

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

Leia atentamente

SK | Dôležitá bezpečnosť

Pozorne si prečítajte

CZ | Důležité bezpečnostní informace

Prečtěte si pozorně

RO | Măsură de precauție importantă

A se citi cu atenție

TR | Önemli güvenlik

Lütfen dikkatlice okuyun

SI | Pomembna varnostna obvestila

Pozorno preberite

HR | Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo

BG | Важно за безопасността

Моля, прочетете внимателно

LT | Svarbus saugos pranešimas

Atidžiai perskaitykite

HU | Fontos biztonság

Kérjük, olvassa el figyelmesen

LV | Svarīga drošība

Lūdzu, izlasiet uzmanīgi

EE | Tähtis ohutus

Palun lugege hoolikalt

GR | Σημαντικό θέμα ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά

DK | Vigtig sikkerhed

Læs omhyggeligt

SE | Viktig säkerhet

Läs noga

NO | Viktig sikkerhet

Les nøye

FI | Tärkeät turvallisuuksiedot

Lue huolellisesti

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.

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.

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.

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



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



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



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



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

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 electricista 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.

SK | Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Tento prístroj smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami a znalosťami, avšak iba pokiaľ sú pod dohľadom/informovaní a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Deti by nemali vykonávať čistenie alebo používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, výrobok ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré môže opravovať spotrebiteľ. Opravy smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrotechnik. Nesprávna oprava môže viesť k ohrozeniu spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
- Spotrebič a napájací kábel chráňte pred teplom alebo ostrými hranami, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Napájací kábel udržujte v bezpečnej vzdialenosti od akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- Spotrebič neobsluhujte mokrými rukami alebo v prípade, ak sú niektoré pripojenia mokré.
- Ak tento spotrebič spadne alebo sa neúmyselne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej zásuvky. Nesiahajte do vody.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

- Spotřebič neodpájejte z elektrické sítě ťahaním za kábel. Vypněte ho a zástrčku vytiahnite rukou.
- Spotřebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotřebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotřebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotřebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotřebičom nepohybujte.
- Po použití spotřebič vždy odpojte zo siete a pred každým čistením, údržbou alebo uskladnením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Spotřebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Tento spotřebič sa neobsluhuje pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotřebičom sa neodporúča.
- Tento spotřebič je určený len na domáce použitie. Nemá sa používať na komerčné účely.



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí ani výhrevných dielov spotřebiča.



VAROVANIE: Spotřebič uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok.

CZ | Návod si uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokřima rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenašejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

RO | Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.

- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu vârsta de 8 ani și mai mult și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele, dacă au beneficiat de supraveghere/instruire și înțeleg pericolul aferent.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibilele vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude sau dacă conexiunile sunt ude.
- Dacă acest aparat cade sau se scufundă accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza din perete. Nu introduceți mâna în apă.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și lăsați-l să se răcească complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
- Acest aparat nu trebuie acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte – nu atingeți secțiunile fierbinți sau componentele de încălzire ale aparatului.



AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

TR | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Elektrikli aletleri kullanırken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.
- Aleti şebeke güç kaynağına bağlamadan önce, nominal değerler plakasında belirtilen gerilimin yerel şebekenin gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Gözetimleri sağlanmış / talimat verilmiş ve beraberindeki tehlikeleri anlamış olmaları halinde bu alet, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel yetilere ve bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu aletle oynamamalıdır.
- Çocuklar, 8 yaşından büyük olmadıkça ve gözetim altında olmadıkça temizlik veya kullanıcı bakımı yapmamalıdır.
- Bu alet bir oyuncak değildir.
- Güç kaynağı kablosu, fiş veya aletin herhangi bir parçası arızalıysa veya alet düşürülmüş veya hasar görmüşse olası yaralanmaları önlemek için ürünü kullanmayı derhal bırakın.
- Bu alet, kullanıcının bakım yapabileceği parçalar içermemektedir; onarım işlemleri yalnızca yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir. Yanlış tamir işlemleri kullanıcıyı zarar görme riski altında bırakabilir.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti açıkken veya soğurken çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aleti ve güç kaynağı kablosunu ısıdan veya hasara neden olabilecek keskin kenarlardan uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunu aletin kullanım sırasında ısınabilecek parçalarından uzak tutun.
- Aleti ısı yayan diğer aletlerden uzak tutun.
- Güç kaynağı kablosunun tezgahların üzerinden sarkmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya bükülmesine izin vermeyin.
- Aletin elektrikli bileşenlerini suya ya da başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Aleti ıslak ellerle veya bağlantılardan herhangi biri ıslakken çalıştırmayın.
- Bu alet düşerse veya yanlışlıkla suya batırılırsa onu derhal prizden çekin. Suyun içine hamle yapmayın.
- Alet, şebeke güç kaynağına bağlıyken onu gözetimsiz bırakmayın.
- Aleti şebeke güç kaynağından kablosunu çekerek çıkarmayın; aleti kapatın ve fişi elinizle tutarak çıkarın.
- Aleti güç kaynağı kablosunu tutarak çekmeyin veya taşımayın.
- Aleti kullanım amacı dışında herhangi bir şey için kullanmayın.
- Birlikte verilenler dışında herhangi bir aksesuar kullanmayın.
- Bu aleti dış mekanlarda kullanmayın.

- Aleti doğrudan güneş ışığı altında veya yüksek nemli koşullarda saklamayın.
- Cihazı kullandıktan hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullandıktan sonra mutlaka fişini prizden çekin ve herhangi bir temizlik, kullanıcı bakımı veya saklama öncesinde cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı her zaman sabit, ısıya dayanıklı ve kullanıcı için rahat bir yükseklikte kullanın.
- Bu alet, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Aletle birlikte bir uzatma kablosu kullanılması önerilmez.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.



DİKKAT: Sıcak yüzey - Cihazın sıcak kısımlarına veya ısıtma bileşenlerine dokunmayın.



UYARI: Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun.

SI | Navodila hranite za poznejšo uporabo.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivim znanjem, če imajo nadzor ali so prejele navodila ter razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci naj ne čistijo aparata ali izvajajo vzdrževalnih del, razen če so stari najmanj 8 let in imajo nadzor.
- Aparat ni igrača.
- Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata okvarjen ali je padel na tla oz. se poškodoval, izdelek takoj nehajte uporabljati, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.
- Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Morebitno popravilo sme opraviti samo usposobljen električar. Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
- Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.
- Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.
- Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.
- Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.
- Napajalni kabel naj ne visi prek pulta, naj ne bo v stiku z vročimi površinami oziroma naj ne bo zviti.
- Električnih komponent aparata ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Aparata ne uporabljajte če imate mokre roke ali so mokri njegovi priključki.

- Če aparat pomotoma pade v vodo ali se zmoči, ga takoj izključite iz stenske vtičnice. Ne segajte v vodo.
- Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel. Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.
- Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.
- Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi izdelku.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.
- Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.
- Aparat po vsaki uporabi ter pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se povsem ohladi.
- Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustreza.
- Tega aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.



POZOR: vroča površina – ne dotikajte se vročih delov in grelnih komponent aparata.



OPOZORILO: aparat hranite stran od vnetljivih snovi.

HR | Spremite upute za buduće potrebe.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih uređaja uvijek trebate slijediti osnovne mjere sigurnosti.
- Prije no što uređaj priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici onome u lokalnoj mreži.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom / upućene u rukovanje uređajem te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio uređaja ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.

- Uređaj i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Uređaj držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Uređaj i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova uređaja koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.
- Uređaj držite podalje od ostalih uređaja koji emitiraju toplinu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko radnih površina, dodirivati vruće površine niti se uvijati.
- Električne komponente uređaja nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Uređajem nemojte rukovati mokrim rukama ili ako su neki od spojeva mokri.
- Ako uređaj padne u vodu ili se slučajno u nju uroni, odmah ga iskopčajte iz zidne utičnice. Nemojte posezati prema vodi.
- Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Uređaj iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite uređaj i rukom izvucite utikač.
- Uređaj nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo one dodatke koje ste dobili uz uređaj.
- Uređaj nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Uređaj nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Uređaj nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Uređaj nakon upotrebe uvijek iskopčajte iz napajanja i prije čišćenja, održavanja ili spremanja pričekajte da se potpuno ohladi.
- Uređaj uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.
- Uređajem se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.



OPREZ: Vruća površina – nemojte dodirivati dijelove koji se zagrijavaju ni grijaće komponente uređaja.



UPOZORENJE: Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности и познания, ако те са под надзор/инструктирани и разбират свързаните с него опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да извършват почистване или потребителска поддръжка, освен ако не са на повече от 8 години и са под надзор.
- Този уред не е играчка.
- Ако захранващият кабел, щепселът или някоя част на уреда е неисправна или ако е изпуснат или повреден, незабавно прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.
- Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонтите трябва да се извършват само от квалифициран електротехник. Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от досега на деца.
- Дръжте уреда далече от досега на деца, когато е включен или се охлажда.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда.
- Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещят по време на употреба.
- Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.
- Не позволявайте на захранващия кабел да виси над работните плотове, да докосва горещи повърхности или да се усуква.
- Не потапяйте електрическите компоненти на уреда във вода или друга течност.
- Не работете с уреда с мокри ръце или ако свързващите елементи са мокри.
- Ако този уред падне или случайно бъде потопен във вода, незабавно го изключете от стенния контакт. Не посягайте към водата.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрическата мрежа.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете уреда и извадете щепсела с ръка.
- Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не използвайте аксесоари, различни от доставените.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина или при условия на висока влажност.
- Не местете уреда, докато го използвате.
- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба и го оставете да изстине напълно, преди да го почиствате, обслужвате или прибирате за съхранение.
- Винаги използвайте уреда върху стабилна, топлоустойчива повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

- Този уред не трябва да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не се препоръчва използването на удължител с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност – не докосвайте горещи части или нагриващи компоненти на уреда.



ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда далеч от запалими материали.

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudodami elektros prietaisus visada laikykitės pagrindinių saugos perspėjimų.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus ar žinių, jei jie yra prižiūrimi / apmokyti ir supranta susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo ar priežiūros, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Šis prietaisas nėra žaislas.
- Jei maitinimo laidas, kištukas ar bet kuri prietaiso dalis veikia netinkamai arba jei jis buvo nukritęs ar pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti gaminį, kad išvengtumėte galimo sužalojimo.
- Siame prietaise nėra naudotojo prižiūrimų dalių, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali kelti pavojų naudotojui.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Įjungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštrių kampų, galinčių padaryti žalos.
- Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso detalių, kurios naudojant gali įkaisti.
- Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti virš stalviršių, liestis prie karštų paviršių arba susisukti.
- Neįmerkite prietaiso elektrinių komponentų į vandenį ar kitą skystį.
- Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis arba jeigu šlapios bet kurios jungtys.
- Jei prietaisas nukristų ar netyčia būtų įmerktas į vandenį, nedelsdami atjunkite jį nuo sieninio lizdo. Nelieskite vandens.
- Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.
- Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdami laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.

- Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laido.
- Prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtį.
- Nenaudokite jokių priedų, išskyrus pateiktus kartu.
- Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
- Nelaikykite prietaiso ant saulės ar ten, kur daug drėgmės.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
- Prieš pradėdami valymo, priežiūros darbus ar prietaisą padėdami sandėliuoti, visada išjunkite nenaudojamą prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiam aukštyje.
- Šio prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šu prietaisu nerekomenduojama naudoti ilgintuvo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nederėtų jo naudoti komerciniais tikslais.



PERSPĖJIMAS. Karštas paviršius – nelieskite prietaiso karštų dalių ar šylančių komponentų.



ĮSPĖJIMAS. Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

HU | Órízze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles széléktől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.

- Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
- Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy ha bármelyik csatlakozó nedves.
- Ha a készülék leesik, vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a fali csatlakozóból. Ne nyúljon bele a vízbe.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat után, illetve tisztítás, felhasználoi karbantartás vagy tárolás előtt mindig engedje teljesen lehűlni a készüléket és húzza ki az aljzatból.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel működtetni.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.



VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

LV | Saglabājiet instrukcijas turpmāka uzziņai.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi.
- Pirms ierīces pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai nominālo parametru plāksnē norādītais spriegums atbilst vietējā tīkla spriegumam.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām un zināšanām, ja viņas kāds uzrauga/instruē un ja viņas izprot ar ierīču lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu vai apkopi, izņemot gadījumus, kad viņiem ir vairāk par 8 gadiem un viņus kāds uzrauga.
- Šī ierīce nav rotaļlieta.

- Ja strāvas padeves vads, kontaktdakša vai jebkura ierīces daļa nedarbojas pareizi vai ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, nekavējoties pārtrauciet produkta lietošanu, lai nepieļautu potenciālas traumas.
- Šajā ierīcē nav tādu detaļu, kuru apkopi var veikt lietotājs, remontus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Neatbilstoši veikts remonts var radīt kaitējumu lietotājam.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai tā atdziest, glabājiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Neuzglabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu siltuma avotu tuvumā, kā arī sargājiet no saskares ar asām malām, kas var radīt bojājumus.
- Glabājiet strāvas padeves vadu atstātus no visām ierīces daļām, kas lietošanas laikā var sakarst.
- Neglabājiet ierīci blakus citām siltumu izstarojošām ierīcēm.
- Nodrošiniet, lai barošanas vads nekarājas virs darba virsmām, nesaskaras ar karstām virsmām un nesapinas.
- Neiegremdējiet ierīces elektriskos komponentus ūdenī vai kādā citā šķīdumā.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai bīžos, kad savienojumi ir mitri.
- Ja šī ierīce nokrīt vai nejauši iegrimst ūdenī, nekavējoties atvienojiet to no sienas kontaktligzdas. Nepieskarieties ūdenim.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padeves avotam.
- Neatvienojiet ierīci no strāvas padeves avota, pavelkot aiz vada, bet izslēdziet to un izņemiet kontaktdakšu ar roku.
- Nevelciet un nenesiet ierīci, turot aiz strāvas padeves vada.
- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, kas iekļauti komplektācijā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Neglabājiet ierīci tiešos saules staros vai augsta mitruma apstākļos.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pirms tīrīšanas, lietotāja apkopes vai novietošanas glabāšanā ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.
- Šo ierīci nedrīkst lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci nav ieteicams lietot pagarinātāju.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecības vajadzībām. To nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.



UZMANĪBU! Karsta virsma — nepieskarieties ierīces karstajām daļām vai sildelementiem.



BRĪDINĀJUMS. Neglabājiet ierīci blakus uzliesmojošiem materiāliem.

