

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

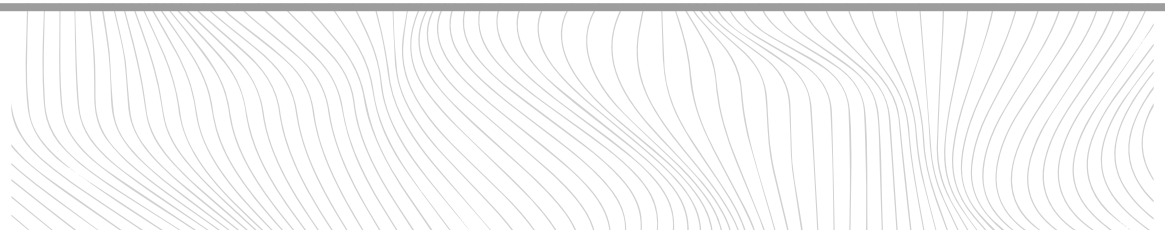
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



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



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

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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



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



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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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



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



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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



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



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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



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



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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



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



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

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

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

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

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

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

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

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

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

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

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

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

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

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

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

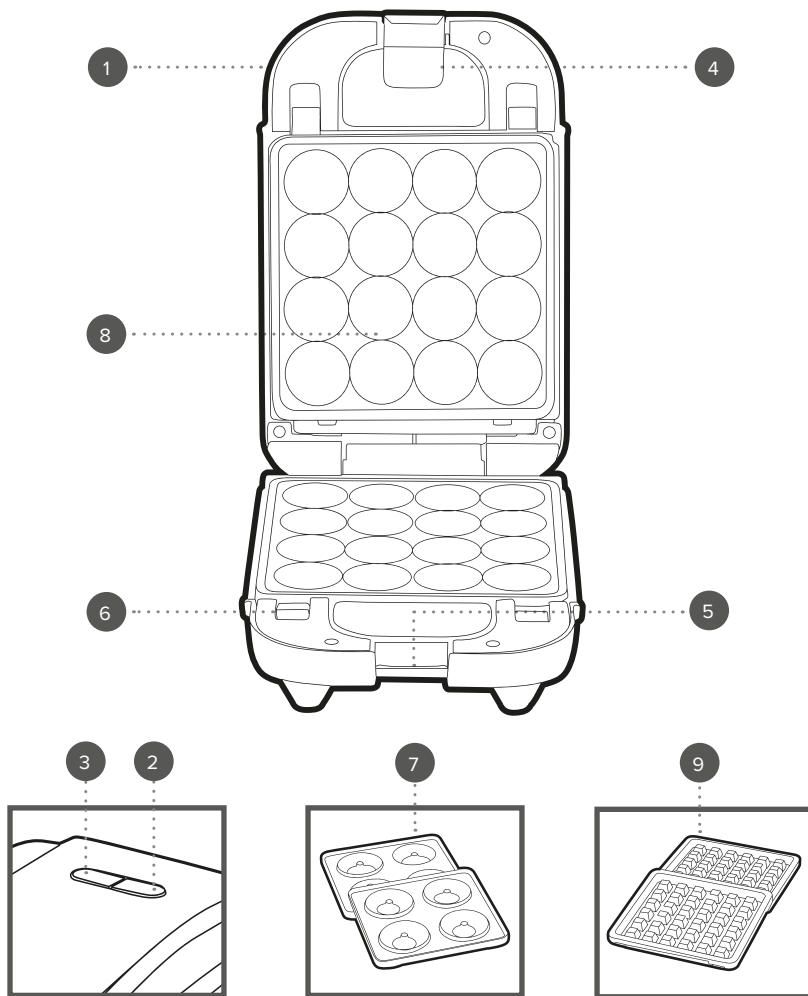
- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie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

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

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

User manual

3 in 1 treat maker



EN | Description of parts

1. Treat maker housing
2. Green ready indicator light
3. Red power indicator light
4. Locking latch
5. Cool-touch handles
6. Plate release buttons
7. Doughnut plates
8. Cake pop plates
9. Waffle plates

FR | Description des pièces

1. Coque du gaufrier
2. Voyant « Prêt » vert
3. Voyant d'alimentation rouge
4. Loquet de verrouillage
5. Poignées isolantes
6. Boutons de déverrouillage des plaques
7. Plaques à beignets
8. Plaques à pop cakes
9. Plaques à gaufres

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Lekkernijenmaker – behuizing
2. Groen lampje voor gebruiksklaarheid
3. Rood voedingslampje
4. Vergrendelingslipje
5. Cool-touch-handgrepen
6. Ontgrendelknop voor bakplaten
7. Bakplaten voor donuts
8. Bakplaten voor cakepops
9. Bakplaten voor wafels

DE | Beschreibung der Teile

1. Gehäuse des Kombi-Waffeleisens
2. Grüne Bereitschaftsanzeige
3. Rote Betriebsanzeige
4. Verriegelung
5. Cool-Touch-Griffe
6. Entriegelungstasten für die Einsätze
7. Donut-Einsätze
8. Cake-Pop-Einsätze
9. Waffeleinsätze

ES | Descripción de las piezas

1. Carcasa del aparato para tentempiés
2. Indicador verde para empezar a usar el aparato
3. Indicador de encendido rojo
4. Pestillo de bloqueo
5. Asas de tacto frío
6. Botones de liberación de la placa
7. Placas para donuts
8. Placas para cake pops
9. Placas para gófres

PT | Descrição das peças

1. Estrutura da máquina de doces
2. Luz verde indicadora de que está pronto
3. Luz vermelha indicadora de alimentação
4. Trinco de bloqueio
5. Pegas frias ao toque
6. Botões de libertação das placas
7. Placas de donuts
8. Placas de cake pops
9. Placas de waffles

IT | Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento per la macchina per dolcetti
2. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
3. Spia di alimentazione rossa
4. Dispositivo di bloccaggio
5. Manici termoisolanti
6. Pulsanti di sblocco delle piastre
7. Piatte per ciambelle
8. Piatte per cake pop
9. Piatte per waffle

PL | Opis części

1. Obudowa urządzenia do wypieków
2. Zielony wskaźnik gotowości
3. Czerwony wskaźnik zasilania
4. Zatrask blokujący
5. Nienagrzewające się uchwyty
6. Przycisk zwalniający płyty
7. Płyty do pączków
8. Płyty do ciastek na patyku
9. Płyty do gófrów

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

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

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the treat maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

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

STEP 2: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

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



NOTE: The treat maker should be cleaned after every use.

