

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Sandwichtoaster/Waffelautomat

Sandwichtoaster/ wafelautomaat • Toaster à sandwichs/gaufrier
Aparato para hacer sandwiches/goffres • Sanduicheira/Máquina de waffles
Tostapane/Macchina per le cialde • Smørbrød-/vaffeljern
Sandwich toaster/waffle maker • Toster do kanapek/gofrownica
Automat pro přípravu sendvičů/vafli • Melegszendvics- és ostyasütő
Тостер для сэндвичей/автоматическая вафельница



ST/WA 2942

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Innhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	8
	Garanties	Pagina	11
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	12
	Garantie	Page	15
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	16
	Garantía	Página	19
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	21
	Garantia	Página	24
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	26
	Garanzia	Pagina	29
N	Oversikt over betjeningsselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	31
	Garanti	Side	34
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	35
	Guarantee	Page	38
PL	Przegląd elementóv obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	39
	Gwarancja	Strona	42
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	44
	Záruka	Strana	47
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	48
	Garancia	Oldal	51
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	52
	Гарантия	стр.	56

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



A



B



C



D



D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehöerteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Backflächen werden sehr heiß! Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Achten Sie beim Öffnen der Backflächen auf den austretenden Dampf.
- Brot ist brennbar. Deshalb das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!

Darstellung der Bedienelemente

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Deckel | 4 Verriegelungssystem |
| 2 Kontrollleuchten | 5 Abstandhalter |
| 3 "Cool Touch" (wärmeisolierte) Griffe | 6 Entriegelungstaste |

Inbetriebnahme des Gerätes

D

ANTI-HAFTBESCHICHTUNG!

- Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes). Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.
- Die ersten Toasts/Waffeln oder das erste Grillgut bitte nicht verzehren.

Benutzung des Gerätes

Backplatten einsetzen / auswechseln

Achten Sie darauf, dass während des Einsetzens bzw. Auswechselns der Netzstecker gezogen ist.

Achtung: Das Gerät und die Backplatten müssen komplett abgekühlt sein!

1. Lösen Sie das Verriegelungssystem (4) und klappen sie den Deckel (1) nach oben.
2. Sind bereits Backplatten im Gerät eingesetzt, drücken Sie bitte die Entriegelungstaste (6) an den Innenseiten der Griffe nach unten, um die Backplatten zu lösen. Halten Sie die Backplatten an den Griffen und nehmen Sie sie aus dem Gerät heraus.
3. Setzen Sie nun die gewünschten Backplatten ein, bis diese einrasten. Beachten Sie bitte die Zapfen am Rand der Backplatten. Dem Gerät liegt jeweils ein Satz Backplatten für Sandwichs (B), Waffeln (C) und für das Grillen (D) bei.
4. Schließen Sie das Gerät wieder.

Sandwich toasten

Tipp: Bestreichen Sie die Außenseite des Toastbrots (die später mit den Backflächen in Berührung kommen) leicht mit Butter oder Margarine. So lässt sich Ihr Sandwich später ohne Probleme von den Backplatten entnehmen.

1. Wickeln Sie das Kabel bitte vollständig ab.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an. Die rote Netz-Kontrollleuchte (2) leuchtet.
3. Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen. Wenn die grüne Kontrollleuchte (2) leuchtet, ist die Backtemperatur erreicht.
4. Deckel öffnen und je einen belegten, doppelten Toast einlegen. Deckel sanft schließen. Die Griffe mit dem Scharnier arretieren.
5. Die grüne Kontrollleuchte (2) schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten. Die Backdauer hängt vom individuellen Geschmack ab. Je länger die Sandwichs im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung.
6. Deckel öffnen und die Toasts mit einer Holzgabel o.ä. entnehmen. Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so vermeiden Sie die Beschädigung der Backflächenbeschichtung.

D

7. Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.
8. Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen bleiben.

Waffeln backen

1. Wiederholen Sie Schritt 1 und 3, wie unter Sandwich toasten beschrieben.
2. Öffnen Sie den Deckel (1), geben Sie ca. 1 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche. Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Waffeln nicht gleichmäßig braun werden. Achten Sie bitte darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren, überschüssiger Teig läuft am Rand heraus und verunreinigt das Gerät. Deckel sanft schließen. Die Griffe nicht zusammendrücken.
3. Gehen Sie bitte weiter vor, wie unter „Sandwich toasten“, Punkt 4 bis 7, beschrieben.

Rezept für Biskuitwaffeln

5 Eigelb, 5 EL heißes Wasser, 100g Zucker und 1 geriebene Zitronenschale schaumig schlagen und mit einer Mischung von 1/2 TL Backpulver und 150g Mehl unterrühren, 5 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Weitere Rezepte entnehmen Sie bitte Rezeptbüchern oder verwenden Sie Backmischungen.

Grillen

1. Legen Sie die Grillplatten wie bereits unter „Benutzen des Gerätes“ beschrieben ein.
2. Gehen Sie weiterhin vor wie unter Punkt 1 und 3 „Sandwich toasten“ beschrieben.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte und schließen Sie sanft den Deckel. Die Griffe bitte nicht zusammendrücken. Eine weitere Möglichkeit ist beide Flächen zu nutzen (siehe Abb. A). Stellen Sie dazu den Abstandhalter (5) senkrecht auf. Öffnen Sie den Deckel ganz, ziehen Sie ihn leicht nach oben, so das sich die Arretierung löst, und öffnen Sie diesen dann um 180°. Legen Sie nun das Grillgut auf.
4. Die Garzeit hängt vom individuellen Geschmack ab.
5. Hat das Grillgut die gewünschte Garstufe erreicht, entnehmen Sie es mit einer Holzgabel. Benutzen Sie keine spitzen, scharfen oder schneidenden Gegenstände.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Pinseln Sie Krümel oder Reste von den Backflächen und den Rändern.
- Reinigen Sie das komplette Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

6

Garantie

D

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- De bakplaten worden zeer heet. Pakt u alleen de grepen beet.
- Plaats u het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte.
- Past u bij openen van de bakplaten op voor de vrijkomende damp.
- Brood is brandbaar. Gebruik het apparaat dan ook nooit in de buurt van of onder gordijnen en andere brandbare materialen!

Overzicht van de bedieningselementen

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Deksel | 4 Blokkeersysteem |
| 2 Controlelampjes | 5 Afstandhouder |
| 3 „Cool Touch“
(warmtegeïsoleerde) handgrepen | 6 Ontgrendelingstoets |

Ingebruikname van het apparaat

NL

NIET HECHTENDE LAAG

- Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in. Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie "Bediening van het apparaat"). Daarna veegt u het schoon met een vochtige doek
- De eerste toasts/wafels of het eerste gegrilde product a.u.b. niet eten.

Bediening van het apparaat

Bakplaten aanbrengen / vervangen

Onderbreek altijd eerst de stroomtoevoer voordat u bakplaten aanbrengt of vervangt.

Let op! Het apparaat en de bakplaten moeten volledig zijn afgekoeld

1. Maak het vergrendelingsstelsel (4) los en klap het deksel (1) naar boven.
2. Wanneer u reeds bakplaten in het apparaat hebt geplaatst, drukt u de ontgrendelingsknop (6) aan de binnenzijde van de handgrepen naar beneden om de bakplaten los te maken. Houd de bakplaten aan de handgrepen vast en neem deze het uit het apparaat.
3. Plaats nu de gewenste bakplaten totdat deze inklinken. Let op de knoppen aan de rand van de bakplaten. Bij het apparaat is telkens een set bakplaten gevoegd voor sandwiches (B), wafels (C) en voor het grillen (D).
4. Sluit het apparaat weer.

Sandwiches toosten

Tip: smeer een beetje boter of margarine op de buitenzijde van de toast (die later met de toaster in contact komt). U kunt de sandwich dan later zonder problemen van de bakplaat nemen.