OHUTUSJUHISED

- Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida üldisi ettevaatusabinõusid.
- Enne kui ühendate seadme elektrivõrku, veenduge, et andmesildil esitatud pinge vastab kohaliku võrgu pingele.
- Seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ja teadmistega isikud, kui neid on selles juhendatud ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 eluaastat ja see toimub järelevalve all.
- Seade ei ole mänguasi.
- Kui toitejuhe, pistik või seadme mis tahes osa ei tööta korralikult või on maha kukkunud või kahjustatud, lõpetage kohe toote kasutamine, et vältida võimalikke vigastusi.
- Seadmel puuduvad kasutaja hooldatavad osad ning remonditööd tohivad teha ainult vastava väljaõppe saanud elektrikud. Valesti tehtud remonditööd võivad kasutaja tervist ohustada.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Kui seade on sisse lülitatud või jahtub, hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet eemal kuumusest või teravatest servadest, kuna need võivad põhjustada kahjustusi.
- Hoidke toitejuhet eemal seadme mis tahes osadest, mis võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
- Hoidke seadet eemal teistest kuumust eraldavatest seadmetest.
- Ärge laske toitejuhtmel üle tööpinna serva rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda ega väänduda.
- Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või kui mõni ühendus on märg.
- Kui seade kukub või kogemata vette satub, eemaldage see kohe vooluvõrgust. Ärge pange kätt vette.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud.
- Seadme pistikupesast eemaldamisel ärge tõmmake toitejuhtmest, valid lülitage seade välja ja eemaldage see pistikust hoides.
- Ärge tõmmake ega kandke seadet toitejuhtmest hoides.
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kasutage muid tarvikuid kui komplekti kuuluvaid tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge hoiustage seadet otsese päikesevalguse käes ega suure õhuniiskusega keskkonnas.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Lahutage seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist, hooldamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Kasutage seadet alati stabiilsel kuumakindlal pinnal, kasutaja jaoks mugaval kõrgusel.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadet pole soovitatav kasutada pikendusjuhtmega.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Seadet ei tohi kasutada ärilisel otstarbel.



ETTEVAATUST! Kuum pind – ärge puudutage seadme kuumi osi ega kütteelemente.



HOIATUS! Hoidke seadet eemal tuleohtlikest materjalidest.

GR | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη/έχουν λάβει οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα μικρά παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης από τον χρήστη, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως να χρησιμοποιείτε το προϊόν για να αποφύγετε πιθανούς τραυματισμούς.
- Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που επιδέχονται επισκευή από τον χρήστη, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρύνει.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από πάγκους, να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή να συστρέφεται.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή αν οποιεσδήποτε συνδέσεις είναι βρεγμένες.

- Αν η συσκευή πέσει ή βυθιστεί ακούσια σε νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα. Μην βάλετε τα χέρια σας μέσα στο νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ρεύματος.
- Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο. Απενεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φις με το χέρι.
- Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Πρέπει πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και να την αφήνετε να κρυώσει πλήρως πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού, συντήρησης από τον χρήστη, ή πριν την αποθηκεύσετε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για τον χρήστη.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην πλησιάζετε τη συσκευή σε εύφλεκτα υλικά.

DK | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSVEJLEDNING

- Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.
- Kontrollér, at den angivne netspænding på typeskiltet er i overensstemmelse med det lokale netværks spænding, før du slutter apparatet til stikkontakten.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og viden, hvis de er under opsyn/er blevet instrueret i og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke udføre rengøring eller vedligeholdelse, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Dette apparat er ikke legetøj.

- Hvis strømforsyningen, stikket eller en anden del af apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet for at undgå mulig personskaade.
- Dette apparat har ingen brugerudskiftelige dele. Kun en autoriseret elektriker bør udføre reparationer. Forkert udførte reparationer kan udsætte brugeren for risiko for personskaade.
- Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, når det er tændt eller er ved at køle ned.
- Hold apparatet og netledningen væk fra varme eller skarpe kanter, der kan forårsage skader.
- Hold netledningen væk fra dele af apparatet, der kan blive varme under brug.
- Hold apparatet væk fra andre apparater, der udsender varme.
- Lad ikke netledningen hænge ud over bordplader, være i berøring med meget varme overflader eller blive snoet.
- Nedsænk ikke apparatets elektriske komponenter i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller nogen af forbindelserne er våde.
- Hvis apparatet falder ned eller nedsænkes i vand ved et uheld, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Stik ikke hånden ned i vandet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er sluttet til stikkontakten.
- Tag ikke apparatet ud af stikkontakten ved at trække i ledningen. Sluk for det, og tag stikket ud med hånden.
- Du må ikke trække i eller bære apparatet ved at holde i netledningen.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.
- Brug ikke andre tilbehørsdele end dem, der fulgte med enheden.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke apparatet i direkte sollys eller under forhold med høj luftfugtighed.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug, og lad det køle helt af før enhver form for rengøring, vedligeholdelse foretaget af brugeren eller opbevaring.
- Brug altid apparatet på et stabilt, varmebestandigt underlag i en højde, der er behagelig for brugeren.
- Dette apparat må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning sammen med apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes til kommercielle formål.



FORSIGTIG: Varm overflade – rør ikke ved varme områder på apparatet eller ved apparatets varmekomponenter.



ADVARSEL: Hold apparatet væk fra brændbare materialer.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder när du använder elektriska apparater.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med den lokala matningen innan du ansluter apparaten till elnätet.
- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner och är medvetna om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten, om de inte är äldre än 8 år och det sker under övervakning.
- Den här apparaten är ingen leksak.
- Om någon del av produkten är trasig eller om den har tappats eller skadats måste du omedelbart sluta använda den för att undvika potentiella personskador.
- Den här apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användare. Endast auktoriserade elektriker får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan göra att användaren riskerar att skadas.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn när den är påslagen eller svalnar.
- Håll apparaten och dess nätsladd på avstånd från värme eller skarpa kanter som kan orsaka skador.
- Håll nätsladden på avstånd från alla delar av apparaten som kan bli heta under användning.
- Håll apparaten borta från andra apparater som avger värme.
- Nätsladden får inte hänga över bänkskivor, vara i kontakt med heta ytor eller bli vriden.
- Sänk inte ned de elektriska delarna i vatten eller någon annan vätska.
- Du får inte använda apparaten med våta händer eller om några anslutningar är våta.
- Om apparaten faller ned eller råkar sänkas ned i vatten måste du omedelbart koppla ifrån den från vägguttaget. Rör inte vid vattnet.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Koppla inte ut apparaten ur strömförsörjningen genom att dra i sladden. Stäng av den och dra ut kontakten för hand.
- Dra inte eller bär inte apparaten med nätsladden.
- Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda användningsområde.
- Använd inga andra tillbehör än de som medföljer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara inte apparaten i direkt solljus eller i miljöer med hög luftfuktighet.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Koppla alltid ifrån apparaten efter att du har använt den och låt den svalna helt innan du rengör, underhåller eller förvarar den.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmetålig yta på en höjd som är lämplig för dig.
- Apparaten ska inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Vi anbefaler ikke at du bruker en förlängningskabel med apparaten.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas för kommersiella ändamål.



VAR FÖRSIKTIG! Het yta – rör inte vid heta delar eller värmekomponenter på apparaten.



WARNING! Håll produkten på avstånd från brandfarliga material.

NO | Ta vare på brukerhåndboken til fremtidig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Når du bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet, tilsvarer spenningen på det lokale strømmettet, før du kobler apparatet til nettstrømforsyningen.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funksjon og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller instruert og forstår farene det medfører.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold av produktet med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Apparatet er ikke et leketøy.
- Hvis strømledningen, pluggen eller noen del av apparatet ikke fungerer, eller om det er mistet i gulvet eller skadet, må du stoppe å bruke produktet umiddelbart for å unngå potensiell skade.
- Dette apparatet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Bare en kvalifisert elektriker skal utføre reparasjoner. Hvis reparasjoner utføres på feil måte, kan det medføre risiko for brukeren.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Hold apparatet utenfor rekkevidde for barn når det er slått på eller kjøles ned.
- Hold apparatet og strømledningen unna varmekilder eller skarpe kanter som kan forårsake skade.
- Hold strømledningen unna deler av apparatet som kan bli varme under bruk.
- Hold apparatet unna andre apparater som avgir varme.
- Ikke la strømledningen henge over benkeplater, komme i kontakt med varme overflater eller bli vridd.
- Ikke bløtlegg apparatets elektriske komponenter i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet med våte hender eller hvis noen av koblingene er våte.
- Hvis apparatet faller ned i eller ved et uhell blir nedsenket i vann, må du koble det fra strømmuttaket umiddelbart. Ikke senk hendene ned i vannet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er koblet til nettstrømforsyningen.
- Ikke koble apparatet fra nettstrømforsyningen ved å dra i ledningen. Slå av apparatet, og trekk ut pluggen for hånd.
- Ikke dra i eller løft apparatet etter strømledningen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte bruksområdet.

- Ikke bruk annet tilbehør enn det som medfølger.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar apparatet i direkte sollys eller ved høy luftfuktighet.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk, og la det kjøle seg helt ned før rengjøring, vedlikehold eller oppbevaring.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, varmebestandig overflate i en høyde som er behagelig for brukeren.
- Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Det anbefales ikke å bruke apparatet med en skjøteledning.
- Dette apparatet er bare tiltenkt husholdningsbruk. Det skal ikke brukes til kommersielle formål.



FORSIKTIG: Varm overflate – ikke berør apparatets oppvarmingskomponenter eller varme deler.



ADVARSEL: Hold apparatet unna brennbare materialer.

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Jos virtajohto, pistoke tai jokin muu laitteen osa on viallinen tai laite on pudotettu tai vaurioitunut, lopeta sen käyttö välittömästi mahdollisten loukkaantumisten välttämiseksi.
- Laite ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Vain pätevät sähköasentajat voivat suorittaa korjauksia. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.
- Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.
- Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.
- Virtajohto ei saa roikkua työpisteiden yllä, koskettaa kuumia pintoja tai vääntyä.

- Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai jos liitännät ovat kastuneet.
- Jos laite putoaa tai joutuu veteen, irrota sen pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä yritä ottaa laitetta vedestä.
- Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.
- Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.
- Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä muita kuin tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta, huoltoa tai säilytystä.
- Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.



MUISTUTUS: Kuuma pinta – älä koske laitteen kuumiin osiin tai lämmitysosiin.



VAROITUS: Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.



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.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

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.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Action bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

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.

NL | Weggoeien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

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

PL | Utilizacja 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 wyrzucić 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.

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 superiori 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").

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 eletrónicos 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 eletrónicos 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.

SK | Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpadky v súlade s európskou smernicou 2012/19/EC, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesi alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.

CZ | Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EC označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsi nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.

RO | Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice

Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EC, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.

TR | Atık pilleri ve elektrikli ve elektronik ekipmanları bertaraf etme

Bu ürün, diğer evsel atıklarınızla birlikte bertaraf edilmemesi gerektirğini göstermek üzere Avrupa Direktifi 2012/19/EC uyarınca üzerinde çarpı işaretleri bulunan tekerlekli bir çöp konteyneri simgesiyle etiketlenmiştir. Tehlikeli madde içermesi nedeniyle karışımlar veya bileşenler ile seçmeli tasnife tabi olmayan elektrikli ve elektronik cihazlar, çevre ve insan sağlığı için potansiyel olarak tehlikelidir. Bu ürünün teslim edilmesi ve geri dönüşümü ile ilgili olarak lütfen belediyenizden veya atık bertaraf hizmetinizden bilgi alın.

SI | Odlaganje odpadnih baterij ter električne in elektronske opreme

Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EC označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.

HR | Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme

U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EC, ovaj proizvod označen je simbolom prekržiene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.

BG | Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване

Върху този продукт е поставен символ на зачертана с кръст кофа за боклука на колеца, в съответствие с Директива 2012/19/EC, с който се указва, че той не трябва да се обезврежда заедно с останалите битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическите и електронните устройства, които не подлежат на селективно сортиране, са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве. Моля, проверете в градската служба или в службата за обезвреждане на отпадъци на местно ниво за начина на връщане и рециклиране на този продукт.

LT | Baterijų ir elektros bei elektroninės įrangos atliekų šalinimas

Šis gaminys paženklintas šiuo perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės simboliu pagal Europos direktyvą 2012/19/EC, nurodanti, kad jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Nerūšiuojami elektros ir elektroniniai prietaisai dėl juose esančių pavojingų medžiagų, mišinių ar sudedamųjų dalių gali būti pavojingi aplinkai ir žmonių sveikatai. Dėl šio gaminio grąžinimo ir perdavimo kreipkitės į vietos miesto įstaigą arba atliekų.

HU | Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

A 2012/19/EC irányelvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerekkes hulladékgyűjtő ábráról, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A selektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgyűjtő szolgáltatójánál.

LV | Bateriju un elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apglabāšana

Saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/EC šis izstrādājums ir marķēts ar pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbolu, kas norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Bīstamu vielu, maisījumu vai sastāvdaļu klātbūtnes dēļ elektriskās un elektroniskās ierīces, kuras nav jāšķiro atsevišķi, ir potenciāli bīstamas videi un cilvēku veselībai. Lūdzu, noskaidrojiet vietējā pašvaldībā vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā, kā šo izstrādājumu pareizi nodot atpakaļ un reciklēt.

EE | Akude ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamine

See toode on mürkistatud läbikriipsutatud prügikasti sümboliga vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EC, mis näitab, et seda ei tohi visata mulle olmejäätmete hulka. Ohtlike ainete, segude või osade tõttu võivad sorteerimisele mittekuuluvad elektri- ja elektroonikaseadmed olla ohtlikud keskkonnale ja inimeste tervisele. Selle toote tagastamise ja ringlussevõtu osas võtke ühendust oma kohaliku linnavalitsuse või jäätmekäitlusteenistusega.

GR | Απορρίψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

Αυτό το προϊόν έχει επισημανθεί με το σύμβολο του διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/EC, προκειμένου να υποδηλώνεται ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα υπόλοιπα οικιακά απόβλητα σας. Λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών, μειγμάτων ή συστατικών, οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές που δεν υπόκεινται σε επιλεκτική διαλογή αποβλήτων είναι δυνητικά επικίνδυνες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Επιστοιχίστε το τοπικό γραφείο της πόλης σας ή την υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων για την ανάκτηση και ανακύκλωση αυτού του προϊόντος.

DK | Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette produkt er mærket med dette overstregede skraldespandsymbol i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC for at indikere, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. På grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer, blandinger eller komponenter er elektriske og elektroniske enheder, der ikke er genstand for selektiv sortering, potentielt farlige for miljøet og menneskers sundhed. Kontrollér venligst hos det lokale rådhus eller på genbrugspladsen for returnering og genbrug af dette produkt.

SE | Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.

NO | Kaste brukte batterier og elektrisk og elektronisk utstyr

Dette produktet er merket med en overkryssad avfallsbeholder i samsvar med det europeiske direktiv 2012/19/EC for å vise at det ikke må kastes i vanlig restavfall. På grunn av forekomst av farlige stoffer, stoffblandinger eller komponenter, kan elektrisk og elektronisk utstyr som ikke er underlagt kildesortering være farlig for miljø og helse. Vennligst forhør deg med lokale myndigheter eller en gjenvinningsstasjon om hvordan dette produktet skal avhendes og resikuleres.

FI | Käytettyjen peristojen ja elektronikkajätteen hävittäminen

Tämä tuote on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2012/19/EC mukaan jäteastialla, jonka yli on vedetty rasti. Tämä erillismerkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää talousjätteen mukana. Vaarallisten aineiden, seosten tai komponenttien vuoksi sähkö- ja elektronikkajätteet, joita ei lajitella valikoivasti, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tietoja tuotteen kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta tai jättehuollosta.

Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EC för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringsstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.



