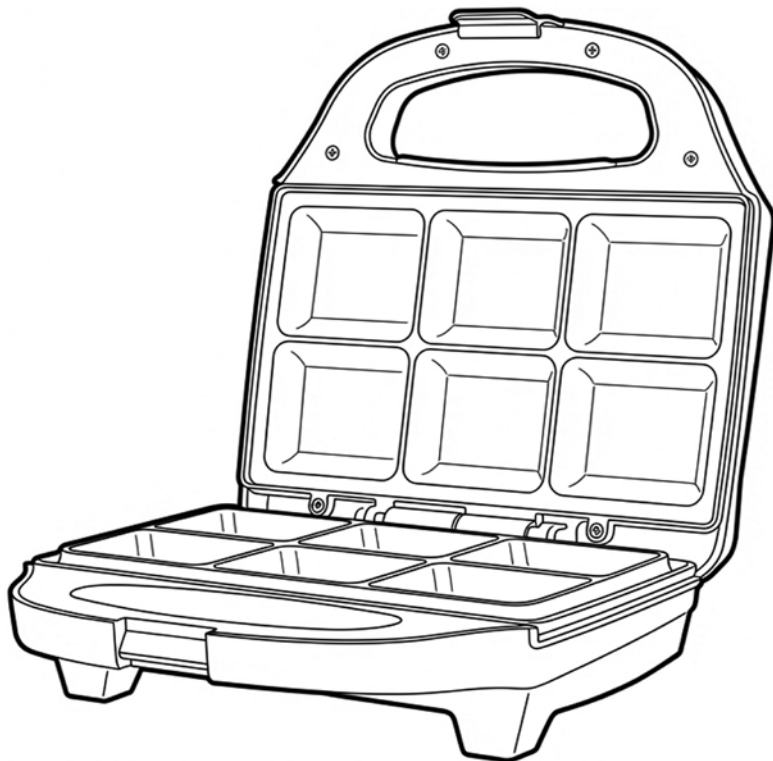


# User manual

Bite maker



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

# Important safety

Please read carefully

---

**FR | Informations de sécurité importantes**

Veuillez les lire attentivement

**NL | Belangrijk voor de veiligheid**

Lees zorgvuldig

**DE | Wichtige Sicherheitsinformationen**

Bitte sorgfältig lesen

**ES | Seguridad importante**

Lea con atención

**PT | Informações de segurança importantes**

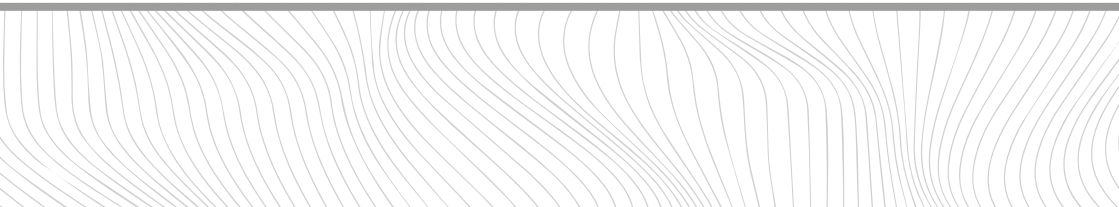
Leia atentamente

**IT | Importanti istruzioni di sicurezza**

Leggere attentamente

**PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa**

Przeczytaj uważnie



## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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



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



**WARNING:** Keep the appliance away from flammable materials.

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



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



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

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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



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



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

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

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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



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



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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



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



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



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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



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



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

**PL** | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## **ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

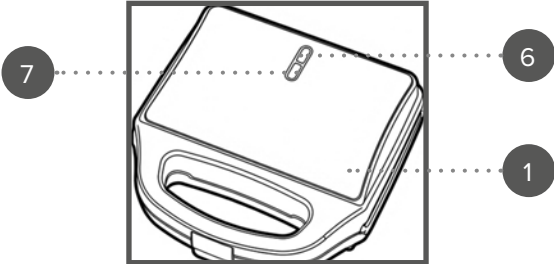
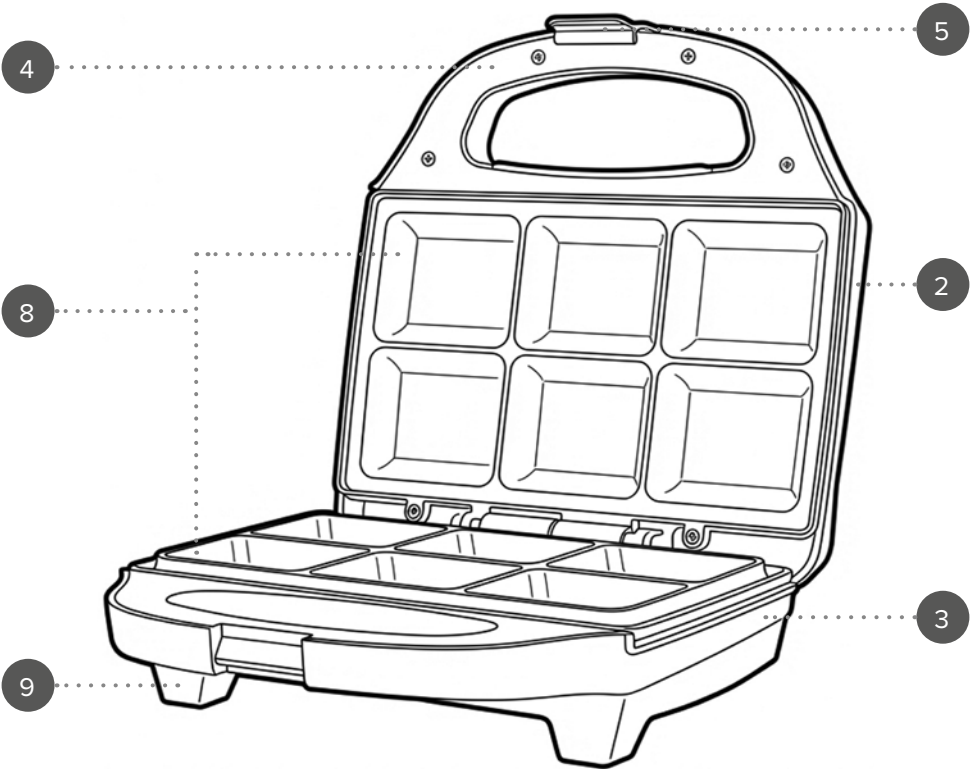




Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**  
**MADE IN CHINA.**

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



**EN** | Description of parts

1. Bite maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Handle
5. Locking clip
6. Red power indicator light
7. Green ready indicator light
8. Non-stick coated cooking plates
9. Non-slip feet

**FR** | Description des pièces

1. Bloc principal de l'appareil à mini-bouchées
2. Capot supérieur
3. Capot inférieur
4. Poignée
5. Clip de verrouillage
6. Voyant lumineux d'alimentation rouge
7. Voyant lumineux vert prêt
8. Plagues de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
9. Pieds antidérapants

**NL** | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de hapjesmaker
2. Bovenbehuizing
3. Onderbehuizing
4. Handgreep
5. Vergrendelclip
6. Rood stroomlampje
7. Groen gereed-lampje
8. Kookplaten met antiaanbaklaag
9. Antislipvoetjes

**DE** | Beschreibung der Teile

1. Bite-Maker-Gerät
2. Obergehäuse
3. Untergehäuse
4. Griff
5. Verriegelungsclip
6. Rote Betriebsanzeigeleuchte
7. Grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte
8. Antihafbeschichtete Backplatten
9. Rutschfeste Standfüße

**ES** | Descripción de las partes

1. Unidad principal de la máquina para bocados
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa
5. Clip de bloqueo
6. Indicador luminoso rojo de encendido
7. Indicador luminoso verde de listo
8. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
9. Patas antideslizantes

**PT** | Descrição das partes

1. Unidade principal da máquina de bites
2. Tampa superior
3. Base inferior
4. Pega
5. Presilha de bloqueio
6. Luz indicadora vermelha de alimentação
7. Luz indicadora verde de pronto
8. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
9. Pés antiderrapantes

**IT** | Descrizione delle parti

1. Unità principale della piastra per bocconcini
2. Corpo superiore
3. Corpo inferiore
4. Manico
5. Fermaglio di sicurezza
6. Spia rossa di alimentazione
7. Spia verde di pronto utilizzo
8. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
9. Piedini antiscivolo

**PL** | Opis części

1. Korpus urządzenia do mini przekąsek
2. Górna obudowa
3. Dolna obudowa
4. Uchwyt
5. Zatrzask blokujący
6. Czerwona lampka kontrolna zasilania
7. Zielona lampka kontrolna gotowości
8. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
9. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don't



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

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

Care and maintenance

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

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

**STEP 3:** Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe clean with a paper towel or nonabrasive scourer. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the bite maker, as this could damage the surface.



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

Instructions for use  
Before first use

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



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

Using the bite maker

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

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

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

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

**STEP 4:** Carefully lift the locking latch and open the lid using heat-resistant oven gloves.

**STEP 5:** Pour the prepared protein bite mixture evenly between the six non-stick coated cooking wells, carefully close the lid and close the locking latch.

**STEP 6:** Cook the protein bite mixture for 8–10 minutes or until cooked through. The cooking time will vary dependent upon the type and quantity of ingredients used. If needed, the protein bites can be cooked a little while longer, until they are cooked through.

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

**STEP 8:** When making multiple batches of protein bites, close the lid after removing each batch to maintain the heat and wait for the green ready indicator light to switch off before adding further ingredients.

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



**NOTE:** Always preheat the non-stick cooking plates before starting to cook. During use the green power indicator light will cycle on and off to signal that the bite maker is maintaining the temperature. When making protein bites, open the lid and leave in the bite maker to cool completely before removing.



**CAUTION:** Exercise caution during cooking; the bite maker will emit steam. Never use the bite maker with the lid open.



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

Storage

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

Specifications

Product code: EK6976

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 750 W

# RECIPES



## Banana peanut butter oat bites

Makes 6 bites

### Ingredients

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1 medium banana              | 25–30 g protein powder |
| 100 g rolled oats            | 60 ml maple syrup      |
| 65 g peanut butter           | 1.5 tbsp coconut oil   |
| 45 g chocolate chips         | ¼ tsp vanilla extract  |
| 30 g walnuts, finely chopped | ¼ tsp salt             |

### Bake time

20–22 minutes

### Nutrition

Each bite provides 9.1 g of protein

## Peanut butter date oat bites

Makes 6 bites

### Ingredients

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 64 g peanut butter           | 40 g rolled oats    |
| 60 g dates, whole and pitted | 37 g protein powder |
| 55 g Greek yoghurt           | 1 tbsp cinnamon     |

### Bake time

10–12 minutes

### Nutrition

Each bite provides 9.7 g of protein

## Low sugar baked protein bites

Makes 6 bites

### Ingredients

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| 72 g cream cheese      | 17 g almond or coconut flour  |
| 58 g peanut butter     | 4 g chocolate chips           |
| 36–54 g protein powder | 35 ml milk or milk substitute |

### Bake time

10–12 minutes

### Nutrition

Each bite provides 10.1 g of protein

## Fudge brownie protein bites

Makes 6 bites

### Ingredients

|                                  |                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 219 g reduced sodium black beans | 3.5 g chocolate chips (optional)                             |
| 45 g chocolate protein powder    | 2.5 g ground coffee                                          |
| 28 g peanut oil                  | 0.75 g salt                                                  |
| 28 g sweetener                   | 29 ml milk substitute (add more if the mixture is too thick) |
| 10 g cocoa powder                |                                                              |

### Bake time

12–15 minutes

### Nutrition

Each bite provides 8.5 g of protein

## Protein cookie bites

Makes 6 bites

### Ingredients

|                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| 73.2 g unsweetened apple sauce or 1 banana | 3.5 g chocolate chips |
| 72 g oat flour                             | 2.4 g baking powder   |
| 36 g vanilla protein powder                | 1.2 g cinnamon        |
| 33.6 g coconut oil                         | 0.9 g salt            |
| 24 g light brown sugar                     | 1 medium egg          |
|                                            | 6 ml vanilla extract  |

### Bake time

8–10 minutes

### Nutrition

Each bite provides 10.9 g of protein

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

## À faire et à ne pas faire



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

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

## Entretien et maintenance

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

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

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



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

## Instructions d'utilisation Avant la première utilisation

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



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

## Utilisation de l'appareil à mini-bouchées

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

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

**ÉTAPE 2 :** Branchez l'appareil à mini-bouchées sur la prise secteur et mettez-le sous tension. Le voyant lumineux d'alimentation rouge et le voyant lumineux vert prêt s'allument, indiquant que l'appareil à mini-bouchées est en marche et en cours de préchauffage.

