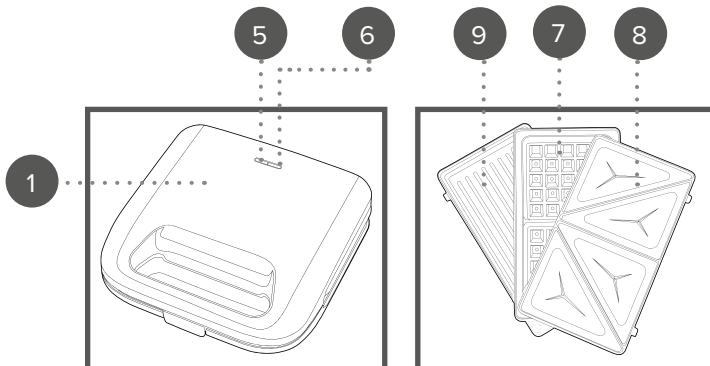


User manual

Snack maker



EN | Description of parts

1. Upper housing
2. Lower housing
3. Locking latch
4. Cool-touch handle
5. Red power indicator light
6. Green ready indicator light
7. Waffle plates
8. Sandwich plates
9. Griddle plates
10. Plate release buttons
11. Non-slip feet

FR | Description des pièces

1. Coque supérieure
2. Coque inférieure
3. Loquet de verrouillage
4. Poignée isolante
5. Voyant d'alimentation rouge
6. Voyant « Prêt » vert
7. Plaques à gaufres
8. Plaques à sandwichs
9. Plaques grill
10. Boutons de déverrouillage des plaques
11. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Vergrendelingslipje
4. Cool touch-handgreep
5. Rood voedingslampje
6. Groen lampje voor gebruiksklaarheid
7. Bakplaten voor wafels
8. Tostiplaten
9. Bakplaten
10. Ontgrendelknop voor bakplaten
11. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile

1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Verriegelung
4. Cool-Touch-Griff
5. Rote Betriebsanzeige
6. Grüne Bereitschaftsanzeige
7. Waffeleinsätze
8. Sandwich-Platten
9. Grillplatten
10. Entriegelungstasten für die Einsätze
11. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas

1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Pestillo de bloqueo
4. Asa de tacto frío
5. Indicador de encendido rojo
6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Placas para gofres
8. Placas para sándwiches
9. Placas para parrilla
10. Botones de liberación de la placa
11. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças

1. Compartimento superior
2. Compartimento inferior
3. Trinco de bloqueio
4. Pega fria ao toque
5. Luz vermelha indicadora de alimentação
6. Luz verde indicadora de que está pronto
7. Placas de waffles
8. Placas para sanduiches
9. Placas de chapa
10. Botões de libertação das placas
11. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Dispositivo di bloccaggio
4. Maniglia termoisolante
5. Spia di alimentazione rossa
6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Piastre per waffle
8. Piastre per tramezzini
9. Piastre a griglia
10. Pulsanti di sblocco delle piastre
11. Piedini antiscivolo

PL | Opis części

1. Obudowa górna
2. Obudowa dolna
3. Zatrask blokujący
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Płyty do gofrów
8. Płyty do kanapek
9. Płyty do grillowania
10. Przycisk zwalniający płyty
11. Nóżki antypoślizgowe

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 prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



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



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

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 przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

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



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



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

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

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

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

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

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

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

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

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

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

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

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e 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.



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

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the snack maker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

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

STEP 2: Wipe the snack 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 them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

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



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

Instructions for use

Before first use

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



NOTE: When using the snack 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 snack maker.

Installing or changing the non-stick plates

STEP 1: Open the snack maker by unclipping the locking latch.

STEP 2: Select the required cooking plates, checking that both plates match and position them in the snack maker.

STEP 3: Align the bottom cooking plate with the heating element and press gently until the locking latches secure it into position. Repeat for the upper cooking plate.



NOTE: The cooking plates will only fit one way into the snack maker.

Using the snack maker

STEP 1: Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the food from sticking.

STEP 2: Prepare the ingredients to be cooked.

STEP 3: Install the required cooking plates, following the instructions in the section entitled '**Installing or changing the non-stick plates**'.

STEP 4: Plug in and switch on the snack maker at the mains power supply. The red power indicator light and green ready indicator light will illuminate to signal that the snack maker has been switched on and is heating up.

STEP 5: Preheat the snack maker for approx. 3½ minutes; the green ready indicator light will turn off once the required temperature has been reached.

STEP 6: Using heat-resistant gloves, carefully release the locking latch and open the lid. Add the prepared ingredients into the centre of each lower cooking plate and then carefully close the lid.

STEP 7: Cook for the required time; check periodically by carefully opening the lid. If needed, the snacks can be baked for a little while longer, until they are cooked to preference.

STEP 8: Once cooking is complete, use heat-resistant gloves to carefully open the lid and then remove the snacks with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 9: Switch off and unplug the snack maker from the mains power supply.

STEP 10: Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Always preheat the non-stick plates before starting to cook. During use the green ready indicator will cycle on and off to signal that the snack maker is maintaining the temperature. Do not overfill the non-stick plates; the ingredients may expand whilst cooking. When baking multiple batches of snacks, close the lid after removing each batch to maintain the heat.



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



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

Removing the non-stick plates

STEP 1: Allow the snack maker to completely cool before attempting to remove the non-stick plates.

STEP 2: Simultaneously press both of the plate release buttons on the front of the snack maker; the non-stick plates will pop up slightly, making it easier for them to be lifted off.

STEP 3: Remove each non-stick plate by holding it firmly with two hands, then slide and lift it out of the snack maker. Repeat for both the upper and lower non-stick plates.



CAUTION: Always allow the non-stick plates to thoroughly cool before attempting to remove them from the snack maker; failure to do so will cause injury.

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. Be careful not to over-mix the waffle batter, as this can affect the texture.
3. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plates and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
4. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to guarantee a smooth consistency and avoid any lumps.
5. Avoid opening the snack maker during cooking, as it will allow heat to escape.
6. The best indicator as to when waffles are ready is when steam stops escaping from the waffle maker.
7. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick plates. This will help to protect the non-stick coating and make it easier to remove the finished snacks.
8. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
9. To save time when using the treat maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

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

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

Specifications

Product code: EK6666

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 750 W

RECIPES



Classic waffles

Ingredients

2 large eggs, separated
280 g plain flour
500 ml milk
125 ml vegetable oil
3 tbsp sugar
1 tbsp baking powder
1 tsp vanilla extract
1 tsp cinnamon
½ tsp salt

Method

Install the waffle non-stick plates and preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, salt and cinnamon. In a separate bowl, beat the egg whites until stiff peaks are formed, then set aside. In a third bowl, mix the egg yolks, vegetable oil, milk and vanilla extract. Add the yolk mixture to the dry ingredients and mix well. Fold in the egg whites to form a smooth, thick batter. Carefully pour the batter into the snack maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the snack maker and cook for approx. 5–6 minutes or until golden. Carefully remove the waffles using a heat-resistant plastic or wooden spatula. Serve immediately with desired toppings.

Hash brown waffles

Ingredients

2 large Russet potatoes, peeled and shredded
100 g grated cheese
2 tbsp chives, snipped
½ tsp salt
¼ tsp pepper

Method

Install the waffle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Using paper towels, firmly squeeze the potatoes to remove excess liquid. In a large bowl, combine the potatoes, cheese, chives, salt and pepper. Add a layer of potato mix (approx. 1.5 cm thick) into each of the waffle non-stick plates. Carefully close the lid and cook for approx. 15 minutes, until crispy and brown. Serve with immediately with toppings as desired.

Quesadilla waffles

Ingredients

4 medium tortillas
1 green poblano pepper, thinly sliced
1 jalapeño, seeded and diced
150 g grated cheese
1 tbsp olive oil
2 tsp taco seasoning mix

Method

Install the waffle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Heat the olive oil in a frying pan. Add the poblano pepper and jalapeño and fry for approx. 2 minutes, until softened. Place a tortilla into each non-stick plate; cut to size if necessary. Add a small amount of the grated cheese, pepper mix and a sprinkle of the taco seasoning mix to the tortilla. Finish with a more grated cheese on top, followed by the second tortilla wrap. Carefully close the lid and cook for approx. 15 minutes, until the cheese is bubbly and melted and the tortilla has lightly browned. Serve with sides as desired.

Bangers and mash waffles

Ingredients

600 g mashed potatoes
125 g grated cheese
65 g plain flour
60 ml buttermilk
2 large eggs
4 tbsp unsalted butter, melted
3 tbsp chopped chives
½ tsp salt
½ tsp pepper
½ tsp baking powder
¼ tsp baking soda
¼ tsp garlic powder

Method

Install the waffle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray.

In a large bowl, mix together the butter, buttermilk and eggs. Add the mashed potatoes and chives, mixing gently to combine. Using a separate bowl, whisk together the plain flour, baking powder, baking soda, salt, pepper and garlic powder.

Add the dry ingredients to the wet ingredients and combine.

Carefully pour the batter into the snack maker; fill each well $\frac{3}{4}$. Close the snack maker and cook for approx. 5 minutes or until golden. Serve with cooked sausages.