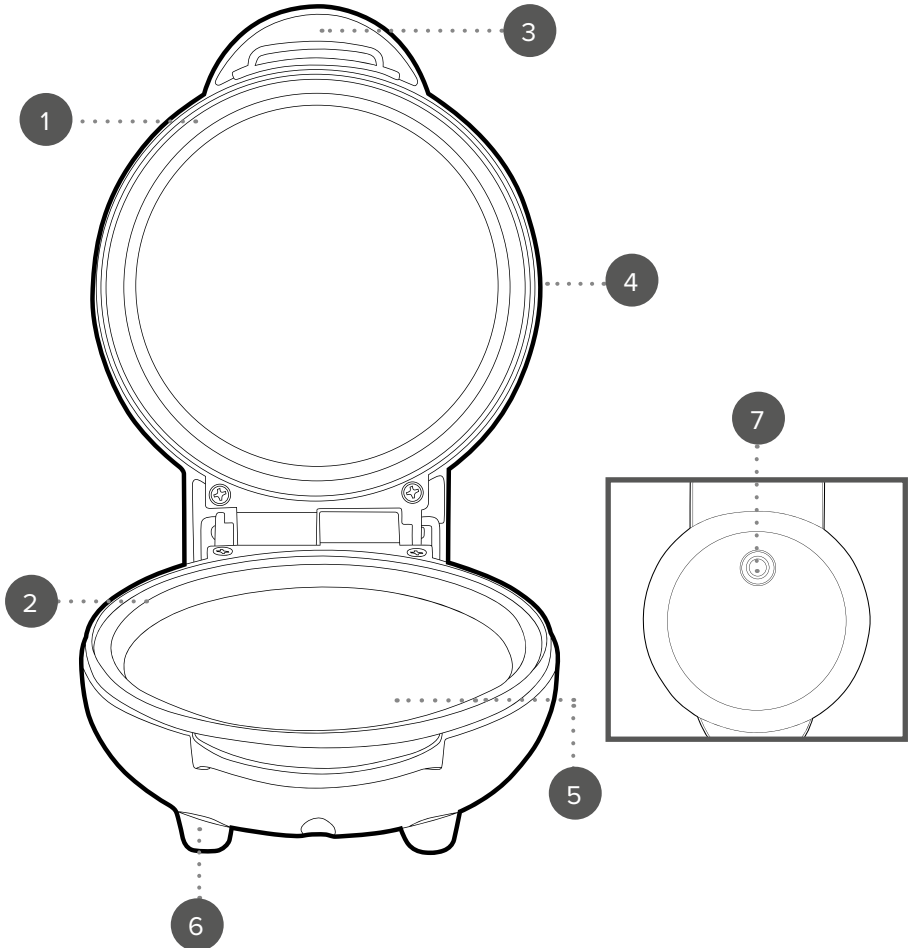
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD160125/MD000000/V1

User manual

Snack maker



-SINCE 1931-

George
Wilkinson

DESIGNED IN THE UK

EN Description of parts	CZ Popis částí	EE Osade kirjeldus
1. Upper housing	1. Horní kryt	1. Ülemine korpus
2. Lower housing	2. Spodní kryt	2. Alumine korpus
3. Cool-touch handle	3. Rukojeť s chladným povrchem	3. Jahedaks jää käepide
4. Snack maker main unit	4. Hlavní jednotka výrobníku snacků	4. Suupistete valmistaja põhiseade
5. Non-stick coated cooking plates	5. Nепrīlnavé pečičí desky	5. Kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid
6. Non-slip feet	6. Protiskluzové nožičky	6. Libisemiskindlad jalad
7. Indicator light	7. Kontrolka	7. Indikaator tuli
FR Description des pièces	RO Descrierea părților	GR Περιγραφή εξαρτημάτων
1. Boîtier supérieur	1. Carcasă superioară	1. Άνω περίβλημα
2. Boîtier inférieur	2. Carcasă inferioară	2. Κάτω περίβλημα
3. Poignée à isolation thermique	3. Mâner cu atingere rece	3. Χειρολαβή που διατηρείται δροσερή
4. Unité principale du gaufrier	4. Unitatea principală a aparatului pentru gustări	4. Κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ
5. Plaques de cuisson antiadhésives	5. Plăci de gătit cu strat antiaderent	5. Πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση
6. Pieds antidérapants	6. Picioare antiderapante	6. Μη ολισθηρά πόδια
7. Voyant lumineux	7. Lumină de indicare	7. Ενδεικτική λυχνία
DE Beschreibung der Teile	TR Parçaların Açıklaması	DK Beskrivelse af dele
1. Oberes Gehäuse	1. Üst gövde	1. Øverste kabinet
2. Unteres Gehäuse	2. Alt gövde	2. Nedre kabinet
3. Cool-Touch-Griff	3. Isi yalıtımlı sap	3. Sval berøringshåndtag
4. Haupteinheit des Mini Snack Makers	4. Aparatiz makinesi ana ünite	4. Hovedenhet for snackmaskine
5. Antihaft-beschichtete Kochplatten	5. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakaları	5. Non-stick-belagte madlavningsplader
6. Rutschfeste Füße	6. Kaymaz ayaklar	6. Skridsikre fødder
7. Kontrolleuchte	7. Gösterge ışığı	7. Kontrollampe
NL Beschrijving van de onderdelen	SI Opis delov	SE Beskrivning av delar
1. Bovenbehuizing	1. Zgornje ohišje	1. Övre hölje
2. Onderbehuizing	2. Spodnje ohišje	2. Nedre hölje
3. Koelblijvende handgreep	3. Ročaj, ki ostane hladen na dotik	3. Cool-touch-handtag
4. Snackmaker hoofdeenheid	4. Glavna enota aparata za pripravo prigrizkov	4. Huvudenhet för snacktillverkare
5. Kookplaten met antiaanbaklaag	5. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprizemanju	5. Non-stickbelagda kokplattor
6. Antislipvoetjes	6. Nedrseče nogice	6. Halfkräa fötter
7. Controlelampje	7. Indikatorska lučka	7. Indikatorlampe
PL Opis elementów	HR Opis dijelova	NO Beskrivelse av deler
1. Górna obudowa	1. Gornje kućište	1. Øvre deksel
2. Dolna obudowa	2. Donje kućište	2. Nedre deksel
3. Rączka nienagrzewająca się	3. Ručka koja ostaje hladna na dodir	3. Berøringsikkert håndtak
4. Jednostka główna urządzona do przekąsek	4. Glavna jedinica uređaja za pripremu grickalica	4. Hovedenhet for snackmaskin
5. Płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą	5. Ploče za kuhanje s neljepljivim premazom	5. Stekeplater med slipbelegg
6. Nóżki antypoślizgowe	6. Noge protiv klizanja	6. Skilfirre føtter
7. Lampka kontrolna	7. Indikatorska lampica	7. Indikasjonsslys
IT Descrizione delle parti	BG Описание на частите	FI Osien kuvaus
1. Involucro superiore	1. Горен корпус	1. Yläkuori
2. Involucro inferiore	2. Долен корпус	2. Alakuori
3. Manico atermico	3. Термоустойчива дръжка	3. Viileäpintainen kahva
4. Unità principale dello snack maker	4. Основен корпус на мини уреда за закуски	4. Väilpalakoneen pääyksikkö
5. Piastrini di cottura antiaderenti	5. Пличи за готвене с незалепащо покритие	5. Tarittamattomaksi pinnoitetut paistolevyt
6. Piedini antiscivolo	6. Крачета против хлъзгане	6. Luistamattomat jalat
7. Spia luminosa	7. Индикаторна светлина	7. Merkkivalo
ES Descripción de las partes	LT Dalii aprašymas	
1. Carcasa superior	1. Viršutinis gaubtas	
2. Carcasa inferior	2. Apatinis korpusas	
3. Mango de toque frío	3. Rankena su vėsiu paviršiumi	
4. Unidad principal de la máquina de aperitivos	4. Užkandžių gaminimo įrenginio pagrindinis blokas	
5. Placas de cocción con revestimiento antiadherente	5. Kepimo plokštės su nelimpančia danga	
6. Pies antideslizantes	6. Neslystantis kojėlės	
7. Luz indicadora	7. Indikatoriaus lemputė	
PT Descrição das partes	HU Az alkatrészek leírása	
1. Carcaça superior	1. Felső burkolat	
2. Carcaça inferior	2. Alsó burkolat	
3. Pega de toque frio	3. Hőszigetelt fogantyú	
4. Unidade principal da máquina de waffles	4. Snack készítő főegység	
5. Placas de cozedura com revestimento antiaderente	5. Tapadásmentes bevonatú sütőlapok	
6. Pés antiderrapantes	6. Csúszásmentes talpak	
7. Luz indicadora	7. Jelzőfény	
SK Popis částí	LV Daļu apraksts	
1. Horný kryt	1. Augšējais korpusis	
2. Dolný kryt	2. Apakšējais korpusis	
3. Rukoväť chladná na dotyk	3. Vésā pieskāriena rokturis	
4. Hlavná jednotka Snack maker	4. Uz kodu gatavotāja galvenā vienība	
5. Varmé platne s nepriņnavu povrchovou úpravou	5. Ar nelipīgu pārklājumu klātas gatavošanas plāksnes	
6. Protīšmīkavé nožičky	6. Neslīdošās kājas	
7. Kontrolka	7. Indikatora gaisma	

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

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

STEP 1: Wipe the snack maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 2: 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 griddle, as this could damage the surface.



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

Instructions for use

Before first use

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



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

Using the snack maker

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

STEP 1: Prepare the batter.

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

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

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

STEP 5: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 6: Cook for approx. 6–10 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. Avoid opening the snack maker before 4 minutes of cooking, as this will prevent the snack from rising. If needed, the snacks can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

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

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



NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill by $\frac{2}{3}$. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the snack maker is maintaining the temperature.



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



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

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. 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.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the snack maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when snacks are ready is when steam stops escaping from the snack maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked snacks.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the

non-stick coating.

8. To save time when using the snack maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

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

Specifications

Product code: EK4215

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

RECIPES



Plain pancakes

Ingredients (makes 8 pancakes)

120 g plain flour
1 egg
240 ml milk
2 tsp vegetable oil or butter, melted
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
¼ tsp salt

Method

Sift the flour, sugar, baking powder and salt into a large bowl.
In a separate bowl, whisk together the egg, milk and melted butter.
Add the wet ingredients to the dry ingredients and mix until smooth.
Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Carefully add 60 ml of batter to the snack maker and close the lid.
Cook for approx. 5 minutes or until the pancake is golden brown and soft to touch.
Carefully remove the pancake from the snack maker and place onto a wire cooling rack.
Repeat with the remaining batter.
Serve with toppings as desired.

Banana chocolate pancakes

Ingredients

65 g plain flour
1 banana, mashed
1 egg
60 ml milk, or more if desired
2 tbsp melted butter
2 tsp sugar
2 tsp unsweetened cocoa
1 tsp vanilla extract
1 tsp baking soda
¼ tsp salt
Chocolate syrup, to serve

Method

Sift the flour, sugar, baking powder and salt into a large bowl.
In a separate bowl, whisk together the egg, banana and melted butter.
Add the wet ingredients to the dry ingredients, then stir in the desired amount of milk and mix until smooth.
Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Carefully add 60 ml of batter to the snack maker and close the lid.
Cook for approx. 5 minutes or until the pancake is golden brown and soft to touch.
Carefully remove the pancake from the snack maker and place onto a wire cooling rack.
Repeat with the remaining batter.
Serve drizzled in chocolate syrup.

Banana and spinach pancakes

Ingredients

60 g buckwheat flour
25 g baby spinach
4 eggs
2 ripe bananas
125 ml milk (or plant-based milk alternative)
1 tsp baking powder

Method

Using a blender, combine the eggs, bananas, milk and spinach until fully combined.
Add the dry ingredients to the blender until further combined; the mixture should be smooth.
Preheat the snack maker. Carefully, pour 60 ml of batter slowly into the centre of the lower cooking plate and close the lid. Cook the pancake for approx. 3 minutes.
Carefully remove the pancake from the snack maker and place onto a wire cooling rack.
Repeat with the remaining batter.
Serve with toppings as desired or using the suggestions below.

Topping suggestions

Plain, unsweetened yoghurt
Pure maple syrup or honey
Mixed berries
Mixed seeds

Soufflé pancakes

Ingredients

2 large eggs, separated
2 tsp self-raising flour
2 tsp golden caster sugar
2 tsp milk
1 tbsp vegetable oil
1 tsp vanilla extract

Method

In a large bowl, whisk together the egg whites and 1 tsp of sugar until the mixture stiffens.
In a separate bowl, beat together the egg yolks, remaining sugar and vanilla extract until a pale, foamy mixture is formed.

Slowly fold in the milk and flour until the ingredients are combined. Carefully fold in the egg white mixture using a silicone spatula. Make sure to keep folding the mixture throughout the recipe to keep it light and airy.

Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Once heated, carefully pour 60 ml of batter into the centre of the lower cooking plate and close the lid.

Cook for approx. 5–6 minutes or until the pancake is golden brown and soft to touch.

Repeat with the remaining batter.

Serve with toppings as desired.

Chocolate brownie cookies

Ingredients

400 g caster sugar
250 g plain flour
85 g cocoa powder
4 eggs
125 ml vegetable oil
2 tsp vanilla extract
2 tsp salt
Vanilla ice cream, to serve

Method

In a large bowl, combine the cocoa powder, caster sugar and vegetable oil.

Beat in the eggs one at a time and mix well. Stir in vanilla extract.

Sift the flour, baking powder and salt into the cocoa mixture.

Mix together until a dough is formed.

Leave the dough to chill for at least 4 hours.

Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Carefully place a ping-pong sized dollop of dough on the lower cooking plate and close the lid.

Cook for approx. 5–10 mins. Longer cooking times produce crispier cookies.

Carefully remove the cookie from the snack maker and place onto a wire cooling rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve warm, topped with ice cream or repeat the above recipe to create an ice cream cookie sandwich!

Chocolate chip cookies

Ingredients

125 g plain flour
100 g light brown soft sugar
100 g chocolate chips
37.5 g unsalted butter, softened
1 large egg, beaten
1 tsp vanilla extract
1 tsp baking powder
½ tsp salt
Vanilla ice cream, to serve

Method

In a large bowl, cream the butter and sugar together until pale and fluffy.

Add the egg and vanilla and beat until well combined.

Sift the flour, baking powder and salt into the mixture and combine until smooth.

Fold in the chocolate chips using a wooden spoon or silicone spatula.

Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Place a ping-pong sized dollop of dough into the snack maker and close the lid.

Cook for approx. 6–10 minutes, or until the cookies are golden brown. Longer cooking times produce crispier cookies.

Carefully remove the cookies from the snack maker and place onto a wire cooling rack.
Serve warm, topped with vanilla ice cream.

Red velvet cookies

Ingredients

225 g flour
200 g light brown sugar
175 g salted butter, softened
125 g white chocolate chips
100 g caster sugar
25 g cocoa powder
1 large egg
2 tsp vanilla extract
1 tsp baking powder
Drop of red food colouring
Vanilla ice cream, to serve

Method

In a large mixing bowl, cream the butter and sugar together until light and fluffy.

Combine the egg, vanilla extract and food colouring to the creamed mixture until fully combined. The mixture will appear bright red.

Sift in the flour, cocoa and baking powder and mix together. Fold in the white chocolate chips.

Preheat the snack maker. Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Place a ping-pong sized dollop of dough on the lower cooking plate and close the lid.

Cook for approx. 5–10 mins. Carefully remove the cookies from the snack maker and place onto a wire cooling rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve warm, topped with ice cream or repeat the above recipe to create an ice cream cookie sandwich.



NOTE: This recipe requires the use of a blender.

Breakfast muffins

Ingredients

1 English muffin
1 sausage patty
1 egg
2 slices tomato
1 slice cheddar
Ketchup or brown sauce, to serve

Method

Preheat the snack maker.

Cut the muffin in half then place in the snack maker and close the lid. Toast for approx. 2 mins or until golden brown and then remove.

Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Place the sausage patty in the snack maker and close the lid. Cook for approx. 3 mins or until the sausage patty is fully cooked and then remove.