1. Rol de kabel volledig af.
2. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het rode controlelampje (2) brandt.
3. Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen. Wanneer het groene controlelampje (2) brandt, is de baktemperatuur bereikt.
4. Het deksel openen en aan beide zijden een belegde, dubbele boterham in de toaster leggen. Deksel voorzichtig sluiten. Zet de grepen vast met het scharnier.
5. Het groene controlelampje (2) schakelt tijdens het bakproces aan en uit en geeft daardoor aan dat de baktemperatuur in stand wordt gehouden. De baktijd is afhankelijk van de individuele smaak. Hoe langer de sandwiches in het apparaat blijven, hoe intensiever de bruining wordt.

6. Deksel openen en de toasts met een houten vork of iets dergelijks eruit nemen. Geen spitse of snijdende voorwerpen gebruiken omdat daardoor de bescherm laag van de bakvormen wordt beschadigd.
7. Vet de bakoppervlakken na de afzonderlijke bakprocessen zo nodig opnieuw iets in.
8. De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Wafels bakken

1. Herhaal de stappen 1 en 3 zoals onder „Sandwich toasten“ beschreven.
2. Open het deksel (1) en vul ca. 1 el deeg in het midden van het onderste bakoppervlak. Het vulproces dient vlug te geschieden omdat de wafels anders niet gelijkmatig bruin worden. Let op dat u de deegmassa goed doseert, overtollig deeg loopt aan de rand over en verontreinigt het apparaat. Nu sluit u het deksel zacht, zonder de grepen vast samen te drukken.
3. Ga a.u.b. te werk zoals onder „Sandwich toasten“, punt 4 tot 7 beschreven.

Recept voor biscuitwafels

5 Eidooiers, 5 eetlepels heet water, 100 g suiker en 1 geraspte citroenschil tot schuim kloppen en met een mengsel van 1/2 theelepel bakpoeder en 150 g meel mengen. 5 Eiwitten stijf kloppen en onder het deeg roeren.

U kunt uiteraard andere recepten uit kookboeken of een voorbereide bakmix gebruiken.

Grillen

1. Plaats de grillplaten zoals reeds onder „Bediening van het apparaat“ beschreven.
2. Ga verder te werk zoals onder punt 1 en 3 zoals onder „Sandwich toasten“ beschreven.
3. Leg het te grillen product op de onderste grillplaat en sluit het deksel voorzichtig. Druk de handgrepen niet samen. U kunt ook beide oppervlakken gebruiken (zie afb. A). Zet daarvoor de afstandhouder (5) verticaal omhoog. Open het deksel volledig, trek het iets naar boven, zodat de vergrendeling loslaat en open het deksel vervolgens 180°. Leg nu het te grillen product op het oppervlak.
4. De gaartijd is afhankelijk van de individuele tijd.
5. Wanneer het te grillen product de gewenste gaarstand heeft bereikt, verwijdert u het met een houten vork. Gebruik geen spitse, scherpe of snijdende voorwerpen.

Reiniging en onderhoud

- U verwijdert de netstekker en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder met een kwast kruimels en resten van het bakoppervlak en van de randen.
- Reinig het complete apparaat alléén met een enigszins vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat nooit onder water!

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheids technische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening! Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils spécifiques de sécurité

- Les plaques de cuisson deviennent brûlantes. Ne touchez que les poignées. Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Faites attention aux vapeurs qui se répandent lorsque vous ouvrez les plaques de cuisson.
- Le pain est inflammable. Donc, ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables!

Liste des différents éléments de commande

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1 Couvercle | 4 Système de verrouillage |
| 2 Voyants de contrôle | 5 Écarteur |
| 3 « Cool Touch » poignées (isolées) | 6 Touche de déblocage |

F

Avant la première utilisation

COUCHE ANTIADHESIVE

- Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation. Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir Utilisation de l'appareil). Essuyez ensuite avec un torchon humide.
- Prière de ne pas consommer les premiers pains grillés / gaufres ou les premiers aliments grillés.

Utilisation de l'appareil

Montage et démontage des plaques de cuisson

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas branché pendant le montage et démontage des plaques.

Attention: L'appareil et la plaque de cuisson doivent être complètement refroidis!

1. Débloquer le système de verrouillage (4) et ouvrir le couvercle (1) vers le haut.
2. S'il y a déjà des plaques de cuisson placées dans l'appareil, veuillez pousser la touche de déblocage (6) sur les faces intérieures des poignées vers le bas pour débloquer la plaque de cuisson. Tenir les plaques de cuisson par les poignées et ôter l'appareil.
3. Placer maintenant les plaques de cuisson souhaitées jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. Veuillez tenir compte des tourillons sur les bords des plaques de cuisson. L'appareil est fourni avec respectivement un ensemble de plaques de cuisson pour sandwiches (B), pour gaufres (C) et pour le barbecue (D).
4. Refermez l'appareil.

Pour faire des sandwiches

Conseil: étalez un peu de beurre ou de margarine sur le côté extérieur des tranches de pain (qui seront en contact avec la plaque de cuisson dans l'appareil). Cela permet de retirer sans problème les sandwiches de l'appareil.

1. Déroulez complètement le câble d'alimentation.
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Le voyant de contrôle (2) rouge de raccordement au secteur s'allume.
3. Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage. La température de cuisson est atteinte lorsque le voyant de contrôle (2) vert s'allume.

F

4. Ouvrez le couvercle et déposez un sandwich garni, composé de 2 tranches de pain. Refermer doucement le couvercle. Bloquez les poignées avec la charnière.
5. Pendant la cuisson, le voyant de contrôle (2) vert s'allume et s'éteint en vue de maintenir la température de cuisson. Le temps de cuisson dépend du goût de chacun. Plus les sandwiches restent dans l'appareil, plus leur dorage sera prononcé.
6. Ouvrir le couvercle et prélever les toasts avec une fourchette en bois ou similaire. N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupant, de façon à éviter d'endommager la surface de cuisson de l'appareil.
7. Graissez éventuellement les plaques de cuisson avant de verser de la pâte.
8. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

Pour faire des gaufres

1. Répéter les étapes 1 et 3 conformément à la description faite pour griller des sandwiches.
2. Ouvrir le couvercle (1), placer env. 1 cuillère à soupe de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure. Il convient de procéder rapidement pour assurer un dorage uniforme des gaufres. Prière de veiller à doser correctement la quantité de la pâte, la pâte excédentaire débordant de l'appareil et provoquant des souillures de celui-ci. Refermez doucement l'appareil. Ne serrez pas les poignées ensemble.
3. Continuer à procéder comme pour « griller des sandwiches », points 4 à 7.

Recette des gaufres

Mélangez 5 jaunes d'oeuf, 5 cuil. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre et 1 zeste de citron jusqu'à ce que le mélange deviennent mousseux. Ajoutez 1/2 cuil. à café de levure et 150 g de farine préalablement mélangés. Montez les 5 blancs d'oeuf en neige et mélangez à la préparation.

Pour d'autres idées, référez-vous à un livre de recettes ou utilisez des sachets de préparation.

Barbecue

1. Placer les plaques à barbecue comme dans la description faite sous « utilisation de l'appareil ».
2. Continuer à procéder comme sous les points 1 et 3 « griller des sandwiches ».
3. Placer les aliments à griller sous la plaque inférieure et fermer le couvercle doucement. Veuillez ne pas comprimer les poignées. Vous pouvez aussi servir des deux faces (cf. fig. A). Pour ce faire, placer l'écarteur (5) à la verticale. Ouvrir grandement le couvercle, tirez-le légèrement vers le haut pour débloquer l'arrêt et ouvrez-le alors à 180°. Maintenant, placer les aliments à griller.
4. Le temps de cuisson est fonction du goût individuel.
5. Une fois les aliments suffisamment cuits, enlevez-les à l'aide d'une fourchette en bois. Ne pas utiliser d'objets pointus, tranchants ou coupants.