Instructions for use

Before first use

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



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

Installing or changing the cooking plates

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

STEP 2: Select the required cooking plates, checking that both plates match.

STEP 3: Position the lower cooking plate inside the treat maker and align with the heating element. Press gently until it clicks into position. Repeat for the upper cooking plate.



NOTE: The non-stick plates will only fit one way into the treat maker.

Using the treat maker

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

STEP 2: Prepare the ingredients to be cooked.

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

STEP 4: Plug in and switch on the treat maker at the mains power supply and preheat for approx. 5 minutes. The red power indicator light and green ready indicator light will illuminate to indicate that the treat maker is preheating. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the treat maker is ready to use.

STEP 5: Using heat-resistant gloves, carefully release the locking latch and open the lid. Add the prepared ingredients to the lower cooking plate and then carefully close the lid.

STEP 6: Cook for the required time; check periodically by carefully opening the lid.

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

STEP 8: Switch off and unplug the treat maker from the mains power supply.

STEP 9: Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Always preheat the cooking plates before starting to cook. Allow plenty of time for the treat maker to cool before installing the other cooking plates. During use, the green ready indicator light will cycle on and off to indicate that the treat maker is maintaining the temperature. Do not overfill the cooking plates; the ingredients may expand whilst cooking. When baking multiple batches of treats, close the lid after removing each batch to maintain the heat.



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



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

Removing the cooking plates

STEP 1: Allow the treat maker to cool fully before attempting to remove the cooking plates.

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

STEP 3: Remove each plate by holding it firmly with two hands, then slide and lift out of the treat maker.



CAUTION: Always allow the cooking plates to cool fully before attempting to remove them from the treat maker; failure to do so will cause injury.

Using the interchangeable plates

STEP 1: Once the ready indicator light has illuminated, pour the prepared batter into the centre of each well on the lower plate, then close the lid.

STEP 2: Cook for approx. 6–8 minutes (6 mins for cakes and waffles and 8 mins for doughnuts) or until the treats are golden brown and soft to touch. Check the cooking progress periodically by carefully opening the lid.

STEP 3: Once cooking is complete, switch off and unplug the treat maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

STEP 4: Carefully remove the treats by gently loosening the edges from the lower plate using a heatproof plastic or wooden spatula.

STEP 5: Once cool, the plates can be removed and washed in warm, soapy water and dried thoroughly.



NOTE: Do not overfill the wells, as the treat batter will expand during cooking. Fill each well to approx. $\frac{2}{3}$ of its capacity.



WARNING: Exercise caution when using the treat maker to avoid contact with escaping heat and steam.

Hints and tips

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

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The cooking plates will not fit into the treat maker.	The cooking plates have not been aligned properly.	Make sure that the cooking plates are aligned and locked into position.
		Check that the cooking plates are sufficiently cool, as heat can cause certain materials to expand.

Specifications

Product code: EK4943

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 650 W

RECIPES



The help of a food processor is recommended but ingredients can also be mixed by hand.

Vanilla cake pops

Makes approx. 24 cake pops

Ingredients

100 g self-raising flour
100 g caster sugar
100 g margarine
2 medium eggs
½ tsp vanilla extract
½ tsp baking powder

Method

Cream together the margarine and sugar using a food processor until light and fluffy.

Add the eggs one at a time, the vanilla extract and the baking powder, with a little flour each time, until well mixed.

Mixing on a medium speed, add the remaining flour little by little until the ingredients are combined. Preheat the treat maker and then carefully fill each cake pop well with the batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the treat maker and bake for approx. 4–6 minutes or until golden brown.



NOTE: The baking time can be increased or decreased to suit personal taste.

Decorating

There are a variety of ingredients available for decorating, including many websites specialising in such creations. Cake pops can simply be dipped in melted chocolate, finely chopped nuts, edible glitter or any kind of sprinkles. For more experienced cake makers, icing sugar and marzipan can be used for cake pop creations.

Cake pop sticks can be purchased in specialist cake shops and online.

Mini doughnuts

Ingredients

225 g plain flour
112 g sugar
1 egg
225 ml milk
4 tbsp cooking oil
1 tbsp baking powder
½ tsp vanilla essence

Method

Place the flour, sugar and baking powder together into a mixing bowl.

Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla and oil.

Using a mixer, mix the ingredients thoroughly to produce a smooth batter. Preheat the treat maker and then carefully fill each doughnut well with batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the treat maker and bake for approx. 6–8 minutes or until golden brown. Test the mini doughnut with a toothpick; if the toothpick comes out clean, the mini doughnuts are ready.

Carefully remove the mini doughnuts using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack or serve warm.

Basic waffles

Ingredients

150 g plain flour
1 egg
300 ml milk
2 tbsp vegetable oil
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt.

Make a well in the centre of the mixture.

In a separate bowl, beat the egg, milk and oil together and then pour the mixture into the well that has just been made in the other bowl.

Mix all of the ingredients together to form a smooth, thick batter. Preheat the treat maker and then carefully fill each waffle well with batter. Ensure that each well is filled by $\frac{2}{3}$. Close the treat maker and bake for approx. 4–6 minutes or until golden brown.

Carefully remove the waffles using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

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



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

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gaufrier en détachant le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.

ÉTAPE 3 : placez la plaque de cuisson inférieure à l'intérieur du gaufrier et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.



REMARQUE : les plaques antiadhésives ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gaufrier.

Utilisation du gaufrier

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

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

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

ÉTAPE 4 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que le

gaufrier chauffe. Le voyant « Prêt » vert s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle.

Ajoutez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

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

ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 9 : Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson. Laissez le gaufrier refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques de cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température sélectionnée. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson. Les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs pâtisseries les unes à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque pâtisserie pour maintenir la chaleur.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : Le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Retrait des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : laissez le gaufrier refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

ÉTAPE 2 : appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gaufrier ; les plaques de cuisson se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier.

ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gaufrier ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Utilisation des plaques interchangeables

ÉTAPE 1 : une fois le voyant « Prêt » allumé, versez la pâte préparée au centre de chaque moule sur la plaque inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : laissez cuire pendant 6 à 8 minutes environ (6 minutes pour les gâteaux et les gaufres, 8 minutes pour les beignets) ou jusqu'à ce que les pâtisseries soient dorées et douces au toucher. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez délicatement les pâtisseries en détachant doucement les bords de la plaque inférieure à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les moules, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Remplissez chaque moule jusqu'aux deux tiers de sa capacité environ.



AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous utilisez le gaufrier afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Conseils et astuces

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

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne s'insèrent pas dans le gaufrier.	Les plaques de cuisson n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques de cuisson sont alignées et verrouillées en bonne position.
		Vérifiez que les plaques de cuisson sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

Spécifications

Code produit : EK4943

Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Sortie : 650 W

RECETTES



L'utilisation d'un robot pâtissier est recommandée, mais les ingrédients peuvent également être mélangés à la main.

Pop cakes à la vanille

Permet de préparer environ 24 pop cakes

Ingrédients

100 g de farine avec levure incorporée

100 g de sucre en poudre

100 g de margarine

2 œufs moyens

½ cuillère à café d'extrait de vanille

½ cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mélangez la margarine et le sucre à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à obtenir une pâte légère et moelleuse.

Ajoutez les œufs un par un, l'extrait de vanille, la levure chimique, ainsi que la farine petit à petit, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant petit à petit la farine restante, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole à pop cake avec de la pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.



REMARQUE : le temps de cuisson peut être ajusté selon vos préférences.

Décoration

Il existe une grande variété d'ingrédients décoratifs, disponibles sur de nombreux sites Web spécialisés dans ce type de créations. Les pop cakes peuvent être simplement trempés dans du chocolat fondu, des noix finement hachées, des paillettes alimentaires ou tout type de vermicelles. Les pâtissiers plus expérimentés peuvent utiliser du sucre glace et de la pâte d'amande dans leurs créations de pop cakes. Les bâtonnets à pop cakes s'achètent dans des magasins spécialisés et sur Internet.

Mini-beignets

Ingrédients

225 g de farine ordinaire
112 g de sucre
1 œuf
225 ml de lait
4 cuillères à soupe d'huile de cuisson
1 cuillère à soupe de levure chimique
½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier. Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile. À l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle du gaufrier et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée. Vérifiez la cuisson du mini-beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts. Retirez soigneusement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou bien servez-les chauds.

Gaufres classiques

Ingrédients

150 g de farine ordinaire
1 œuf
300 ml de lait
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Faites un puits au centre du mélange. Dans un autre bol, battez l'œuf, le lait et l'huile, puis versez le mélange dans le puits que vous venez de faire dans le saladier. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

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

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de snackmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog de behuizing grondig af.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de lekkernijenmaker of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De lekkernijenmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruikershandleiding

Vóór het eerste gebruik

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



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

De bakplaten plaatsen of vervangen

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

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten en controleer daarbij of beide platen bij elkaar horen.

STAP 3: Plaats de onderste bakplaat in de snackmaker en lijn deze uit met het verwarmingselement. Druk voorzichtig tot de bakplaat vastklikt. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat.



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

De snackmaker gebruiken

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

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

STAP 3: Breng de benodigde bakplaten aan volgens de instructies in het gedeelte '**De bakplaten plaatsen of vervangen**'.

STAP 4: Steek de stekker van de snackmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden om aan te geven dat de lekkernijenmaker aan het voorverwarmen is. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en de lekkernijenmaker klaar is voor gebruik.

STAP 5: Gebruik hittebestendige handschoenen om het vergrendelingslipje voorzichtig los te maken en het deksel te openen.

Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat en sluit voorzichtig het deksel.

STAP 6: Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de lekkernijen regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdt u de lekkernijen met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 9: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten vóór het bakken altijd voor. Laat de snackmaker geruime tijd afkoelen voordat u de andere bakplaten plaatst. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de lekkernijenmaker de optimale temperatuur in stand houdt. Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten. Wanneer u meerdere porties lekkernijen bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.



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



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

De bakplaten verwijderen

STAP 1: Laat de snackmaker volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdt.

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

STAP 3: Verwijder elke bakplaat door deze stevig met twee handen vast te houden en uit de snackmaker te schuiven en te tillen.



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

De verwisselbare bakplaten gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, giet u het voorbereide beslag in het midden van elk vormpje van de onderste bakplaat en sluit u het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 6–8 minuten (6 minuten voor cakejes en wafels en 8 minuten voor donuts) of totdat de baksels goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer het bakproces regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Schakel de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de baksels voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de bakplaat.

STAP 5: Verwijder de bakplaten nadat deze zijn afgekoeld, maak in een warm sopje schoon en droog grondig af.



OPMERKING: Vul de vormpjes niet te vol, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk vormpje voor ongeveer $\frac{2}{3}$.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van de lekkernijenmaker en voorkom contact met ontsnappende hitte en stoom.

Hints en tips

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

Opbergen

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

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bakplaten passen niet in de snackmaker.	De bakplaten zijn niet goed uitgelijnd.	Zorg dat de bakplaten zijn uitgelijnd en goed op hun plek zitten.
		Controleer of de bakplaten voldoende zijn afgekoeld, aangezien door hitte bepaalde materialen kunnen uitzetten.

Specificaties

Productcode: EK4943

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 650 W

RECEPTEN



Het gebruik van een keukenmachine wordt aanbevolen, maar de ingrediënten kunnen ook met de hand worden gemengd.

Vanillecakepops

Voor circa 24 cakepops

Ingrediënten

100 g zelfrijzend bakmeel
100 g basterdsuiker
100 g margarine
2 middelgrote eieren
½ theelepel vanille-extract
½ theelepel bakpoeder

Bereiding

Meng de margarine en de suiker romig met een keukenmachine tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe, plus het vanille-extract en het bakpoeder, met telkens een beetje bakmeel, tot het mengsel goed is gemengd. Mix op gemiddelde snelheid en voeg het resterende bakmeel beetje bij beetje toe tot de ingrediënten gemengd zijn. Verwarm de lekkernijenmaker voor en vul elk cakepopkuiltje voorzichtig met het beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de lekkernijenmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.



OPMERKING: De baktijd kan worden verlengd of verkort, afhankelijk van uw persoonlijke smaak.