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

**ÉTAPE 4 :** Relevez délicatement le clip de verrouillage et ouvrez le couvercle en utilisant des gants de four résistants à la chaleur.

**ÉTAPE 5 :** Répartissez uniformément le mélange de bouchées protéinées préparé dans les six alvéoles de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, refermez soigneusement le couvercle, puis rabaissez le clip de verrouillage.

**ÉTAPE 6 :** Faites cuire le mélange de bouchées protéinées pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à cœur. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type et de la quantité d'ingrédients utilisés. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson des bouchées protéinées jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites à cœur.

**ÉTAPE 7 :** Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle à l'aide de gants de four résistants à la chaleur, puis retirez les bouchées protéinées cuites à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

**ÉTAPE 8 :** Lorsque vous préparez plusieurs fournées de bouchées protéinées, refermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée afin de conserver la chaleur et attendez que le voyant lumineux vert prêt s'éteigne avant d'ajouter de nouveaux ingrédients.

**ÉTAPE 9 :** Éteignez l'appareil à mini-bouchées et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



**REMARQUE :** Préchauffez toujours les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux vert s'allumera et s'éteindra par intermittence pour indiquer que l'appareil à mini-bouchées maintient la température. Lorsque vous préparez des bouchées protéinées, ouvrez le couvercle et laissez-les dans l'appareil à mini-bouchées jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi avant de les retirer.



**ATTENTION :** Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; l'appareil à mini-bouchées dégage de la vapeur. N'utilisez jamais l'appareil à mini-bouchées lorsque le couvercle est ouvert.



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

## Stockage

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

## Caractéristiques

Code produit : EK6976

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 750 W

# RECETTES



## Bouchées à la banane, au beurre de cacahuète et aux flocons d'avoine

Pour 6 bouchées

### Ingrédients

1 banane moyenne  
100 g de flocons d'avoine  
65 g de beurre de cacahuète  
45 g de pépites de chocolat  
30 g de noix, finement hachées

25–30 g de poudre de protéines  
60 ml de sirop d'érable  
1,5 c. à soupe d'huile de coco  
¼ c. à café d'extrait de vanille  
¼ c. à café de sel

### Temps de cuisson

20 à 22 minutes

### Valeurs nutritionnelles

Chaque bouchée apporte 9,1 g de protéines

## Bouchées au beurre de cacahuète, aux dattes et aux flocons d'avoine

Pour 6 bouchées

### Ingrédients

64 g de beurre de cacahuète  
60 g de dattes entières  
dénoyautées  
55 g de yaourt grec

40 g de flocons d'avoine  
37 g de poudre de protéines  
1 c. à soupe de cannelle

### Temps de cuisson

10 à 12 minutes

### Valeurs nutritionnelles

Chaque bouchée apporte 9,7 g de protéines

## Bouchées protéinées cuites au four à teneur réduite en sucre

Pour 6 bouchées

### Ingrédients

72 g de fromage à la crème  
58 g de beurre de cacahuète  
36–54 g de poudre de protéines

17 g de farine d'amande ou de coco  
4 g de pépites de chocolat  
35 ml de lait ou de boisson végétale

### Temps de cuisson

10 à 12 minutes

### Valeurs nutritionnelles

Chaque bouchée apporte 10,1 g de protéines

## Bouchées protéinées façon brownie fondant

Pour 6 bouchées

### Ingrédients

219 g de haricots noirs à teneur réduite en sodium  
45 g de poudre de protéines aromatisée au chocolat  
28 g d'huile d'arachide  
28 g d'édulcorant  
10 g de cacao en poudre

3,5 g de pépites de chocolat (facultatif)  
2,5 g de café moulu  
0,75 g de sel  
29 ml de substitut de lait (ajoutez-en davantage si le mélange est trop épais)

### Temps de cuisson

12 à 15 minutes

### Valeurs nutritionnelles

Chaque bouchée apporte 8,5 g de protéines

## Bouchées protéinées façon cookie

Pour 6 bouchées

### Ingrédients

73,2 g de compote de pommes non sucrée ou 1 banane  
72 g de farine d'avoine  
36 g de poudre de protéines aromatisée à la vanille  
33,6 g d'huile de coco  
24 g de cassonade blonde

3,5 g de pépites de chocolat  
2,4 g de levure chimique  
1,2 g de cannelle  
0,9 g de sel  
1 œuf moyen  
6 ml d'extrait de vanille

### Temps de cuisson

8 à 10 minutes

### Valeurs nutritionnelles

Chaque bouchée apporte 10,9 g de protéines

## Wat u wel en niet moet doen



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

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

## Onderhoud en verzorging

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

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

**STAP 3:** Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg vervolgens schoon met een papieren doek of een niet-schurend sponsje. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de hapjesmaker schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



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

## Instructies voor gebruik Voor eerste gebruik

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



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

## Gebruik van de hapjesmaker

Breng vóór ieder gebruik voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit in met een papieren doek. Dit verlengt de levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de proteïnehapjes blijven vastplakken.

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

**STAP 2:** Steek de stekker van de hapjesmaker in het stopcontact en schakel de stroom in. Het rode stroomlampje en het groene gereed-lampje gaan branden en geven aan dat de hapjesmaker is ingeschakeld en opwarmt.

**STAP 3:** Verwarm de hapjes maker 2–3 minuten voor. Het groene gereed-lampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

**STAP 4:** Til de vergrendelclip voorzichtig op en open het deksel met hittebestendige ovenhandschoenen.

**STAP 5:** Verdeel het bereide mengsel voor de proteïnehapjes gelijkmatig over de zes kookholtes met antiaanbaklaag, sluit het deksel voorzichtig en sluit de vergrendelclip.

**STAP 6:** Bak het mengsel voor de proteïnehapjes 8–10 minuten, of totdat het volledig gaar is. De baktijd kan variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Indien nodig kunnen de proteïnehapjes iets langer worden gebakken, totdat ze helemaal gaar zijn.

**STAP 7:** Wanneer het bakken is voltooid, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en haalt u de gebakken proteïnehapjes uit het apparaat met een hittebestendige plastic of houten spatel.

**STAP 8:** Wanneer u meerdere porties proteïnehapjes maakt, sluit u na het uitnemen van elke portie direct het deksel om de warmte vast te houden en wacht u tot het groene gereed-lampje uitgaat voordat u nieuwe ingrediënten toevoegt.

**STAP 9:** Schakel de hapjesmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel openstaan en laat het apparaat afkoelen.