Entretien & rangement

F

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.
- Éliminez à l'aide d'un pinceau les miettes et restes de pâte se trouvant sur les plaques de cuisson ou sur les bords de l'appareil.
- Nettoyer tout l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé seulement.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau!

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las planchas de horneado se tornan bien calientes. Tocar solamente las manillas.
- Colocar el equipo sobre un apoyo resistente al calor.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- Tener cuidado del vapor saliente al abrir las planchas de horneado.
- Pan es inflamable. ¡Por ello, no se debe utilizar el aparato en la cercanía o debajo de cortinas y otros materiales inflamables!

Representación de los elementos de mando

E

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Tapa | 4 Sistema de bloqueo |
| 2 Lámparas de control | 5 Espaciador |
| 3 "Cool Touch" (aislamiento térmico)
de las empu-aduras | 6 Tecla de desbloqueo |

Puesta en operación del equipo

RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE

- Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez. Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver instrucciones del equipo). Después limpiar con un paño de enjuague húmedo.
- No debe consumir la primera tostada/gofre o el primer alimento que haya asado.

Uso del aparato

Colocar / cambiar las placas de cocción

Tenga atención que durante la introducción o también durante el recambio el enchufe no esté introducido a la red.

Atención:

El aparato y las placas de cocción deben estar enfriadas por completo!

1. Suelte el sistema de desbloqueo (4) y alce la tapadera (1) hacia arriba.
2. Si ya están las placas de cocción introducidas en el aparato, por favor presione hacia abajo la tecla de desbloqueo (6) en la parte interior de las empuñaduras, para soltar las placas de cocción. Agarre las placas de cocción por las empuñaduras y extraiga éstas del aparato.
3. Ahora coloque las placas de cocción deseadas, hasta que éstas encajen. Para ello, preste atención con los pernos a los lados de las placas de cocción. El aparato dispone de un juego de placas de cocción para sándwiches (B), gofres (C) y un juego para asar a la parrilla (D).
4. Cierre otra vez el aparato.

Tostar sandwiches

Consejo: Unte en la parte exterior de la tostada (que más tarde entrará en contacto con las superficies de cocción) un poco de mantequilla o de margarina. De esta manera se dejará apartar después el sandwich sin problemas de las placas de cocción.

1. Por favor desenrolle el cable por completo.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230 V, 50 Hz. La lámpara roja de control de red (2) se ilumina.

3. Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento. Si se ilumina la lámpara verde de control (2), se ha alcanzado la temperatura de cocción.
4. Abra la tapadera e introduzca en cada sitio una tostada doble untada. Cerrar la tapa suavemente. Se bloquean los asideros con la bisagra.
5. La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción. El tiempo de cocción depende del gusto personal. Cuanto más tiempo estén los sándwiches en el aparato, más intenso será el dorado.
6. Abrir la tapa y sacar las tostadas con un tenedor de madera o con semejante cosa. No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.
7. En caso de que sea necesario, engrase las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.
8. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

Cocer goffres

1. Repita los pasos 1 y 3, como indicado bajo el apartado tostar sándwiches.
2. Abra la tapadera (1), introduzca aprox. 1 cucharada de masa en el centro de las placas de cocción inferiores. El proceso de llenado debería realizarse de forma rápida, ya que si no, no se obtendrá un dorado homogéneo. Tenga atención de dosificar bien la cantidad de masa, ya que el exceso de masa se derramará por los lados y ensuciará el aparato. Cerrar suavemente la tapa. No juntar las manillas.
3. Por favor continúe, como indicado bajo "tostar sándwiches", punto 4 a 7.

Receta para waffels de biscocho

Batir hasta espumar 5 yemas de huevo, 5 cucharas de agua caliente, 100 g de azúcar y una concha de limón molida, y adicionar a una mezcla con 1/2 cucharilla de polvo de hornear y 150 g de harina. Batir 5 claras de huevo y vertirlas debajo de la masa.

Tomar recetas adicionales de recetarios o utilice mezclas/masas para hornear.

Asar a la parrilla

1. Coloque por favor las placas de asar a la parrilla como explicado ya bajo "Uso del aparato".
2. Siga como indicado bajo los puntos 1 a 3 "tostar sándwiches".
3. Coloque la pieza a asar sobre la placa inferior y cierre con cuidado la tapadera. Por favor no presione las empuñaduras. Otra posibilidad sería usar ambas superficies (véase imagen A). Para ello, coloque el espaciador (5) de forma vertical. Abra por completo la tapadera, tire de ella levemente hacia arriba, de forma que el bloqueo se suelte y abra ahora ésta en un ángulo de 180°. Ahora coloque la pieza de asar.

4. El tiempo de cocción depende del gusto del consumidor.
5. Si la pieza de asar ha alcanzado el grado deseado de cocción, retire ésta con un tenedor de madera. No utilice objetos agudos, afilados o cortantes.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufar el equipo y dejarlo enfriar.
- Retire con un pincel las migas o los restos de la superficie de cocción y de los bordes.
- Limpie el aparato completo solamente con un paño levemente humedecido.
- No utilice detergentes agresivos.
- ¡No sumerja el aparato en agua!

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

E

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança

- As superfícies de cozedura ficam muito quentes. Tocar apenas nas pegas.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. É necessário espaço livre suficiente.
- Cuidado ao abrir as superfícies de cozedura: haverá saída de vapor muito quente.
- O pão pode arder. Por isso não se deverá utilizar nunca o aparelho nas proximidades de cortinas e outros materiais inflamáveis, nem por baixo dos mesmos!

P

Elementos do aparelho

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1 Tampa | 4 Sistema de bloqueio |
| 2 Lâmpadas piloto | 5 Separador |
| 3 Asas "cool touch" (termoisoladas) | 6 Tecla de desbloqueio |

Primeira utilização do aparelho

REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Untar ligeiramente as superfícies de cozedura antes de se usar o aparelho pela primeira vez. Pôr o aparelho a funcionar, com as superfícies de tostagem fechadas, durante aprox. 10 minutos (consultar a rubrica sobre a utilização do aparelho). Limpar em seguida com um pano húmido.
- Não consumir as primeiras torradas/waffles, nem os primeiros alimentos grelhados.

Utilização do aparelho

Colocar/substituir as formas

A ficha terá de estar fora da tomada, durante a colocação/substituição das formas.

Atenção: O aparelho e as placas deverão estar completamente arrefecidas!

1. Proceda à desactivação do sistema de bloqueio (4) e abra a tampa (1).
2. Se já se encontrarem no aparelho placas de cozedura, pressione a tecla de desbloqueio (6) que se encontra nas partes interiores das asas, a fim de soltar tais placas. Segure-as pelas asas e retire-as do aparelho.
3. Introduza agora as placas de cozedura pretendidas, fixando-as bem. Dê atenção aos pinos que se encontram nos bordos das placas. Pertencem ao aparelho um conjunto de placas para sanduiches (B), outro para waffles (C) e outro para grelhados (D).
4. Tornar a fechar o aparelho.

Torrar sandes

Dica: Barre ligeiramente as partes de fora das torradas (que ficarão mais tarde sobre as superfícies de tostagem) com manteiga ou margarina. Desta forma, as mesmas soltar-se-ão mais facilmente das formas.

1. Desenrole completamente o fio.
2. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz instalada convenientemente. A lâmpada piloto (2) vermelha acender-se-á.
3. Durante o período de aquecimento, mantenha as placas de cozedura fechadas. Quando a lâmpada piloto verde se iluminar, terá sido atingida a temperatura de funcionamento.

