilla de almendra o de anacardo  
25–30 g de proteína en polvo sabor chocolate  
½ cucharadita de sal marina

#### Para la cobertura de chocolate

85 g de pepitas de chocolate  
¼ cucharadita de aceite de coco

Sal marina en escamas, para colocar por encima

#### Elaboración

Derrita las pepitas de chocolate junto con el aceite de coco, sumerja las bolas de proteína ya cocinadas, adórnalas con sal marina y déjelas enfriar hasta que se solidifiquen.

#### Información nutricional

Cada bola aporta 132 kcal, 3 g de grasas, 25 g de carbohidratos, 3 g de fibra y 4 g de proteínas.

### Bolas de proteína de pan de plátano

Rinde 10 bolas

#### Ingredientes

1 plátano, machacado  
120 g de mantequilla de frutos secos  
50 g de almendra molida o harina de almendra  
80 ml de sirope de arce  
25–30 g de proteína en polvo sabor vainilla  
1 cucharada de cacao en polvo (opcional)

Una pizca de canela

Una pizca de sal

#### Información nutricional

Cada bola aporta 150 kcal, 8,5 g de grasas, 12,5 g de carbohidratos y 6 g de proteínas.

PT | Por favor, conserve estas instruções para futura referência.

## O que fazer e o que não fazer



Desligue a máquina de mini bites e retire a ficha da tomada de alimentação sempre que não estiver a ser utilizada e deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar.

Não toque na estrutura da máquina de mini bites durante a utilização. Utilize sempre o manípulo.

## Cuidados e manutenção

**PASSO 1:** Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de mini bites da tomada de alimentação e deixe-a arrefecer completamente.

**PASSO 2:** Limpe a estrutura da máquina de mini bites com um pano macio e húmido e seque muito bem.

**PASSO 3:** Remova os restos de alimentos incrustados aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave sobre as placas de cozedura com revestimento antiaderente e, em seguida, limpe com uma folha de papel de cozinha. Utilize uma esponja não abrasiva se os alimentos forem difíceis de remover. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem esfregões abrasivos para limpar a máquina de mini bites, pois isso pode danificar a superfície.



**NOTA:** A máquina de mini bites deve ser limpa após cada utilização.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a máquina de mini bites pela primeira vez, limpe-a seguindo as instruções da secção intitulada 'Cuidados e manutenção'.



**NOTA:** Quando utilizar a máquina de mini bites pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá ao fim de pouco tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente em redor da máquina de mini bites.

## Utilizar a máquina de mini bites

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma fina camada de óleo de cozinha sobre as placas de cozedura com revestimento antiaderente, espalhando-o com uma folha de papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e a impedir que a bola de proteína se agarre.

**PASSO 1:** Prepare a mistura para a bola de proteína.

**PASSO 2:** Ligue a máquina de mini bites à tomada de alimentação e ligue-a. A luz indicadora acender-se-á a vermelho, indicando que a máquina de mini bites foi ligada e está a aquecer.

**PASSO 3:** Preequeça a máquina de mini bites durante 2–3 minutos. A luz indicadora desligar-se-á assim que a temperatura pretendida for atingida.

**PASSO 4:** Abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

**PASSO 5:** Coloque 1 bola de proteína, com cerca de 2,5 cm de diâmetro, em cada uma das cavidades das placas de cozedura inferiores com revestimento antiaderente e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

**PASSO 6:** Cozinhe durante 2–4 minutos; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Se necessário, as bolas de proteína podem ser cozinhadas por mais algum tempo, até ficarem douradas ao seu gosto.

**PASSO 7:** Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire as bolas de proteína com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira. Ao preparar vários lotes de bolas de proteína, feche a tampa após retirar cada lote para manter o calor.

**PASSO 8:** Desligue a máquina de mini bites e retire a ficha da tomada de alimentação. Deixe a tampa aberta e deixe arrefecer.