**LET OP:** Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met bakken. Tijdens het gebruik gaat het groene stroomlampje afwisselend aan en uit om aan te geven dat de hapjesmaker de ingestelde temperatuur handhaaft. Wanneer u proteïnehapjes maakt, opent u het deksel en laat u de hapjes in de hapjesmaker volledig afkoelen voordat u ze eruit haalt.



**LET OP:** Wees voorzichtig tijdens het bakken; de hapjesmaker ontwikkelt stoom. Gebruik de hapjesmaker nooit met het deksel geopend.



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

## Opslag

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

## Specificaties

Productcode: EK6796

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Vermogen: 750 W



# RECEPTEN



## Hapjes met banaan, pindakaas en havermout

Voor 6 hapjes

### Ingrediënten

1 middelgrote banaan  
100 g havervlokken  
65 g pindakaas  
45 g chocoladedruppels  
30 g walnoten, fijngehakt

25–30 g proteïnepoeder  
60 ml ahornsiroop  
1,5 el kokosolie  
¼ tl vanille-extract  
¼ tl zout

### Baktijd

20–22 minuten

### Voedingswaarden

Elk hapje levert 9,1 g eiwit

## Hapjes met pindakaas, dadels en havermout

Voor 6 hapjes

### Ingrediënten

64 g pinda kaas  
60 g dadels, heel en ontpit  
55 g Griekse yoghurt

40 g havervlokken  
37 g proteïnepoeder  
1 el kaneel

### Baktijd

10–12 minuten

### Voedingswaarden

Elk hapje levert 9,7 g eiwit

## Suikerarme gebakken proteïnehapjes

Voor 6 hapjes

### Ingrediënten

72 g roomkaas  
58 g pindakaas  
36–54 g proteïnepoeder

17 g amandel- of kokosmeel  
4 g chocoladedruppels  
35 ml melk of melkvervanger

### Baktijd

10–12 minuten

### Voedingswaarden

Elk hapje levert 10,1 g eiwit

## Fudge-brownie proteïnehapjes

Voor 6 hapjes

### Ingrediënten

219 g natriumarme zwarte bonen  
45 g chocolade- eiwitpoeder  
28 g pindaolie  
28 g zoetstof  
10 g cacao-poeder

3,5 g chocoladedruppels (optioneel)  
2,5 g gemalen koffie  
0,75 g zout  
29 ml melkvervanger (voeg meer toe als het mengsel te dik is)

### Baktijd

12–15 minuten

### Voedingswaarden

Elk hapje levert 8,5 g eiwit

## Proteïne koekhapjes

Voor 6 hapjes

### Ingrediënten

73,2 g ongezoete appelmoes of 1 banaan  
72 g havermeel  
36 g vanille- eiwitpoeder  
33,6 g kokosolie  
24 g lichte basterdsuiker

3,5 g chocoladedruppels  
2,4 g bakpoeder  
1,2 g kaneel  
0,9 g zout  
1 middelgroot ei  
6 ml vanille-extract

### Baktijd

8–10 minuten

### Voedingswaarden

Elk hapje levert 10,9 g eiwit

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

## Was Sie tun und lassen sollten



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

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

## Pflege und Wartung

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

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

**SCHRITT 3:** Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Backplatten auftragen und diese anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht kratzenden Reinigungspad säubern. Verwenden Sie zur Reinigung des Bite-Maker-Geräts niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerpads, da dies die Oberfläche beschädigen kann.



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

## Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

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



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

## Verwendung des Bite-Maker-Geräts

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Backplatten auf und reiben Sie das Öl mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und es wird verhindert, dass die Proteinbites anhaften.

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

**SCHRITT 2:** Stecken Sie den Netzstecker des Bite-Maker-Geräts in die Steckdose und schalten Sie die Stromversorgung ein. Die rote Betriebsanzeigeleuchte und die grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte leuchten auf und zeigen an, dass das Bite-Maker-Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.

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

**SCHRITT 4:** Heben Sie vorsichtig den Verriegelungsclip an und öffnen Sie den Deckel mithilfe hitzebeständiger Ofenhandschuhe.

**SCHRITT 5:** Verteilen Sie die vorbereitete Masse für die Proteinbites gleichmäßig auf die sechs antihaftbeschichteten Backmulden, schließen Sie den Deckel vorsichtig und verriegeln Sie ihn mit dem Verriegelungsclip.

**SCHRITT 6:** Backen Sie die Proteinbites 8–10 Minuten lang oder bis sie vollständig durchgegart sind. Die Garzeit variiert je nach Art und Menge der verwendeten Zutaten. Bei Bedarf können die Proteinbites etwas länger gebacken werden, bis sie vollständig durchgegart sind.

**SCHRITT 7:** Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie die fertigen Proteinbites anschließend mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

**SCHRITT 8:** Wenn Sie mehrere Portionen Proteinbites zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Portion den Deckel, um die Wärme zu halten, und warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie weitere Zutaten einfüllen.

**SCHRITT 9:** Schalten Sie das Bite-Maker-Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.



**HINWEIS:** Heizen Sie die antihaftbeschichteten Backplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Betriebs schaltet sich die grüne Betriebsanzeigeleuchte zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass das Bite-Maker-Gerät die Temperatur hält. Beim Zubereiten von Proteinbites öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Proteinbites im Bite-Maker-Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie sie entnehmen.



**VORSICHT:** Seien Sie beim Backen besonders vorsichtig, da das Bite-Maker-Gerät Dampf abgibt. Verwenden Sie das Bite-Maker-Gerät niemals mit geöffnetem Deckel.