4. Abrir a tampa e colocar, de cada lado, uma torrada dupla com os ingredientes desejados no meio de cada uma. Fechar a tampa devagar. Bloquear as pegas com o gancho.
5. A lâmpada piloto verde (2), ligar-se-á e apagar-se-á durante o funcionamento, a fim de ser mantida a temperatura necessária. O tempo de cozedura depende do gosto individual. Quanto mais tempo as sanduiches ficarem no aparelho, mais intensa será a tostagem.
6. Abrir a tampa e retirar as torradas com um garfo de madeira ou semelhante. Não utilizar objectos aguçados ou cortantes, para que o revestimento não seja danificado.
7. Se necessário, torne a untar as placas após as cozeduras.
8. Durante os intervalos, as placas deverão ficar fechadas.

Fazer waffles

1. Repita as acções mencionadas nos números 1 e 3 da rubrica sobre tostagem de sanduiches.
2. Abra a tampa (1) e deite aproximadamente uma colher de sopa de massa no meio da placa inferior. Proceda rapidamente para que as waffles fiquem cozidas homogeneamente. Não deite massa demais na placa, de contrário a mesma irá por fora e sujará o aparelho. Fechar a tampa com cuidado. Não comprimir.
3. Continue da forma descrita na rubrica "Tostagem de sanduiches", números 4 a 7.

Receita para crepes à alemã

Bater 5 gemas, 5 colheres de sopa de água quente, 100 de açúcar e raspa de 1 limão, até ficar uma massa com um pouco de espuma. Juntar 150g de farinha com meia colher de chá de fermento em pó. Bater 5 claras em castelo e misturar cuidadosamente à massa.

Para outras receitas, consultar livros de cozinha ou comprar misturas já prontas.

Grelhar

1. Introduza as placas para grelhar da forma descrita já na rubrica "Utilização do aparelho".
2. Continue da forma descrita na rubrica "Tostagem de sanduiches", números 1 a 3.
3. Coloque os alimentos para grelhar na placa inferior e feche a tampa com cuidado. Não aperte as asas. Terá igualmente a possibilidade de utilizar ambas as superfícies (consulte a fig. A). Para tal, coloque o separador (5) na vertical. Abra a tampa completamente, puxe-a ligeiramente para cima de forma a desbloqueá-la, e abra-a então num ângulo de 180°. Poderá agora colocar os alimentos sobre as placas.

P

4. O tempo de cozedura depende do gosto individual.
5. Logo que os alimentos estejam grelhados a seu gosto, retire-os, utilizando o garfo de madeira. Não use objectos aguçados, pontiagudos ou cortantes.

Limpeza & manutenção

- Retirar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer.
- Retire as migalhas ou os restos das placas e das bordas com um pincel.
- Para limpar o aparelho, use apenas um pano ligeiramente húmido.
- Não utilizar detergentes corrosivos.
- Não mergulhe o aparelho em água!

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

P

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze di sicurezza

- Le piastre di cottura diventano estremamente calde. Maneggiarle solamente con le apposite maniglie.
- Porre l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si aprono le piastre di cottura.
- Il pane è combustibile. Perciò non impiegare mai l'apparecchio in prossimità o sotto tende o altri materiali combustibili!

Elementi di comando

- | | |
|---|---------------------|
| 1 Coperchio | 4 Sistema di blocco |
| 2 Indicatori luminosi di controllo | 5 Distanziatore |
| 3 Manici "Cool Touch"
(con isolamento termico) | 6 Tasto di sblocco |

Messa in funzione dell'apparecchio

RIVESTIMENTO ANTI-ADERENTE

- Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Mettere in funzione l'apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi Uso dell'apparecchio). Pulire poi con una pezza umida.
- Non consumare i primi toast, le prime cialde o i primi alimenti grigliati.

Uso dell'apparecchio

Inserimento e sostituzione delle piastre di cottura

Fare attenzione che durante l'inserimento, ovvero durante la sostituzione, la spina sia staccata.

Attenzione:

L'apparecchio e le piastre di cottura devono essere completamente raffreddati!

1. Sbloccare il sistema di bloccaggio (4) e sollevare il coperchio (1) verso l'alto.
2. Se sono già state inserite le piastre di cottura nell'apparecchio, premere verso il basso il tasto di sblocco (6) sul lato interno dei manici per staccarle. Afferrare le piastre di cottura ai manici ed estrarle dall'apparecchio.
3. Inserire ora le piastre di cottura desiderate fino al punto di arresto meccanico. Fare attenzione ai perni sul bordo delle piastre medesime. All'apparecchio sono inclusi un set di piastre di cottura per sandwich (B), uno per cialde (C) e uno per grigliare (D).
4. Richiudere quindi l'apparecchio.

Tostare i sandwich

Consiglio: spalmare con burro o margarina la parte esterna del pane per toast (ovvero la parte che verrà successivamente a contatto con la superficie di cottura). In questo modo, sarà in seguito possibile staccare il toast dalle piastre di cottura senza alcun problema.

1. Svolgere completamente il cavo.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz. La spia luminosa di controllo rossa (2) è accesa.
3. Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse. L'indicatore luminoso di controllo verde (2) si accende al raggiungimento della temperatura di cottura.

4. Aprire il coperchio ed inserire un toast doppio, farcito. Chiudere delicatamente il coperchio. Bloccare le impugnature con la cerniera.
5. Durante la cottura l'indicatore luminoso di controllo verde (2) si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura. Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale. Quanto più a lungo i sandwich rimangono nell'apparecchio, tanto più intensa risulta la doratura.
6. Aprire il coperchio e togliere il panino con una forchetta di legno o altro utensile da cucina. Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.
7. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.
8. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

Cuocere le cialde

1. Ripetere i punti 1 e 3 come descritto in "Tostare sandwich".
2. Sollevare il coperchio (1), mettere 1 cucchiaino ca. di impasto al centro della superficie di cottura. La procedura di riempimento deve essere rapida altrimenti la doratura delle cialde non risulta uniforme. Dosare la quantità di pasta correttamente, la pasta in eccesso fuoriesce dal bordo e sporca l'apparecchio. Abbassate il coperchio con cautela. Non esercitate pressione sui manici.
3. Procedere come descritto in "Tostare sandwich", punto 4-7.

Ricetta per cialde

Mescolate bene 5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini di acqua calda, 100 g di zucchero e 1 buccia di limone grattugiata ed aggiungete 150 g di farina con 1/2 cucchiaino di lievito per dolci. Montate a neve 5 albumi ed aggiungeteli all'impasto.

Per avere ulteriori ricette consultate per cortesia un ricettario oppure utilizzate miscele già pronte.

Cuocere alla griglia

1. Inserire le piastre grill come già descritto in "Uso dell'apparecchio".
2. Procedere come descritto nei punti 1 e 3 "Tostare sandwich".
3. Porre gli alimenti da grigliare sulla piastra grill inferiore ed abbassare delicatamente il coperchio. Non premere i manici. Un'altra possibilità è di utilizzare entrambe le superfici (v. fig. A). A questo scopo montare il distanziatore (5) in posizione verticale. Sollevare del tutto il coperchio, tirarlo leggermente verso l'alto in modo che l'arresto si sblocchi e aprire poi a 180°. Ora appoggiare gli alimenti da grigliare.
4. Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale.
5. Quando gli alimenti hanno raggiunto il grado di cottura desiderato, toglierli con una forchetta di legno. Non usare oggetti appuntiti, affilati o taglienti.

Pulizia e cura

- Rimuovere la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Con un pennello rimuovere briciole o altri resti dalle superfici di cottura e dai bordi.
- Pulire l'apparecchio solo con un panno leggermente inumidito.
- Non usare detergenti abrasivi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua!