Cook the egg as desired on the lower cooking plate. Whilst the egg cooks, assemble the muffin.

Serve with tomato slices, cheese and ketchup or brown sauce.

Cheese muffins

Ingredients

1 English muffin
2 slices cheddar
2 tsp butter

Method

Preheat the snack maker.

Cut the muffin in half and lightly butter the outside before inserting the slices of cheese into the muffin.

Place in the snack maker and close the lid.

Toast for approx. 3 mins or until the muffin is golden brown and the cheese has melted, then remove and serve.

Hash brown

Ingredients

2 medium potatoes, peeled and shredded
1 egg

½ onion, finely diced

2 tbsp plain flour

½ tsp onion powder

½ tsp salt

¼ tsp cracked black pepper

Greek yoghurt, to serve

Method

In a large bowl, mix all of the ingredients together until combined.

Scoop out small portions of the mixture and shape into flat patties.

Preheat the snack maker. Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Using a heat resistant spatula, carefully insert a patty into the snack maker and close the lid. Cook one at a time until the hash browns are golden brown and crispy. Carefully remove the hash browns from the snack maker and place onto a wire cooling rack.

Serve with a dollop of Greek yoghurt.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

Entretien et maintenance

Avant d'effectuer tout nettoyage ou toute maintenance, débranchez l'unité principale du gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : Essayez le boîtier du gaufrier avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 2 : Enlevez les aliments incrustés en appliquant une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essayez-les avec un essuie-tout. Utilisez une éponge non-abrasive si les aliments sont difficiles à enlever.

N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni de tampons à récurer, pour nettoyer les plaques de cuisson, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : L'unité principale du gaufrier doit être nettoyée après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant de le brancher à l'alimentation principale, nettoyez l'unité principale du gaufrier en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'unité principale du gaufrier, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à une ventilation suffisante autour de l'unité principale du gaufrier.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en la frottant avec une serviette en papier. Cela aidera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et empêchera le snack de coller.

ÉTAPE 1 : Préparez la pâte.

ÉTAPE 2 : Branchez et allumez l'unité principale du gaufrier sur l'alimentation secteur. Le voyant lumineux s'allumera en rouge, indiquant que l'unité principale du gaufrier est allumée et en train de chauffer.

ÉTAPE 3 : Préchauffez l'unité principale du gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteindra une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez soigneusement le couvercle en utilisant des gants de four résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez le couvercle avec précaution. Pour éviter les débordements, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter davantage.

ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés ; vérifiez périodiquement en ouvrant délicatement le couvercle avec des gants résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir l'unité principale du gaufrier avant 4 minutes de cuisson, car cela empêchera le snack de lever. Si nécessaire, les snacks peuvent être cuits un peu plus longtemps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés selon vos préférences.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir soigneusement le couvercle, puis retirez le snack à l'aide d'une spatule en plastique résistante à la chaleur ou en bois.

Lorsque vous créez plusieurs fournées, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : Éteignez et débranchez l'unité principale du gaufrier de la prise de courant. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



REMARQUE : Ne pas trop remplir la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte va gonfler pendant la cuisson. Il est recommandé de remplir à ¾. Toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer à cuisiner. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra pour indiquer que l'unité principale du gaufrier maintient la température.



ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier dégagera de la vapeur.



AVERTISSEMENT : L'unité principale du gaufrier et les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

- Évitez les déversements en ajoutant les ingrédients au centre de chaque compartiment.
- Si vous utilisez une pâte, versez lentement une petite quantité dans les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter davantage, pour éviter le risque de débordement.
- Tamiser les ingrédients secs, tels que la farine, aidera à obtenir une consistance lisse et à éviter les grumeaux.
- Évitez d'ouvrir l'Unité principale du gaufrier pendant la cuisson, car cela laissera échapper la chaleur et empêchera la formation de bulles.
- Le meilleur indice pour savoir que les snacks sont prêts est que la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier.
- Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préconditionner les plaques de cuisson antiadhésives. Non seulement cela aidera à protéger le revêtement antiadhésif, mais cela facilitera également le retrait des snacks cuits.
- L'utilisation d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois aidera à protéger le revêtement antiadhésif.
- Pour gagner du temps lors de l'utilisation de l'appareil, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que l'unité principale du gaufrier est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'Unité principale du gaufrier ; enroulez-le lâchement pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques techniques

Code produit : EK4215

Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Sortie : 550 W

RECETTES



Pancakes nature

Ingrédients (pour 8 pancakes)

120 g de farine ordinaire
1 œuf
240 ml de lait
2 cuillères à soupe d'huile végétale ou de beurre, fondu
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sel

Méthode

Tamiser la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Dans un bol séparé, fouetter l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson. Ajoutez soigneusement 60 ml de pâte dans l'unité principale du gaufrier et fermez le couvercle. Cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et moelleux au toucher. Retirez soigneusement la crêpe de l'unité principale du gaufrier et placez-la sur une grille de refroidissement. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Servez avec les garnitures de votre choix.

Pancakes banane chocolat

Ingrédients

65 g de farine nature
1 banane, écrasée
1 œuf
60 ml de lait, ou plus si désiré
2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de cacao non sucré
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ cuillère à café de sel
Sirop de chocolat, pour servir

Méthode

Tamiser la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Dans un autre bol, fouetter ensemble l'œuf, la banane et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs, puis incorporez la quantité de lait souhaitée et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson. Ajoutez soigneusement 60 ml de pâte dans l'unité principale du gaufrier et fermez le couvercle. Cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et moelleux au toucher. Retirez soigneusement la crêpe de l'unité principale du gaufrier et placez-la sur une grille de refroidissement. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Servez arrosé de sirop de chocolat.

Crêpes à la banane et aux épinards

Ingrédients

60 g de farine de sarrasin
25 g de jeunes pousses d'épinards
4 œufs
2 bananes mûres
125 ml de lait (ou de lait d'origine végétale)
1 c. à café de levure chimique

Méthode



REMARQUE : Cette recette nécessite l'utilisation d'un mixeur.

À l'aide d'un mixeur, mélangez les œufs, les bananes, le lait et les épinards jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez les ingrédients secs au mixeur jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés ; le mélange doit être lisse. Préchauffez l'unité principale du gaufrier. Versez soigneusement 60 ml de pâte lentement au centre de la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle. Faites cuire la crêpe pendant environ 3 minutes. Retirez soigneusement la crêpe de l'unité principale du gaufrier et placez-la sur une grille de refroidissement. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Servez avec les garnitures de votre choix ou en utilisant les suggestions ci-dessous.

Suggestions de garnitures
Yaourt nature non sucré
Sirop d'érable pur ou miel
Baies mélangées
Graines mélangées

Pancakes soufflés

Ingédients

2 gros œufs, séparés
2 cuillères à soupe de farine avec levure incorporée
2 cuillères à soupe de sucre en poudre doré
2 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode

Dans un grand bol, fouettez ensemble les blancs d'œufs et 1 cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange se raffermisse.

Dans un bol séparé, battez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre restant et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir un mélange pâte et moussoux.

Incorporez lentement le lait et la farine jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Incorporez soigneusement le mélange de blancs d'œufs à l'aide d'une spatule en silicone. Assurez-vous de continuer à plier le mélange tout au long de la recette pour qu'il reste léger et aéré.

Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson.

Une fois chauffée, versez soigneusement 60 ml de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Cuire pendant environ 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la crêpe soit dorée et douce au toucher.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Servez avec les garnitures de votre choix.

Cookies brownie au chocolat

Ingédients

400 g de sucre en poudre
250 g de farine nature
85 g de poudre de cacao
4 œufs
125 ml d'huile végétale
2 c. à thé d'extrait de vanille
2 c. à café de sel
Glace à la vanille, pour servir

Méthode

Dans un grand bol, mélangez le cacao en poudre, le sucre en poudre et l'huile végétale. Incorporez les œufs un à un et mélangez bien. Ajoutez l'extrait de vanille.

Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans le mélange de cacao.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson.

Placez délicatement une cuillerée de pâte de la taille d'une balle de ping-pong sur la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Cuire pendant environ 5 à 10 minutes. Des temps de cuisson plus longs produisent des cookies plus croustillants.

Retirez délicatement le biscuit de l'unité principale du gaufrier et placez-le sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Servez chaud, garni de glace ou répétez la recette ci-dessus pour créer un sandwich biscuit à la glace !

Cookies aux pépites de chocolat

Ingédients

125 g de farine ordinaire
100 g de sucre brun clair mou
100 g de pépites de chocolat
37,5 g de beurre non salé, ramolli
1 gros œuf, battu
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 c. à café de levure chimique
½ c. à café de sel
Glace à la vanille, pour servir

Méthode

Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient pâtes et moussoux. Ajoutez l'œuf et la vanille et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans le mélange et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Incorporez les pépites de chocolat à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en silicone. Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson.

Déposez une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong dans l'unité principale du gaufrier et refermez le couvercle.

Faites cuire pendant environ 6-10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Des temps de cuisson plus longs produisent des biscuits plus croustillants.

Retirez délicatement les biscuits de la mini machine à snacks et placez-les sur une grille de refroidissement.

Servez chaud, garni de glace à la vanille.

Biscuits au velours rouge

Ingédients

225 g de farine
200 g de sucre roux clair
175 g de beurre salé, ramolli
125 g de pépites de chocolat blanc
100 g de sucre en poudre
25 g de poudre de cacao
1 gros œuf
2 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à café de levure chimique
Goutte de colorant alimentaire rouge
Glace à la vanille, pour servir

Méthode

Dans un grand bol à mélanger, créez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange soit léger et moussoux.

Incorporez l'œuf, l'extrait de vanille et le colorant alimentaire au mélange crémé jusqu'à ce qu'ils soient entièrement combinés. Le mélange aura une couleur rouge vif. Tamisez la farine, le cacao et la levure et mélangez. Incorporez les pépites de chocolat blanc.

Préchauffer l'unité principale du gaufrier. Graisser les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou les enduire légèrement de spray de cuisson.

Placez une cuillerée de pâte de la taille d'une balle de ping-pong sur la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant environ 5 à 10 minutes. Retirez soigneusement les biscuits de l'unité principale du gaufrier et placez-les sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Servez chaud, garni de glace, ou répétez la recette ci-dessus pour réaliser un sandwich de biscuits à la glace.

Muffins pour le petit-déjeuner

Ingédients

1 muffin anglais
1 galette de saucisse
1 œuf
2 tranches de tomate
1 tranche de cheddar
Ketchup ou sauce brune, pour servir

Méthode

Préchauffez l'Unité principale du gaufrier.

Coupez le muffin en deux puis placez-le dans l'Unité principale du gaufrier et fermez le couvercle. Faites griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, puis retirez.

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

Placez la galette de saucisse dans l'unité principale du gaufrier et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la galette de saucisse soit entièrement cuite, puis retirez-la.

Faites cuire l'œuf à votre convenance sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Pendant que l'œuf cuit, assemblez le muffin.

Servir avec des tranches de tomate, du fromage et du ketchup ou de la sauce brune.

Muffins au fromage

Ingédients

1 muffin anglais
2 tranches de cheddar
2 c. à thé de beurre

Méthode

Préchauffez l'Unité principale du gaufrier.

Coupez le muffin en deux et beurrez légèrement l'extérieur avant d'insérer les tranches de fromage dans le muffin.

Placez dans l'Unité principale du gaufrier et fermez le couvercle.

Faites griller pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le muffin soit doré et que le fromage ait fondu, puis retirez et servez.

Galettes de pommes de terre

Ingédients

2 pommes de terre moyennes, pelées et râpées
1 œuf
½ oignon, finement haché
2 cuil. à soupe de farine ordinaire
½ cuil. à café de poudre d'oignon
½ c. à café de sel
¼ c. à café de poivre noir concassé
Yaourt grec, pour servir

Méthode

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Prélevez de petites portions du mélange et formez des galettes plates.

Préchauffez l'Unité principale du gaufrier. Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.

À l'aide d'une spatule résistante à la chaleur, insérez délicatement une galette dans le gaufrier puis refermez le couvercle. Faites cuire une galette à la fois jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.

Retirez délicatement les galettes de pommes de terre du gaufrier et placez-les sur une grille de refroidissement.

Servez avec une cuillerée de yaourt grec.

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

Pflege und Wartung

Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, ziehen Sie den Stecker des Mini Snack Makers aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt ist.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Mini Snack Makers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Entfernen Sie eingebrauntes Essen, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser, gemischt mit einem milden Reinigungsmittel, auf die Antihaf-beschichteten Kochplatten auftragen und dann mit einem Papiertuch abwischen. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Schwamm, wenn sich das Essen schwer entfernen lässt. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Griddle zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Der Mini Snack Maker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Anschluss an die Stromversorgung vornehmen, reinigen Sie den Mini Snack Maker gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Bei der ersten Verwendung des Mini Snack Makers kann leichter Rauch oder Geruch austreten. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um den Mini Snack Maker herum.

Verwendung des Mini Snack Makers

Vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihaf-beschichteten Kochplatten auftragen und mit einem Papiertuch einreiben. Dies hilft, die Lebensdauer der Antihaf-Beschichtung zu verlängern und verhindert, dass der Snack kleben bleibt.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Teig vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Mini Snack Maker an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und signalisiert, dass der Mini Snack Maker eingeschaltet ist und sich aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie den Mini Snack Maker für ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

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

SCHRITT 5: Gießen Sie etwas Teig in die Mitte der unteren Antihaf-beschichteten Kochplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um Überläufe zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge Teig in die Mitte der Platte und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen.

SCHRITT 6: Kochen Sie die Snacks für ca. 6–10 Minuten oder bis sie goldbraun sind, und überprüfen Sie regelmäßig den Gargrad, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen öffnen. Vermeiden Sie es, den Snack Maker vor Ablauf von 4 Minuten Kochzeit zu öffnen, da dies das Snacks verhindert. Bei Bedarf können die Snacks noch etwas länger gekocht werden, bis sie nach gewünschtem Bräunungsgrad fertig sind.

SCHRITT 7: Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, um den Deckel vorsichtig zu öffnen, und entnehmen Sie dann den Snack mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel.

Wenn Sie mehrere Chargen zubereiten, schließen Sie den Deckel, nachdem Sie jede Charge entnommen haben, um die Hitze zu halten.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Snack Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel offen und lassen Sie das Gerät abkühlen.



HINWEIS: Füllen Sie die Antihaf-beschichtete Kochplatte nicht zu voll; der Teig wird sich beim Kochen ausdehnen. Es wird empfohlen, bis zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die Antihaf-beschichteten Kochplatten immer vor dem Kochen vor. Während des Gebrauchs wird die Kontrollleuchte ein- und ausgeschaltet, um anzuzeigen, dass der Mini Snack Maker die Temperatur hält.



VORSICHT: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, der Mini Snack Maker gibt Dampf ab.



WARNUNG: Der Mini Snack Maker und die Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß; verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

1. Vermeiden Sie Verschütten, indem Sie die Zutaten in die Mitte jeder Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge in die Antihaf-beschichteten Kochplatten und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen, um das Risiko eines Überfüllens zu vermeiden.
3. Das Sieben von trockenen Zutaten, wie Mehl, hilft, eine glatte Konsistenz zu erzielen und Klümpchen zu vermeiden.
4. Vermeiden Sie das Öffnen des Mini Snack Makers während des Kochens, da es die Hitze entweichen lässt und verhindert, dass sich Blasen bilden.
5. Der beste Indikator dafür, wann die Snacks fertig sind, ist, wenn der Dampf nicht mehr aus dem Mini Snack Maker entweicht.
6. Verwenden Sie immer Butter oder Speiseöl, um die Antihaf-beschichteten Kochplatten vorzubehandeln. Dies hilft nicht nur, die Antihaf-beschichtung zu schützen, sondern erleichtert auch das Entfernen der gekochten Snacks.
7. Die Verwendung von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien hilft, die Antihaf-beschichtung zu schützen.
8. Um Zeit bei der Verwendung des Mini Snack Makers zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und Mischungen im Voraus gut vor.