Versieren

Er zijn verschillende ingrediënten verkrijgbaar voor decoratie. Ook zijn er veel websites die gespecialiseerd zijn in dergelijke creaties. Cakepops kunnen heel simpel in gesmolten chocolade, fijngehakte noten, glitter of andere soorten strooisels worden gedoopt. Meer ervaren cakemakers kunnen poedersuiker en marsepein gebruiken voor cakepop-creaties. De stokjes voor cakepops zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde bakwinkels en online.

Minidonuts

Ingrediënten

225 g bloem
112 g suiker
1 ei
225 ml melk
4 eetlepels bakolie
1 eetlepel bakpoeder
½ theelepel vanille-extract

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het bakpoeder samen in een kom.

Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in. Meng de ingrediënten grondig met een mixer tot een glad beslag.

Verwarm de lekkernijenmaker voor en vul elk donutkuiltje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de snackmaker en wacht ongeveer 6–8 minuten of tot de snack goudbruin zijn gebakken.

Controleer de minidonuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de minidonuts klaar. Haal de minidonuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

Gewone wafels

Ingrediënten

150 g bloem
1 ei
300 ml melk
2 eetlepels plantaardige olie
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
Snufje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor.

Maak een kuil in het midden van het mengsel.

Klop in een andere kom het ei, de melk en de olie samen en giet het mengsel in de kuil die u zojuist in de andere kom hebt gemaakt.

Meng alle ingrediënten tot een glad, dik beslag. Verwarm de lekkernijenmaker voor en vul elke wafelvorm voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de lekkernijenmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.

Haal de wafels er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

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

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

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

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Kombi-Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Kombi-Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

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

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um das Kombi-Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Kombi-Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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



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

Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

SCHRITT 1: Öffnen Sie das Kombi-Waffeleisen, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

SCHRITT 3: Positionieren Sie den unteren Einsatz im Kombi-Waffeleisen und richten Sie ihn am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.



HINWEIS: Die Antihafteinsätze passen nur in eine Richtung in das Kombi-Waffeleisen.

Verwenden des Kombi-Waffeleisens

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

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

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

SCHRITT 4: Schließen Sie das Kombi-Waffeleisen an die Stromversorgung an und heizen Sie es ca. 5 Minuten vor. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass das Kombi-Waffeleisen vorgeheizt wird. Die grüne Bereitschaftsleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Kombi-Waffeleisen einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 6: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit backen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

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

SCHRITT 8: Schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 9: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Einsätze verwenden. Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Betriebsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Kombi-Waffeleisen die Temperatur hält. Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Kombi-Waffeleisen Dampf abgibt.



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

Entfernen der Einsätze

SCHRITT 1: Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie die Einsätze entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie beide Entriegelungstaste an der Vorderseite des Kombi-Waffeleisens gleichzeitig. Die Einsätze werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie den jeweiligen Einsatz, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie ihn dann aus dem Kombi-Waffeleisen heraus.



ACHTUNG: Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Kombi-Waffeleisen entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Verwendung der austauschbaren Einsätze

SCHRITT 1: Sobald die Betriebsanzeige aufleuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung im unteren Einsatz und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Lassen Sie die Gerichte für ca. 6 bis 8 Minuten (6 Minuten für Pfannkuchen, 6 Minuten für Waffeln und 8 Minuten für Donuts) im Kombi-Waffeleisen oder bis sie goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Backvorgang beendet ist, schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Gerichte vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Einsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.



HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.



WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Achten Sie darauf, den Cake-Pop-, Donut- oder Waffelteig nicht zu sehr zu mischen, da dies die Textur des Gebäcks beeinflussen kann.
3. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
4. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
5. Öffnen Sie das Gugelhupf-Eisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
6. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
7. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Backplatten immer Butter oder Speiseöl. Dies trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei und erleichtert das Entfernen der fertigen Snacks.
8. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
9. Um bei der Verwendung des Kombi-Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.
10. Wenn Donuts mit Zucker beschichtet werden, sollte dies am besten geschehen, solange sie noch warm sind.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass das Kombi-Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Kombi-Waffeleisen, sondern lose, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Einsätze lassen sich nicht in das Kombi-Waffeleisen setzen.	Die Einsätze wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind.
		Stellen Sie sicher, dass die Einsätze ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

Technische Daten

Produktcode: EK4943

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 650 W

REZEPTE



Die Verwendung einer Küchenmaschine wird empfohlen, die Zutaten können aber auch von Hand gemischt werden.

Vanillekuchen-Pops

Ergibt ca. 24 Cake-Pops

Zutaten

100 g Fertigmehl
100 g extrafeiner Zucker
100 g Margarine
2 mittelgroße Eier
½ TL Vanilleextrakt
½ TL Backpulver

Zubereitung

Margarine und Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Die Eier nacheinander sowie den Vanilleextrakt und das Backpulver jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.

Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Form vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen.



HINWEIS: Die Backzeit kann je nach persönlichem Geschmack verlängert oder verkürzt werden.

Verzierung

Es gibt eine Vielzahl von Zutaten zum Dekorieren sowie viele Websites, die sich auf solche Kreationen spezialisiert haben. Cake-Pops können einfach in geschmolzene Schokolade, fein gehackte Nüsse, essbaren Glitzer oder andere Arten von Streuseln getaucht werden. Auch Zuckerguss und Marzipan können verwendet werden, erfordern aber etwas mehr Erfahrung.

Stiele für Cake-Pops können in speziellen Konditoreien und online erworben werden.

Mini-Donuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
1 Ei
225 ml Milch
4 EL Speiseöl
1 EL Backpulver
½ TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Rührschüssel geben. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben. Die Zutaten gründlich mit einem Mixer rühren, um einen glatten Teig zu erzeugen. Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 6–8 Minuten lang oder goldbraun backen. Den Mini-Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig. Die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Klassische Waffeln

Zutaten

150 g Mehl
1 Ei
300 ml Milch
2 EL Pflanzenöl
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren. In der Mitte des Gemisches eine Vertiefung herstellen. Ei, Milch und Öl zusammen in einer separaten Schüssel rühren und diese Mischung dann in die soeben in der anderen Schüssel hergestellte Vertiefung geben. Alle Zutaten zu einem glatten, zähen Teig verrühren. Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Waffelform vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen. Die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

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

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

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

QUÉ NO HACER:

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

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato para tentempiés o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfelo de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa del aparato para tentempiés con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

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

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



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

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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



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

Instalación o cambio de las placas

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

PASO 2: Seleccione las placas que desee y compruebe que ambas coinciden.