Sandwich recipes Cheese, tomato and chorizo

Ingredients

2 slices white bread
50 g cheddar, sliced
50 g chorizo

Method

Install the sandwich non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the cheddar and chorizo onto one slice of the granary bread. Add the second slice of white bread on top to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

Pesto, mozzarella and sundried tomato

Ingredients

4 sundried tomatoes, sliced
2 slices white bread, thickly sliced
50 g mozzarella, sliced
1 tbsp green pesto

Method

Install the sandwich non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the green pesto onto one slice of the white bread and then arrange the sundried tomatoes and mozzarella on top. Add the second slice of white bread on top to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower sandwich non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

Strawberry, banana and hazelnut chocolate

Ingredients

4 strawberries, sliced
2 slices wholemeal bread
½ banana, sliced
1 tbsp hazelnut chocolate spread

Method

Install the sandwich non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the hazelnut chocolate spread onto one slice of the wholemeal bread and then arrange the strawberries and banana on top.

Add the second slice of wholemeal bread on top to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower sandwich non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

Griddle recipes

Turkey pesto panini

Ingredients

3 slices of cooked turkey
2 slices of mozzarella
1 panini loaf
1 tomato, sliced
½ avocado, sliced
2 tsp pesto

Method

Install the griddle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the pesto onto one half of the panini loaf and then arrange the mozzarella, turkey, tomato and avocado on top. Add the second half of the panini loaf on top to complete the sandwich.

Place the sandwich onto the lower griddle non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

Roast chicken and spinach panini

Ingredients

2 slices mozzarella
1 panini loaf
½ tomato, sliced
½ onion, sliced
3–4 thick slices roast chicken
2 tsp green pesto
Small handful baby spinach leaves

Method

Install the griddle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the pesto onto one half of the panini loaf and then arrange the mozzarella, chicken, tomato, onion and spinach on top. Add the second half of the panini loaf on top to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower griddle non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

Steak and cheese panini

Ingredients

1 panini loaf
75 g sirloin steak, cooked and sliced
50 g grated cheese
20 g red pepper, roasted and sliced
15 g onions, caramelised
2 tbsp horseradish

Method

Install the griddle non-stick plates and then preheat the snack maker. Grease the non-stick plates with butter or lightly coat with cooking spray. Evenly spread the horseradish onto one half of the panini loaf and then arrange the steak, cheese, caramelised onions and red pepper on top. Add the second half of the panini loaf on top to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower griddle non-stick plate. Close the lid and cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril pour en-cas de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gril pour en-cas ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gril pour en-cas après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de le brancher sur l'alimentation secteur, nettoyez le gril pour en-cas en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du gril pour en-cas, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du gril pour en-cas pour une bonne ventilation.

Installation ou remplacement des plaques antiadhésives

ÉTAPE 1 : ouvrez le gril pour en-cas en détachant le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent, et positionnez-les dans le gril pour en-cas.

ÉTAPE 3 : alignez la plaque de cuisson inférieure sur l'élément chauffant, puis appuyez doucement jusqu'à ce que les loquets de verrouillage la bloquent. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.



REMARQUE : les plaques de cuisson ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gril pour en-cas.

Utilisation du gril pour en-cas

ÉTAPE 1 : avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « **Installation ou remplacement des plaques antiadhésives** ».

ÉTAPE 4 : branchez le gril pour en-cas sur l'alimentation secteur et allumez-le. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que le gril pour en-cas est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 5 : préchauffez le gril pour en-cas pendant environ 3½ minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 6 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle. Ajoutez les ingrédients préparés au centre de chaque plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 7 : faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson jusqu'à ce que les en-cas soient suffisamment cuits.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les en-cas à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 9 : éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : il convient de toujours préchauffer les plaques antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril pour en-cas se maintient à la température. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson antiadhésives. Les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées d'en-cas, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le gril pour en-cas peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : le gril pour en-cas et ses plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson. Veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Retrait des plaques antiadhésives

ÉTAPE 1 : laissez le gril pour en-cas refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques antiadhésives.

ÉTAPE 2 : appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gril pour en-cas ; les plaques antiadhésives se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque antiadhésive en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gril pour en-cas. Répétez l'opération pour les plaques antiadhésives supérieure et inférieure.



ATTENTION : laissez toujours refroidir les plaques antiadhésives complètement avant de les retirer du gril pour en-cas. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte à gaufres, car cela pourrait affecter la texture.
3. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
4. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
5. Évitez d'ouvrir le gril pour en-cas pendant la cuisson afin de conserver la chaleur.
6. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier, cela signifie que les gaufres sont prêtes.
7. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer la surface antiadhésive. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des en-cas une fois cuits.
8. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
9. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que le gril pour en-cas est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril pour en-cas. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6666

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 750 W

RECETTES



Gaufres classiques

Ingrédients

2 gros œufs (blancs et jaunes séparés)
280 g de farine
500 ml de lait
125 ml d'huile végétale
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de sel

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Tamisez la farine et la levure dans un grand saladier, puis incorporez le sucre, le sel et la cannelle. Dans un autre saladier, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à obtenir un mélange très ferme, puis réservez. Dans un troisième saladier, mélangez les jaunes d'œufs, l'huile végétale, le lait et l'extrait de vanille. Ajoutez ce mélange dans les ingrédients secs et mélangez. Incorporez les blancs d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire pendant environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées. Retirez délicatement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur. Servez immédiatement avec les garnitures de votre choix.

Gaufres de pommes de terre

Ingrédients

2 grandes pommes de terre de variété Russet épluchées et râpées
100 g de fromage râpé
2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de poivre

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Enlevez l'excédent de liquide des pommes de terre en les pressant fermement à l'aide de serviettes en papier. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre, le fromage, la ciboulette, le sel et le poivre. Disposez une couche de mélange de pommes de terre (environ 1,5 cm d'épaisseur) sur chaque plaque à gaufres antiadhésive.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient croustillantes et dorées. Servez immédiatement avec les garnitures de votre choix.

Gaufres quesadilla

Ingrédients

4 tortillas moyennes
1 piment vert de type Poblano, émincé
1 jalapeño épépiné et coupé en dés
150 g de fromage râpé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de mélange d'épices pour tacos

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Mettez le piment Poblano et le jalapeño et faites-les revenir pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Placez une tortilla dans chaque plaque antiadhésive. Coupez les tortillas pour les ajuster à la taille du gril si nécessaire. Ajoutez une petite quantité de fromage râpé, une partie du mélange pimenté et une pincée d'épices pour tacos dans une tortilla. Pour terminer, saupoudrez de fromage râpé avant de recouvrir avec la deuxième tortilla.

Fermez soigneusement le couvercle et laissez cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la tortilla légèrement dorée.

Servez avec les accompagnements de votre choix.

Gaufres saucisse-purée

Ingrédients

600 g de purée de pommes de terre
125 g de fromage râpé
65 g de farine
60 ml de babeurre
2 gros œufs
4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre
½ cuillère à café de levure chimique
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ cuillère à café d'ail en poudre

Préparation

Installez les plaques à gaufres antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Dans un grand saladier, mélangez le beurre, le babeurre et les œufs. Ajoutez la purée de pommes de terre et la ciboulette, en mélangeant doucement le tout. Dans un autre saladier, fouettez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, le poivre et l'ail en poudre. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélangez. Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{3}{4}$. Fermez le couvercle du gril pour en-cas et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient dorées. Servez avec des saucisses.

Recettes de sandwichs

Fromage, tomate et chorizo

Ingrédients

2 tranches de pain blanc
50 g de cheddar, en tranches
50 g de chorizo

Préparation

Installez les plaques à sandwich antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Étalez uniformément le cheddar et le chorizo sur une tranche de pain aux céréales.

Ajoutez la deuxième tranche de pain blanc par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Pesto, mozzarella et tomates séchées

Ingrédients

4 tomates séchées, coupées en tranches
2 tranches épaisses de pain blanc
50 g de mozzarella, en tranches
1 cuillère à soupe de pesto vert

Préparation

Installez les plaques à sandwich antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Étalez uniformément le pesto vert sur une tranche de pain blanc, puis disposez les tomates séchées et la mozzarella par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain blanc par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque à sandwich antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Fraise, banane et pâte à tartiner chocolat noisettes

Ingrédients

4 fraises, coupées en tranches
2 tranches de pain complet
½ banane, coupée en rondelles
1 cuillère à soupe de pâte à tartiner chocolat noisettes

Préparation

Installez les plaques à sandwich antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas.

Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Étalez uniformément la pâte à tartiner chocolat noisettes sur une tranche de pain complet et disposez les fraises et les bananes par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque à sandwich antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Recettes au gril

Panini dinde et pesto

Ingrédients

3 tranches de dinde cuite
2 tranches de mozzarella
1 pain à panini
1 tomate, coupée en tranches
½ avocat, coupé en tranches
2 cuillères à café de pesto

Préparation

Installez les plaques gril antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Étalez uniformément le pesto sur une des moitiés du panini, puis disposez la mozzarella, la dinde, la tomate et l'avocat par-dessus. Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de gril antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Panini poulet rôti et épinards

Ingrédients

2 tranches de mozzarella
1 pain à panini
½ tomate, émincée
½ oignon, émincé
3–4 tranches épaisses de poulet rôti
2 cuillères à café de pesto vert
Petite poignée de jeunes feuilles d'épinards

Préparation

Installez les plaques gril antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Répartissez uniformément le pesto sur une des moitiés du panini, puis disposez la mozzarella, le poulet, la tomate, l'oignon et les épinards par-dessus.

Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de gril antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Panini au fromage et au steak

Ingrédients

1 pain à panini
75 g de faux-filet cuit et tranché
50 g de fromage râpé
20 g de poivron rouge rôti tranché
15 g d'oignons caramélisés
2 cuillères à soupe de radis noir ou raifort

Préparation

Installez les plaques gril antiadhésives, puis préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson. Répartissez uniformément le raifort sur une des moitiés du panini, puis disposez le steak, le fromage, les oignons caramélisés et le poivron rouge par-dessus. Recouvrez avec l'autre moitié du panini pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de gril antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle et faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken verwisselt of bevestigt.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker uit het stopcontact en laat de snackmaker volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de snackmaker of de accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De snackmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

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



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

De bakplaten met antiaanbaklaag plaatsen of verwisselen

STAP 1: Open de snackmaker door het vergrendelingslipje los te maken.

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten met antiaanbaklaag en controleer daarbij of beide bakplaten bij elkaar horen. Plaats ze in de snackmaker.

STAP 3: Lijn de onderste bakplaat met antiaanbaklaag uit met het verwarmingselement en druk er voorzichtig op totdat de vergrendelingslipjes de bakplaat vastklikken. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat.



OPMERKING: De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in de snackmaker.

De snackmaker gebruiken

STAP 1: Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat voedsel blijft plakken.

STAP 2: Bereid de ingrediënten voor die u wilt bakken.

STAP 3: Plaats de benodigde bakplaten met antiaanbaklaag volgens de instructies in het gedeelte 'De bakplaten met antiaanbaklaag plaatsen of verwisselen'.

STAP 4: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de snackmaker in. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaan branden om aan te geven dat de snackmaker ingeschakeld is en bezig is met opwarmen.

STAP 5: Verwarm de snackmaker ongeveer 3,5 minuut voor. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 6: Gebruik hittebestendige handschoenen om het vergrendelingslipje voorzichtig los te maken en het deksel te openen. Plaats de voorbereide ingrediënten op het midden van de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel.

STAP 7: Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de lekkernijen regelmatig door het deksel voorzichtig te openen. Indien nodig kunnen de snacks wat langer worden gebakken, totdat ze de gewenste garing hebben.

STAP 8: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijder de snacks met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 9: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 10: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de snackmaker de temperatuur in stand houdt. De ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten, overvul de bakplaten met antiaanbaklaag daarom niet. Wanneer u meerdere porties snacks bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de snackmaker zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: De snackmaker en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

De bakplaten met antiaanbaklaag verwijderen

STAP 1: Laat de snackmaker volledig afkoelen voordat u de bakplaten met antiaanbaklaag verwijdert.

STAP 2: Druk tegelijkertijd op de beide ontgrendelknoppen voor de bakplaten aan de voorzijde van de snackmaker. De bakplaten met antiaanbaklaag komen iets omhoog, waardoor ze gemakkelijker uit het apparaat kunnen worden getild.

STAP 3: Verwijder elke bakplaat met antiaanbaklaag door deze stevig met twee handen vast te houden en uit de snackmaker te schuiven en te tillen. Doe dit voor zowel de bovenste als de onderste bakplaten met antiaanbaklaag.



LET OP: Laat de bakplaten met antiaanbaklaag altijd volledig afkoelen voordat u ze uit de snackmaker haalt. Als u dit niet doet, kan dit letsel veroorzaken.

Tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elk kuiltje te schenken.
2. Zorg ervoor dat u het beslag niet te lang mixt, omdat dit de structuur van de wafels kan beïnvloeden.
3. Als u beslag gebruikt, giet u langzaam een kleine hoeveelheid op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt. Zo voorkomt u dat het beslag overloopt.
4. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
5. Open de snackmaker niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen.
6. De beste indicator voor wanneer de wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer ontsnapt.
7. Smeer de antiaanbakplaten altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt de antiaanbaklaag te beschermen en maakt het gemakkelijker om de bereide snacks eruit te halen.
8. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
9. Om tijd te besparen bij het gebruik van de snackmaker, kunt u de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren voorbereiden.

Opbergen

Controleer of de snackmaker koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de snackmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6666

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 750 W

RECEPTEN



Klassieke wafels

Ingrediënten

2 grote eieren, gescheiden
280 g bloem
500 ml melk
125 ml plantaardige olie
3 eetlepels suiker
1 eetlepel bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
1 theelepel kaneel
½ theelepel zout

Bereiding

Plaats de bakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker, het zout en de kaneel erdoor. Klop de eiwitten in een aparte kom tot er stijve pieken ontstaan en zet de kom even opzij. Meng in een derde kom eierdooiers, plantaardige olie, melk en vanille-extract. Voeg de gemende eidooiers toe aan de droge ingrediënten en meng tot een glad geheel. Spatel de eiwitten erdoor tot een glad, dik beslag. Schenk het beslag voorzichtig in de snackmaker en vul elk vormpje voor ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit de snackmaker en wacht ongeveer 5–6 minuten of tot de snacks goudbruin zijn gebakken. Haal de wafels er voorzichtig uit met een hittebestendige spatel van plastic of hout. Serveer direct met de gewenste toppings.

Hash browns

Ingrediënten

2 grote Russet-aardappelen, geschild en geraspt
100 g geraspte kaas
2 eetlepels bieslook, gesnipperd
½ theelepel zout
¼ theelepel peper

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Knijp de aardappelen stevig samen met keukenpapier om overtollige vloeistof te verwijderen. Meng aardappelen, kaas, bieslook, peper en zout in een grote kom. Voeg een laag aardappelpuree (ongeveer 1.5 cm dik) toe aan elk van de bakplaten met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 15 minuten, tot de wafels knapperig en bruin zijn. Serveer direct warm met toppings naar wens.

Quesadillawafels

Ingrediënten

4 middelgrote tortilla's
1 groene poblanopeper, in dunne plakjes gesneden
1 jalapeño, zonder pitten en in blokjes gesneden
150 g geraspte kaas
1 eetlepel olijfolie
2 theelepels tacokruidentmengsel

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Doe de poblanopeper en de jalapeño in de pan en bak ongeveer 2 minuten totdat ze zacht zijn. Plaats een tortilla in elke bakplaat met antiaanbaklaag en snijd deze indien nodig op maat. Voeg een kleine hoeveelheid geraspte kaas, pepermengsel en een mespuntje tacokruident toe aan de tortilla. Leg er tot slot meer geraspte kaas op, gevolgd door de tweede tortilla. Sluit het deksel voorzichtig en bak de tortilla's ongeveer 15 minuten, tot de kaas pruttelt en gesmolten is en de tortilla lichtbruin is. Serveer met bijgerechten naar wens.

Wafels met aardappelpuree en worstjes

Ingrediënten

600 g aardappelpuree
125 g geraspte kaas
65 g bloem
60 ml karnemelk
2 grote eieren
4 eetlepels ongezouten boter, gesmolten
3 eetlepels gehakte bieslook
½ theelepel zout
½ theelepel peper
½ theelepel bakpoeder
¼ theelepel bakpoeder
¼ theelepel knoflookpoeder

Bereiding

Plaats de wafelbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.

Klop de boter, karnemelk en eieren in een grote kom. Voeg de aardappelpuree en bieslook toe en roer voorzichtig door elkaar tot één geheel. Meng de bloem, het bakpoeder, de baksoda, het zout, de peper en het knoflookpoeder in een aparte kom. Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en meng deze. Schenk het beslag voorzichtig in de snackmaker en vul elk vormpje voor ongeveer ¾. Sluit de snackmaker en wacht ongeveer 5 minuten of tot de snacks goudbruin zijn gebakken. Serveer met gebakken worstjes.

Tostirecepten

Kaas, tomaat en chorizo

Ingrediënten

2 sneetjes witbrood
50 g cheddar, in plakjes
50 g chorizo

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de cheddar en chorizo gelijkmatig over één sneetje brood. Leg het tweede sneetje witbrood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

Pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat

Ingrediënten

4 zongedroogde tomaten, gesneden
2 sneetjes witbrood, dik gesneden
50 g mozzarella, gesneden
1 eetlepel groene pesto

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de groene pesto gelijkmatig over één sneetje witbrood en leg de zongedroogde tomaten en mozzarella erop. Leg het tweede sneetje witbrood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste tostibakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

Aardbeien, banaan en chocoladepasta met hazelnoten

Ingrediënten

4 aardbeien, in plakjes
2 sneetjes volkorenbrood
½ banaan, in plakjes
1 eetlepel chocoladepasta met hazelnoten

Bereiding

Plaats de tostibakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de chocoladepasta met hazelnoot gelijkmatig over één sneetje volkorenbrood en leg de aardbeien en banaan erop. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste tostibakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

Grillrecepten

Turkse panini met pesto

Ingrediënten

3 plakjes gegaarde kalkoen
2 plakjes mozzarella
1 paninibrood
1 tomaat, in plakjes
½ avocado, in plakjes
2 theelepels pesto

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de pesto gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de mozzarella, kalkoen, tomaat en avocado erop. Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken. Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

Panini met geroosterde kip en spinazie

Ingrediënten

2 plakjes mozzarella
1 paninibrood
½ tomaat, in plakjes
ui, in plakjes gesneden
3–4 dikke plakjes gebraden kip
2 theelepels groene pesto
Handjevol baby-spinazie

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de pesto gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de mozzarella, kip, tomaat, ui en spinazie erop. Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken. Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

Panini met biefstuk en kaas

Ingrediënten

1 paninibrood
75 g sirloin-biefstuk, gekookt en in plakjes gesneden
50 g geraspte kaas
20 g rode paprika, geroosterd en in plakjes gesneden
15 g uien, gekaramelliseerd
2 eetlepels mierikswortel

Bereiding

Plaats de grillbakplaten met antiaanbaklaag en verwarm de snackmaker voor. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag in met boter of breng een dunne laag bakspray aan. Verdeel de mierikswortel gelijkmatig over de ene helft van het paninibrood en leg de biefstuk, kaas, gekaramelliseerde uien en rode paprika erop. Leg de andere helft van het paninibrood erop om de tosti af te dekken. Plaats de tosti op de onderste grillbakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.