Lagerung

Überprüfen Sie, dass der Mini Snack Maker kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Mini Snack Maker; Wickeln Sie es locker, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4215
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE



Einfache Pfannkuchen

Zutaten (ergibt 8 Pfannkuchen)

120 g glattes Mehl
1 Ei
240 ml Milch
2 EL Pflanzenöl oder Butter, geschmolzen
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
¼ TL Salz

Methode

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. In einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter verquirlen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und glatt rühren.

Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaft-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeuchten oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Vorsichtig 60 ml Teig in den Haupteinheit des Mini Snack Makers geben und den Deckel schließen.

Man sollte den Pfannkuchen etwa 5 Minuten backen oder bis er goldbraun ist und sich weich anfühlt.

Entfernen Sie den Pfannkuchen vorsichtig aus dem Mini Snack Maker und legen Sie ihn auf ein Abkühlgitter.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

Bananen- Schokoladen-Pfannkuchen

Zutaten

65 g glattes Mehl
1 Banane, zerdrückt
1 Ei
60 ml Milch, oder mehr wenn gewünscht
2 EL geschmolzene Butter
2 EL Zucker
2 EL ungesüßter Kakao
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Natron
¼ TL Salz
Schokoladensirup zum Servieren

Methode

Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine große Schüssel. In einer separaten Schüssel das Ei, die Banane und die geschmolzene Butter miteinander verquirlen.

Fügen Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzu, rühren Sie dann die gewünschte Menge Milch ein und mischen Sie alles, bis es glatt ist.

Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaft-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeuchten oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Vorsichtig 60 ml Teig in den Haupteinheit des Mini Snack Makers geben und den Deckel schließen.

Man sollte den Pfannkuchen etwa 5 Minuten backen oder bis er goldbraun ist und sich weich anfühlt.

Entfernen Sie den Pfannkuchen vorsichtig aus dem Mini Snack Maker und legen Sie ihn auf ein Abkühlgitter.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Mit Schokoladensirup beträufelt servieren.

Bananen- und Spinat-Pfannkuchen

Zutaten

60 g Buchweizenmehl
25 g Babyspinat
4 Eier
2 reife Bananen
125 ml Milch (oder pflanzliche Milchalternative)
1 TL Backpulver

Methode



HINWEIS: Dieses Rezept erfordert die Verwendung eines Mixers.

Verwenden Sie einen Mixer, um die Eier, Bananen, Milch und Spinat zu kombinieren, bis alles vollständig vermischt ist.

Geben Sie die trockenen Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles, bis die Masse vollständig miteinander vermischt ist und eine glatte Konsistenz erreicht hat.

Heizen Sie den Mini Snack Maker vor. Gießen Sie vorsichtig 60 ml Teig langsam in die Mitte der unteren Kochplatte und schließen Sie den Deckel. Garen Sie den Pfannkuchen ca. 3 Minuten.

Entfernen Sie den Pfannkuchen vorsichtig aus dem Mini Snack Maker und legen Sie ihn auf ein Abkühlgitter.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Servieren Sie mit gewünschten Toppings oder verwenden Sie die untenstehenden Vorschläge.

Topping- Vorschläge

Naturjoghurt, ungesüßt
Reiner Ahornsirup oder Honig
Gemischte Beeren
Gemischte Samen

Soufflé-Pfannkuchen

Zutaten

2 große Eier, getrennt
2 EL selbsttreibendes Mehl
2 EL goldener Konditorzucker
2 EL Milch
1 EL Pflanzenöl
1 TL Vanilleextrakt

Methode

In einer großen Schüssel die Eigelbe und 1 EL Zucker verquirlen, bis die Masse steif wird. In einer separaten Schüssel die Eigelbe, den restlichen Zucker und den Vanilleextrakt verquirlen, bis eine blasser, schaumige Masse entsteht.

Langsam die Milch und das Mehl unterheben, bis die Zutaten vermischt sind. Vorsichtig die Eischneemasse mit einem Silikonspatel unterheben. Stellen Sie sicher, dass Sie die Masse während des gesamten Rezepts weiter unterheben, um sie leicht und luftig zu halten. Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaft-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeuchten oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Sobald es erhitzt ist, gießen Sie vorsichtig 60 ml Teig in die Mitte der unteren Antihaft-beschichteten Kochplatte und schließen Sie den Deckel.

Kochen Sie für ca. 5–6 Minuten oder bis der Pfannkuchen goldbraun und weich zum Anfass ist.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

Schokoladen- Brownie-Kekse

Zutaten

400 g feiner Zucker
250 g Allzweckmehl
85 g Kakaopulver
4 Eier
125 ml Pflanzenöl
2 TL Vanilleextrakt
2 TL Salz
Vanilleeis, zum Servieren

Methode

In einer großen Schüssel das Kakaopulver, den Zucker und das Pflanzenöl vermengen. Die Eier nacheinander unterrühren und gut vermischen. Vanilleextrakt einrühren.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in die Kakaomischung sieben.

Mischen Sie alles zusammen, bis ein Teig entsteht.

Lassen Sie den Teig mindestens 4 Stunden lang kühlen.

Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaft-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeuchten oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Vorsichtig einen Tischtennisball-großen Klecks Teig auf die untere Kochplatte geben und den Deckel schließen.

Etwa 5–10 Minuten kochen. Längere Kochzeiten ergeben knusprigere Kekse.

Entfernen Sie vorsichtig den Keks aus dem Mini Snack Maker und legen Sie ihn auf ein Kuchengitter.

Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Warm servieren, garniert mit Eiscreme, oder das obige Rezept wiederholen, um ein Eiscreme-Kekssandwich zu kreieren!

Schokoladen stückchen-Kekse

Zutaten

125 g einfaches Mehl
100 g hellbrauner weicher Zucker
100 g Schokoladenstückchen
37,5 g ungesalzene Butter, weich
1 großes Ei, geschlagen
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver
½ TL Salz
Vanilleeis, zum Servieren

Methode

Butter und Zucker in einer großen Schüssel zusammen cremig rühren, bis die Mischung blass und locker ist.

Ei und Vanille hinzufügen und schlagen, bis alles gut vermischt ist.

Mehl, Backpulver und Salz in die Mischung sieben und verrühren, bis sie glatt ist.

Heben Sie die Schokoladenstückchen mit einem Holzlöffel oder einem Silikonspatel unter. Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaft-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeuchten oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Geben Sie einen Tischtennisball-großen Löffel Teig in den Mini Snack Maker und schließen Sie den Deckel.

Backen Sie die Kekse ca. 6–10 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Längere Backzeiten führen zu knusprigeren Keksen.

Entfernen Sie vorsichtig die Kekse aus dem Mini Snack Maker und legen Sie sie auf ein Kuchengitter.

Warm servieren, garniert mit Vanilleeis.

Red- Velvet- Kekse

Zutaten

225 g Mehl
200 g hellbrauner Zucker
175 g gesalzene Butter, zimmerwarm
125 g weiße Schokoladenstückchen
100 g Feinzucker
25 g Kakaopulver
1 großes Ei
2 TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver
Ein Tropfen rote Lebensmittelfarbe
Vanilleeis, zum Servieren

Methode

In einer großen Rührschüssel Butter und Zucker zusammen cremig rühren, bis die Mischung leicht und luftig ist.

Fügen Sie das Ei, Vanilleextrakt und Lebensmittelfarbe zu der cremigen Mischung hinzu und rühren Sie, bis alles vollständig vermischt ist. Die Mischung wird leuchtend rot erscheinen.

Sieben Sie das Mehl, den Kakao und das Backpulver hinein und mischen Sie alles zusammen. Heben Sie die weißen Schokoladenstückchen unter.

Den Mini Snack Maker vorheizen. Die Antihaf-beschichteten Kochplatten mit Butter einfeilen oder leicht mit Kochspray bestreichen.

Geben Sie einen pingpongballgroßen Klecks Teig auf die untere Kochplatte und schließen Sie den Deckel.

Backen Sie die Kekse für ca. 5–10 Minuten. Nehmen Sie die Kekse anschließend vorsichtig aus der Haupteinheit des Mini Snack Makers und legen Sie sie auf ein Kuchengitter. Mit dem restlichen Teig wiederholen.

Warm servieren, mit Eiscreme belegt, oder das obige Rezept wiederholen, um ein Eiscreme-Cookie-Sandwich zu erstellen.

Frühstücks muffins

Zutaten

1 englischer Muffin
1 Wurstpatty
1 Ei
2 Scheiben Tomate
1 Scheibe Cheddar
Ketchup oder braune Soße, zum Servieren

Methode

Heizen Sie den Mini Snack Maker vor.

Schneiden Sie den Muffin in zwei Hälften, legen Sie ihn dann in die Haupteinheit des Mini Snack Makers und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie ihn ca. 2 Minuten oder bis er goldbraun ist, und entnehmen Sie ihn dann.

Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray. Legen Sie das Wurst-Patty in die Haupteinheit des Mini Snack Makers und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es ca. 3 Minuten lang oder bis das Wurst-Patty vollständig gegart ist, und nehmen Sie es dann heraus.

Kochen Sie das Ei nach Belieben auf der unteren Kochplatte. Während das Ei kocht, bereiten Sie den Muffin vor.

Servieren Sie mit Tomatenscheiben, Käse und Ketchup oder brauner Soße.

Käse- Muffins

Zutaten

1 englischer Muffin
2 Scheiben Cheddar
2 TL Butter

Methode

Heizen Sie den Mini Snack Maker vor.

Schneiden Sie den Muffin in zwei Hälften und bestreichen Sie die Außenseite leicht mit Butter, bevor Sie die Käsescheiben in den Muffin einlegen.

In den Mini Snack Maker legen und den Deckel schließen.

Toasten Sie für ca. 3 Minuten oder bis der Muffin goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist, dann herausnehmen und servieren.

Kartoffelrösti

Zutaten

2 mittlere Kartoffeln, geschält und gerieben
1 Ei
½ Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Haushaltsmehl
½ TL Zwiebelpulver
½ TL Salz
¼ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
Griechischer Joghurt, zum Servieren

Methode

In einer großen Schüssel alle Zutaten miteinander vermengen, bis sie sich verbinden. Nehmen Sie kleine Portionen der Mischung und formen Sie daraus flache Bratlinge.

Heizen Sie den Mini Snack Maker vor. Fetten Sie die Antihaf-beschichteten Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.

Verwenden Sie einen hitzebeständigen Spatel, um vorsichtig ein Patty in die Haupteinheit des Mini Snack Makers zu legen, und schließen Sie den Deckel. Braten Sie sie einzeln, bis die Rösti goldbraun und knusprig sind.

Nehmen Sie die Rösti vorsichtig aus dem Mini Snack Maker und legen Sie sie auf ein Abkühlgitter.

Servieren Sie es mit einem Klecks griechischen Joghurts.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

Voordat u begint met schoonmaken of onderhoud, haalt u de stekker van de snackmaker uit het stopcontact en controleert u of deze volledig is afgekoeld.

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

STAP 2: Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water gemengd met een mild reinigingsmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag, veeg ze vervolgens schoon met een papieren handdoek. Gebruik een niet-schurend schuursponsje als het voedsel moeilijk te verwijderen is. Gebruik nooit harde of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om de bakplaat schoon te maken, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.



OPMERKING: De snackmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Voor het eerste gebruik

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, reinigt u de snackmaker volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging“.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de snackmaker kan er enigszins rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de snackmaker.

De snackmaker gebruiken

Voor elk gebruik een dun laagje bakolie aanbrengen op de kookplaten met antiaanbaklaag door het in te wrijven met een papieren handdoek. Dit helpt om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen en voorkomt dat de snack blijft plakken.

STAP 1: Bereid het beslag voor.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en zet de snackmaker aan bij de netvoeding. Het controlelampje gaat rood branden, wat aangeeft dat de snackmaker is ingeschakeld en opwarmt.

STAP 3: Verwarm de snackmaker voor gedurende ongeveer 2 minuten. Het controlelampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open voorzichtig het deksel met behulp van hittebestendige overwanten.

STAP 5: Giet een deel van het beslag in het midden van de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en sluit daarna voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet langzaam een kleine hoeveelheid van het beslag in het midden van de plaat en wacht tot het gelijkmatig verdeeld is voordat u meer toevoegt.

STAP 6: Kook gedurende ca. 6–10 minuten of tot ze goudbruin zijn; controleer regelmatig door het deksel voorzichtig te openen met hittebestendige handschoenen. Vermijd het openen van de snack maker binnen 4 minuten kooktijd, omdat dit voorkomt dat de snack rijst. Indien nodig kunnen de snacks iets langer worden gekookt, tot ze naar wens zijn gebreed.

STAP 7: Zodra het koken voltooid is, gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het deksel voorzichtig te openen en verwijder vervolgens de snack met een hittebestendige plastic of houten spatel.

Wanneer je meerdere porties maakt, sluit dan het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 8: Zet de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.



OPMERKING: Vul de kookplaten met antiaanbaklaag niet te veel; het beslag zal uitzetten tijdens het koken. Het wordt aanbevolen om tot ¾ te vullen. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met koken. Tijdens gebruik zal het controlelampje aan en uit gaan om aan te geven dat de snackmaker de temperatuur behoudt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het koken; de snackmaker zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: De snackmaker en kookplaten met antiaanbaklaag worden zeer heet tijdens gebruik; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Aanwijzingen en tips

1. Voorkom morsen door ingrediënten in het midden van elke holte toe te voegen.
2. Als u een beslag gebruikt, giet dan langzaam een kleine hoeveelheid in de kookplaten met antiaanbaklaag en wacht tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt, om het risico van overvol raken te vermijden.
3. Het zeven van droge ingrediënten, zoals bloem, zal helpen om een gladde consistentie te verkrijgen en klontjes te voorkomen.
4. Voorkom het openen van de snackmaker tijdens het koken, omdat dit warmte laat ontsnappen en het vormen van luchtballen voorkomt.
5. De beste indicator voor wanneer snacks klaar zijn, is wanneer de stoom stopt met ontsnappen uit de snackmaker.
6. Gebruik altijd boter of kookolie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te bereiden. Dit helpt niet alleen om de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gekookte snacks te verwijderen.
7. Het gebruik van hittebestendig plastic of houten keukengerei helpt om de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen bij het gebruik van de snackmaker, bereid de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren voor.

Opslag

Controleer of de snackmaker koel, schoon en droog is voordat u deze opbergt op een koele, droge plaats.
Wikkkel het snoer nooit strak om de snackmaker; wikkkel het losjes om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4215
Spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitgang: 550 W

RECEPTEN



Naturrele pannenkoeken

Ingrediënten (maakt 8 pannenkoeken)

120 g gewone bloem
1 ei
240 ml melk
2 el plantaardige olie of boter, gesmolten
1 el suiker
2 tl bakpoeder
¼ tl zout

Methode

Zeef de bloem, suiker, bakpoeder en zout in een grote kom.
Klop in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter samen.
Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng tot een glad geheel.
Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.
Voeg voorzichtig 60 ml beslag toe aan de snackmaker en sluit het deksel.
Kook gedurende ca. 5 minuten of totdat de pannenkoek goudbruin en zacht aanvoelt.
Verwijder de pannenkoek voorzichtig uit de snackmaker en plaats deze op een rooster om af te koelen.
Herhaal met het resterende beslag.
Serveer met toppings naar wens.