**NOTA:** Preequeça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora acender-se-á e apagar-se-á ciclicamente para indicar que a máquina de mini bites está a manter a temperatura.



**ATENÇÃO:** Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de mini bites irá libertar vapor.



**AVISO:** A máquina de mini bites e as placas de cozedura aquecem muito durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

## Armazenamento

Certifique-se de que a máquina de mini bites está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo firmemente à volta da máquina de mini bites; enrole-o de forma solta para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK6797

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 550 W

# RECEITAS



## Preparação

Para todas as receitas seguintes, basta misturar os ingredientes e cozinhar durante 2–4 minutos na máquina de mini bites, ou até ficarem dourados ao seu gosto.

## Pretzel proteína bolas

Rende 9 bolas

### Ingredientes

185 g de iogurte grego  
120 g de farinha de trigo para pão  
1 c. de chá de fermento em pó  
¼ colher de chá de sal  
1 ovo, batido para pincelar

Açúcar com canela, para polvilhar

### Informação nutricional

54 calorias e 2,8 g de proteína por mini bite de pretzel

## Bolas de proteína com manteiga de amendoim

Rende 14 bolas

### Ingredientes

240 g biológica de manteiga de amendoim  
55 g de pepitas de chocolate  
50 g de proteína em pó com sabor a baunilha  
3 c. de sopa de xarope de agave ou mel  
1–3 c. de sopa de água  
1 c. de sopa de sementes de linhaça  
1 colher de chá de extrato de baunilha

### Informação nutricional

Cada bola fornece 150 kcal, 10 g de gordura, 10 g de hidratos de carbono e 6 g de proteína.

## Bolas de brownie de chocolate salgado

Rende 12 bolas

### Ingredientes

270 g de tâmaras medjool  
3 c. de sopa de farinha de aveia  
3 c. de sopa de cacau em pó  
2 c. de sopa de manteiga de amêndoa ou de caju  
25–30 g de proteína em pó com sabor a chocolate  
½ c. de chá de sal marinho

### Para a cobertura de chocolate

85 g de pepitas de chocolate  
¼ colher de chá de óleo de coco  
Flocos de sal marinho, para finalizar

### Preparação

Derreta as pepitas de chocolate com o óleo de coco, mergulhe as bolas de proteína já cozinhadas, polvilhe com sal marinho e deixe arrefecer até solidificar.

### Informação nutricional

Cada bola fornece 132 kcal, 3 g de gordura, 25 g de hidratos de carbono, 3 g de fibra e 4 g de proteína.

## Bolo de banana bolas de proteína

Rende 10 bolas

### Ingredientes

1 banana, esmagada  
120 g de frutos secos manteiga  
50 g de amêndoas moídas ou farinha de amêndoa  
80 ml de xarope de açúcar  
25–30 g de proteína em pó com sabor a baunilha  
1 c. de sopa de cacau em pó (opcional)

Uma pitada de canela

Uma pitada de sal

### Informação nutricional

Cada bola fornece 150 kcal, 8,5 g de gordura, 12,5 g de hidratos de carbono e 6 g de proteína.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## Cosa fare e cosa evitare



Spegnerne e scollegare la piastra per bocconcini dalla presa di corrente quando non è in uso e lasciarla raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.

Non toccare il corpo della piastra per bocconcini durante l'uso. Utilizzare sempre la maniglia.

## Cura e manutenzione

**PASSO 1:** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la piastra per bocconcini dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

**PASSO 2:** Pulire il corpo della piastra per bocconcini con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

**PASSO 3:** Per rimuovere i residui di cibo incrostato, applicare una piccola quantità di acqua tiepida miscelata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire con carta assorbente. Se i residui sono difficili da rimuovere, utilizzare una spugnetta non abrasiva. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né spugne abrasive per pulire la piastra per bocconcini, poiché potrebbero danneggiarne la superficie.