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

## Aufbewahrung

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

## Technische Daten

Produktcode: EK6976

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

# REZEPTE



## Bananen- Erdnussbutter-Haferhappen

Ergibt 6 Happen

### Zutaten

1 mittelgroße Banane  
100 g Haferflocken  
65 g Erdnussbutter  
45 g Schokotropfen  
30 g Walnüsse, fein gehackt

25–30 g Proteinpulver  
60 ml Ahornsirup  
1,5 EL Kokosöl  
¼ TL Vanilleextrakt  
¼ TL Salz

### Backzeit

20–22 Minuten

### Nährwerte

Jeder Happen liefert 9,1 g Protein

## Erdnussbutter- Dattel-Haferhappen

Ergibt 6 Happen

### Zutaten

64 g Erdnussbutter  
60 g Datteln, ganz und entsteint  
55 g griechischer Joghurt

40 g Haferflocken  
37 g Proteinpulver  
1 EL Zimt

### Backzeit

10–12 Minuten

### Nährwerte

Jeder Happen liefert 9,7 g Protein

## Zucker Gebackene Protein-Happen mit wenig

Ergibt 6 Happen

### Zutaten

72 g Frischkäse  
58 g Erdnussbutter  
36–54 g Proteinpulver

17 g Mandel- oder Kokosmehl  
4 g Schokotropfen  
35 ml Milch oder Milchalternative

### Backzeit

10–12 Minuten

### Nährwerte

Jeder Happen liefert 10,1 g Protein

## Fudge- Brownie-Protein-happen

Ergibt 6 Happen

### Zutaten

219 g schwarze Bohnen mit  
reduziertem Salzgehalt  
45 g Schokoladen- Proteinpulver  
28 g Erdnussöl  
28 g Süßungsmittel  
10 g Kakaopulver

3,5 g Schokotropfen (optional)  
2,5 g gemahlener Kaffee  
0,75 g Salz  
29 ml Milchalternative (fügen Sie  
mehr hinzu, wenn die Mischung  
zu fest ist)

### Backzeit

12–15 Minuten

### Nährwerte

Jeder Happen liefert 8,5 g Protein

## Protein- Cookie-Happen

Ergibt 6 Happen

### Zutaten

73,2 g ungesüßtes Apfelmus  
oder 1 Banane  
72 g Hafermehl  
36 g Vanille- Proteinpulver  
33,6 g Kokosöl  
24 g heller brauner Zucker

3,5 g Schokotropfen  
2,4 g Backpulver  
1,2 g Zimt  
0,9 g Salz  
1 Ei (Größe M)  
6 ml Vanilleextrakt

### Backzeit

8–10 Minuten

### Nährwerte

Jeder Happen liefert 10,9 g Protein

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

## Qué hacer y qué no hacer



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

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

## Cuidado y mantenimiento

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

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

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



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

## Instrucciones de uso Antes del primer uso

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



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

## Uso de la máquina para bocados

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

**PASO 1:** Prepare la mezcla para los bocados de proteína.

**PASO 2:** Conecte la máquina para bocados a la red eléctrica y enciéndala. El indicador luminoso rojo de encendido y el indicador luminoso verde de listo se iluminarán, indicando que la máquina para bocados se ha encendido y está calentándose.

**PASO 3:** Precaliente la máquina para bocados durante 2–3 minutos. El indicador luminoso verde de listo se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria.

**PASO 4:** Levante con cuidado el pestillo de bloqueo y abra la tapa utilizando guantes de horno resistentes al calor.

**PASO 5:** Vierta la mezcla preparada para los bocados de proteína de forma uniforme en los seis huecos de cocción con recubrimiento antiadherente, cierre la tapa con cuidado y baje el pestillo de bloqueo.

**PASO 6:** Cocine la mezcla para los bocados de proteína durante 8–10 minutos o hasta que estén completamente hechos. El tiempo de cocción variará en función del tipo y la cantidad de ingredientes utilizados. Si es necesario, los bocados de proteína pueden cocinarse un poco más, hasta que queden bien cocinados.

**PASO 7:** Una vez finalizada la cocción, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y, a continuación, retire los bocados de proteína ya cocinados con una espátula de plástico o de madera resistente al calor.

**PASO 8:** Cuando prepare varias tandas de bocados de proteína, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor y espere a que el indicador luminoso verde de listo se apague antes de añadir más ingredientes.

**PASO 9:** Apague la máquina para bocados y desconéctela de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y espere a que se enfríe.



**NOTA:** Precaliente siempre las placas de cocción antiadherentes antes de empezar a cocinar. Durante el uso, luz indicadora de encendido verde se encenderá y apagará de forma intermitente para indicar que la máquina para bocados está manteniendo la temperatura. Al hacer bocados de proteína, abra la tapa y deje los bocados en la máquina para que se enfríen por completo antes de retirarlos.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado durante la cocción; la máquina para bocados emitirá vapor. No utilice nunca la máquina para bocados con la tapa abierta.



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

## Almacenamiento

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

## Especificaciones

Código de producto: EK6976

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 750 W

# RECETAS



## Bocados de avena con plátano y mantequilla de cacahuete

Rinde para 6 bocados

### Ingredientes

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 plátano mediano                 | 25–30 g de proteína en polvo  |
| 100 g de copos de avena           | 60 ml de sirope de arce       |
| 65 g de mantequilla de cacahuete  | 1,5 cdas de aceite de coco    |
| 45 g de chispas de chocolate      | ¼ cda de extracto de vainilla |
| 30 g de nueces, finamente picadas | ¼ cucharadita de sal          |

### Tiempo de cocción

20–22 minutos

### Información nutricional

Cada bocado aporta 9,1 g de proteína

## Bocados de avena con mantequilla de cacahuete y dátiles

Rinde para 6 bocados

### Ingredientes

|                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 64 g de mantequilla de cacahuete    | 40 g de copos de avena    |
| 60 g de dátiles enteros y sin hueso | 37 g de proteína en polvo |
| 55 g de yogur griego                | 1 cda de canela           |

### Tiempo de cocción

10–12 minutos

### Información nutricional

Cada bocado aporta 9,7 g de proteína

## Bocados de proteína horneados bajos en azúcar

Rinde para 6 bocados

### Ingredientes

|                                  |                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------|
| 72 g de queso crema              | 17 g de harina de almendra o de coco   |
| 58 g de mantequilla de cacahuete | 4 g de chispas de chocolate            |
| 36–54 g de proteína en polvo     | 35 ml de leche o sustituto de la leche |

### Tiempo de cocción

10–12 minutos

### Información nutricional

Cada bocado aporta 10,1 g de proteína.

## Bocados de brownie proteico tipo fudge

Rinde para 6 bocados

### Ingredientes

|                                                         |                                                                                |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 219 g de alubias negras con contenido reducido de sodio | 3,5 g de chispas de chocolate (opcional)                                       |
| 45 g de proteína en polvo sabor chocolate               | 2,5 g de café molido                                                           |
| 28 g de aceite de cacahuete                             | 0,75 g de sal                                                                  |
| 28 g de edulcorante                                     | 29 ml de sustituto de la leche (añada más si la mezcla queda demasiado espesa) |
| 10 g de cacao en polvo                                  |                                                                                |

### Tiempo de cocción

12–15 minutos

### Información nutricional

Cada bocado aporta 8,5 g de proteína.