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Steikeflatene blir veldig varme! Ikke ta på noe annet enn håndtaket.
- Sett apparatet på et ildfast underlag!
- Ikke sett apparatet rett under et skap – dette for å unngå opphopning av varme. Sørg for tilstrekkelig ledig plass!
- Vær oppmerksom på at det kommer ut damp når steikeflatene åpnes.
- Brød er brennbar. Derfor må apparatet aldri brukes i nærheten av eller under gardiner og andre brennbare materialer!

Oversikt over betjeningselementene

- | | |
|---|--------------------|
| 1 Lokk | 4 Låsesystem |
| 2 Kontrollamper | 5 Avstandsholder |
| 3 "Cool touch" (varmeisolerete) håndtak | 6 Frigjøringsknapp |

Ta i bruk apparatet

KLEBEFRI OVERFLATE

- Smør stekeflatene lett før første gangs bruk. La apparatet stå på med lukkede stekeflater i ca. 10 minutter (se Bruk av apparatet). Tørk deretter av med en fuktig oppvaskklut.
- De første smørbrødene/vaflene eller det første du griller, må ikke spises.

Bruk av apparatet

Sette inn / skifte steikeplater

Sjekk at stikkkontakten er tatt ut når du skal sette inn eller skifte steikeplater.

OBS! Apparatet og steikeplatene må være helt avkjølt!

1. Løsne låsesystemet (4) og vipp opp lokket (1).
2. Hvis det ligger steikeplater i apparatet fra før, trykker du ned frigjøringsknappen (6) på innsiden av håndtakene, slik at steikeplatene løsner. Hold steikeplatene etter håndtakene og ta dem ut av apparatet.
3. Sett så inn de steikeplatene du vil bruke. Pass på at de går i lås. Legg merke til tappene på kanten av steikeplatene. Apparatet leveres med ett sett steikeplater til smørbrød (B), ett til vafler (C) og ett til grilling (D).
4. Lukk apparatet igjen.

Steike smørbrød

Tips: Smør utsiden av toastbrødet (som senere kommer i kontakt med steikeplatene) med litt smør eller margarin. Da kan du løsne smørbrødet fra steikeplatene uten problemer.

1. Vikle ledningen helt ut.
2. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde kontrollampen for strøm (2) lyser.
3. Hold stekeflatene lukket under oppvarming. Når den grønne kontrollampen (2) lyser, har apparatet riktig steiketemperatur.
4. Åpne lokket og legg inn doble toastsmørbrød med det pålegget du ønsker. Lukk lokket godt. Lås håndtakene med hengselen.
5. Den grønne kontrollampen (2) kobler seg inn og ut under steiking for at steiketemperaturen skal være stabil. Steiketiden kan variere med smak og behag. Jo lenger du lar smørbrødene ligge i apparatet, jo mørkere blir de.
6. Åpne lokket og ta ut smørbrødene med en tregaffel eller lignende. Ikke bruk spisse eller skarpe gjenstander. Da unngår du å skade overflaten på stekeflatene.
7. Smør steikeflatene mellom steiking etter behov.
8. Steikeflatene bør alltid være lukket mellom steiking.

Steike vafler

N

1. Gjenta trinn 1 og 3 under "Steike smørbrød".
2. Åpne lokket (1), hell ca. 1 ss røre midt på den nederste steikeplaten. Vær rask når du heller på røren, da unngår du å få ujevne vafler. Pass på å dosere riktig mengde røre. Overflødig røre renner ut på kanten og griser til apparatet.
3. Gå fram slik det er beskrevet under "Steike smørbrød", punkt 4 til 7.

Oppskrift på vaffelkjeks

Pisk sammen 5 eggeplommer, 5 ss varmt vann, 100 g sukker og revet skall av 1 sitron til det skummer. Rør inn en blanding av 1/2 ts bakepulver og 150 g mel. Stivpisk 5 eggehviter og bland dem inn i røren.

Flere oppskrifter finner du i kokebøker. Du kan også bruke ferdigblandinger.

Grille

1. Legg inn grillplatene slik det er beskrevet under "Bruke apparatet".
2. Fortsett slik det er beskrevet i punkt 1 og 3 under "Steike smørbrød".
3. Legg grillmaten på den nederste grillplaten og lukk lokket godt. Ikke press sammen håndtakene. En annen mulighet er å bruke begge flatene (se ill. A). Da setter du avstandsholderen (5) loddrett på. Åpne lokket helt. Dra det forsiktig opp, slik at låsen løsner, og åpne det så 180°. Legg så på grillmaten.
4. Hvor lenge du vil steike maten, er en smakssak.
5. Når du synes grillmaten er godt nok steikt, tar du den av med en tregaffel. Ikke bruk spisse eller skarpe gjenstander.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Fjern smuler eller rester fra steikeflatene og kantene med en pensel.
- Hele apparatet rengjør du ganske enkelt med en fuktig klut.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- Apparatet må aldri dypes i vann!

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Special safety notes

- The baking surfaces get very hot. Touch the handles only.
- Put the unit down onto a heat-resistant surface or mat.
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Beware of steam coming out when you open the baking section.
- Bread is combustible. Therefore the device should never be used in the vicinity of or below curtains and other combustible materials!

Overview of the Components

1 Lid	4 Locking device
2 Control lamps	5 Distance piece
3 „Cool Touch“ (heat-insulated) handles	6 Release button

Starting-up the unit

NON-STICK COATING

- Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see „Using the unit“). Then wipe it down with a damp cloth.
- Please do not eat the first pieces of toast/wafers or the first grilled food.

Using the unit

Inserting/changing of the cooking plates

Make sure that the plug is not inserted when inserting or changing the cooking plates.

Note: The machine and the baking plates must have cooled down completely!

1. Release the unlocking system (4) and fold the lid (1) upwards.
2. If the baking plates have already been inserted into the device please press down the release buttons (6) on the insides of the handles in order to release the baking plates. Hold the baking plates by the handles and take them out of the device.
3. Now insert the desired baking plates until they lock in place. Please note the pins on the edge of the baking plates. The device is supplied with one set of baking plates each for sandwiches (B), wafers (C) and for grilling (D).
4. Close the appliance again.

Toasting sandwiches

Our tip: Lightly spread the outside of the bread (the side coming into contact with the toasting surfaces) with butter or margarine. That way your sandwich can be easily removed afterwards from the sandwich toaster.

1. Please unwind the lead completely.
2. Insert the plug in a duly installed 230V/50Hz protective contact socket. The red mains control lamp (2) lights up.
3. Keep the baking surfaces closed while heating. When the green control lamp (2) lights up the baking temperature has been reached.
4. Open the cover and place each toast. Then close the lid gently. Lock the handle with the hinge.
5. The green control lamp (2) switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature. The baking time depends on your individual taste. The longer the sandwiches remain in the device, the greater the level of browning.
6. Open the lid and remove the slices of toast with a wooden fork or the like. Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

7. Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.
8. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

Baking waffles

1. Repeat steps 1 and 3, as described under „Toasting Sandwiches“.
2. Open the lid (1) and place approx. 1 tablespoon of dough in the middle of the lower baking surface. The dough should be filled in quickly as otherwise the wafers will not brown evenly. Please ensure that you measure in the quantity of dough correctly, as excess dough runs over the edges and soils the device. Gently close the cover. Do not press the handles together.
3. Please proceed as described under „Toasting Sandwiches“, points 4 to 7.

Recipe for waffles

5 egg yolks, 5 dessertspoons of hot water, 100 g sugar and 1 grated lemon peel should be mixed together until frothy and then a mixture of 1/2 teaspoon baking powder and 150 g flour should be stirred in. Beat the 5 egg whites stiff and fold them into the batter.

You can find further recipes in our recipe books or else you can use a ready-made baking mix.