Banaan chocoladesirooppannenkoeken

Ingrediënten

65 g gewone bloem
1 banaan, gepureerd
1 ei
60 ml melk, of meer indien gewenst
2 el gesmolten boter
2 el suiker
2 el ongezoete cacao
1 tl vanille-extract
1 tl zuiveringszout
¼ tl zout
Chocoladesiroop, om te serveren

Methode

Zeef de bloem, suiker, bakpoeder en zout in een grote kom.
Klop in een aparte kom het ei, de banaan en de gesmolten boter samen.
Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten, roer vervolgens de gewenste hoeveelheid melk erdoor en mix tot een glad mengsel.
Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.
Voeg voorzichtig 60 ml beslag toe aan de snackmaker en sluit het deksel.
Kook gedurende ca. 5 minuten of totdat de pannenkoek goudbruin en zacht aanvoelt.
Verwijder de pannenkoek voorzichtig uit de snackmaker en plaats deze op een rooster om af te koelen.
Herhaal met het resterende beslag.
Serveer besprenkeld met chocoladesiroop.

Bananen- en spinaziepannenkoeken

Ingrediënten

60 g boekweitmeel
25 g babyspinazie
4 eieren
2 rijpe bananen
125 ml melk (of plantaardige melkvervanger)
1 tl bakpoeder

Methode



OPMERKING: Dit recept vereist het gebruik van een blender.

Gebruik een blender om de eieren, bananen, melk en spinazie te mengen tot ze volledig zijn gecombineerd.
Voeg de droge ingrediënten toe aan de blender totdat ze verder zijn gemengd; het mengsel moet glad zijn.
Verwarm de snackmaker voor. Giet voorzichtig 60 ml beslag langzaam in het midden van de onderste kookplaat en sluit het deksel. Bak de pannenkoek ongeveer 3 minuten.
Verwijder de pannenkoek voorzichtig uit de snackmaker en plaats deze op een rooster om af te koelen.
Herhaal met het resterende beslag.
Serveer met toppings naar wens of gebruik de suggesties hieronder.
Topping suggesties
Natuurlijk, ongezoete yoghurt
Pure ahornsiroop of honing
Gemengde bessen
Gemengde zaden

Soufflé pannenkoeken

Ingrediënten

2 grote eieren, gescheiden
2 ei zelfrijzend bakmeel
2 ei fijne goudkleurige kristalsuiker
2 ei melk
1 el plantaardige olie
1 tl vanille-extract

Methode

Klop in een grote kom de eiwitten en 1 eetlepel suiker samen tot het mengsel stijf wordt. Klop in een aparte kom de eidooiers, de resterende suiker en vanille-extract samen tot een bleek, schuimig mengsel is gevormd.

Vouw langzaam de melk en bloem erdoor totdat de ingrediënten zijn gecombineerd. Vouw voorzichtig het eiwitmengsel erdoor met behulp van een siliconen spatel. Zorg ervoor dat je het mengsel gedurende het hele recept blijft vouwen om het licht en luchtig te houden.

Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.

Zodra het apparaat is voorverwarmd, giet je voorzichtig 60 ml beslag in het midden van de onderste kookplaat en sluit je de deksel.

Kook ongeveer 5–6 minuten of totdat de pannenkoek goudbruin en zacht aanvoelt. Herhaal met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

Chocolade brownie koekjes

Ingrediënten

400 g kristalsuiker
250 g gewone bloem
85 g cacao-poeder
4 eieren
125 ml plantaardige olie
2 theel vanille-extract
2 theel zout
Vanille-ij, om te serveren

Methode

Meng in een grote kom het cacao-poeder, de fijne kristalsuiker en de plantaardige olie. Klop de eieren er een voor een door en meng goed. Roer het vanille-extract erdoor.

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven het cacao-mengsel.

Mix tot er een deeg ontstaat.

Laat het deeg minimaal 4 uur koelen.

Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.

Plaats voorzichtig een hoeveelheid deeg ter grootte van een pingpongbal op de onderste kookplaat en sluit het deksel.

Bak gedurende ca. 5–10 minuten. Langere baktijden zorgen voor knapperigere koekjes. Verwijder de koekjes voorzichtig uit de Snackmaker hoofdeenheid en plaats hem op een draadkoelrek.

Herhaal met het resterende beslag.

Serveer warm, met een bolletje ijs erbovenop, of herhaal het bovenstaande recept om een sandwich van koekjes met ijs te maken!

Chocolade chip koekjes

Ingrediënten

125 g gewone bloem
100 g lichtbruine basterdsuiker
100 g chocoladedruppels
37,5 g ongezouten boter, zacht gemaakt
1 groot ei, geklopt
1 tl vanille-extract
1 tl bakpoeder
½ tl zout
Vanille-ij, om te serveren

Methode

Klop in een grote kom de boter en suiker samen tot ze licht en luchtig zijn. Voeg het ei en vanille toe en klopt tot alles goed gemengd is.

Zeef de bloem, bakpoeder en zout in het mengsel en meng tot een glad geheel. Spatel de chocoladestukjes erdoor met een houten lepel of siliconen spatel.

Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.

Plaats een deegbol ter grootte van een pingpongbal in de snackmaker en sluit het deksel. Bak gedurende ongeveer 6–10 minuten, of totdat de koekjes goudbruin zijn. Langere baktijden zorgen voor krokantere koekjes.

Verwijder de koekjes voorzichtig uit de Snackmaker hoofdeenheid en plaats ze op een rooster om af te koelen.

Serveer warm, afgemeerd met vanille-ij.

Red velvet koekjes

Ingrediënten

225 g bloem
200 g lichte basterdsuiker
175 g gezouten boter, zacht
125 g witte chocoladechips
100 g fijne kristalsuiker
25 g cacao-poeder
1 groot ei
2 theel vanille-extract
1 tl bakpoeder
Druppel rode voedingskleurstof
Vanille-ij, om te serveren

Methode

In een grote mengkom, klop de boter en suiker samen tot licht en luchtig. Voeg het ei, vanille-extract en kleurstof toe aan het romige mengsel tot het volledig is gemengd. Het mengsel zal felrood lijken.

Zeef de bloem, cacao en bakpoeder en meng het samen. Spatel de witte chocoladestukjes erdoorheen.

Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besmeer ze licht met kookspray.

Plaats een klodder deeg ter grootte van een pingpongbal op de onderste kookplaat en sluit het deksel.

Kook gedurende ca. 5–10 minuten. Verwijder voorzichtig de koekjes uit de snackmaker en plaats ze op een rooster om af te koelen.

Herhaal met het resterende beslag.

Serveer warm, bedekt met ijs, of herhaal het bovenstaande recept om een ijskoekjesandwich te maken.

Ontbijt muffins

Ingrediënten

1 Engelse muffin
1 worstschijf
1 ei
2 plakjes tomaat
1 plak cheddar

Ketchup of bruine saus, om te serveren

Methode

Verwarm de snackmaker voor.

Snij de muffin doormidden, plaats de muffin vervolgens in de Snackmaker hoofdeenheid en sluit het deksel. Rooster ongeveer 2 minuten of tot goudbruin en neem vervolgens de muffin eruit.

Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan.

Plaats het worstpastetje in de Snackmaker en sluit het deksel. Kook ongeveer 3 minuten of tot het worstpastetje volledig gaar is en verwijder het dan.

Bak het ei naar wens op de kookplaat met antiaanbaklaag van de onderbehuizing. Terwijl het ei bakt, maak de muffin klaar.

Serveer met plakjes tomaat, kaas en ketchup of bruine saus.

Kaas muffins

Ingrediënten

1 Engelse muffin
2 plakjes cheddar
2 tl boter

Methode

Verwarm de snackmaker voor.

Snij de muffin doormidden en besmeer de buitenkant lichtjes met boter voordat je de plakjes kaas in de muffin stopt.

Plaats in de snackmaker en sluit het deksel.

Toast gedurende ca. 3 minuten, of totdat de muffin goudbruin is en de kaas gesmolten is. Haal de muffin er vervolgens uit en serveer.

Rö sti

Ingrediënten

2 middelgrote aardappelen, geschild en geraspt
1 ei
½ ui, fijngehakt
2 eetlepels gewone bloem
½ theel uienpoeder
½ tl zout
¼ tl gebarsten zwarte peper
Griekse yoghurt, om te serveren

Methode

In een grote kom meng je alle ingrediënten samen tot ze gecombineerd zijn.

Schep kleine porties van het mengsel uit en vorm er platte pastetjes van.

Verwarm de snackmaker voor. Vet de kookplaten met antiaanbaklaag in met boter of besproei ze licht met bakspray.

Gebruik een hittebestendige spatel om voorzichtig een patty in de snackmaker hoofdeenheid te leggen en sluit vervolgens het deksel. Bak ze een voor een tot de hash browns goudbruin en knapperig zijn.

Verwijder voorzichtig de hash browns uit de snackmaker en leg ze op een rooster om af te koelen.

Serveer met een schepje Griekse yoghurt.

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, odłącz urządzenie do przekąsek od zasilania sieciowego i upewnij się, że całkowicie ostygło.

KROK 1: Przetrzyj obudowę jednostki głównej urządzenia do przekąsek miękką, wilgotną ściereczką, a następnie bardzo dokładnie osusz.

KROK 2: Usuń przypalone resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody zmieszanej z łagodnym detergientem na płytę do gotowania z powłoką nieprzywierającą, a następnie przetrzyj jej papierowym ręcznikiem. Jeśli jedzenie jest trudne do usunięcia, użyj nieabrazyjnej szorowaczki.

Nigdy nie używaj ostrych lub ścierających detergentów czyszczących ani szorowaczek do czyszczenia płyty grzewczej, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



UWAGA: Urządzenie do przygotowywania przekąsek powinno być czyszczone po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania sieciowego, wyczyść jednostkę główną urządzenia do przekąsek, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale zatytułowanym „Pielegnacja i konserwacja”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenia do przekąsek, może wydzielać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do przekąsek.

Korzystanie z urządzenia do przekąsek

Przed każdym użyciem ostrożnie natłóń cienką warstwę oleju do gotowania na płycie do gotowania z powłoką nieprzywierającą, wcierając ją za pomocą ręcznika papierowego. Pomocze to wydłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej i zapobiec przwieraniu przekąsek.

KROK 1: Przygotowanie ciasta.

KROK 2: Podłącz i włącz urządzenie do przekąsek do zasilania sieciowego. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie do przekąsek zostało włączone i nagrzewa się.

KROK 3: Podgrzewaj urządzenie do przekąsek przez około 2 minuty. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta wymagana temperatura.

KROK 4: Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na ciepło.

KROK 5: Wlej trochę ciasta na środek dolnej płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlewania się ciasta, powoli wlej niewielką ilość ciasta na środek płyty i poczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dodasz więcej.

KROK 6: Gotuj przez ok. 6–10 minut lub do momentu, aż nabiorą złotobrazowego koloru; sprawdzaj okresowo, ostrożnie otwierając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Unikaj otwierania urządzenia do przekąsek przed upływem 4 minut gotowania, ponieważ zapobiegnie to wyrastaniu przekąsek. W razie potrzeby, przekąski można gotować trochę dłużej, aż osiągną pożądaną stopień przyrumienienia.

KROK 7: Po zakończeniu gotowania, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę, ostrożnie otwórz pokrywę, a następnie zdejmij przekąskę za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki odpornej na wysoką temperaturę.

Podczas przygotowywania wielu partii, zamknij pokrywę po wyjęciu każdej partii, aby utrzymać ciepło.

KROK 8: Wyłącz urządzenie do przekąsek i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw pokrywę otwartą i pozostaw do ostygnięcia.



UWAGA: Nie przepelniaj płyt do gotowania z powłoką nieprzywierającą; ciasto powiększy objętość podczas gotowania. Zaleca się napełnienie do 75%. Zawsze wstępnie rozgrzej płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą przed rozpoczęciem gotowania. Podczas użytkowania lampka kontrolna będzie cyklicznie włączać się i wyłączać, aby wskazać, że urządzenie do przekąsek utrzymuje temperaturę.



UWAGA: Zachowaj ostrożność podczas gotowania; urządzenie do przekąsek będzie emitować parę.



UWAGA: Urządzenie do przekąsek i płyty do gotowania stają się bardzo gorące podczas użycia; zawsze używaj rękawic odpornych na ciepło, aby uniknąć obrażeń.

Wskazówki i porady

1. Unikaj rozlewania, dodając składniki do środka każdego zagłębienia.
2. Jeśli używasz ciasta, powoli wlej niewielką ilość na płytę do gotowania z powłoką nieprzywierającą i poczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dodasz więcej, aby uniknąć ryzyka przepelnienia.
3. Przesiewanie suchych składników, takich jak mąka, pomoże uzyskać gładką konsystencję i uniknąć grudek.
4. Unikaj otwierania jednostki głównej urządzenia do przekąsek podczas gotowania, ponieważ pozwoli to na ucieczkę ciepła i uniemożliwi tworzenie się pecherzyków.
5. Najlepszym wskaźnikiem, kiedy przekąski są gotowe, jest moment, gdy para przestaje wydobywać się z jednostki głównej urządzenia do przekąsek.
6. Zawsze używaj masła lub oleju do przygotowania płyt do gotowania z powłoką nieprzywierającą. Nie tylko pomoże to chronić powłokę nieprzywierającą, ale także ułatwi usuwanie gotowych przekąsek.
7. Używanie odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów pomoże chronić powłokę nieprzywierającą.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas używania urządzenia do przekąsek, przygotuj składniki i mieszanki z wyprzedzeniem.

Przechowywanie

Sprawdź, czy jednostka główna urządzenia do przekąsek jest chłodna, czysta i sucha przed umieszczeniem w chłodnym, suchym miejscu.

Nigdy nie owijaj kabla ciasno wokół jednostki głównej urządzenia do przekąsek; owinięto go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK4215

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W

PRZEPISY



Zwykłe naleśniki

Składniki (na 8 naleśników)

120 g mąki uniwersalnej
1 jajko
240 ml mleka
2 łyżki stołowe oleju roślinnego lub masła, roztopione
1 łyżka stołowa cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli

Metoda

Przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól do dużej miski. W osobnej misce wymieszaj jajko, mleko i roztopione masło. Dodaj mokre składniki do suchych składników i mieszaj, aż masa będzie gładka. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Ostrożnie dodaj 60 ml ciasta do jednostki głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 5 minut, lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocisty i miękki w dotyku. Ostrożnie wyjmij naleśnik z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść na metalowej kratce do studzenia. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Placki bananowo -czekoladowe

Składniki

65 g mąki uniwersalnej
1 banan, rozgnieciony
1 jajko
60 ml mleka, lub więcej jeśli pożądane
2 łyżki roztopionego masła
2 łyżki cukru
2 łyżki kakao bez cukru
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1 łyżeczka sody oczyszczonej
¼ łyżeczki soli
Syrup czekoladowy, do serwowania

Metoda

Przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól do dużej miski. W osobnej misce wymieszaj jajko, banana i roztopione masło. Dodaj mokre składniki do suchych składników, następnie wlej odpowiednią ilość mleka i mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Ostrożnie dodaj 60 ml ciasta do jednostki głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 5 minut, lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocisty i miękki w dotyku. Ostrożnie wyjmij naleśnik z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść na metalowej kratce do studzenia. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj polane syropem czekoladowym.