## Bocados proteicos de galleta

Rinde para 6 bocados

### Ingredientes

|                                                  |                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| 73,2 g de puré de manzana sin azúcar o 1 plátano | 3,5 g de chispas de chocolate |
| 72 g de harina de avena                          | 2,4 g de levadura química     |
| 36 g de proteína en polvo sabor vainilla         | 1,2 g de canela               |
| 33,6 g de aceite de coco                         | 0,9 g de sal                  |
| 24 g de azúcar moreno claro                      | 1 huevo mediano               |
|                                                  | 6 ml de extracto de vainilla  |

### Tiempo de cocción

8–10 minutos

### Información nutricional

Cada bocado aporta 10,9 g de proteína.

**PT** | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

## O que fazer e o que não fazer



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

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

## Cuidados e manutenção

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

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

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



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

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

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



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

## Utilizar a máquina de bites

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

**PASSO 1:** Prepare a mistura de bites de proteína.

**PASSO 2:** Ligue a ficha da máquina de bites à tomada de alimentação e ligue-a. A luz indicadora vermelha de alimentação e a luz indicadora verde de pronto acender-se-ão, indicando que a máquina de bites foi ligada e está a aquecer.

**PASSO 3:** Deixe a máquina de bites pré-aquecer durante 2–3 minutos. A luz indicadora verde de pronto apagar-se-á assim que for atingida a temperatura necessária.

**PASSO 4:** Levante cuidadosamente a presilha de bloqueio e abra a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

**PASSO 5:** Deite a mistura preparada para os bites de proteína, distribuindo-a de forma uniforme pelas seis cavidades de cozedura com revestimento antiaderente, feche cuidadosamente a tampa e trave a presilha de bloqueio.

**PASSO 6:** Cozinhe a mistura de bites de proteína durante 8–10 minutos ou até estarem bem cozinhados. O tempo de cozedura poderá variar consoante o tipo e a quantidade de ingredientes utilizados. Se necessário, deixe os bites de proteína cozinhar um pouco mais, até ficarem totalmente cozinhados.

**PASSO 7:** Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os bites de proteína cozinhados com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

**PASSO 8:** Ao preparar vários lotes de bites de proteína, feche a tampa depois de retirar cada lote para manter o calor e aguarde que a luz indicadora verde de pronto se apague antes de adicionar mais ingredientes.

**PASSO 9:** Desligue a máquina de bites e retire a ficha da tomada de alimentação. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



**NOTA:** Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a cozedura. Durante a utilização, a luz indicadora verde acender-se-á e apagar-se-á alternadamente para indicar que a máquina de bites está a manter a temperatura. Ao preparar bites de proteína, abra a tampa e deixe-os na máquina de bites até arrefecerem completamente antes de os retirar.



**ATENÇÃO:** Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de bites irá libertar vapor. Nunca utilize a máquina de bites com a tampa aberta.



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

## Arrumação

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

## Especificações

Código do produto: EK6976

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 750 W



# RECEITAS



## Banana bites de aveia com manteiga de amendoim

Rende 6 bites

### Ingredientes

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 banana média                   | 25–30 g de pó de proteína       |
| 100 g de flocos de aveia         | 60 ml de xarope de bordo        |
| 65 g de manteiga de amendoim     | 1,5 c. sopa de óleo de coco     |
| 45 g de pepitas de chocolate     | ¼ c. chá de extrato de baunilha |
| 30 g de nozes, finamente picadas | ¼ colher de chá de sal          |

### Tempo de cozedura

20–22 minutos

### Informação nutricional

Cada bite fornece 9,1 g de proteína

## Bites de aveia com tâmaras e manteiga de amendoim

Rende 6 bites

### Ingredientes

|                                     |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 64 g de manteiga de amendoim        | 40 g de flocos de aveia |
| 60 g de tâmaras inteiras sem caroço | 37 g de pó de proteína  |
| 55 g de iogurte grego               | 1 c. sopa de canela     |

### Tempo de cozedura

10–12 minutos

### Informação nutricional

Cada bite fornece 9,7 g de proteína

## Bites de proteína assados com baixo teor de açúcar

Rende 6 bites

### Ingredientes

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 72 g de queijo creme         | 17 g de farinha de amêndoa ou de coco |
| 58 g de manteiga de amendoim | 4 g de pepitas de chocolate           |
| 36–54 g de pó de proteína    | 35 ml de leite ou substituto do leite |

### Tempo de cozedura

10–12 minutos

### Informação nutricional

Cada bite fornece 10,1 g de proteína

## Bites de proteína com sabor a fudge brownie

Rende 6 bites

### Ingredientes

|                                                  |                                                        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 219 g de feijão preto com teor reduzido de sódio | 3,5 g de pepitas de chocolate (opcional)               |
| 45 g de pó de proteína de chocolate              | 2,5 g de café moído                                    |
| 28 g de óleo de amendoim                         | 0,75 g de sal                                          |
| 28 g de adoçante                                 | 29 ml de substituto do leite                           |
| 10 g de cacau em pó                              | (adicione mais se a mistura estiver demasiado espessa) |

### Tempo de cozedura

12–15 minutos

### Informação nutricional

Cada bite fornece 8,5 g de proteína

## Bites de bolacha proteica

Rende 6 bites

### Ingredientes

|                                               |                               |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| 73,2 g de puré de maçã sem açúcar ou 1 banana | 3,5 g de pepitas de chocolate |
| 72 g de farinha de aveia                      | 2,4 g de fermento em pó       |
| 36 g de pó de proteína de baunilha            | 1,2 g de canela               |
| 33,6 g de óleo de coco                        | 0,9 g de sal                  |
| 24 g de açúcar mascavado claro                | 1 ovo médio                   |
|                                               | 6 ml de extrato de baunilha   |

### Tempo de cozedura

8–10 minutos

### Informação nutricional

Cada bite fornece 10,9 g de proteína

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## Cosa fare e cosa non fare



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

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

## Cura e manutenzione

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

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

**PASSO 3:** Rimuovere i residui di cibo incrostati applicando una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire con un panno di carta o con una spugna non abrasiva. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né spugne abrasive per pulire la piastra per bocconcini, poiché potrebbero danneggiare la superficie.



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

## Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

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



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

## Utilizzo della piastra per bocconcini

Prima di ogni utilizzo, applicare uno strato sottile di olio da cucina sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con un panno di carta. Questo contribuirà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a impedire che i bocconcini proteici si attacchino.