**NOTA:** La piastra per bocconcini deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la piastra per bocconcini per la prima volta, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



**NOTA:** Quando si utilizza la piastra per bocconcini per la prima volta, è possibile che si sviluppi un leggero fumo o odore. Ciò è normale e scomparirà presto. Assicurarsi che vi sia un'adeguata ventilazione intorno alla piastra per bocconcini.

## Utilizzo della piastra per bocconcini

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura uno strato sottile di olio da cottura sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con un foglio di carta assorbente. In questo modo si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che la pallina proteica si attacchi.

**PASSO 1:** Preparare l'impasto per le palline proteiche.

**PASSO 2:** Collegare la piastra per bocconcini alla presa di corrente e accenderla. La spia luminosa si accenderà di rosso, indicando che la piastra per bocconcini è stata accesa e si sta riscaldando.

**PASSO 3:** Preriscaldare la piastra per bocconcini per 2–3 minuti. La spia luminosa si spegnerà quando sarà stata raggiunta la temperatura richiesta.

**PASSO 4:** Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

**PASSO 5:** Posizionare 1 pallina proteica, di circa 2,5 cm di diametro, in ciascuna cavità delle piastre di cottura inferiori con rivestimento antiaderente e quindi chiudere con cautela il coperchio.

**PASSO 6:** Cuocere per 2–4 minuti; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore. Se necessario, prolungare leggermente la cottura delle palline proteiche finché non raggiungono il grado di doratura desiderato.

**PASSO 7:** Al termine della cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio e rimuovere quindi le palline proteiche con una spatola in plastica resistente al calore o in legno. Quando si preparano più infornate di palline proteiche, richiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni infornata per mantenere il calore.

**PASSO 8:** Spegnerne e scollegare la piastra per bocconcini dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e attendere che si raffreddi.



**NOTA:** Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare la cottura. Durante l'uso, la spia luminosa si accenderà e si spegnerà a intervalli per indicare che la piastra per bocconcini sta mantenendo la temperatura.



**ATTENZIONE:** Prestare particolare cautela durante la cottura; la piastra per bocconcini emetterà vapore.



**AVVERTENZA:** Durante l'uso la piastra per bocconcini e le piastre di cottura diventano molto calde; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare lesioni.

## Conservazione

Verificare che la piastra per bocconcini sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo in modo stretto attorno alla piastra per bocconcini; avvolgerlo morbidamente per evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK6797

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 550 W

# RICETTE



## Procedimento

Per tutte le seguenti ricette, è sufficiente mescolare gli ingredienti e cuocerli nella piastra per bocconcini per 2–4 minuti, oppure finché non risultano dorati secondo i propri gusti.

## Palline proteiche ai pretzel

Per 9 palline

### Ingredienti

185 g di yogurt greco  
120 g di farina per pane  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
¼ cucchiaino di sale  
1 uovo, sbattuto per spennellare  
Zucchero alla cannella, per spolverizzare

### Informazioni nutrizionali

54 calorie e 2,8 g di proteine per bocconcino ai pretzel

## Palline proteiche al burro di arachidi

Per 14 palline

### Ingredienti

240 g biologico di burro di arachidi  
55 g di gocce di cioccolato  
50 g di proteine in polvere alla vaniglia  
3 cucchiaini di sciroppo d'agave o miele  
1–3 cucchiaini di acqua  
1 cucchiaino di semi di lino  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

### Informazioni nutrizionali

Ogni pallina apporta 150 kcal, 10 g di grassi, 10 g di carboidrati e 6 g di proteine.

## Palline brownie al cioccolato salato

Per 12 palline

### Ingredienti

270 g di datteri Medjool  
3 cucchiaini di farina d'avena  
3 cucchiaini di cacao in polvere  
2 cucchiaini di burro di mandorle o di anacardi  
25–30 g di proteine in polvere al cioccolato  
½ cucchiaino di sale marino

### Per la copertura al cioccolato

85 g di gocce di cioccolato  
¼ cucchiaino di olio di cocco  
Sale marino in fiocchi, per guarnire

### Procedimento

Sciogliere le gocce di cioccolato con l'olio di cocco, immergere le palline proteiche cotte, guarnire con il sale marino e lasciare raffreddare fino a quando la copertura si sarà solidificata.