PASO 3: Coloque la placa inferior en el aparato para tentempiés y alinéela con la resistencia. Presiónela suavemente hasta que encaje. Repita el procedimiento con la placa superior.



NOTA: Solo hay una manera correcta de colocar las placas antiadherentes en el aparato para tentempiés.

Uso del aparato para tentempiés

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

PASO 2: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

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

PASO 4: Conecte el aparato para tentempiés a la corriente eléctrica y enciéndalo. Precaliéntelo durante unos 5 minutos. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para indicar que el aparato para tentempiés se está precalentando. El indicador verde para empezar a usar el aparato para tentempiés se apagará cuando este alcance la temperatura necesaria y esté listo para usarse.

PASO 5: Con unos guantes resistentes al calor, libere el pestillo de bloqueo y abra la tapa con cuidado. Añada los ingredientes preparados en la placa inferior y cierre la tapa con cuidado.

PASO 6: Cocínelos durante el tiempo necesario; compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado.

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

PASO 8: Apague y desconecte el aparato para tentempiés de la corriente eléctrica.

PASO 9: Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas antes de empezar a cocinar. Deje que el aparato para tentempiés se enfríe por completo antes de colocar otras placas. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato para tentempiés se encenderá y apagará para señalar que la temperatura se mantiene. No llene las placas en exceso, ya que el volumen de los ingredientes podría aumentar mientras se cocinan. Si va a preparar varias tandas de tentempiés, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.



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



ADVERTENCIA: Advertencia: El aparato para tentempiés y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Extracción de las placas

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

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

PASO 3: Retire cada placa sujetándola firmemente con las dos manos y, a continuación, deslícela y levántela para extraerla del aparato para tentempiés.



PRECAUCIÓN: Deje que las placas se enfríen por completo antes de retirarlas del aparato para tentempiés, si no lo hace, podría sufrir lesiones.

Uso de las placas intercambiables

PASO 1: Una vez que el indicador para empezar a usar el aparato se encienda, vierta la masa preparada en el centro de cada hueco de la placa inferior y cierre la tapa.

PASO 2: Cocine los tentempiés entre 6 y 8 minutos (6 minutos para cake pops y gofres, y 8 minutos para donuts) o hasta que estén dorados y suaves al tacto. Compruebe el progreso de la cocción de vez en cuando abriendo con cuidado la tapa.

PASO 3: Cuando termine de cocinar, apague y desenchufe el aparato para tentempiés de la red eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 4: Retire con cuidado los tentempiés despegando suavemente los bordes de la placa inferior con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 5: Una vez enfriadas, las placas se pueden retirar y lavar con agua caliente y jabón; séquelas bien.



NOTA: No llene en exceso los huecos, ya que la masa de los tentempiés se expandirá durante la cocción. Llene aproximadamente $\frac{2}{3}$ de cada hueco.



ADVERTENCIA: Tenga cuidado al utilizar el aparato para tentempiés para evitar el contacto con el calor y el vapor que salen.

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. No mezcle en exceso la masa de los cake pops, donuts o gofres, ya que podría afectar a la textura final.
3. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
4. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
5. No abra el aparato mientras se preparan los tentempiés, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
6. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor del aparato: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
7. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto ayudará a proteger el revestimiento antiadherente y facilitará la extracción de los aperitivos acabados.
8. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
9. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar el aparato para tentempiés.
10. Si recubre los donuts de azúcar, es mejor hacerlo cuando aún están calientes.

Almacenamiento

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

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para tentempiés; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Las placas no encajan en el aparato para tentempiés.	Es posible que las placas no se hayan alineado correctamente.	Asegúrese de que las placas estén alineadas y fijas en su posición.
		Compruebe que las placas se hayan enfriado por completo, ya que el calor puede provocar que ciertos materiales se expandan.

Especificaciones

Código de producto: EK4943

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 650 W

RECETAS



Se recomienda la ayuda de un procesador de alimentos, aunque los ingredientes también se pueden mezclar a mano.

Cake pops de vainilla

Para aproximadamente 24 cake pops

Ingredientes

100 g de harina con levadura
100 g de azúcar glas
100 g de margarina
2 huevos medianos
½ cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de levadura en polvo

Elaboración

Bata la margarina y el azúcar con el procesador de alimentos hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.

Añada los huevos uno a uno, el extracto de vainilla y la levadura en polvo, al mismo tiempo que va añadiendo un poco de harina, hasta que todo esté bien mezclado.

Mezclando a velocidad media, añada la harina que falta poco a poco hasta que los ingredientes estén bien combinados.

Precaliente el aparato para tentempiés y, a continuación, llene con cuidado cada hueco para cake pops con la masa. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para tentempiés y déjelo hornear unos 4–6 minutos o hasta que se doren.



NOTA: Puede aumentar o reducir el tiempo de horneado según sus gustos.

Decoración

Tiene a su disposición una gran variedad de ingredientes con los que decorar sus dulces, así como muchas páginas web especializadas en decoración de pasteles.

Los cake pops pueden simplemente bañarse en chocolate derretido, nueces muy picadas, brillantina comestible o cualquier tipo de virutas. Los más experimentados pueden probar a utilizar azúcar glasé o mazapán para sus creaciones de cake pops. Puede comprar los palitos de los cake pops en tiendas especializadas en pastelería o en páginas web de Internet.

Minidonuts

Ingredientes

225 g de harina común
112 g de azúcar
1 huevo
225 ml de leche
4 cucharadas de aceite para cocinar
1 cucharada de levadura en polvo
½ cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, el azúcar y la levadura en polvo en un recipiente de mezcla.

Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la vainilla y el aceite. Con una batidora, mezcle bien los ingredientes para obtener una masa suave.

Precaliente el aparato para tentempiés y, a continuación, llene cada hueco para donuts con cuidado. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para tentempiés y déjelo hornear unos 6–8 minutos o hasta que se doren.

Para comprobar si los minidonuts están listos, introduzca un palillo; si el palillo sale limpio, están preparados.

Retire con cuidado los minidonuts con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla, o sírvalos calientes.

Gofres normales

Ingredientes

150 g de harina común
1 huevo
300 ml de leche
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de azúcar
2 cucharadita de levadura en polvo
Una pizca de sal

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.

Haga un hueco en el centro de la mezcla.

En un recipiente aparte, bata el huevo, la leche y el aceite y, a continuación, vierta la mezcla en el hueco que acaba de hacer en el otro recipiente.