Grilling

1. Insert the grilling plates as described under “Using the unit”.
2. Continue proceeding as described under points 1 and 3 “Toasting Sandwiches”.
3. Place the food to be grilled on the lower grilling plate and then close the lid. Please do not press the handles together. It is also possible to use both surfaces (see illustration A). In order to do so please place the distance piece (5) in a vertical position. Open the lid completely, pull it slightly upwards so that the locking device is released and then open the lid through 180°. Now place the food to be grilled on top.
4. The cooking time depends on your individual taste.
5. Once the food has been grilled enough, remove it with a wooden fork. Do not use any pointed, sharp or cutting objects.

Cleaning & maintenance

- Pull out the mains plug and allow the unit to cool down.
- Brush off the crumbs or residues from the baking surfaces and the edges.
- The entire device should only be cleaned with a slightly damp cloth.
- Do not use abrasive detergents.
- The machine must never be immersed in water!

GB

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Powierzchnie smażące stają się bardzo gorące. Używać wyłącznie uchwyty.
- Urządzenie stawiać na odpornej na ciepło podkładce.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń.
- Uwaga na wydostającą się w chwili otwarcia parę.
- Chleb jest palny. Dlatego urządzenia nie wolno używać w pobliżu lub pod firankami/zasłonami i innymi palnymi materiałami!

Schemat elementów obsługi

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Pokrywa | 4 System blokujący zapiekających |
| 2 Lampki kontrolne | 5 Rozpórki |
| 3 Uchwyty typu „Cool Touch“
(z izolacją cieplną) | 6 Przycisk odryglowujący |

Przygotowanie do użytkowania urządzenia

POWIERZCHNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem. Na około 10 minut włączyć urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz użytkowanie). Następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Nie należy spożywać pierwszych tostów/wafli lub pierwszej opiekanej porrawy.

Użytkowanie urządzenia

Zakładanie / wymiana płytek zapiekających

Należy zwrócić uwagę na to, aby podczas wkładania wzgl. wymieniania płytek nie była podłączona wtyczka przewodu zasilającego.

Uwaga: Urządzenie i płyty do pieczenia muszą być całkowicie ostygnięte.

1. Zwolnij system blokady (4) i odchyl pokrywę (1) do góry.
2. Jeżeli płyty do pieczenia są już włożone do urządzenia, naciśnij do dołu przyciski odryglowujące (6) na wewnętrznych płaszczyznach uchwytów, aby zwolnić płyty do pieczenia. Trzymając płyty do pieczenia za uchwyty, wyjmij je z urządzenia.
3. Załóż wybrane płyty tak, aby zatrasnęły się. Zwróć uwagę na czopy na krawędzi płyt do pieczenia. W komplecie urządzenia znajdują się płyty do tostów (B), wafli (C) i do opiekania (D).
4. Ponownie zamknij urządzenie.

Tostowanie kanapek

Typ: proszę posmarować zewnętrzną stronę kanapki (stronę dotykającą opiekacza) niewielką ilością masła lub margaryny. W ten sposób będą Państwo mogli później wyjąć z opiekacza bez problemu całą kanapkę.

1. Odwiń kabel zasilający na całą długość.
2. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu 230 V, 50 Hz. Świeci czerwona lampka kontrolna zasilania (2).
3. W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte. Świecenie zielonej lampki kontrolnej (2) oznacza, że została osiągnięta wymagana temperatura pieczenia.

4. Unieść pokrywę i umieścić w tosterze po jednej przybranej, podwójnej klapce. Delikatnie zamknąć pokrywę. Zablokuj uchwyty za pomocą zawiasu.
5. W czasie pieczenia zielona lampka kontrolna (2) zapala się i gaśnie, co sygnalizuje regulację temperatury pieczenia. Czas pieczenia można dostosować do indywidualnych upodobań. Im dłuższy czas przebywania tostów w urządzeniu, tym bardziej będą przyrumienione.
6. Unieść pokrywę i umieścić w tosterze po jednej przybranej, podwójnej klapce. Delikatnie zamknąć pokrywę. Zablokuj uchwyty za pomocą zawiasu.
7. Po kolejnych cyklach pieczenia w razie potrzeby nasmaruj jeszcze raz powierzchnie płyt do pieczenia niewielką ilością tłuszczu.
8. Powierzchnie wypiekania w przerwach między wypiekami powinny pozostawać zawsze zamknięte.

Smażenie gofrów

1. Powtórz czynności 1 i 3, opisane w punkcie "Opiekanie tostów".
2. Otwórz pokrywę (1), umieść ok. 1 łyżki stołowej ciasta pośrodku dolnej płyty. Czynność ta musi być wykonywana szybko, ponieważ w przeciwnym razie wafle nie przyrumienią się równomiernie. Uważaj, aby ilość ciasta była prawidłowa, ponieważ nadmiar ciasta wypłynie na krawędziach i zanieczyści urządzenie. Zamknąć ostrożnie pokrywę. Nie ścisnąć za uchwyty.
3. Dalej postępuj wg opisu w części "Opiekanie tostów", punkty 4 do 7.

Recepta na wafle biszkoptowe

5 żółtek, 5 łyżek stołowych wody, 100gr cukru i 1 startą skórkę od cytryny ubić na pianę oraz dodać mieszankę 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia z 150gr mąki, zmieszać. 5 białek zbić na sztywno i przepuścić przez ciasto.

Inne recepty znajdziecie Państwo w książkach kucharskich lub używając gotowych mieszanek.

Opiekanie (grillowanie)

1. Włóż płyty do opiekania wg opisu w części "Użytkowanie urządzenia".
2. Następnie wykonaj czynności opisane w punktach 1 i 3 w części "Opiekanie tostów".
3. Połóż przeznaczony do opiekania produkt na dolnej płycie i delikatnie zamknij pokrywę. Nie ścisnąć uchwytów. Można też wykorzystać obie powierzchnie (patrz rys. A). W tym celu ustaw rozpórkę (5) w pozycji pionowej. Całkiem otwórz pokrywę, pociągając lekko do góry tak, aby została zwolniona blokada, a następnie odchyl pokrywę o 180°. Teraz włóż produkt przeznaczony do opiekania.
4. Czas opiekania zależy od indywidualnych upodobań.
5. Gdy opiekany produkt osiągnie pożądany stan, zdejmij go widelcem drewnianym. Nie używaj ostro zakończonych, ostrych lub tnących przedmiotów.

Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Usunąć pędzelkiem okruchy lub resztki ciasta z powierzchni płyt do pieczenia i ich brzegów.
- Całe urządzenie czyścić tylko lekko zwilżoną szmatką.
- Nie stosuj żadnych ostrych środków czyszczących.
- Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie!

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z wodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,

- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Pečící plochy se velmi silně zahřívají. Při manipulaci používejte vždy jen rukojeti.
- Instalujte přístroj na žáruvzdorný podklad.
- K zamezení měštnání tepla nesmí být přístroj zabudován přímo do nábytku, ale vždy kolem něho musí být dostatečný volný prostor.
- Mějte na paměti, že při otevírání pečících ploch dojde k úniku páry.
- Chléb je hořlavý. Proto přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti záclon a jiných hořlavých materiálů nebo pod nimi!

Vyobrazení ovládacích prvků

- | | |
|---|------------------------|
| 1 Víko | 4 Zajišťovací systém |
| 2 Kontrolní svítílko | 5 Rozpěrka |
| 3 (Teplně izolovaná) rukojeť typu
"Cool Touch" | 6 Odjišťovací tlačítko |

Uvedení přístroje do provozu

CZ

ANTIADHÉZNÍ VRSTVA

- Před prvním použitím pečicí plochy lehce potřete tukem. S uzavřenými pečicími plochami smí být přístroj v provozu ca. 10 minut (viz kapitola Používání přístroje). Poté je oťřete vlhkým hadříkem.
- První tousty/vafle nebo první grilovanou potravinu nepožívejte.