### Informazioni nutrizionali

Ogni pallina apporta 132 kcal, 3 g di grassi, 25 g di carboidrati, 3 g di fibre e 4 g di proteine.

## Palline proteiche tipo «banana bread»

Per 10 palline

### Ingredienti

1 banana, schiacciata  
120 g di burro di frutta secca  
50 g di mandorle macinate o farina di mandorle  
80 ml di sciroppo d'acero  
25–30 g di proteine in polvere alla vaniglia  
1 cucchiaino di cacao in polvere (facoltativo)  
Un pizzico di cannella  
Un pizzico di sale

### Informazioni nutrizionali

Ogni pallina apporta 150 kcal, 8,5 g di grassi, 12,5 g di carboidrati e 6 g di proteine.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

## Co robić i czego unikać



Po zakończeniu użytkowania wyłącz urządzenie do mini przekłasek i odłącz je od gniazda sieciowego, a przed czyszczeniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Nie dotykaj obudowy urządzenia do mini przekłasek podczas pracy. Zawsze korzystaj z uchwyty.

## Konserwacja i utrzymanie

**STEP 1:** Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji odłącz urządzenie do mini przekłasek od gniazda sieciowego i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.

**STEP 2:** Przetrzyj obudowę urządzenia do mini przekłasek miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wytrzyj do sucha.

**KROK 3:** Zasznięte reszki jedzenia usuń, nakładając na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. W razie trudności z usunięciem resztek użyj nieściernego zmywaka. Nigdy nie używaj agresywnych ani ściernych detergentów ani zmywaków do czyszczenia urządzenia do mini przekłasek, ponieważ może to uszkodzić jego powierzchnię.



**UWAGA:** Urządzenie do mini przekłasek należy czyścić po każdym użyciu.

## Instrukcje użytkownika Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia do mini przekłasek wyczyść je, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale zatytułowanym „Konserwacja i utrzymanie”.



**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia urządzenia do mini przekłasek może wydobywać się niewielka ilość dymu lub zapachu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do mini przekłasek.

## Korzystanie z urządzenia do mini przekłasek

Przed każdym użyciem na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą należy nałożyć cienką warstwę oleju do smażenia, dokładnie rozprowadzając ją ręcznikiem papierowym. Dzięki temu powłoka nieprzywierająca będzie trwalsza, a kulki proteinowe nie będą przywierać.

**STEP 1:** Przygotuj masę na kulki proteinowe.

**STEP 2:** Podłącz urządzenie do mini przekłasek do gniazda sieciowego i włącz je. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie zostało włączone i nagrzewa się.

**STEP 3:** Nagrzewaj urządzenie do mini przekłasek przez 2–3 minuty. Gdy zostanie osiągnięta wymagana temperatura, lampka kontrolna zgaśnie.

**KROK 4:** Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.

**STEP 5:** Umieść po 1 kulce proteinowej o średnicy ok. 2,5 cm na każdej z dolnych płyt grzewczych pokrytych powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

**STEP 6:** Smaż przez 2–4 minuty; co pewien czas sprawdzaj stopień wysmażenia, ostrożnie otwierając pokrywę przy użyciu rękawic odpornych na wysoką temperaturę. W razie potrzeby smaź kulki proteinowe nieco dłużej, aż uzyskają pożądaną stopień zarumienienia.

**STEP 7:** Po zakończeniu smażenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę, a następnie wyjmij kulki proteinowe za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej szpatułki. Przy przygotowywaniu kilku partii kulek proteinowych po wyjęciu każdej partii zamykaj pokrywę, aby utrzymać odpowiednią temperaturę.