Naleśniki bananowo-szpinkowe

Składniki

60 g mąki gryczanej
25 g młodego szpinaku
4 jajka
2 dojrzałe banany
125 ml mleka (lub roślinnej alternatywy dla mleka)
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Metoda



UWAGA: Ten przepis wymaga użycia blendera.

Używając blendera, połącz jajka, banany, mleko i szpinak, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj suche składniki do blendera i miksuj, aż się połączą; masa powinna być gładka. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Ostrożnie wlej 60 ml ciasta powoli na środek dolnej płyty do gotowania i zamknij pokrywę. Smaż naleśnik przez ok. 3 minuty. Ostrożnie wyjmij naleśnik z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść na metalowej kratce do studzenia. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj z dodatkami według uznania lub korzystając z poniższych sugestii.

Proponując dodatki

Zwykły, niesłodzony jogurt
Czysty syrop klonowy lub miód
Mieszane jagody
Zmieszane nasiona

Naleśniki sufletowe

Składniki

2 duże jajka, oddzielone (żółtka od białek)
2 łyżki mąki samorasnącej
2 łyżki złotego drobnego cukru
2 łyżki mleka
1 łyżka oleju roślinnego
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Metoda

W dużej misce ubij białka jajek z 1 łyżką cukru, aż masa stanie się sztywna. W oddzielnej misce wymieszaj żółtka jajek, pozostały cukier i ekstrakt waniliowy, aż powstanie jasna, puszysta masa. Powoli wmiešaj mleko i mąkę, aż składniki się połączą. Ostrożnie wmiešaj pianę z białek za pomocą silikonowej łopatkii. Upewnij się, że przez cały czas przygotowywania potrawy delikatnie mieszasz masę, aby pozostała lekka i puszysta. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Po rozgrzaniu ostrożnie wlej 60 ml ciasta na środek dolnej płyty do gotowania i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 5–6 minut lub do momentu, gdy placek będzie złotobrazowy i miękki w dotyku. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Ciasteczkaczekoladowebrownie

Składniki

400 g cukru kryształu
250 g mąki uniwersalnej
85 g kakao w proszku
4 jajka
125 ml oleju roślinnego
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
2 łyżeczki soli
Lody waniliowe, do podania

Metoda

W dużej misce połącz kakao w proszku, cukier drobny i olej roślinny. Dodaj jajka jedno po drugim, dobrze mieszając. Dodaj ekstrakt waniliowy. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i sól do mieszanki kakaowej. Wymieszaj razem, aż powstanie ciasto. Pozostaw ciasto do schłodzenia na co najmniej 4 godziny. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Ostrożnie umieść porcję ciasta wielkości piłeczki pingpongowej na dolnej płycie do gotowania i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 5–10 minut. Dłuższy czas gotowania sprawia, że ciasteczka są bardziej chrupiące. Ostrożnie zdejmij ciasteczka z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść je na kratce do studzenia. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj na ciepło, z lodami na wierzchu lub powtórz przepis powyżej, aby stworzyć kanapkę z ciasteczkiem i lodami!

Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki

125 g mąki zwykłej
100 g jasnego, brązowego, miękkiego cukru
100 g kawałków czekolady
37,5 g niesolonego masła, zmiękzonego
1 duże jajko, ubite
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
Lody waniliowe, do podania

Metoda

W dużej misce ubij masło z cukrem, aż masa stanie się jasna i puszysta. Dodaj jajko i wanilię i ubijaj, aż będą dobrze połączone. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i sól do mieszanki i połącz, aż uzyskasz gładką konsystencję. Delikatnie wmiešaj kawałki czekolady, używając drewnianej łyżki lub silikonowej szpatułki. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Umieš kulkę ciasta wielkości piłki pingpongowej w jednostce głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 6–10 minut, lub do momentu, gdy ciastka będą jasnozłote. Dłuższy czas gotowania skutkuje bardziej chrupiącymi ciastkami. Ostrożnie wyjmij ciastka z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść na metalowej kratce do studzenia. Podawaj na ciepło, z lodami waniliowymi na wierzchu.

Ciasteczka Red Velvet

Składniki

225 g mąki
200 g jasnego brązowego cukru
175 g solonego masła, zmiękczonego
125 g białych czekoladowych kropli
100 g drobnego cukru
25 g kakao w proszku
1 duże jajko
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Kropła czerwonego barwnika spożywczego
Lody wanilowe, do podania

Metoda

W dużej misce ubij masło z cukrem, aż masa będzie jasna i puszysta. Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy i barwnik spożywczy do ubitej masy i mieszaj, aż wszystkie składniki się połączą. Mieszanka będzie miała intensywnie czerwony kolor. Przesiej mąkę, kakao i proszek do pieczenia, a następnie wymieszaj wszystko razem. Dodaj białe czekoladowe groszki i delikatnie wmixuj do masy. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania z powłoką nieprzywierającą masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Umieść ciastko wielkości piłeczki ping-pongowej na dolnej płycie do gotowania i zamknij pokrywą. Gotuj przez ok. 5–10 minut. Ostrożnie wyjmij ciasteczka z urządzenia do przekąsek i umieść na kratce do studzenia. Powtórz z pozostałym ciastem. Podawaj na ciepło, z lodami na wierzchu, lub powtórz powyższy przepis, aby stworzyć ciasteczkową kanapkę z lodami.

Muffiny śniadaniowe

Składniki

1 muffin angielski
1 kotlet z kiełbaski
1 jajko
2 plastry pomidora
1 plaster sera cheddar
Ketchup lub sos brązowy do podania

Metoda

Wstępnie podgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Przekrój muffinkę na pół, a następnie umieść w jednostce głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywą. Opiekaj przez ok. 2 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru, a następnie wyjmij. Nasmaruj płyty do gotowania masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Umieść kotlet z kiełbaski w jednostce głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywą. Gotuj przez około 3 minuty lub do pełnego ugotowania kotletka z kiełbaski, a następnie wyjmij. Usmaż jajko według własnych upodobań na dolnej płycie do gotowania. Podczas gdy jajko się smaży, ziół muffinkę. Podawaj z plasterkami pomidora, serem i keczupem lub brązowym sosem.

Muffiny serowe

Składniki

1 muffin angielski
2 plasterki cheddara
2 łyżeczki masła

Metoda

Wstępnie podgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Przekrój muffinkę na pół i lekko posmaruj zewnętrzną stronę masłem przed włożeniem plasterów sera do muffinki. Umieść w jednostce głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywą. Tostuj przez około 3 minuty lub do momentu, gdy babeczka będzie złotobrazowa, a ser się stopi, następnie wyjmij i podawaj.

Placki z tartych ziemniaków

Składniki

2 średnie ziemniaki, obrane i starte
1 jajko
½ cebuli, drobno posiekanej
2 łyżki mąki uniwersalnej
½ łyżeczki proszku cebulowego
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki grubo tłuczonego czarnego pieprzu
Jogurt grecki, do podania

Metoda

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki, aż się połączą. Uformuj małe porcje mieszaniny i ukształtuj je w plaskie kotleciki. Rozgrzej jednostkę główną urządzenia do przekąsek. Posmaruj płyty do gotowania masłem lub lekko pokrój sprayem do gotowania. Używając อดpórę na ciepło łopatkę, ostrożnie wóń placek ziemniaczany typu hash brown do jednostki głównej urządzenia do przekąsek i zamknij pokrywą. Smaż pojedynczo, aż hash browny będą złocistobrazowe i chrupiące. Ostrożnie wyjmij placki ziemniaczane typu hash brown z jednostki głównej urządzenia do przekąsek i umieść na drucianej kratce do studzenia. Podawaj z kleksem jogurtu greckiego.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Cura e manutenzione

Prima di tentare qualsiasi pulizia o manutenzione, scollegare l'unità principale dello snack maker dall'alimentazione elettrica e verificare che sia completamente raffreddata. **PASSO 1:** Pulire l'involucro dello snack maker con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente. **PASSO 2:** Rimuovi i residui di cibo incrostati applicando una piccola quantità di acqua calda mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi puliscile con un tovagliolo di carta. Usa una spugna non abrasiva se il cibo è difficile da rimuovere. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasivi o spugne abrasive per pulire il griddle, in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie.



NOTA: Lo snack maker deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare l'alimentazione principale, pulire l'unità principale dello snack maker seguendo le istruzioni nella sezione intitolata **Cura e manutenzione**.



NOTA: Quando si utilizza lo snack maker per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e svanirà presto. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione intorno allo snack maker.

Utilizzo dello snack maker

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, strofinandolo con un tovagliolo di carta. Questo aiuterà a prolungare la vita del rivestimento antiaderente e a impedire che lo snack si attacchi.

PASSO 1: Preparare la pastella.

PASSO 2: Collegare e accendere lo snack maker all'alimentazione principale. La spia luminosa si illuminerà di rosso, segnalando che lo snack maker è stato acceso e si sta riscaldando.

PASSO 3: Preriscaldare lo snack maker per circa 2 minuti. La spia luminosa si spegnerà una volta raggiunta la temperatura necessaria.

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

PASSO 5: Versare parte della pastella al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore e poi chiudere con cautela il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne di più.

PASSO 6: Cuocere per circa 6–10 minuti o fino a doratura; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio usando guanti resistenti al calore. Evitare di aprire lo snack maker prima di 4 minuti di cottura, poiché ciò impedirebbe agli snack di gonfiarsi. Se necessario, gli snack possono essere cotti ancora un po', fino a quando non saranno dorati secondo le preferenze.

PASSO 7: Una volta completata la cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio e poi rimuovere il snack con una spatola resistente al calore in plastica o legno.

Quando si preparano più lotti, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni lotto per mantenere il calore.

PASSO 8: Spegnerlo e scollegare l'unità principale dello snack maker dall'alimentazione elettrica. Lasciare il coperchio aperto e consentire il raffreddamento.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura antiaderente; la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di riempire fino a ¾. Preriscaldare sempre le piastre di cottura antiaderenti prima di iniziare a cucinare. Durante l'uso la spia luminosa si accenderà e spegnerà per indicare che l'unità principale dello snack maker sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; lo snack maker emetterà vapore.



ATTENZIONE: Lo snack maker e le piastre di cottura diventano molto caldi durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare lesioni.

Consigli e suggerimenti

1. Evita fuoriuscite aggiungendo gli ingredienti al centro di ogni incavo.
2. Se si utilizza una pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungere altra, per evitare il rischio di riempire eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza liscia ed evitare grumi.
4. Evitare di aprire lo snack maker durante la cottura, poiché ciò permetterà al calore di fuoriuscire e impedirà la formazione di bolle.
5. Il miglior indicatore per sapere quando gli snack sono pronti è quando il vapore smette di fuoriuscire dallo snack maker.
6. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per precondizionare le piastre di cottura antiaderenti. Questo non solo aiuterà a proteggere il rivestimento antiaderente, ma renderà anche più facile rimuovere gli snack cotti.
7. Utilizzare utensili in plastica resistente al calore o in legno contribuirà a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo quando si utilizza lo snack maker, preparare gli ingredienti e le miscele con largo anticipo.

Stoccaggio

Controllare che lo snack maker sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo stretto attorno all'unità principale dello snack maker; avvolgerlo liberamente per evitare di causare danni.

Caratteristiche

Codice prodotto: EK4215

Input: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potenza in uscita: 550 W

RICETTE



Ricette

Pancakes semplici

Ingredienti (per 8 pancake)

120 g farina bianca
1 uovo
240 ml latte
2 cucchiaini di olio vegetale o burro, fuso
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
¼ cucchiaino di sale

Metodo

Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in una ciotola grande. In una ciotola separata, sbattere insieme l'uovo, il latte e il burro fuso. Aggiungere gli ingredienti umidi a quelli secchi e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Preiscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina. Aggiungere con attenzione 60 ml di pastella nell'unità principale dello snack maker e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 5 minuti o fino a quando il pancake è dorato e morbido al tatto. Rimuovere con cura il pancake dallo snack maker e posizionarlo su una griglia di raffreddamento. Ripetere con la pastella rimanente. Servire con guarnizioni a piacere.

Pancake alla banana e cioccolato

Ingredienti

65 g farina 00
1 banana, schiacciata
1 uovo
60 ml di latte, o di più se desiderato
2 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di cacao amaro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
¼ cucchiaino di sale
Sciroppo di cioccolato, per servire

Metodo

Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in una ciotola grande. In una ciotola separata, sbatti insieme l'uovo, la banana e il burro fuso. Aggiungi gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi, quindi mescola la quantità desiderata di latte fino a ottenere un composto omogeneo. Preiscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina. Aggiungere con attenzione 60 ml di pastella nell'unità principale dello snack maker e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 5 minuti o fino a quando il pancake è dorato e morbido al tatto. Rimuovere con cura il pancake dallo snack maker e posizionarlo su una griglia di raffreddamento. Ripetere con la pastella rimanente. Servire cosperso di sciroppo di cioccolato.

Pancake alla banana e spinaci

Ingredienti

60 g farina di grano saraceno
25 g spinaci novelli
4 uova
2 banane mature
125 ml latte (o alternativa al latte vegetale)
1 cucchiaino di lievito in polvere

Metodo



NOTA: Questa ricetta richiede l'uso di un frullatore.

Usando un frullatore, mescolare le uova, le banane, il latte e gli spinaci fino a quando non sono completamente amalgamati. Aggiungere gli ingredienti secchi al frullatore e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Preiscaldare lo snack maker. Versare con cura 60 ml di pastella lentamente al centro della piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio. Cuocere il pancake per circa 3 minuti. Rimuovere con cura il pancake dallo snack maker e posizionarlo su una griglia di raffreddamento. Ripetere con la pastella rimanente. Servire con guarnizioni a piacere o utilizzando i suggerimenti di seguito.

Suggerimenti per condimenti
Yogurt bianco non zuccherato
Sciroppo d'acero puro o miele
Frutti di bosco misti
Semi misti

Pancakes soufflé

Ingredienti

2 uova grandi, separate
2 cucchiaini di farina autolevitante
2 cucchiaini di zucchero semolato dorato
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Metodo

In una ciotola grande, sbatti insieme gli albumi e 1 cucchiaino di zucchero fino a quando il composto si indurisce.

In un'altra ciotola, sbatti insieme i tuorli d'uovo, lo zucchero rimanente e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorpora lentamente il latte e la farina fino a quando gli ingredienti non sono amalgamati. Incorpora delicatamente il composto di albumi usando una spatola in silicone. Assicurati di continuare a incorporare il composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto durante tutta la ricetta per mantenerlo leggero e arioso.

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.

Una volta riscaldato, versare con attenzione 60 ml di pastella al centro della piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio.

Cuocere per circa 5-6 minuti o fino a quando il pancake è dorato e morbido al tatto. Ripetere con la pastella rimanente.

Servire con guarnizioni a piacere.

Biscotti al cioccolato brownie

Ingredienti

400 g zucchero semolato
250 g farina bianca comune
85 g cacao in polvere
4 uova
125 ml olio vegetale
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di sale
Gelato alla vaniglia, da servire

Metodo

In una ciotola grande, unisci il cacao in polvere, lo zucchero semolato e l'olio vegetale. Incorpora le uova una alla volta e mescola bene. Aggiungi l'estratto di vaniglia.

Setaccia la farina, il lievito in polvere e il sale nella miscela di cacao.

Mescola insieme fino a formare un impasto.

Lascia l'impasto a raffreddare per almeno 4 ore.

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.