Mezcle todos los ingredientes para formar una masa suave y gruesa. Precaliente el aparato para tentempiés y, a continuación, llene cada hueco para gofres con la masa cuidadosamente. Llene el $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para tentempiés y déjelo hornear unos 4–6 minutos o hasta que se doren.

Retire con cuidado los gofres con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

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

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de doces da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 1: limpe o compartimento inferior da máquina de doces com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.

PASSO 2: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos. Nunca utilize esfregões nem detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a máquina de doces ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



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

Instalar ou substituir as placas

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

PASSO 2: selecione as placas necessárias, confirmando que são iguais.

PASSO 3: coloque a placa inferior no interior da máquina de doces e alinhe-a com a resistência. Pressione levemente até encaixar na posição. Repita o procedimento para a placa superior.



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

Utilizar a máquina de doces

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

PASSO 2: prepare os ingredientes a cozinhar.

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

PASSO 4: ligue a máquina de doces à tomada elétrica e pré-aqueça durante cerca de 5 minutos. A luz vermelha indicadora de alimentação e a luz verde indicadora de que está pronto acendem-se para indicar que a máquina de doces está a pré-aquecer. A luz verde indicadora de que está pronto desliga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a máquina de doces estiver pronta a usar.

PASSO 5: utilizando luvas resistentes ao calor, solte cuidadosamente o trinco de bloqueio e abra a máquina. Adicione os ingredientes preparados à placa inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 6: cozinhe durante o tempo necessário; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa.

PASSO 7: quando a preparação estiver concluída, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os snacks com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 9: Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas antes de iniciar a preparação. Deixe a máquina de doces arrefecer antes de instalar as outras placas. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de doces mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Quando confeccionar vários lotes de doces, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.



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



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

Retirar as placas

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

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

PASSO 3: retire cada placa segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de doces.



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

Utilizar as placas intercambiáveis

PASSO 1: quando a luz indicadora de que está pronto se acender, coloque a massa preparada no centro de cada poço na placa inferior e feche a tampa.

PASSO 2: cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos (6 minutos para bolos e waffles e 8 minutos para donuts) ou até que os doces estejam dourados e suaves ao toque. Verifique periodicamente o progresso da preparação, abrindo cuidadosamente a tampa.

PASSO 3: quando a preparação estiver concluída, desligue a máquina de doces e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

PASSO 4: remova cuidadosamente os doces, soltando suavemente os rebordos da placa inferior utilizando uma espátula de plástico ou madeira à prova de calor.

PASSO 5: depois de arrefecerem, as placas podem ser retiradas e lavadas em água quente e com sabão; seque bem.



NOTA: não encha demasiado os poços, pois a massa dos doces expande-se durante a preparação. Encha cada poço até aproximadamente $\frac{2}{3}$ da sua capacidade.



AVISO: tenha cuidado ao utilizar a máquina de doces para evitar o contacto com o calor e o vapor que saem.

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada secção.
2. Tenha cuidado para não misturar demasiado a massa dos cake pops, donuts ou waffles, pois isso pode afetar a textura dos doces.
3. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
4. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a evitar grumos.
5. Evite abrir a máquina de doces durante a cozedura, uma vez que tal permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
6. melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
7. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos snacks preparados.
8. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
9. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de doces, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.
10. Se revestir donuts em açúcar, é melhor fazê-lo enquanto ainda estão quentes.

Armazenamento

Certifique-se de que a máquina de doces está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de doces. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
As placas não cabem na máquina de doces.	As placas não estão corretamente alinhadas.	Certifique-se de que as placas estão alinhadas e bloqueadas na devida posição.
		Verifique se as placas estão suficientemente frias, pois o calor pode provocar a expansão de determinados materiais.

Especificações

Código do produto: EK4943

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 650 W

RECEITAS



A ajuda de um robot de cozinha é recomendada, mas os ingredientes também podem ser misturados à mão.

Cake pops de baunilha

Serve cerca de 24 cake pops

Ingredientes

100 g de farinha com fermento
100 g de açúcar em pó
100 g de margarina
2 ovos médios
½ colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de fermento em pó

Método

Bata a margarina e o açúcar com um robot de cozinha até ficarem leves e macios.

Adicione os ovos um de cada vez, o extrato de baunilha e o fermento em pó, com um pouco de farinha de cada vez, até estar bem misturado.

Misturando a uma velocidade média, adicione a farinha restante pouco a pouco até combinar os ingredientes.

Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para cake pop com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados.



NOTA: Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura para adequar ao seu gosto pessoal.

Decoração

Há uma variedade de ingredientes disponíveis para decorar, incluindo muitos websites especializados em tais criações. Os cake pops podem ser simplesmente mergulhados em chocolate derretido, frutos secos picados finamente, decorações comestíveis ou qualquer outro tipo de enfeites. Os pasteleiros mais experientes podem utilizar açúcar em pó e maçapão nas criações de cake pops. Os palitos para cake pops podem ser comprados em lojas de pastelaria especializadas e online.

Mini donuts

Ingredientes

225 g de farinha sem fermento
112 g de açúcar
1 ovo
225 ml de leite
4 colheres de sopa de óleo de cozinha
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de essência de baunilha

Método

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em pó juntos numa taça de mistura. Crie um poço no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo. Utilizando uma batedeira, misture bem os ingredientes para obter uma massa macia. Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos ou até ficarem dourados. Teste um mini donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.

Remova cuidadosamente os mini donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Waffles básicos

Ingredientes

150 g de farinha sem fermento
1 ovo
300 ml de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal. Faça um poço no centro da mistura.

Numa taça separada, bata o ovo, o leite e o óleo e, em seguida, verta a mistura para o poço que acabou de fazer na outra taça.

Misture todos os ingredientes para formar uma massa macia e espessa.

Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para waffles com massa. Certifique-se de que preenche cada cavidade a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante

cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados. Remova cuidadosamente os waffles utilizando

uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

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

COSA NON FARE

Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per dolcetti dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

PASSAGGIO 1: pulire la macchina per dolcetti con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 2: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

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

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per dolcetti e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



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

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

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



NOTA: la prima volta che si utilizza la macchina per dolcetti, si potrebbe verificare l'emissione di un po' di fumo o di un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per dolcetti.

Installazione o sostituzione delle piastre di cottura

PASSAGGIO 1: aprire la macchina per dolcetti sganciando il dispositivo di bloccaggio.