**PASSO 1:** Preparare l'impasto per i bocconcini proteici.

**PASSO 2:** Collegare la piastra per bocconcini alla presa di corrente e accenderla. La spia rossa di alimentazione e la spia verde di pronto utilizzo si illumineranno, indicando che la piastra per bocconcini è accesa e si sta riscaldando.

**PASSO 3:** Preriscaldare la piastra per bocconcini per 2–3 minuti. La spia verde di pronto utilizzo si spegnerà quando sarà stata raggiunta la temperatura desiderata.

**PASSO 4:** Sollevare con attenzione il fermaglio di sicurezza e aprire il coperchio utilizzando presine o guanti da forno resistenti al calore.

**PASSO 5:** Versare in modo uniforme l'impasto per bocconcini proteici preparato nei sei alloggiamenti di cottura con rivestimento antiaderente, quindi chiudere con attenzione il coperchio e bloccarlo con il fermaglio di sicurezza.

**PASSO 6:** Cuocere l'impasto per bocconcini proteici per 8–10 minuti o finché non risulta completamente cotto. Il tempo di cottura può variare in base al tipo e alla quantità degli ingredienti utilizzati. Se necessario, prolungare leggermente la cottura dei bocconcini proteici finché non sono ben cotti all'interno.

**PASSO 7:** A cottura ultimata, aprire con cautela il coperchio utilizzando presine o guanti da forno resistenti al calore, quindi rimuovere i bocconcini proteici cotti con una spatola in plastica resistente al calore o in legno.

**PASSO 8:** Quando si preparano più infornate di bocconcini proteici, aprire il coperchio e lasciarli raffreddare completamente all'interno della piastra per bocconcini prima di rimuoverli.

**PASSO 9:** Spegnere e scollegare la piastra per bocconcini dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e attendere che si raffreddi.



**NOTA:** Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare a cucinare. Durante l'utilizzo la spia verde di pronto utilizzo si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la piastra per bocconcini sta mantenendo la temperatura. Quando si preparano i bocconcini proteici, aprire il coperchio e lasciarli raffreddare completamente all'interno della piastra per bocconcini prima di rimuoverli.



**ATTENZIONE:** Prestare particolare cautela durante la cottura; la piastra per bocconcini emetterà vapore. Non utilizzare mai la piastra per bocconcini con il coperchio aperto.



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

## Conservazione

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

## Specifiche

Codice prodotto: EK6976

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 750 W



# RICETTE



## Bocconcini di avena con banana e burro di arachidi banana

Dosi per 6 bocconcini

### Ingredienti

|                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 banana media                  | 25–30 g di polvere proteica          |
| 100 g di fiocchi d'avena        | 60 ml di sciroppo d'acero            |
| 65 g di burro di arachidi       | 1 cucchiaino e 1/2 di olio di cocco  |
| 45 g di gocce di cioccolato     | ¼ cucchiaino di estratto di vaniglia |
| 30 g di noci, tritate finemente | ¼ cucchiaino di sale                 |

### Tempo di cottura

20–22 minuti

### Informazioni nutrizionali

Ogni bocconcino apporta 9,1 g di proteine

## Bocconcini di avena con datteri burro di arachidi

Dosi per 6 bocconcini

### Ingredienti

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 64 g di burro di arachidi             | 40 g di fiocchi d'avena  |
| 60 g di datteri interi e denocciolati | 37 g di polvere proteica |
| 55 g di yogurt greco                  | 1 cucchiaino di cannella |

### Tempo di cottura

10–12 minuti

### Informazioni nutrizionali

Ogni bocconcino apporta 9,7 g di proteine

## Bocconcini proteici al forno a basso contenuto di zuccheri

Dosi per 6 bocconcini

### Ingredienti

|                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 72 g di formaggio cremoso   | 17 g di farina di mandorle o di cocco      |
| 58 g di burro di arachidi   | 4 g di gocce di cioccolato                 |
| 36–54 g di polvere proteica | 35 ml di latte o di un sostituto del latte |

### Tempo di cottura

10–12 minuti

### Informazioni nutrizionali

Ogni bocconcino apporta 10,1 g di proteine

## Bocconcini proteici al fudge brownie

Dosi per 6 bocconcini

### Ingredienti

|                                                    |                                                         |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 219 g di fagioli neri a ridotto contenuto di sodio | 3,5 g di gocce di cioccolato (facoltative)              |
| 45 g di polvere proteica al cioccolato             | 2,5 g di caffè macinato                                 |
| 28 g di olio di arachidi                           | 0,75 g di sale                                          |
| 28 g di dolcificante                               | 29 ml di sostituto del latte                            |
| 10 g di cacao in polvere                           | (aggiungerne altro se il composto risulta troppo denso) |

### Tempo di cottura

12–15 minuti

### Informazioni nutrizionali

Ogni bocconcino apporta 8,5 g di proteine

## Bocconcini proteici tipo biscotto

Dosi per 6 bocconcini

### Ingredienti

|                                                                 |                              |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 73,2 g di purea di mela senza zuccheri aggiunti oppure 1 banana | 3,5 g di gocce di cioccolato |
| 72 g di farina d'avena                                          | 2,4 g di lievito in polvere  |
| 36 g di polvere proteica alla vaniglia                          | 1,2 g di cannella            |
| 33,6 g di olio di cocco                                         | 0,9 g di sale                |
| 24 g di zucchero di canna chiaro                                | 1 uovo medio                 |
|                                                                 | 6 ml di estratto di vaniglia |

### Tempo di cottura

8–10 minuti

### Informazioni nutrizionali

Ogni bocconcino apporta 10,9 g di proteine

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

## Co wolno, a czego nie wolno



Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie do mini przekąsek i odłączyć je od gniazda sieciowego, a przed czyszczeniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Nie dotykaj obudowy urządzenia do mini przekąsek podczas pracy. Zawsze korzystaj z uchwytu.

## Konserwacja i utrzymanie

**STEP 1:** Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji odłączyć urządzenie do mini przekąsek od gniazda sieciowego i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

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

**STEP 3:** Pozostałości przypalonego jedzenia usuń, nakładając niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzylepialą, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym lub nieścierną gąbką. Nigdy nie używaj agresywnych ani ściernych detergentów ani zmywaków do czyszczenia urządzenia do mini przekąsek, ponieważ może to uszkodzić jego powierzchnię.



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

## Instrukcje użytkowania Przed pierwszym użyciem

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



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

## Korzystanie z urządzenia do mini przekąsek

Przed każdym użyciem ostrożnie nanieś cienką warstwę oleju do smażenia na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzylepialą, wcierając go ręcznikiem papierowym. Pomoże to wydłużyć trwałość powłoki nieprzylepialącej i zapobiegnie wysokobiałkowym przekąskom od przywierania.