Používání přístroje

Nasazování/výměna pečicích desek

Při nasazování/výměně nesmí být zástrčka zastrčena do zásuvky.

Pozor: Přístroj a pečicí desky musí zcela vychladnout!

1. Uvolněte zajišťovací systém (4) a vyklopte víko (1) směrem nahoru.
2. Jestliže jsou nějaké pečicí desky už nasazeny v přístroji, stiskněte odjišťovací tlačítko (6) na vnitřních stranách rukojeti směrem dolů, aby došlo k uvolnění pečicích desek. Uchopte pečicí desky u rukojeti a vyjměte je z přístroje.
3. Nasad'te nyní požadované pečicí desky tak, aby zaklaply. Dávejte pozor na čepy na okrajích pečicích desek. S přístrojem je dodávána vždy jedna sada pečicích desek pro přípravu sendvičů (B), vafelí (C) a pro grilování (D).
4. Přístroj opět zavřete.

Příprava sendvičů

Tip: Potřete vnější stranu toastového chleba (která později přijde do styku s pečicími plochami) lehce máslem nebo margarínem. Po upečení pak budete moci sendvič bez problémů oddělit od pečicích ploch.

1. Kabel zcela odviňte.
2. Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítilna, indikující připojení k elektrické síti, svítí.
3. Během doby zahřívání dbejte na to, aby pečicí plochy byly uzavřeny. Jestliže svítí zelená kontrolní svítilna (2), je dosaženo teploty pro pečení.
4. Otevřete víko a vložte vždy jeden proložený dvojitý toast. Víko opatrně uzavřete. Rukojeti zajistěte pomocí kloubového závěsu.
5. Zelená kontrolní svítilna (2) se během procesu pečení střídavě rozsvěcuje a zhasíná, protože je prováděno udržování teploty potřebné pro pečení. Doba pečení závisí na individuální chuti. Čím déle zůstanou sendviče v přístroji, tím intenzivnější je jejich zhnědnutí.
6. Víko otevřete a připravený sendvič vyjměte pomocí dřevěné vidličky nebo pod. Nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty, aby nedošlo k poškození povrchu pečicích ploch.
7. Podle potřeby po každém procesu pečení lehce potřete pečicí plochy tukem.
8. V přestávkách mezi pečením by pečicí plochy měly být vždy zavřeny.

Pečení vafli

1. Opakujte kroky 1 a 3 tak, jak je popsáno v oddíle Sendviče.
2. Otevřete víko (1) a vložte přibl. 1 polévkovou lžici těsta do středu dolní pečicí plochy. Tento proces plnění by se měl uskutečnit rychle, protože jinak vafle nezhnědnou rovnoměrně. Dbejte na to, aby množství těsta bylo správně dávkováno, protože přebytečné těsto přeteče přes okraj a znečistí přístroj. Víko poté měkce zavřete. Rukojeti nestlačujte.
3. Dále postupujte tak, jak je popsáno v oddíle "Opékání sendvičů", bod 4 až 7.

Recept na piškotové vafle

5 vaječných žloutků, 5 polévkových lžic vřelé vody, 100 g cukru a nastrouhanou kůru z 1 citrónu vyšlehejte do pěny, přidejte půl čajové lžičky prášku do pečiva a 150 g mouky a zpracujte do těsta. 5 vaječných bílků utřete do tuha a vmíchejte do těsta.

Další recepty si najdete, prosím, v receptáři nebo použijte prodávané, již připravené směsi.

Grilování

1. Vložte grilovací desky tak, jak je už popsáno v oddíle "Používání přístroje".
2. Dále postupujte tak, jak je popsáno v bodech 1 a 3 oddílu "Opékání sendvičů".
3. Položte grilovanou surovinu na dolní grilovací desku a jemně zavřete víko. Rukojeti nestlačujte. Další možností je použití obou ploch (viz obr. A). K tomuto účelu postavte rozpěrku (5) svisle. Víko zcela otevřete, vytáhněte jej lehce nahoru, aby se tak uvolnila aretace, a otevřete je pak o 180s. Nyní vložte grilovanou surovinu.
4. Doba přípravy závisí na individuálním přání.
5. Jestliže bylo dosaženo požadovaného stupně přípravy grilované suroviny, vyjměte grilovanou surovinu pomocí dřevěné vidličky. Nepoužívejte žádné špičaté, ostré nebo podobné předměty, které by mohly poškodit povrchovou vrstvu.

Čištění a údržba

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Droby nebo zbytky odstraňte z pečicích ploch a okrajů pomocí štětečku.
- Celý přístroj čistěte jen pomocí lehce navlhčeného hadříku.
- Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.
- Nikdy neponechte přístroj do vody!

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléspanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“ ...

Speciális biztonsági intézkedések

- A sütőfelületek nagyon felforrósodnak. Csak a fogantyúkat fogja meg.
- A készüléket egy hőálló alapra állítsa.
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- A sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiáramló gőzre.
- A kenyér éghető. Soha ne használja ezért a készüléket függönyök vagy egyéb éghető anyagok közelében vagy alatt!

A kezelő elemek bemutatása

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 Fedél | 4 Reteszelő rendszer |
| 2 Ellenőrző lámpák | 5 Távolságtartó |
| 3 "Cool touch" (hőszigetelt) fűlek | 6 Reteszelés-kioldó gomb |

A készülék üzembevétele

H

LETAPADÁSMENTES BEVONAT

- Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket. Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel. (lásd: A készülék használata). Ezután törölje le azt egy nedves törülközővel.
- Ne fogyassza el az első pirítókat/ostyalapokat vagy az első grillezett ételt!

A készülék használata

A sütőlapok behelyezése / cseréje

Ügyeljen rá, hogy a behelyezéskor, ill. kicseréléskor a készülék ne legyen a konnektorba dugva!

Figyelem:

A készüléknek és a sütőlapoknak teljesen lehűlt állapotban kell lenniük!

1. Oldja ki a reteszelő rendszert (4), és billentse fel a fedelet (1)!
2. Ha a sütőlapok már be vannak helyezve a készülékbe, nyomja le a fülek belső felén található reteszelésoldó gombot (6), hogy ki tudja venni a sütőlapokat. A sütőlapokat a fülek mellett tartva, vegye ki őket a készülékből!
3. Helyezze most be a kívánt sütőlapokat úgy, hogy bekattanjanak! Ügyeljen a sütőlapok szélén lévő csapocskákra! Minden készülékhez egy-egy melegszendvics-készítéshez (B), ostyalap- ill. goffrykészítéshez (C) és grillezéshez (D) való sütőlapkészlet van mellékelve.
4. Zárja ezután ismét a készüléket!

Szendvicssütés

Tipp: Kenje be vékonyan vajjal vagy margarinnal a szendvicstenyér külső felét (azt, amelyik később érintkezésbe kerül a sütőfelülettel)! Így később problémamentesen le tudja venni a szendvicset a sütőlapról.

1. Tekerje le a kábelt teljes hosszában!
2. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba! A piros hálózati ellenőrző lámpa (2) ég.
3. A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket! Amikor kigyullad a zöld ellenőrző lámpa (2), a készülék felmelegedett a sütési hőmérsékletre.
4. Nyissuk fel a fedőt, és tegyünk be egy-egy elkészített dupla szendvicset. A fedelet óvatosan csukja be. A zsanérokkal reteszelve a füleket!
5. A sütési (pirítási) folyamat alatt a zöld ellenőrző lámpa (2) váltakozva be- és kikapcsol, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet. A sütési idő az egyéni ízlés függvénye. Minél hosszabb ideig marad a szendvics a készülékben, annál sötétebbre sül (jobban megpirul).