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

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Snackgrill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Snackgrills aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Snackgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Snackgrill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Der Snackgrill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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



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

Einsetzen und Wechseln der Antihafplatten

SCHRITT 1: Öffnen Sie den Multi-Grill, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die gewünschten Einsätze aus und überprüfen Sie, ob beide Platten zusammenpassen. Positionieren Sie sie dann im Multi-Grill.

SCHRITT 3: Richten Sie den unteren Einsatz am Hezelement aus und drücken Sie vorsichtig, bis die Verriegelungen eingerastet sind. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.



HINWEIS: Die Einsätze passen nur in eine Richtung in das Waffeleisen.

Verwendung des Snackgrills

SCHRITT 1: Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Mahlzeiten verhindert.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

SCHRITT 3: Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Einsetzen und Wechseln der Antihafplatten**“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Multi-Grill an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass der Snackgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 5: Den Snackgrill ca. 3,5 Minuten vorheizen. Die grüne Bereitschaftsanzeige schaltet sich aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 6: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 7: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit backen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels. Bei Bedarf können die Snacks etwas länger gegart werden, bis sie genau nach Wunsch zubereitet sind.

SCHRITT 8: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen und entfernen Sie die Snacks mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 9: Schalten Sie den Snackgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 10: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die Antihaftplatten immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus und zeigt damit an, dass der Multi-Grill die Temperatur hält. Die Antihaftplatten dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Grillen ausbreiten können. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.



ACHTUNG: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da das Gerät Dampf abgibt.



WARNUNG: Das Gerät und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Entfernen der Antihaftplatten

SCHRITT 1: Lassen Sie den Multi-Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Antihaftplatten entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie gleichzeitig die beiden Plattenverriegelungstasten an der Vorderseite des Multi-Grills. Die Antihaftplatten werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie die jeweilige Antihaftplatte, indem Sie sie mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie sie dann aus dem Multi-Grill heraus. Wiederholen Sie den Vorgang für die obere und die untere antihaftbeschichtete Platte.



ACHTUNG: Lassen Sie die Antihaftplatten stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Multi-Grill entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu stark zu mischen, da dies die Textur beeinflussen kann.
3. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihaftbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.

4. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
5. Öffnen Sie den Multi-Grill nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.
6. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
7. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Backplatten immer Butter oder Speiseöl. Dies trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei und erleichtert das Entfernen der fertigen Snacks.
8. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
9. Um bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Snackgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Snackgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6666

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Klassische Waffeln

Zutaten

2 große Eier, getrennt
280 g Mehl
500 ml Milch
125 ml Pflanzenöl
3 EL Zucker
1 EL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zimt
½ TL Salz

Zubereitung

Antihafbeschichtete Waffeleinsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker, Salz und Zimt unterrühren. Die Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen und dann beiseite legen. Vermengen Sie in einer dritten Schüssel das Eigelb, das Pflanzenöl, die Milch und den Vanilleextrakt. Geben Sie die Eigelbmischung zu den trockenen Zutaten und mischen Sie sie gut. Das Eiweiß unterheben, um einen glatten, dicken Teig zu erhalten. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Den Snackgrill schließen und ca. 5–6 Minuten lang oder goldbraun backen. Die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz vorsichtig entnehmen. Sofort mit dem gewünschten Belag servieren.

Kartoffelpufferwaffeln

Zutaten

2 große mehlig Kartoffeln, geschält und zerkleinert
100 g geriebener Käse
2 EL Schnittlauch, geschnitten
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Pressen Sie die Kartoffeln mit Papiertüchern fest aus, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. In einer großen Schüssel die Kartoffelmasse, Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer mischen. Geben Sie eine Schicht Kartoffelmischung (ca. 1,5 cm dick) auf jede Antihafplatte.

Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Direktwarm und mit Toppings Ihrer Wahl servieren.

Quesadilla-Waffel

Zutaten

4 mittelgroße Tortillas
1 grüne Pablano-Chilischote, dünn geschnitten
1 Jalapeño-Chilischote, entkernt und gewürfelt
150 g geriebener Käse
1 EL Olivenöl
2 TL Taco-Gewürzmischung

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Geben Sie die Poblano- und Jalapeño-Chilischoten hinzu und braten Sie sie ca. 2 Minuten lang an, bis sie weich sind. Legen Sie eine Tortilla auf jede Antihafbeschichtung und schneiden Sie sie bei Bedarf auf die gewünschte Größe zu. Eine kleine Menge geriebenen Käse, die Chilimischung und eine Prise der Taco-Gewürzmischung auf die Tortilla geben. Obenauf kommt noch etwas mehr geriebener Käse und die zweite Tortilla. Den Deckel vorsichtig schließen und ca. 15 Minuten lang backen, bis der Käse Blasen wirft und geschmolzen ist und die Tortilla leicht gebräunt ist. Mit Zutaten Ihrer Wahl servieren.

Waffeln mit Würstchen und Kartoffelbrei

Zutaten

600 g Kartoffelbrei
125 g geriebener Käse
65 g Mehl
60 ml Buttermilch
2 große Eier
4 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
3 EL gehackter Schnittlauch
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Backpulver
¼ TL Backnatron
¼ TL Knoblauchpulver

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Waffelplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. In einer großen Schüssel Butter, Buttermilch und Eier vermischen. Kartoffelbrei und Schnittlauch hinzugeben und die Masse vorsichtig vermischen. In einer anderen Schüssel das Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver verrühren. Die trockenen Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und mischen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu ¾ füllen. Den Snackgrill schließen und ca. 5 Minuten lang oder goldbraun backen. Mit Bratwürsten servieren.

Sandwich-Rezepte Käse, Tomaten und Chorizo

Zutaten

2 Scheiben Weißbrot
50 g Cheddar, in Scheiben geschnitten
50 g Chorizo

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verteilen Sie den Cheddar und die Chorizo gleichmäßig auf einer Scheibe Weißbrot. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere Antihafplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Pesto, Mozzarella und getrocknete Tomaten

Zutaten

4 getrocknete Tomaten, in Scheiben geschnitten
2 Scheiben Weißbrot, in dicke Scheiben geschnitten
50 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
1 EL grünes Pesto

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verteilen Sie das grüne Pesto gleichmäßig auf einer Scheibe Weißbrot und belegen Sie sie mit den sonnengetrockneten Tomaten und Mozzarella.

Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die antihafbeschichtete Sandwichplatte des unteren Grills. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Erdbeere, Banane und Nougatcreme

Zutaten

4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
2 Scheiben Vollkorntoast
½ Banane, in Scheiben geschnitten
1 EL Nougatcreme

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Sandwichplatten ein und heizen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verstreichen Sie die Nougatcreme gleichmäßig auf einer Scheibe Vollkorntoast und belegen Sie sie mit den Erdbeeren und Bananen. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Vollkorntoast.

Legen Sie das Sandwich auf die antihafbeschichtete Sandwichplatte des unteren Grills. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Grillrezepte

Truthahn-Pesto-Panini

Zutaten

3 Scheiben gekochter Truthahn
2 Scheiben Mozzarella
1 Panini-Brot
1 Tomaten, in Scheiben geschnitten
½ Avocado, in Scheiben geschnitten
2 TL Pesto

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Grillplatten ein und wärmen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verteilen Sie das Pesto gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Mozzarella, Truthahn, Tomate und Avocado darauf. Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Panini mit Brathähnchen und Spinat

Zutaten

2 Scheiben Mozzarella
1 Panini-Brot
½ Tomate, in Scheiben geschnitten
½ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3–4d dicke Scheiben Brathähnchen
2 TL grünes Pesto
Kleine Handvoll junger Spinat (Blätter)

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Grillplatten ein und wärmen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verteilen Sie das Pesto gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Mozzarella, Huhn, Tomate, Zwiebel und Spinat darauf. Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Panini mit Steak und Käse

Zutaten

1 Panini-Brot
75 g Lendensteak, gegart und in Scheiben geschnitten
50 g geriebener Käse
20 g roter Pfeffer, geröstet und in Scheiben geschnitten
15 g Zwiebeln, karamellisiert
2 EL Meerrettich

Zubereitung

Setzen Sie die antihafbeschichteten Grillplatten ein und wärmen Sie dann den Multi-Grill vor. Fetten Sie die antihafbeschichteten Einsätze mit Butter oder mit etwas Backspray ein. Verteilen Sie den Meerrettich gleichmäßig auf der einen Hälfte des Panini-Brots und legen Sie dann Steak, Käse, karamellisierte Zwiebeln und rotem Pfeffer darauf. Legen Sie die zweite Scheibe des Panini-Brots darauf, um das Sandwich zu vervollständigen. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague el aparato para preparar aperitivos y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar el aparato para preparar aperitivos o de realizar cualquier labor de mantenimiento, desenchúfelo de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa del aparato para preparar aperitivos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

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



NOTA: El aparato para preparar aperitivos debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarlo a la red eléctrica, limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice el aparato para preparar aperitivos por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar aperitivos.

Instalación o cambio de las placas antiadherentes

PASO 1: Abra el aparato para preparar aperitivos soltando el pestillo de bloqueo.

PASO 2: Seleccione las placas que necesita, compruebe que ambas placas coinciden y colóquelas en el aparato para preparar aperitivos.