**STEP 1:** Przygotuj mieszankę na wysokobiałkowe przekąski.

**STEP 2:** Podłącz urządzenie do mini przekąsek do gniazda sieciowego i włącz je. Czerwona lampka kontrolna zasilania oraz zielona lampka kontrolna gotowości zaświeć się, sygnalizując, że urządzenie do mini przekąsek zostało włączone i nagrzewa się.

**STEP 3:** Nagrzewaj urządzenie do mini przekąsek przez 2–3 minuty. Zielona lampka kontrolna gotowości zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie wymagana temperatura.

**STEP 4:** Ostrożnie unieś zatrzask blokujący i otwórz pokrywę, używając żaroodpornych rękawic kuchennych.

**STEP 5:** Wlej przygotowaną mieszankę na wysokobiałkowe przekąski równomiernie do sześciu wgłębień płyt grzewczych pokrytych powłoką nieprzylepialą, ostrożnie zamknij pokrywę i zasuń zatrzask blokujący.

**STEP 6:** Piec mieszankę na wysokobiałkowe przekąski przez 8–10 minut lub do momentu, aż będzie całkowicie upieczona w środku. Czas pieczenia będzie się różnił w zależności od rodzaju i ilości użytych składników. W razie potrzeby przekąski można piec nieco dłużej, aż będą całkowicie upieczone w środku.

**STEP 7:** Po zakończeniu pieczenia, używając żaroodpornych rękawic kuchennych, ostrożnie otwórz pokrywę, a następnie wyjmij upieczone wysokobiałkowe przekąski za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopaty.

**STEP 8:** Przy przygotowywaniu kilku porcji wysokobiałkowych przekąsek po wyjęciu każdej porcji zamknij pokrywę, aby utrzymać temperaturę, i poczekaj, aż zielona lampka kontrolna gotowości zgaśnie, zanim dodasz kolejne składniki.

**STEP 9:** Wyłącz urządzenie do mini przekąsek i odłączyć je od gniazda sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**UWAGA:** Przed rozpoczęciem pieczenia zawsze wstępnie nagrzej płyty grzewcze z powłoką nieprzylepialą. Podczas pracy zielona lampka kontrolna będzie się cyklicznie włączać i wyłączać, sygnalizując, że urządzenie do mini przekąsek utrzymuje wymaganą temperaturę. Po przygotowaniu wysokobiałkowych przekąsek otwórz pokrywę i pozostaw przekąski w urządzeniu do mini przekąsek, aż całkowicie ostygną, a następnie je wyjmij.



**OSTROŻNIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania, ponieważ z urządzenia do mini przekąsek będzie wydobywać się para. Nigdy nie używaj urządzenia do mini przekąsek z otwartą pokrywą.



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

## Przechowywanie

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

## Specyfikacja

Kod produktu: EK6976

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 750 W

# PRZEPISY



## Bananowe owsiane przekąski z masłem orzechowym

Na 6 przekąsek

### Składniki

|                                            |                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------|
| 1 średni banan                             | 25–30 g proszku białkowego       |
| 100 g płatków owsianych                    | 60 ml syropu klonowego           |
| 65 g masła orzechowego                     | 1,5 łyżki oleju kokosowego       |
| 45 g kawałków czekolady                    | ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego |
| 30 g orzechów włoskich, drobno posiekanych | ¼ łyżeczki soli                  |

### Czas pieczenia

20–22 minut

### Wartości odżywcze

Każda przekąska dostarcza 9,1 g białka

## Owsiane przekąski z masłem orzechowym i daktylami

Na 6 przekąsek

### Składniki

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 64 g masła orzechowego               | 40 g płatków owsianych  |
| 60 g daktyli, w całości i bez pestek | 37 g proszku białkowego |
| 55 g jogurtu greckiego               | 1 łyżka cynamonu        |

### Czas pieczenia

10–12 minut

### Wartości odżywcze

Każda przekąska dostarcza 9,7 g białka

## Niskocukrowe pieczone przekąski białkowe

Na 6 przekąsek

### Składniki

|                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 72 g sera śmietankowego    | 17 g mąki migdałowej lub kokosowej |
| 58 g masła orzechowego     | 4 g kawałków czekolady             |
| 36–54 g proszku białkowego | 35 ml mleka lub zamiennika mleka   |

### Czas pieczenia

10–12 minut

### Wartości odżywcze

Każda przekąska dostarcza 10,1 g białka

## Białkowe przekąski o smaku fudge brownie

Na 6 przekąsek

### Składniki

|                                                  |                                                                          |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 219 g czarnej fasoli o obniżonej zawartości sodu | 3,5 g kawałków czekolady (opcjonalnie)                                   |
| 45 g czekoladowego proszku białkowego            | 2,5 g mielonej kawy                                                      |
| 28 g oleju arachidowego                          | 0,75 g soli                                                              |
| 28 g substancji słodzącej                        | 29 ml zamiennika mleka (dodaj więcej, jeśli mieszanka będzie zbyt gęsta) |
| 10 g kakao w proszku                             |                                                                          |

### Czas pieczenia

12–15 minut

### Wartości odżywcze

Każda przekąska dostarcza 8,5 g białka

## Ciasteczkowe przekąski białkowe

Na 6 przekąsek

### Składniki

|                                                 |                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------|
| 73,2 g nieśłodzonego mus jabłkowego lub 1 banan | 3,5 g kawałków czekolady   |
| 72 g mąki owsianej                              | 2,4 g proszku do pieczenia |
| 36 g waniliowego proszku białkowego             | 1,2 g cynamonu             |
| 33,6 g oleju kokosowego                         | 0,9 g soli                 |
| 24 g jasnego cukru trzcinowego                  | 1 jajko średniej wielkości |
|                                                 | 6 ml ekstraktu waniliowego |

### Czas pieczenia

8–10 minut

### Wartości odżywcze

Każda przekąska dostarcza 10,9 g białka

## GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries and information, visit [www.salter.com](http://www.salter.com).

## EU CUSTOMERS ONLY

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

**NL** | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkelijk materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Ga naar [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

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

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

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

**IT** | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).

**PL** | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, w ciągu 30 dni od daty zakupu odwiedź stronę [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) i zarejestruj swój produkt. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com).



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

**MADE IN CHINA.**

©Salter trademark. All rights reserved.

CD230326/MD000000/V1