6. Nyissa ki a fedelet, és a pirított kenyeret egy favillával, vagy hasonlóval vegye ki. Ne használjunk hegyes vagy éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljön a sütőfelületek rétegbevonata.
7. Az egyes sütési szakaszok után szükség szerint zsírozza be ismét vékonyan a sütőfelületeket!
8. Amikor éppen nem süt, tartsa a sütőfelületeket mindig zárva!

Ostyasütés

1. Ismételje meg az 1-3. lépést a melegszendvics-készítésnél leírtak szerint!
2. Nyissa fel a fedelet (1), és tegyen kb. 1 evőkanálnyi tésztát az alsó sütőlap közepére! Lehetőség szerint gyorsan végezze el a betöltést, mert ellenkező esetben az ostyalapok nem sülnek egyenletesen barnára. Ügyeljen a tészta helyes adagolására! A felesleges massa ugyanis kifolyik a széleken, és beszennyezi a készüléket. Finoman zárjuk le a fedelet. A nyeleket ne nyomjuk össze.
3. A továbbiakban úgy járjon el, ahogyan a "Melegszendvics-készítés" 4-7. pontjában olvasható.

Piskótaostya-recept

5 tojássárgáját, 5 evőkanálnyi forró vizet, 10 dkg kukrot és 1 citrom lereszelt héját verjük fel habosra, és kavarkjuk bele egy 1/2 sütőpor és 15 dkg liszt keverékét. Verjük fel kemény habbá 5 tojásfehérjét, és adjuk hozzá a tésztahoz.

További recepteket receptkönyvekben találhat, vagy használjon sütésre kész keverékeket.

Grillezés

1. Helyezze be a grillező lapokat "A készülék használata" c. részben leírtak szerint!
2. A továbbiakban úgy járjon el, ahogyan a "Melegszendvics-készítés" 1-3. pontjában olvasható.
3. Helyezze a grillezendő ételt az alsó sütőlapra, és finoman csukja le a fedelet! Nem nyomja össze a készülék föléit! További lehetőséget kínál a két lap együttes használata (lásd "A" ábra). Állítsa ehhez a távolságtartót (5) függőleges helyzetbe! Nyissa fel teljesen a fedelet, húzza enyhén felfelé, hogy kioldódjon a reteszelésből, majd nyissa ki 180°-ban! Ezután tegye rá a grillezendő ételmiszert!
4. Az elkészítési idő az egyéni ízléstől függ.
5. Amikor a grillezett étel elérte a kívánt puhasági fokot, favillával vegye ki! Ne használjon erre a célra hegyes vagy éles tárgyakat!



Tisztítás & Karbantartás

- Húzza ki a hálózati dugaszt, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Ecsettel távolítsa el a sütőfelületekről és a szélekről a morzsákat vagy egyéb maradványokat!
- Az egész készüléket mindig csak enyhén nedves ruhával tisztítsa!
- Ne használjon erős mosogatószeret!
- Soha ne tegye a készüléket vízbe!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem bevédőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, da-gasztóhorog, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakterekedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности

- Плита (полуформы) сильно нагревается. Прикасайтесь к прибору только за ручки.
- Устанавливайте прибор на жароустойчивое основание/подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
- При открывании полуформ остерегайтесь выступающего пара.

- Хлеб может воспламениться. Поэтому, никогда не включайте изделие в близи или непосредственно под занавесями или другими легковоспламеняющимися предметами!

Изображение контрольных деталей

- | | |
|--|------------------------|
| 1 Крышка | 4 Запорный механизм |
| 2 Контрольные лампочки | 5 Ограничитель |
| 3 Ручки "Cool Touch"
(теплоизолированные) | 6 Кнопка разблокировки |

Подготовка прибора к работе

НЕПОДГОРАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром. Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут (см. эксплуатация/порядок работы). В заключении протрите прибор влажной тряпкой.
- Первый тост/вафли и первый продукт, поджаренный на гриле, в пищу не употреблять.

Эксплуатация / порядок работы

Вставление/замена полуформ

Перед вставлением или заменой полуформ убедитесь в том, что сетевая вилка вынута из розетки.

Внимание: Дайте изделию и плиткам полностью остыть!

1. Разблокируйте систему (4) и откиньте крышку (1) вверх.
2. Если в изделии уже находятся формы для выпечки, то нажмите вниз кнопку разблокировки (6), находящуюся на внутренней стороне ручки, чтобы разблокировать формы. Возьмите формы за ручки и выньте их из изделия.
3. Вставьте необходимую форму для выпечки, до фиксации. Обратите внимание на выступы на кромках форм. Изделие укомплектовано различными формами для выпечки: для сэндвичей (B), вафель (C) и для поджаривания на гриле (D).
4. Закройте прибор.

Приготовление сэндвичей

Совет: намажьте внешнюю сторону сэндвича (сторону, которая войдет в контакт с полуформой) сливочным маслом или маргарином. Это позволит впоследствии без труда отделить сэндвич от формы.

1. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями. Загорается красная контрольная лампочка сети (2).
3. Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми. Когда загорится зеленая контрольная лампочка (2), рабочая температура достигнута.
4. Откройте крышку и вложите в каждое отделение по двойному тосту (бутерброду). Плавно закройте крышку. Ручки необходимо застопорить в шарнире.
5. Зеленая контрольная лампочка (2) включается и выключается во время работы, чтобы поддержать установленную температуру выпечки. Время выпечки дело личного вкуса. Чем дольше сэндвич находится в печи, тем темней он поджаривается.
6. Откройте крышку и выньте сэндвич при помощи деревянной вилки или т.п. предмета. Ни в коем случае не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригораемое покрытие поверхностей тостера.
7. После каждого прохода, по потребности, слегка смазывайте полуформы маслом.
8. Полуформы вафельницы должны быть в перерывах закрыты.

Выпечка вафель

1. Повторите шаги 1-3, как это было описано в главе "Поджаривание сэндвичей".
2. Откройте крышку (1), налейте примерно 1 столовую ложку теста в середину нижней полуформы. Наливать необходимо быстро, иначе вафли не получат равномерную, коричневую окраску. Дозируйте тесто правильно, излишки теста будут выдавлены за края и загрязнят изделие. Плавно закройте крышку. Ручки при этом не сжимайте.
3. Поступайте, как это было описано в подпунктах 4-7 главы "Поджаривание сэндвичей".

Рецепт бисквитных вафель

Смешайте и взбейте до пены: 5 яичных желтков, 5 ст. ложек горячей воды, 100 г сахара и протёртую шкурку лимона, затем замесите тесто со 150 г муки и 1/2 чайной ложки порошка для выпечки. Хорошо взбейте 5 яичных белков и замесите их в тесто.

Другие рецепты Вы найдёте в рецептурных справочниках или применяйте готовые смеси, предлагаемые торговлей.

Поджаривание на гриле

1. Установите плитку-гриль, как это уже было описано в главе "Эксплуатация изделия".
2. Далее поступайте, как это было описано в подпунктах 1-3 главы Поджаривание сэндвичей".
3. Разместите продукты на нижней полуформе и осторожно закройте крышку. Ручки вместе не сжимать. Другая возможность, это использовать обе полуформы (см. рис А). Для этого установите ограничитель (5) вертикально. Откройте полностью крышку, слегка потяните ее вверх, так чтобы открылся фиксатор и откройте ее на 180°. Разместите продукты на полуформах.
4. Время поджаривания индивидуальное.
5. Когда продукты достаточно прожарятся, снимите их с формы при помощи деревянной вилки. Не пользуйтесь для этого острыми, заточенными или режущими предметами.

Уход за прибором

- Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- При помощи кисточки смахните крошки или остатки вафель с полуформ или их краев.
- Протрите все изделие слегка влажной тряпкой.
- Не применяйте сильных моющих средств.
- Не погружайте электроприборы в воду!

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульта управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	ST/WA 2942
Spannungsversorgung:	220-240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 021 52/2006-888
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de