PASO 3: Alinee la placa inferior con la resistencia y presione con cuidado hasta que los pestillos de bloqueo a fijen en su posición. Repita el procedimiento con la placa superior.



NOTA: Solo hay una manera correcta de colocar las placas de cocción en el aparato para preparar aperitivos.

Uso del aparato para preparar aperitivos

PASO 1: Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas y extiéndalo con cuidado con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que se pegue la comida.

PASO 2: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 3: Coloque las placas que necesita siguiendo las instrucciones de la sección "**Instalación o cambio de las placas antiadherentes**".

PASO 4: Enchufe el aparato para preparar aperitivos a la corriente eléctrica y enciéndalo. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para indicar que el aparato para preparar aperitivos se ha encendido y que se está calentando.

PASO 5: Precaliente el aparato para preparar aperitivos durante aproximadamente 3 minutos y medio; el indicador verde se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 6: Con unos guantes resistentes al calor, libere el pestillo de bloqueo y abra la tapa con cuidado. Añada los ingredientes preparados en el centro de cada placa inferior y, a continuación, cierre con cuidado la tapa.

PASO 7: Cocínelos durante el tiempo necesario; compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado. Si lo desea, puede hornearlos un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 8: Una vez listos, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los aperitivos con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 9: Apague y desconecte el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica.

PASO 10: Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas antiadherentes antes de empezar a cocinar. Durante su uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato para preparar aperitivos se encenderá y apagará para señalar que mantiene la temperatura óptima. No llene en exceso las placas antiadherentes, ya que los ingredientes se extenderán mientras se cocinan. Si va a hornear varias tandas de aperitivos, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado mientras cocina, ya que el aparato para preparar aperitivos expulsará vapor.



ADVERTENCIA: Las placas del aparato para preparar aperitivos alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Extracción de las placas antiadherentes

PASO 1: Deje que el aparato para preparar aperitivos se enfríe por completo antes de retirar las placas antiadherentes.

PASO 2: Pulse simultáneamente ambos botones de liberación de la placa, situados en la parte frontal del aparato para preparar aperitivos. De este modo, las placas antiadherentes saldrán ligeramente, lo que facilitará la separación.

PASO 3: Retire cada placa antiadherente sujetándola firmemente con las dos manos y, a continuación, deslícela y levántela para extraerla del aparato para preparar aperitivos. Repita el procedimiento con las placas antiadherentes superior e inferior.



PRECAUCIÓN: Deje que las placas antiadherentes se enfríen por completo antes de retirarlas del aparato para preparar aperitivos; de lo contrario, podría sufrir lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. No mezcle en exceso la masa de los gofres, ya que podría afectar a su textura final.
3. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.

4. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
5. No abra el aparato para preparar aperitivos durante el cocinado, ya que hará que se escape el calor.
6. Fíjese bien en cuando deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
7. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto ayudará a proteger el revestimiento antiadherente y facilitará la extracción de los aperitivos acabados.
8. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
9. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar el aparato para tentempiés.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el aparato para preparar aperitivos esté frío, limpio y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK6666

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Gofres clásicos

Ingredientes

2 huevos grandes, con las claras y las yemas separadas
280 g de harina común
500 ml de leche
125 ml de aceite vegetal
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de sal

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar, la sal y la canela. En un recipiente aparte, bata las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve y resérvelas. En un tercer recipiente, mezcle las yemas de huevo, el aceite vegetal, la leche y el extracto de vainilla. Añada la mezcla de las yemas a los ingredientes secos y mézclelos hasta que todo quede bien integrado. Incorpore las claras para formar una masa suave y espesa. Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre el aparato para preparar aperitivos y deje cocinar los gofres unos 5–6 minutos o hasta que se doren. Retire con cuidado los gofres con una espátula de madera o plástico resistente al calor. Sívalos inmediatamente con los aderezos que desee.

Gofres de patata estilo "Hash Brown"

Ingredientes

2 patatas Russet grandes peladas y ralladas
100 g de queso rallado
2 cucharadas de cebollino picado
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Con papel absorbente, apriete con firmeza las patatas para eliminar el exceso de líquido. En un recipiente grande, mezcle las patatas, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta. Añada una capa (de aprox. 1,5 cm de grosor) de la mezcla de patatas a cada una de las placas antiadherentes para gofres. Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 15 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Sirva inmediatamente con los aderezos que desee.

Gofres estilo quesadilla

Ingredientes

4 tortillas de tamaño medio
1 chile poblano, cortado en rodajas finas
1 jalapeño, sin semillas y cortado en dados
150 g de queso rallado
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharaditas de condimento para tacos

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Caliente el aceite de oliva en una sartén. Añada el chile poblano y el jalapeño, y fría durante aproximadamente 2 minutos hasta que se ablanden. Coloque una tortilla en cada placa antiadherente; corte para ajustar el tamaño si es necesario. Añada una pequeña cantidad de queso rallado, la mezcla de chile y jalapeño, y una pizca de condimento para tacos a la tortilla. Termine añadiendo más queso rallado encima, seguido de la segunda lámina de tortilla. Cierre con cuidado la tapa y cocine durante aproximadamente 15 minutos hasta que el queso esté burbujeante, se haya derretido y

la tortilla esté ligeramente dorada. Sirva con el acompañamiento que desee.

Gofres de salchicha y puré de patatas

Ingredientes

600 g de patatas trituradas
125 g de queso rallado
65 g de harina común
60 ml de suero de mantequilla
2 huevos grandes
4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
3 cucharadas de cebollino picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de levadura en polvo
¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
¼ de cucharadita de ajo en polvo

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para gofres y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. En un recipiente grande, mezcle la mantequilla, el suero de mantequilla y los huevos. Añada las patatas trituradas y el cebollino, y mézclelo todo suavemente. En un recipiente aparte, mezcle la harina común, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Añada los ingredientes secos a los húmedos y mézclelos. Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene $\frac{3}{4}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar aperitivos y deje cocinar los gofres durante 5 minutos o hasta que se doren. Sirva con salchichas cocinadas.

Recetas de sándwiches

Queso, tomate y chorizo

Ingredientes

2 rebanadas de pan blanco
50 g de queso cheddar en lonchas
50 g de chorizo

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el queso cheddar y el chorizo en una rebanada de pan de semillas. Añada la segunda rebanada de pan blanco encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior.

Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Pesto, mozzarella y tomate seco

Ingredientes

4 tomates secos en tiras
2 rebanadas gruesas de pan blanco
50 g de queso mozzarella en lonchas
1 cucharada de pesto verde

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el pesto verde sobre una rebanada de pan blanco y coloque tomates secos y mozzarella encima. Añada la segunda rebanada de pan blanco encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior para sándwiches. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Fresa, plátano y chocolate con avellana

Ingredientes

4 fresas en láminas
2 rebanadas de pan integral
½ plátano en rodajas
1 cucharada de crema de chocolate con avellanas

Elaboración

Instale las placas antiadherentes para sándwiches y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el chocolate con avellanas en una rebanada de pan integral y coloque las fresas y el plátano encima. Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente inferior para sándwiches. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Recetas de parrilla

Panini de pavo y pesto

Ingredientes

3 lonchas de pavo cocido
2 lonchas de mozzarella
1 pan de panini
1 tomate en rodajas
½ aguacate en rodajas
2 cucharaditas de pesto

Elaboración

Instale las placas antiadherentes de parrilla y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el pesto en una mitad del pan de panini y, a continuación, coloque la mozzarella, el pavo, el tomate y el aguacate encima. Añada la otra mitad del pan de panini encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente de parrilla inferior. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Panini de pollo asado y espinacas

Ingredientes

2 lonchas de mozzarella
1 pan de panini
½ tomate en rodajas
½ cebolla en rodajas
3–4 lonchas gruesas de pollo asado
2 cucharaditas de pesto verde
Un puñadito de hojas de espinacas baby

Elaboración

Instale las placas antiadherentes de parrilla y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el pesto en una mitad del pan de panini y coloque la mozzarella, el pollo, el tomate, la cebolla y las espinacas encima. Añada la otra mitad del pan de panini encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente de parrilla inferior. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Panini de carne y queso

Ingredientes

1 pan de panini
75 g de filete de solomillo cocinado
50 g de queso rallado
20 g de pimiento rojo asado en tiras
15 g de cebolla caramelizada
2 cucharadas de rábano picante

Elaboración

Instale las placas antiadherentes de parrilla y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Engrase las placas antiadherentes con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray. Distribuya uniformemente el rábano picante en una mitad del pan de panini y coloque la carne, el queso, la cebolla caramelizada y el pimiento rojo por encima. Añada la otra mitad del pan de panini encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa antiadherente de parrilla inferior. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar a máquina de snacks e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de snacks da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 2: limpe os compartimentos da máquina de snacks com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com papel de cozinha. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos.

Nunca utilize esfregões nem detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a máquina de snacks ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



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

Instalar ou substituir as placas antiaderentes

PASSO 1: abra a máquina de snacks desencaixando o trinco de bloqueio.

PASSO 2: selecione as placas necessárias, certificando-se de que ambas as placas correspondem e encaixam na máquina de snacks.

PASSO 3: alinhe a placa inferior com a resistência e pressione suavemente até que os trincos de bloqueio a prendam na devida posição. Repita o procedimento para a placa superior.



NOTA: as placas só encaixam numa direção na máquina de snacks.

Utilizar a máquina de snacks

PASSO 1: antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas, untando-as cuidadosamente com papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a comida cole.