PASSAGGIO 2: scegliere la coppia di piastre di cottura desiderata e controllare che entrambe le piastre siano dello stesso tipo.

PASSAGGIO 3: inserire la piastra di cottura inferiore all'interno della macchina e allinearla con l'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.



NOTA: le piastre antiaderenti possono essere inserite solo in un'unica direzione nella macchina per dolcetti.

Utilizzo della macchina per dolcetti

PASSAGGIO 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con della carta assorbente. In questo modo, si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il cibo si attacchi.

PASSAGGIO 2: preparare gli ingredienti da cuocere.

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

PASSAGGIO 4: collegare la macchina per dolcetti all'alimentazione elettrica, accenderla e preriscaldarla per circa 5 minuti. La spia di alimentazione rossa si accende per indicare che la macchina per dolcetti

è in fase di preriscaldamento. La spia di dispositivo pronto all'uso di colore verde si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta.

PASSAGGIO 5: utilizzando i guanti resistenti al calore, sganciare con attenzione il dispositivo di bloccaggio e aprire il coperchio. Aggiungere gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

PASSAGGIO 6: cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con cautela.

PASSAGGIO 7: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti resistenti al calore e rimuovere i dolcetti con una spatola in plastica o in legno termoresistente.

PASSAGGIO 8: spegnere e scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica.

PASSAGGIO 9: Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare la macchina per dolcetti prima di installare le altre piastre di cottura. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina sta mantenendo la temperatura. Non collocare una quantità eccessiva di ingredienti sulle piastre poiché potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più dolcetti, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per dolcetti emetterà vapore.



AVVERTENZA: la macchina per dolcetti e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire infortuni.

Rimozione delle piastre di cottura

PASSAGGIO 1: lasciare raffreddare completamente la macchina prima di rimuovere le piastre di cottura.

PASSAGGIO 2: premere simultaneamente entrambi i pulsanti di sblocco delle piastre sulla parte anteriore della macchina per dolcetti, in modo da estrarli con più facilità.

PASSAGGIO 3: rimuovere ciascuna piastra tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per dolcetti.



ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre prima di rimuoverle dalla macchina per dolcetti, onde evitare possibili infortuni.

Utilizzo delle piastre intercambiabili

PASSAGGIO 1: quando la spia di dispositivo pronto all'uso si accende, versare la pastella al centro di ogni stampo della piastra inferiore e chiudere il coperchio.

PASSAGGIO 2: cuocere per circa 6–8 (6 minuti per tortini, 6 minuti per i waffle e 8 minuti per le ciambelle) o finché i dolcetti non diventano dorati e morbidi al tatto. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio.

PASSAGGIO 3: al termine della cottura, spegnere la macchina per dolcetti e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

PASSAGGIO 4: rimuovere delicatamente i dolcetti sollevando i bordi dalla piastra con una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

PASSAGGIO 5: una volta raffreddate, le piastre possono essere rimosse, pulite con acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.



NOTA: non riempire eccessivamente gli stampi poiché la pastella si espande durante la cottura. Riempire ogni stampo fino a circa $\frac{2}{3}$ della capacità.



AVVERTENZA: prestare attenzione quando si utilizza la macchina per dolcetti per evitare il contatto con calore e vapore.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Evitare di miscelare eccessivamente la pastella per cake pop, ciambelle o waffle onde evitare di rovinare la consistenza dei dolcetti.
3. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nella piastra di cottura antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
4. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
5. Non aprire la macchina per waffle durante la cottura, in quanto l'eventuale fuoriuscita di calore potrebbe impedire la formazione delle bolle.
6. I waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
7. Utilizzare sempre burro oppure olio per preparare al meglio le piastre antiaderenti. Ciò permetterà di preservare il rivestimento antiaderente e semplificherà la rimozione degli snack, una volta pronti.
8. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
9. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per dolcetti, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.
10. Se si desidera rivestire le ciambelle di zucchero, aspettare che si siano raffreddate.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per dolcettisia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per dolcetti; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le piastre di cottura non si inseriscono nella macchina per dolcetti.	Le piastre di cottura non sono correttamente allineate.	Verificare che le piastre di cottura siano allineate e bloccate in posizione.
		Controllare che le piastre di cottura siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

Specifiche

Codice prodotto: EK4943

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 650 W

RICETTE



Si consiglia l'uso di un robot da cucina, ma è possibile mescolare gli ingredienti anche a mano.

Cake pop alla vaniglia

Si producono circa 24 cake pop

Ingredienti

100 g di farina autolievitante
100 g di zucchero extrafine
100 g di margarina
2 uova medie
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione

Sbattere insieme la margarina e lo zucchero utilizzando un robot da cucina finché non diventano soffici e leggeri.

Unire un uovo alla volta, l'estratto di vaniglia e il lievito in polvere, aggiungendo mano a mano un po' di farina finché l'impasto sarà fluido.

Mescolare a velocità media e aggiungere poco alla volta la farina rimanente finché gli ingredienti non saranno ben miscelati.

Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con attenzione ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4–6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.



NOTA: il tempo di cottura può essere aumentato o ridotto in base ai gusti personali.

Decorazione

Sono disponibili diversi ingredienti per la decorazione e molti siti Web sono specializzati in queste creazioni. I cake pop possono essere semplicemente immersi in cioccolato fuso, noci finemente tritate, brillantini commestibili o qualsiasi tipo di praline. I pasticceri più esperti possono utilizzare zucchero a velo e marzapane per creare le decorazioni dei cake pop.

I bastoncini per i cake pop sono disponibili per l'acquisto nei negozi di pasticceria specializzati e online.

Mini ciambelle

Ingredienti

225 g di farina 00
112 g di zucchero
1 uovo
225 ml di latte
4 cucchiaini di olio da cucina
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Preparazione

Versare farina, zucchero e lievito in polvere in un recipiente.

Creare un foro al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio. Utilizzando uno sbattitore elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella omogenea.

Preriscaldare la macchina per dolcetti, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella.

Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$.

Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

Inserire uno stecchino in una mini ciambella per controllarne la cottura. Se lo stecchino viene estratto pulito, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

Waffle semplici

Ingredienti

150 g di farina 00
1 uovo
300 ml di latte
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
un pizzico di sale

Preparazione

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare.

Creare un pozzetto al centro della miscela.