**STEP 8:** Wyłącz urządzenie do mini przekłasek i odłącz je od gniazda sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**UWAGA:** Przed rozpoczęciem przygotowywania potraw zawsze wstępnie nagrzej płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. Podczas pracy lampka kontrolna będzie się cyklicznie zapalać i gasnąć, informując, że urządzenie do mini przekłasek utrzymuje właściwą temperaturę.



**OSTROŻNIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania, ponieważ z urządzenia do mini przekłasek będzie wydobywać się para.



**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie do mini przekłasek oraz płyty grzewcze nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć obrażeń.

## Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia do mini przekłasek w chłodne, suche miejsce upewnij się, że jest ono wystudzone, czyste i suche. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia do mini przekłasek; owijaj go luźno, aby zapobiec uszkodzeniu.

## Specyfikacja

Kod produktu: EK6797

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W

# PRZEPISY



## Sposób przygotowania

We wszystkich poniższych przepisach wystarczy połączyć składniki, a następnie smażyć je w urządzeniu do mini przekąsek przez 2–4 minuty lub do uzyskania pożądanego stopnia zarumienienia.

## Preclowe kulki proteinowe

Porcja na 9 kulek

### Składniki

185 g jogurtu greckiego  
120 g mąki pszennej chlebowej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
¼ łyżeczki soli

1 jajko roztrzepane do przygotowania glazury jajecznej  
Cukier cynamonowy do posypania

### Wartości odżywcze

54 kalorie i 2,8 g białka na jedną preclową mini przekąskę

## Proteinowe kulki z masłem orzechowym

Porcja na 14 kulek

### Składniki

240 g ekologicznego masła orzechowego  
55 g kropelek czekoladowych  
50 g waniliowej odżywki białkowej  
3 łyżki syropu z agawy lub miodu  
1–3 łyżki wody

1 łyżka nasion lnu  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

### Wartości odżywcze

Każda kulka dostarcza 150 kcal, 10 g tłuszczu, 10 g węglowodanów i 6 g białka.

## Stone czekoladowe kulki brownie

Porcja na 12 kulek

### Składniki

270 g daktyli medjool  
3 łyżki mąki owsianej  
3 łyżki kakao  
2 łyżki masła migdałowego lub z orzechów nerkowca  
25–30 g czekoladowej odżywki białkowej  
½ łyżeczki soli morskiej

### Do polewy czekoladowej

85 g kropelek czekoladowych  
¼ łyżeczki oleju kokosowego  
Sól morską w płatkach do posypania na wierzchu

### Sposób przygotowania

Rozpuść kropelki czekoladowe z olejem kokosowym, zanurz w nich usmażone kulki proteinowe, posyp je solą morską i odstaw do wystudzenia oraz zastygnięcia.

### Wartości odżywcze

Każda kulka dostarcza 132 kcal, 3 g tłuszczu, 25 g węglowodanów, 3 g błonnika i 4 g białka.

## Bananowe kulki proteinowe

Porcja na 10 kulek

### Składniki

1 banan, rozgnieciony  
120 g masła z orzechów  
50 g mielonych migdałów lub mąki migdałowej  
80 ml syropu klonowego  
25–30 g waniliowej odżywki białkowej  
1 łyżka kakao (opcjonalnie)

### Wartości odżywcze

Szczypta cynamonu  
Szczypta soli  
Każda kulka dostarcza 150 kcal, 8,5 g tłuszczu, 12,5 g węglowodanów i 6 g białka.

## GUARANTEE INFORMATION

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 (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries and information, visit [www.salter.com](http://www.salter.com).

## EU CUSTOMERS ONLY

**FR** | 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 bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

**NL** | 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. Ga naar [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

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

**ES** | 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 acceder a la garantía ampliada, vaya a [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

**PT** | 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 ser elegível para a garantia prolongada, aceda a [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) e registe o seu produto até 30 dias após a compra. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

**IT** | 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 usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

**PL** | 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. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, w ciągu 30 dni od daty zakupu odwiedź stronę [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) i zarejestruj swój produkt. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).



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.

CD230326/MD000000/V1