PASSO 2: prepare os ingredientes a cozinhar.

PASSO 3: instale as placas necessárias, seguindo as instruções na secção "Instalar ou substituir as placas antiaderentes".

PASSO 4: ligue a ficha da máquina de snacks à tomada elétrica e ligue o produto. A luz vermelha indicadora de alimentação e a luz verde indicadora de que está pronto acendem-se, indicando que a máquina de snacks foi ligada e está a aquecer.

PASSO 5: pré-aqueça a máquina de snacks durante cerca de 3 minutos e meio; a luz verde indicadora de que está pronto irá apagar-se quando a temperatura necessária for atingida.

PASSO 6: utilizando luvas resistentes ao calor, solte cuidadosamente o trinco de bloqueio e abra a tampa. Adicione os ingredientes preparados no centro de cada placa inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 7: cozinhe durante o tempo necessário; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa. Se necessário, os snacks podem ser confecionados durante um pouco mais de tempo, até ficarem cozinhados conforme pretendido.

PASSO 8: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os snacks com uma espátula de madeira ou plástico resistente ao calor.

PASSO 9: desligue a máquina de snacks e retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 10: deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de snacks mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas antiaderentes; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Quando confecionar vários conjuntos de snacks, feche a tampa depois de remover cada conjunto para manter o calor.



CUIDADO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de snacks emite vapor.



AVISO: a máquina de snacks e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Remover as placas antiaderentes

PASSO 1: deixe a máquina de snacks arrefecer completamente antes de tentar retirar as placas antiaderentes.

PASSO 2: prima simultaneamente ambos os botões de libertação das placas na parte frontal da máquina de snacks; as placas antiaderentes saltam ligeiramente, facilitando a respetiva remoção.

PASSO 3: retire cada placa antiaderente segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de snacks. Repita para as placas antiaderentes superior e inferior.



CUIDADO: deixe sempre que as placas antiaderentes arrefeçam completamente antes de tentar removê-las da máquina de snacks; se não o fizer, causará ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada poço.
2. Tenha cuidado para não misturar demasiado a massa para waffles, pois isso pode afetar a textura.
3. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
4. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a garantir uma consistência suave e a evitar grumos.
5. Evite abrir a máquina de snacks durante a cozedura, uma vez que permite a saída de calor.

6. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
7. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos snacks preparados.
8. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
9. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de doces, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

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

Especificações

Código do produto: EK6666

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Saída: 750 W

RECEITAS



Waffles clássicos

Ingredientes

- 2 ovos grandes, separados
- 280 g de farinha sem fermento
- 500 ml de leite
- 125 ml de óleo vegetal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de canela
- ½ colher de chá de sal

Método

Instale as placas antiaderentes para waffles e pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o sal e a canela. Numa taça à parte, bata as claras até formar picos rígidos e, em seguida, reserve. Numa terceira taça, misture as gemas, o óleo vegetal, o leite e o extrato de baunilha. Adicione a mistura das gemas aos ingredientes secos e misture bem. Adicione as claras para formar uma massa suave e espessa. Verta cuidadosamente a massa na máquina de snacks e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de snacks e deixe cozinhar durante cerca de 5 a 6 minutos ou até ficarem dourados. Remova cuidadosamente os waffles com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor. Sirva imediatamente com as coberturas pretendidas.

Waffles com batatas hash brown

Ingredientes

2 batatas Russet grandes, descascadas e raladas

100 g de queijo ralado

2 colheres de sopa de cebolinho, picado

½ colher de chá de sal

¼ de colher de chá de pimenta

Método

Instale as placas antiaderentes para waffles e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks.

Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.

Utilizando papel de cozinha, aperte firmemente as batatas para remover o excesso de líquido.

Numa tigela grande, combine as batatas, o queijo, o cebolinho, o sal e a pimenta.

Adicione uma camada da mistura de batata (cerca de 1,5 cm de espessura) a cada uma das placas antiaderentes para waffles.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, até ficar dourado e estaladiço. Sirva imediatamente com coberturas a gosto.

Waffles quesadilla

Ingredientes

4 tortilhas médias

1 pimento poblano verde, cortado em fatias finas

1 jalapeño, sem sementes e cortado em cubos

150 g de queijo ralado

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de chá de mistura de temperos para tacos

Método

Instale as placas antiaderentes para waffles e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks.

Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.

Aqueça o azeite numa frigideira. Adicione o pimento poblano e o jalapeño e frite durante aproximadamente 2 minutos, até ficarem macios.

Coloque uma tortilha em cada placa antiaderente; corte à medida da placa, se necessário. Adicione

uma pequena quantidade do queijo ralado, da mistura de pimentos e uma pitada da mistura de

temperos para taco à tortilha. Termine com mais queijo ralado por cima, seguido da segunda tortilha.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, até o queijo

borbulhar e derreter e a tortilha ficar ligeiramente dourada. Sirva com acompanhamentos a gosto.

Waffles "bangers and mash"

Ingredientes

600 g de puré de batata
125 g de queijo ralado
65 g de farinha sem fermento
60 ml de leiteiro
2 ovos grandes
4 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
3 colheres de sopa de cebolinho picado
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta
½ colher de chá de fermento em pó
¼ de colher de chá de bicarbonato de sódio
¼ colher de chá de alho em pó

Método

Instale as placas antiaderentes para waffles e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Numa tigela grande, misture a manteiga, o leiteiro e os ovos. Adicione o puré de batata e o cebolinho, misturando suavemente para combinar. Utilizando uma tigela separada, bata a farinha sem fermento, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o sal, a pimenta e o alho em pó. Adicione os ingredientes secos aos ingredientes húmidos e combine-os. Verta cuidadosamente a massa na máquina de snacks e encha cada secção a $\frac{3}{4}$. Feche a máquina de snacks e deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos ou até ficarem dourados. sirva com salsichas cozidas.

Receitas de sanduíches Queijo, tomate e chouriço

Ingredientes

2 fatias de pão branco
50 g de queijo cheddar, fatiado
50 g de chouriço

Método

Instale as placas antiaderentes para sanduíches e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o queijo cheddar e o chouriço numa fatia de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão branco por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa antiaderente inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

Pesto, queijo mozzarella e tomate seco

Ingredientes

4 fatias de tomate seco
2 fatias grossas de pão branco
50 g de queijo mozzarella, fatiado
1 colher de sopa de pesto verde

Método

Instale as placas antiaderentes para sanduíches e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o pesto verde sobre uma fatia do pão branco e, em seguida, disponha os tomates secos e o queijo mozzarella por cima. Coloque a segunda fatia de pão branco por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa antiaderente para sanduíches inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

Morango, banana e chocolate com avelã

Ingredientes

- 4 morangos, cortados
- 2 fatias de pão integral
- ½ banana, cortada
- 1 colher de sopa de creme de chocolate com avelã

Método

Instale as placas antiaderentes para sanduíches e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o creme de chocolate com avelã numa fatia de pão integral e, em seguida, disponha os morangos e a banana por cima. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa antiaderente para sanduíches inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

Receitas para chapa Panini com peru e pesto

Ingredientes

- 3 fatias de peru cozido
- 2 fatias de queijo mozzarella
- 1 pão de panini
- 1 tomate, fatiado
- ½ abacate, fatiado
- 2 colheres de chá de pesto

Método

Instale as placas de chapa antiaderentes e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o pesto em metade do pão de panini e, em seguida, disponha o queijo mozzarella, o peru, o tomate e o abacate por cima. Coloque a segunda metade do pão de panini por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa de chapa antiaderente inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

Panini de frango assado e espinafre

Ingredientes

- 2 fatias de queijo mozzarella
- 1 pão de panini
- ½ tomate, fatiado
- ½ cebola, fatiada
- 3 a 4 fatias grossas de frango assado
- 2 colheres de chá de pesto verde
- Pequeno punhado de folhas de espinafres bebé

Método

Instale as placas de chapa antiaderentes e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o pesto em metade do pão de panini e, em seguida, disponha o queijo mozzarella, o frango, o tomate, a cebola e o espinafre por cima. Coloque a segunda metade do pão de panini por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa de chapa antiaderente inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

Panini de bife e queijo

Ingredientes

- 1 pão de panini
- 75 g de bife de lombo, cozinhado e fatiado
- 50 g de queijo ralado
- 20 g de pimento vermelho, assado e fatiado
- 15 g de cebolas, caramelizadas
- 2 colheres de sopa de rábano

Método

Instale as placas de chapa antiaderentes e, em seguida, pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar. Espalhe uniformemente o rábano em metade do pão de panini e, em seguida, disponha o bife, o queijo, as cebolas caramelizadas e o pimento vermelho por cima. Coloque a segunda metade do pão de panini por cima para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa de chapa antiaderente inferior. Feche a tampa e deixe tostar durante aproximadamente 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere la macchina per snack e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per snack dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 2: pulire la piastra per snack con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirla con carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per la pulizia della macchina per snack o dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



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

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

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



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

Installazione o sostituzione delle piastre antiaderenti

PASSAGGIO 1: aprire la piastra per snack sganciando il dispositivo di bloccaggio.

PASSAGGIO 2: scegliere le piastre di cottura da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo, quindi posizionarle nell'apparecchio.

PASSAGGIO 3: allineare la piastra di cottura antiaderente inferiore all'elemento riscaldante ed esercitare una leggera pressione finché i dispositivi di bloccaggio non l'avranno fissata in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.



NOTA: le piastre di cottura possono essere inserite nella macchina per waffle in un'unica direzione.

Utilizzo della macchina per snack

PASSAGGIO 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che gli alimenti restino attaccati.