In una ciotola separata, sbattere l'uovo, il latte e l'olio quindi versare la miscela nel pozzetto appena creato nell'altra ciotola.

Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una pastella liscia e densa.

Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$.

Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4–6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

Rimuovere con attenzione i waffle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore e lasciarli raffreddare su una griglia.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

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

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do wypieków od źródła zasilania i upewnić się, że ostygło.

KROK 1: obudowę urządzenia do wypieków należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.

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

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



UWAGA: urządzenie do wypieków należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

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



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

Montaż lub wymiana płyt

KROK 1: otwórz urządzenie do wypieków, odpinając zatrzask blokujący.

KROK 2: wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie.

KROK 3: umieść dolną płytę wewnątrz urządzenia do wypieków i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie dociśnij ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Powtórz te czynności w przypadku płyty górnej.



UWAGA: płyty z powłoką zapobiegającą przywieraniu mogą być przymocowane do urządzenia tylko w jeden sposób.

Używanie urządzenia do wypieków

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

KROK 2: przygotuj potrzebne składniki.

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

KROK 4: podłącz urządzenie do wypieków do źródła zasilania, włącz je i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, a wskaźnik gotowości na zielono, aby

zasygnalizować, że urządzenie się nagrzewa. Zielony wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 5: używając rękawic termoodpornych, ostrożnie zwolnij zatrzask blokujący i otwórz pokrywę. Połóż przygotowane składniki na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: piecz przez wymagany czas, sprawdzając okresowo poziom wypieczenia. W tym celu ostrożnie otwórz pokrywę.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij smakołyki za pomocą drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.

KROK 8: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 9: pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty. Przed zamontowaniem innych płyt należy przeznaczyć odpowiednio dużo czasu na to, aby urządzenie ostygnie. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury. Nie należy przepętniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Piekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para.



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

Wyjmowanie płyt

KROK 1: przed wyjęciem płyt poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

KROK 2: naciśnij jednocześnie oba przyciski zwalniające płyty z przodu urządzenia do wypieków; płyty lekko się wysuną, co ułatwi ich wyjęcie.

KROK 3: wyjmij każdą płytę, chwytając ją mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z urządzenia do wypieków.



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

Korzystanie z wymiennych płyt

KROK 1: Po zapaleniu się wskaźnika gotowości wlej przygotowane ciasto na środek każdego zagłębienia na dolnej płycie, a następnie zamknij pokrywę.

KROK 2: piecz przez około 6–8 minut (6 min w przypadku ciast i gofrów i 8 min w przypadku pączków) lub do momentu, gdy smakołyki będą złocistobrazowe i miękkie w dotyku. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 3: po zakończeniu pieczenia wyłącz urządzenie do wypieków i odłącz je od zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

KROK 4: ostrożnie zdejmij wypieki, delikatnie odrywając ich krawędzie od płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatki.

KROK 5: Płyty można wyjąć po ich ostygnięciu, a następnie umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wysuszyć.



UWAGA: nie należy przepętniać zagłębień, ponieważ ciasto zwiększa objętość podczas pieczenia. Napętnić każde zagłębienie do poziomu około $\frac{2}{3}$ objętości.



OSTRZEŻENIE: podczas korzystania z urządzenia do wypieków należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z wydobywającymi się ciepłem i parą.

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. Należy uważać, aby nie mieszać zbyt mocno ciasta do pączków, ciastek na patyku i gofrów, ponieważ może to wpłynąć na konsystencję wypieków.
3. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli włączyć jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
4. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
5. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania urządzenia, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
6. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
7. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Pomoże to chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu i ułatwi usunięcie gotowych wypieków.
8. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
9. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia do wypieków, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.
10. Jeśli chcesz obtoczyć pączki w cukrze, najlepiej zrobić to, gdy są jeszcze ciepłe.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że jest ono czyste, chłodne oraz suche.

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyty nie pasują do urządzenia do wypieków.	Płyty nie zostały prawidłowo ustawione.	Upewnij się, że płyty są wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu.
		Sprawdź, czy płyty są wystarczająco chłodne, ponieważ ciepło może powodować rozciąganie się niektórych materiałów.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4943

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 650 W

PRZEPISY



Zaleca się korzystanie z robota kuchennego, ale składniki można również zmieszać ręcznie.

Waniliowe ciastka na patyczkach

Składniki na ok. 24 ciastka

Składniki

100 g mąki samorosnącej
100 g cukru pudru
100 g margaryny
2 średnie jajka
½ łyżeczki olejku waniliowego
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie

Utrzyj margarynę i cukier za pomocą robota kuchennego do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Dodawaj pojedynczo jajka, a następnie olejek waniliowy i proszek do pieczenia, za każdym razem dosypując niewielką ilość mąki, aż do uzyskania całkowitego wymieszania składników.

Miksuj na średniej prędkości. Dodawaj pozostałą ilość mąki po trochu, aż składniki dokładnie się wymieszają. Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie wypełnij każdy otwór w płytce na ciastka dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.



UWAGA: możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, aby dopasować wypieki do własnego gustu.

Dekoracje

Dostępnych jest wiele składników do dekorowania, a także wiele stron internetowych specjalizujących się w tego typu zdobieniach. Kawałki ciasta można po prostu maczać w roztopionej czekoladzie, drobno posiekanych orzeszkach, żelu lub dowolnej posypce. Bardziej doświadczeni cukiernicy mogą użyć lukru lub marcepanu do dekoracji ciastek. Patyczki do ciastek można kupić w specjalistycznych sklepach cukierniczych oraz w internecie.

Minipączki

Składniki

225 g mąki
112 g cukru
1 jajko
225 ml mleka
4 łyżki oleju kuchennego
1 łyżka proszku do pieczenia
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, cukier i proszek do pieczenia w misce.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszaniny i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.

Za pomocą miksera dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płycie do pączków dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 6–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń minipączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce lub podawaj na ciepło.

Klasyczne gofry

Składniki

150 g mąki
1 jajko
300 ml mleka
2 łyżki oleju roślinnego
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie wmieszaj cukier i sól.

Zrób zagłębienie w środku mieszaniny.

W oddzielnej misce ubij razem jajko, mleko i olej, a następnie wlej mieszaninę do zagłębienia utworzonego w pierwszej misce.

Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij otwory na płycie do gofrów dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce.