PASSAGGIO 2: preparare gli ingredienti da cuocere.

PASSAGGIO 3: installare le piastre di cottura da utilizzare seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Installazione o sostituzione delle piastre antiaderenti**".

PASSAGGIO 4: collegare la piastra per snack all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, a indicare che la piastra della macchina per snack è accesa e si sta riscaldando.

PASSAGGIO 5: preriscaldare la piastra per snack per circa 3 minuti e mezzo. La spia verde che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso si spegne quando viene raggiunta la temperatura richiesta.

PASSAGGIO 6: utilizzando i guanti resistenti al calore, sganciare con attenzione il dispositivo di bloccaggio e aprire il coperchio. Aggiungere gli ingredienti preparati al centro della piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

PASSAGGIO 7: cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con cautela. È possibile cuocere gli snack un po' più a lungo, fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 8: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere gli snack con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

PASSAGGIO 9: spegnere e scollegare la piastra per snack dall'alimentazione elettrica.

PASSAGGIO 10: lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia verde di dispositivo pronto si accende e si spegne per segnalare che la piastra per snack sta mantenendo la temperatura. Non collocare sulle piastre antiaderenti una quantità eccessiva di ingredienti poiché questi possono espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più snack, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la piastra per snack emetterà del vapore.



AVVERTENZA: il prodotto e le piastre di cottura diventano molto caldi durante l'uso; usare sempre guanti resistenti al calore per prevenire possibili lesioni.

Rimozione delle piastre antiaderenti

PASSAGGIO 1: far raffreddare le piastre antiaderenti prima di tentare di rimuoverle dall'apparecchio.

PASSAGGIO 2: premere simultaneamente entrambi i pulsanti di sblocco delle piastre antiaderenti sulla parte anteriore dell'apparecchio, in modo da estrarle con più facilità.

PASSAGGIO 3: rimuovere ciascuna piastra antiaderente tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dall'apparecchio. Ripetere l'operazione per la piastra antiaderente superiore e inferiore.



ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre antiaderenti prima di rimuoverle dall'apparecchio, onde evitare possibili lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Evitare di mescolare eccessivamente la pastella per non compromettere la consistenza dei waffle.
3. Se si usa una pastella, versarne lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
4. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza omogenea e priva di grumi.
5. Non aprire la piastra per snack durante la cottura per evitare che il calore si disperda.

6. I waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
7. Utilizzare sempre burro od olio per preparare al meglio le piastre antiaderenti. Ciò permetterà di preservare il rivestimento antiaderente e semplificherà la rimozione degli snack, una volta pronti.
8. L'uso di utensili di plastica o legno resistenti al calore aiuterà a proteggere il rivestimento antiaderente.
9. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per dolcetti, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Come riporre il prodotto

Controllare che la piastra per snack sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno al prodotto senza stringerlo troppo per evitare che si danneggi.

Specifiche

Codice prodotto: EK6666

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 750 W

RICETTE



Waffle classici

Ingredienti

2 uova grandi, separate
280 g di farina semplice
500 ml di latte
125 ml di olio vegetale
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di cannella
½ cucchiaino di sale

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il sale e la cannella. In un altro recipiente, sbattere gli albumi fino a montarli a neve, quindi mettere da parte. In un terzo recipiente, mescolare i tuorli, l'olio vegetale, il latte e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il composto di tuorli agli ingredienti secchi e mescolare bene. Incorporare gli albumi fino a formare una pastella liscia e densa. Versare con cautela la pastella nella macchina per snack; riempire ogni stampo fino ai $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per snack e cuocere per circa 5–6 minuti o finché gli snack non risultano dorati. Rimuovere i waffle con una spatola di legno o di plastica resistente al calore.

Servire immediatamente con i condimenti desiderati.

Waffle di patate

Ingredienti

2 patate Russet grandi, pelate e spezzettate
100 g di formaggio grattugiato
2 cucchiaini di erba cipollina tritata
½ cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Utilizzando della carta assorbente, fare pressione con forza sulle patate per rimuovere il liquido in eccesso. In una terrina grande, unire le patate, il formaggio, l'erba cipollina, il sale e il pepe.

Aggiungere uno strato di patate (di circa 1,5 cm di spessore) in ciascuna delle piastre antiaderenti. Chiudere delicatamente il coperchio e far cuocere per circa 15 minuti, fino a ottenere una superficie croccante e dorata. Servire immediatamente con i condimenti desiderati.

Waffle di quesadilla

Ingredienti

4 tortillas medie
1 peperoncino poblano verde, a fette sottili
1 jalapeño, privato dei semi e tagliato a dadini
150 g di formaggio grattugiato
1 cucchiaio di olio d'oliva
2 cucchiaini di condimento per taco

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack.

Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray.

Scaldare l'olio in una padella. Aggiungere peperoncino poblano e jalapeño e farli soffriggere per circa 2 minuti, finché non risultano morbidi.

Posizionare una tortilla in ciascuna piastra antiaderente e tagliare eventuali parti in eccesso. Aggiungere una piccola quantità di formaggio grattugiato, il mix di peperoncini e una spolverata di condimento per taco sulla tortilla. Infine, aggiungere ancora formaggio grattugiato e coprire con la seconda tortilla. Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, finché il formaggio non diventa filante e la tortilla non risulta dorata. Servire con i condimenti desiderati.

Waffle con salsicce e purè

Ingredienti

600 g di purè di patate
125 g di formaggio grattugiato
65 g di farina 00
60 ml di latticello
2 uova grandi
4 cucchiaini di burro non salato, fuso
3 cucchiaini di erba cipollina tritata
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
½ cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
¼ di cucchiaino di aglio in polvere

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per waffle e preriscaldare la macchina per snack.

Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. In una terrina capiente, mescolare il burro, il latticello e le uova. Aggiungere le patate schiacciate e l'erba cipollina, quindi amalgamare gli ingredienti delicatamente. In un'altra terrina, mescolare farina, lievito in polvere, bicarbonato, sale, pepe e aglio in polvere. Aggiungere gli ingredienti secchi agli ingredienti umidi e amalgamare. Versare con cautela la pastella nella macchina per snack e riempire ogni stampo fino ai $\frac{3}{4}$. Chiudere la macchina per snack e cuocere per circa 5 minuti o finché gli snack non risultano dorati. Servire con salsicce ben cotte.

Ricette per sandwich

Formaggio, pomodoro e chorizo

Ingredienti

2 fette di pane bianco
50 g di cheddar a fette
50 g di chorizo

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per tramezzini e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Distribuire uniformemente il formaggio cheddar e il chorizo su una fetta di pane. Chiudere con la seconda fetta di pane bianco per completare il sandwich. Collocare il sandwich sulla piastra antiaderente inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Pesto, mozzarella e pomodori secchi

Ingredienti

4 pomodori secchi a fettine
2 fette spesse di pane bianco
50 g di mozzarella a fette
1 cucchiaio di pesto

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per tramezzini e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Spalmare uno strato uniforme di pesto su una fetta di pane bianco e aggiungere i pomodori secchi e la mozzarella. Chiudere con la seconda fetta di pane bianco per completare il sandwich.

Posizionare il tramezzino sulla piastra antiaderente inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Fragola, banana e crema di nocciole

Ingredienti

4 fragole a fette
2 fette di pane integrale
½ banana a fette
1 cucchiaino di crema di nocciole

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti per tramezzini e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Spalmare uno strato uniforme di crema di nocciole su una fetta di pane integrale e disporre le fragole e la banana. Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il sandwich. Posizionare il tramezzino sulla piastra antiaderente inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Ricette alla griglia

Panino con pesto e tacchino

Ingredienti

3 fette di tacchino cotto
2 fette di mozzarella
1 panino
1 pomodoro, a fette
½ avocado, a fette
2 cucchiaini di pesto

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Distribuire uniformemente il pesto su una metà del panino, quindi aggiungere la mozzarella, il tacchino, il pomodoro e l'avocado. Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich. Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Panino con pollo arrosto e spinaci

Ingredienti

2 fette di mozzarella
1 panino
½ di pomodoro tagliato a fette
½ cipolla, a fette
3–4 fette spesse di pollo arrosto
2 cucchiaini di pesto
Una piccola manciata di foglie di spinacini

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Distribuire uniformemente il pesto su una metà del panino, quindi disporre la mozzarella, il pollo, il pomodoro, la cipolla e gli spinacini. Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich. Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Panino con bistecca e formaggio

Ingredienti

1 panino
75 g di controfiletto, cotto e affettato
50 g di formaggio grattugiato
20 g di peperone rosso, arrostito e affettato
15 g di cipolle caramellate
2 cucchiaini di rafano

Procedimento

Installare le piastre antiaderenti a griglia e preriscaldare la macchina per snack. Ungere le piastre antiaderenti utilizzando il burro o un leggero strato di olio spray. Stendere uniformemente il rafano su una metà del panino, quindi disporre la bistecca, il formaggio, le cipolle caramellate e le strisce di peperone. Chiudere con la seconda metà del panino per completare il sandwich. Posizionare il panino sulla piastra antiaderente a griglia inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć opiekacz do przekąsek i odłączyć go od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć opiekacz do przekąsek od zasilania sieciowego i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: obudowę opiekacza do przekąsek wytrzyj miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Do czyszczenia opiekacza do przekąsek i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: opiekacz do przekąsek należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

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



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

Montaż lub wymiana płytek z powłoką zapobiegającą przywieraniu

KROK 1: otwórz opiekacz do przekąsek, odpinając zatrzask blokujący.

KROK 2: wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie, i umieść je w urządzeniu.

KROK 3: wyrównaj dolną płytę z elementem grzejnym i delikatnie naciśnij, aż zatrzaski zablokują ją na swoim miejscu. Powtórz te czynności w przypadku płyty górnej.



UWAGA: płyty grzejne mogą być przymocowane do opiekacza tylko w jeden sposób.

Używanie opiekacza do przekąsek

KROK 1: przed każdym użyciem nanieś ostrożnie na płyty cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przyklepaniu się żywności.

KROK 2: przygotuj potrzebne składniki.

KROK 3: zamontuj wymagane płyty, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Montaż lub wymiana płytek z powłoką zapobiegającą przywieraniu**”.

KROK 4: podłącz opiekacz do źródła zasilania i włącz go. Lampka zasilania zaświeci się na czerwono, a lampka kontrolna na zielono, sygnalizując włączenie opiekacza i jego nagrzewanie.

KROK 5: rozgrzewaj opiekacz przez około 3½ minuty. Po osiągnięciu wymaganej temperatury wskaźnik gotowości się wyłączy.

KROK 6: używając rękawic termoodpornych, ostrożnie zwolnij zatrząsk blokujący i otwórz pokrywę. Dodaj przygotowane składniki na środku każdej dolnej płytki, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 7: piecz przez wymagany czas, sprawdzając okresowo poziom wypieczenia. W tym celu ostrożnie otwórz pokrywę. W razie potrzeby przekąski można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 8: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij przekąski, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką.

KROK 9: wyłącz opiekacz i odłącz go od źródła zasilania.

KROK 10: Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury. Nie należy przepelniać płyt grzejnych z powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Piekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ w wnętrzu opiekacza będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy opiekacz do przekąsek i płyty nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Zdejmowanie płyt z powłoką zapobiegającą przywieraniu

KROK 1: przed wyjęciem płyt odczekaj, aż urządzenie całkiem ostygnie.

KROK 2: naciśnij jednocześnie obydwa przyciski zwalniające płyty z przodu opiekacza; płyty lekko się wysuną, co ułatwi ich wyjęcie.

KROK 3: wyjmij każdą płytę, chwytając ją mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z opiekacza. Powtórz tę czynność w przypadku górnej i dolnej płytki.



PRZESTROGA: przed wyjęciem płyt z opiekacza należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. Należy uważać, aby nie mieszać zbyt mocno ciasta, ponieważ może to wpłynąć na konsystencję gófrów.
3. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli włączyć jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepelnienia.
4. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
5. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania opiekacza, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
6. Gdy z gófrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.

7. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Pomoże to chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu i ułatwi usunięcie gotowych wypieków.
8. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
9. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia do wypieków, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed odłożeniem opiekacza w suche i chłodne miejsce należy sprawdzić, czy urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza do przekąsek. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6666

Wyjście: 750 W

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

PRZEPISY



Klasyczne gofry

Składniki

2 duże jajka, ubite
280 g mąki pszennej
500 ml mleka
125 ml oleju roślinnego
3 łyżki cukru
1 łyżka proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki soli

Metoda

Zamocuj płyty grzejne z powłoką zapobiegająca przywieraniu i rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier, sól i cynamon. W oddzielnej misce ubij białka aż do uzyskania sztywnej piany, a następnie odłóż je na bok. W trzeciej misce wymieszaj żółtka, olej roślinny, mleko i ekstrakt waniliowy. Dodaj mieszaninę z żółtkami do suchych składników i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj białka, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełni każdy otwór mniej więcej do $\frac{2}{3}$ wysokości. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–6 minut lub do uzyskania złotego koloru. Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej łopatk. Podawać natychmiast z wybranymi dodatkami.

Ziemniaczane gofry

Składniki

2 duże ziemniaki Russet, obrane i rozdrobnione
100 g startego sera

2 łyżki szczypiorku, pociętego

½ łyżeczki soli

¼ łyżeczki pieprzu

Metoda

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Używając ręczników papierowych, mocno ściśnij ziemniaki, aby usunąć nadmiar płynu. W dużej misce wymieszaj ziemniaki, ser, szczypiorek, sól i pieprz. Wyłóż warstwę mieszanki ziemniaczanej (ok. 1,5 cm grubości) na każdej z nieprzywierających płyt. Zamknij pokrywę i piecz przez około 15 minut, aż gofry staną się chrupiące i brązowe. Podawaj od razu z dowolnymi dodatkami.

Quesadilla gofrowa

Składniki

4 średnie tortille

1 zielona papryka poblano, cienko pokrojona w plasterki

1 papryka jalapeño, z pestkami i pokrojona w kostkę
150 g startego sera

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

2 łyżeczki mieszanki przypraw do tacos

Metoda

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Podgrzej oliwę z oliwek na patelni. Dodaj papryki poblano oraz jalapeño i smaż przez ok. 2 minuty, aż zmiękną. Umieścić tortillę na każdej płycie; w razie potrzeby przyciąć do odpowiedniej wielkości. Na tortillę wyłóż niewielką ilość startego sera, mieszankę papryk i posyp mieszanką przypraw do taco. Na wierzchu posyp garścią startego sera, a następnie na górze umieść drugą tortillę. Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 15 minut, aż ser się roztopi, a tortilla lekko się przyrumieni. Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Gofry z kielbaskami i purée ziemniaczanym

Składniki

600 g tłuczonych ziemniaków

125 g startego sera

65 g mąki pszennej

60 ml maślanek

2 duże jajka

4 łyżki roztopionego masła niesolonego

3 łyżki posiekanego szczypiorku

½ łyżeczki soli

¼ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki proszku do pieczenia

¼ łyżeczki sody oczyszczonej

¼ łyżeczki czosnku w proszku

Metoda

Zamontuj płyty do gofrów pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. W dużej misce wymieszaj masło, maślanek i jajka. Dodaj purée ziemniaczane i szczypiorek, delikatnie mieszając do połączenia. W drugiej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, pieprz i czosnek w proszku. Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj. Ostrożnie wlej ciasto do opiekacza; napełnij każdy otwór mniej więcej do $\frac{3}{4}$ wysokości. Zamknij pokrywę i piecz przez około 5 minut lub do uzyskania złotego koloru. Podaj z gotowanymi kielbaskami.

Przepisy na kanapki

Kanapka z serem, pomidorem i chorizo

Składniki

2 kromki białego chleba
50 g sera cheddar w plasterkach
50 g chorizo

Metoda

Zamontuj płyty z powłoką nieprzywierającą, a następnie rozgrzej opiekacz do przekąsek. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozłóż cheddar i chorizo na jednej kromce chleba. Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę. Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z pesto, mozzarellą i pomidorami suszonymi na słońcu

Składniki

4 pomidory pokrojone w plasterki
2 kromki białego chleba, grubo pokrojone
50 g mozzarelli w plasterkach
1 łyżka zielonego pesto

Metoda

Zamontuj płyty z powłoką nieprzywierającą, a następnie rozgrzej opiekacz do przekąsek. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozsmaruj pesto na kromce białego chleba, a następnie ułóż na niej suszone pomidory i ser mozzarella. Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę. Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka z kremem czekoladowo-orzechowym, truskawkami i bananami

Składniki

4 truskawki pokrojone w plasterki
2 kromki chleba pełnoziarnistego
½ pokrojonego banana
1 łyżka kremu czekoladowo-orzechowego

Metoda

Zamontuj płyty z powłoką nieprzywierającą, a następnie rozgrzej opiekacz do przekąsek. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozsmaruj krem czekoladowo-orzechowy na jednej kromce chleba razowego, a następnie ułóż truskawki i banana na wierzchu. Ułóż drugą kromkę chleba na górze, aby stworzyć kanapkę. Umieść przygotowaną kanapkę na dolnej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Przepisy do grillowania na płycie do grillowania Panini z indykiem i pesto

Składniki

3 plasterki gotowanego indyka
2 plasterki mozzarelli
1 bochenek panini
1 pomidor pokrojony w plasterki
½ awokado, pokrojonego
2 łyżeczki pesto

Metoda

Zamontuj płyty do grillowania, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozsmaruj pesto na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej kawałki sera mozzarella, indyka, pomidorów i awokado. Potem przykryj wszystko drugą połową panini. Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Panini z pieczonym kurczakiem i ze szpinakiem

Składniki

2 plasterki mozzarelli
1 bochenek panini
½ pomidora pokrojonego w plasterki
½ cebuli pokrojonej w plasterki
3–4 grube plastry pieczonego kurczaka
2 łyżeczki zielonego pesto
garstka liści szpinaku baby

Metoda

Zamontuj płyty do grillowania, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozsmaruj bazyliowe pesto na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej ser mozzarella, kurczaka, pomidora, cebulę i szpinak. Potem przykryj wszystko drugą połową panini. Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Panini ze stekiem i z serem

Składniki

1 bochenek panini
75 g steku z polędwicy, gotowanego i pokrojonego w plasterki
50 g startego sera
20 g czerwonej papryki, pieczonej i pokrojonej w plasterki
15 g cebuli karmelizowanej
2 łyżki chrzanu

Metoda

Zamontuj płyty do grillowania, a następnie rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem. Równomiernie rozprowadź chrzan na połowie bochenka panini, a następnie ułóż na niej stek, ser, karmelizowaną cebulę oraz paski upieczonej papryki. Potem przykryj wszystko drugą połową panini. Umieść kanapkę na dolnej płycie do grillowania pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywę i przypiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Notes



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

CD230425/MD000000/V1