Posizionare con attenzione una pallina di impasto delle dimensioni di una pallina da ping-pong sulla piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio.

Cuocere per circa 5-10 minuti. Tempi di cottura più lunghi producono biscotti più croccanti.

Rimuovere con cura il biscotto dall'unità principale dello snack maker e posizionarlo su una griglia di raffreddamento.

Ripetere con la pastella rimanente.

Servire caldo, guarnito con gelato oppure ripetere la ricetta sopra per creare un sandwich di biscotti con gelato!

Biscotti con gocce di cioccolato

Ingredienti

125 g farina comune
100 g zucchero di canna chiaro e morbido
100 g gocce di cioccolato
37.5 g burro non salato, ammorbidito
1 uovo grande, sbattuto
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
Gelato alla vaniglia, da servire

Metodo

In una ciotola grande, sbatti insieme il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e soffice.

Aggiungi l'uovo e la vaniglia e sbatti fino a ottenere un composto ben amalgamato. Setaccia la farina, il lievito e il sale nel composto e mescola fino a ottenere un composto liscio.

Incorpora le gocce di cioccolato usando un cucchiaino di legno o una spatola in silicone. Preriscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.

Mettere una pallina di impasto della dimensione di una pallina da ping-pong nell'unità principale dello snack maker e chiudere il coperchio.

Cuocere per circa 6-10 minuti, o finché i biscotti non sono dorati. Tempi di cottura più lunghi producono biscotti più croccanti.

Rimuovere con cura i biscotti dall'unità principale dello snack maker e posizionarli su una griglia di raffreddamento.

Servire caldo, guarnito con gelato alla vaniglia.

Biscotti red velvet

Ingredienti

225 g farina
200 g zucchero di canna leggero
175 g burro salato, ammorbidito
125 g gocce di cioccolato bianco
100 g zucchero semolato
25 g cacao in polvere
1 uovo grande
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di lievito in polvere
Goccia di colorante alimentare rosso
Gelato alla vaniglia, da servire

Metodo

In una grande ciotola per mescolare, monta insieme il burro e lo zucchero fino a renderli leggeri e soffici.

Aggiungi l'uovo, l'estratto di vaniglia e il colorante alimentare al composto cremoso fino a quando non sarà completamente amalgamato. Il composto risulterà di un rosso brillante. Setaccia la farina, il cacao e il lievito in polvere e mescola insieme. Incorpora le gocce di cioccolato bianco.

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungere le piastre di cottura antiaderenti con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.

Mettere una pallina di impasto delle dimensioni di una pallina da ping-pong sulla piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio.

Cuocere per circa 5-10 minuti. Rimuovere con cura i biscotti dallo snack maker e posizionarli su una griglia di raffreddamento a filo.

Ripetere con la pastella rimanente.

Servire caldo, guarnito con gelato oppure ripetere la ricetta sopra per creare un sandwich di biscotti con gelato.

Muffin per la colazione

Ingredienti

1 muffin inglese
1 polpetta di salsiccia
1 uovo
2 fette di pomodoro
1 fetta di cheddar
Ketchup o salsa marrone, per servire

Metodo

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker.

Taglia il muffin a metà, poi posizionalo nell'unità principale dello snack maker e chiudi il coperchio. Tosta per circa 2 minuti o fino a doratura, quindi rimuovi.

Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.

Mettere la polpetta di salsiccia nello snack maker e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 3 minuti o fino a quando la polpetta di salsiccia è completamente cotta, quindi rimuoverla.

Cuocere l'uovo a piacere sulla piastra di cottura inferiore. Mentre l'uovo cuoce, assemblare il muffin.

Servire con fette di pomodoro, formaggio e ketchup o salsa marrone.

Muffin al formaggio

Ingredienti

1 muffin inglese
2 fette di cheddar
2 cucchiaini di burro

Metodo

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker.

Taglia il muffin a metà e spalma leggermente di burro l'esterno prima di inserire le fette di formaggio nel muffin.

Posiziona nell'unità principale dello snack maker e chiudi il coperchio.

Tosta per circa 3 minuti o fino a quando il muffin è dorato e il formaggio si è sciolto, quindi rimuovi e servi.

Hash brown di patate

Ingredienti

2 patate medie, sbucciate e grattugiate
1 uovo
½ cipolla, finemente tritata
2 cucchiaini di farina bianca
½ cucchiaino di cipolla in polvere
½ cucchiaino di sale
¼ cucchiaino di pepe nero in grani spezzati
Yogurt greco, per servire

Metodo

In una ciotola grande, mescola tutti gli ingredienti insieme fino a quando non sono combinati. Raccogli piccole porzioni del composto e modellale in polpette piatte.

Preriscaldare l'unità principale dello snack maker. Ungi le piastre di cottura antiaderenti con burro o spruzza leggermente con spray da cucina.

Utilizzando una spatola resistente al calore, inserisci con cautela una polpetta nell'unità principale dello snack maker e chiudi il coperchio. Cuoci una alla volta fino a quando le crocchette di patate saranno dorate e croccanti.

Rimuovi con cura le crocchette di patate dallo snack maker e posizionale su una griglia di raffreddamento in metallo.

Servi con un cucchiaino di yogurt greco.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Cuidado y mantenimiento

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la unidad principal de la máquina de aperitivos de la fuente de alimentación principal y verifique que se haya enfriado completamente.

PASO 1: Limpie la carcasa de la máquina de aperitivos con un paño suave y húmedo y seque completamente.

PASO 2: Retire los alimentos incrustados aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, luego límpielas con una toalla de papel. Use un estropajo no abrasivo si es difícil eliminar los alimentos.

Nunca use detergentes de limpieza duros o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha, ya que esto podría dañar la superficie.



NOTA: La máquina de aperitivos debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso Antes del primer uso

Antes de conectarlo a la fuente de alimentación principal, limpie la máquina de aperitivos siguiendo las instrucciones en la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Cuando use la máquina de aperitivos por primera vez, puede emitirse un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya una ventilación suficiente alrededor de la máquina de aperitivos.

Uso de la máquina de aperitivos

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una fina capa de aceite de cocina a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, frotándolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el aperitivo se pegue.

PASO 1: Prepare la masa.

PASO 2: Conecte y encienda la máquina de aperitivos en la fuente de alimentación principal. La luz indicadora se iluminará en rojo, indicando que la máquina de aperitivos se ha encendido y está calentándose.

PASO 3: Precaliente la máquina de aperitivos durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

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

PASO 5: Vierta un poco de la masa en el centro de la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y luego cierre con cuidado la tapa. Para evitar derrames, vierta lentamente una pequeña cantidad de masa en el centro de la placa y espere a que se distribuya uniformemente antes de agregar más.

PASO 6: Cocine durante aproximadamente 6–10 minutos o hasta que estén dorados; verifique periódicamente abriendo con cuidado la tapa utilizando guantes resistentes al calor. Evite abrir la máquina de aperitivos antes de 4 minutos de cocción, ya que esto impedirá que el aperitivo suba. Si es necesario, los aperitivos se pueden cocinar un poco más, hasta que estén dorados a su gusto.

PASO 7: Una vez que la cocción esté completa, use guantes de horno resistentes al calor para abrir con cuidado la tapa y luego retire el aperitivo con una espátula resistente al calor de plástico o de madera.

Al crear múltiples tandas, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

PASO 8: Apague y desenchufe la máquina de aperitivos del suministro eléctrico principal. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



NOTA: No llene en exceso la placa de cocción con revestimiento antiadherente; la masa se expandirá durante la cocción. Se recomienda llenar hasta $\frac{3}{4}$. Siempre precaliente las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que la máquina de aperitivos está manteniendo la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la máquina de aperitivos emitirá vapor.



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

Sugerencias y consejos

1. Evite derrames añadiendo los ingredientes en el centro de cada cavidad.
2. Si utiliza una masa, vierta lentamente una pequeña cantidad en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya uniformemente antes de añadir más, para evitar el riesgo de sobreenfilar.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a lograr una consistencia suave y evitará grumos.
4. Evite abrir la máquina de aperitivos durante la cocción, ya que permitirá que el calor escape y evitará que se formen burbujas.
5. El mejor indicador de cuándo los aperitivos están listos es cuando el vapor deja de salir de la máquina de aperitivos.
6. Siempre use mantequilla o aceite de cocina para acondicionar las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de los aperitivos cocidos.
7. Usar utensilios de plástico o madera resistentes al calor ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Para ahorrar tiempo al usar la máquina de aperitivos, prepare los ingredientes y mezclas con antelación.

Almacenamiento

Verifique que la máquina de aperitivos esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la máquina de aperitivos; envuélvalo holgadamente para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4215

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 550 W

RECETAS



Pancakes sencillos

Ingredientes (rinde 8 panqueques)

120 g de harina común
1 huevo
240 ml de leche
2 cucharadas de aceite vegetal o mantequilla, derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
¼ cucharadita de sal

Método

Tamizar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. En un tazón aparte, batir juntos el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Añadir los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar hasta que quede suave. Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar. Con cuidado, agregue 60 ml de masa a la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Cocina durante aproximadamente 5 minutos o hasta que el panqueque esté dorado y suave al tacto. Con cuidado, retira el panqueque de la máquina de aperitivos y colócalo en una rejilla de enfriamiento de alambre. Repite con la masa restante. Sirve con los ingredientes que desees.

Pancakes de plátano y chocolate

Ingredientes

65 g de harina común
1 plátano, machacado
1 huevo
60 ml de leche, o más si lo desea
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de cacao sin azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
¼ cucharadita de sal
Sirope de chocolate, para servir

Método

Tamizar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. En un tazón aparte, batir juntos el huevo, el plátano y la mantequilla derretida. Añadir los ingredientes húmedos a los ingredientes secos, luego incorpora la cantidad deseada de leche y mezcla hasta que quede suave. Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar. Con cuidado, agregue 60 ml de masa a la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Cocina durante aproximadamente 5 minutos o hasta que el panqueque esté dorado y suave al tacto. Con cuidado, retira el panqueque de la máquina de aperitivos y colócalo en una rejilla de enfriamiento de alambre. Repite con la masa restante. Sirve rociado con jarabe de chocolate.

Panqueques de plátano y espinacas

Ingredientes

60 g de harina de trigo sarraceno
25 g de espinacas tiernas
4 huevos
2 plátanos maduros
125 ml de leche (o alternativa a la leche de origen vegetal)
1 cda de polvo de hornear

Método

Usando una licuadora, combina los huevos, plátanos, leche y espinacas hasta que estén completamente mezclados. Agrega los ingredientes secos a la licuadora hasta que estén bien combinados; la mezcla debe ser suave. Precaliente la máquina de aperitivos. Con cuidado, vierte 60 ml de masa lentamente en el centro de la placa de cocción inferior y cierra la tapa. Cocina el panqueque por aproximadamente 3 minutos. Con cuidado, retira el panqueque de la máquina de aperitivos y colócalo en una rejilla de enfriamiento de alambre. Repite con la masa restante. Sirve con los aderezos que desees o usando las sugerencias a continuación.

Sugerencias de aderezos

Yogur natural sin azúcar
Jarabe de arce puro o miel
Bayas mixtas
Semillas mixtas

Panqueques soufflé

Ingredientes

2 huevos grandes, separados
2 cucharadas de harina con levadura
2 cucharadas de azúcar dorado extrafino
2 cucharadas de leche
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de extracto de vainilla

Método

En un tazón grande, bate las claras de huevo y 1 cucharada de azúcar hasta que la mezcla se endurezca. En un recipiente aparte, bate las yemas de huevo, el azúcar restante y el extracto de vainilla hasta formar una mezcla pálida y espumosa. Incorpora lentamente la leche y la harina hasta que los ingredientes estén combinados. Incorpora cuidadosamente la mezcla de claras de huevo usando una espátula de silicona. Asegúrate de seguir incorporando la mezcla a lo largo de la receta para mantenerla ligera y aireada. Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar. Una vez caliente, vierte cuidadosamente 60 ml de masa en el centro de la placa de cocción inferior y cierra la tapa. Cocine durante aproximadamente 5–6 minutos o hasta que el panqueque esté dorado y suave al tacto. Repite con la masa restante. Sirve con los ingredientes que desees.

Galletas de brownie de chocolate

Ingredientes

400 g de azúcar en polvo
250 g de harina común
85 g de cacao en polvo
4 huevos
125 ml de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2 cucharaditas de sal
Helado de vainilla, para servir

Método

En un tazón grande, combine el cacao en polvo, el azúcar superfino y el aceite vegetal. Incorpora los huevos uno a la vez y mezcla bien. Añade el extracto de vainilla. Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal en la mezcla de cacao. Mezcla hasta que se forme una masa. Deja que la masa repose en el frío durante al menos 4 horas. Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar. Coloque cuidadosamente una porción de masa del tamaño de una pelota de ping-pong en la placa de cocción inferior y cierre la tapa. Cocine durante aprox. 5–10 min. Tiempos de cocción más largos producen galletas más crujientes. Con cuidado retire la galleta de la «unidad principal de la máquina de aperitivos» y colóquela en una rejilla de enfriamiento de alambre. Repite con la masa restante. Sirve caliente, cubierto con helado o repite la receta anterior para crear un sándwich de galleta con helado.

Galletas con chispas de chocolate

Ingredientes

125 g de harina común
100 g de azúcar moreno suave
100 g de chispas de chocolate
37,5 g de mantequilla sin sal, ablandada
1 huevo grande, batido
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cda de polvo de hornear
½ cda de sal
Helado de vainilla, para servir

Método

En un tazón grande, bate la mantequilla y el azúcar juntos hasta que esté pálido y esponjoso. Agrega el huevo y la vainilla y bate hasta que esté bien combinado. Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal en la mezcla y combina hasta que esté suave. Incorpora las chispas de chocolate usando una cuchara de madera o una espátula de silicona. Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar. Coloque una porción de masa del tamaño de una pelota de ping-pong en la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 6–10 minutos, o hasta que las galletas estén doradas. Tiempos de cocción más largos producen galletas más crujientes. Retire cuidadosamente las galletas de la máquina de aperitivos y colóquelas en una rejilla de enfriamiento. Sirva caliente, cubierto con helado de vainilla.



NOTA: Esta receta requiere el uso de una licuadora.

Galletas de terciopelo rojo

Ingredientes

225 g harina
200 g azúcar moreno claro
175 g mantequilla salada, ablandada
125 g de chipsas de chocolate blanco
100 g de azúcar extrafino
25 g de cacao en polvo
1 huevo grande
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 cda de polvo de hornear
Gota de colorante alimentario rojo
Helado de vainilla, para servir

Método

En un tazón grande para mezclar, bate la mantequilla y el azúcar juntos hasta que la mezcla esté clara y esponjosa.

Combina el huevo, el extracto de vainilla y el colorante alimentario con la mezcla batida hasta que todo esté completamente combinado. La mezcla se verá de un rojo brillante. Tamiza la harina, el cacao y el polvo de hornear y mezcla todo junto. Incorpora las chipsas de chocolate blanco.

Precaliente la máquina de aperitivos. Unte las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aceite en aerosol para cocinar.

Coloque una cucharada de masa del tamaño de una pelota de ping-pong en la placa de cocción inferior y cierre la tapa.

Cocine durante aproximadamente 5–10 minutos. Retire cuidadosamente las galletas de la máquina de aperitivos y colóquelas sobre una rejilla de enfriamiento. Repite con la masa restante.

Sirve caliente, cubierto con helado o repite la receta anterior para crear un sándwich de galleta con helado.

Muffins de desayuno

Ingredientes

1 panecillo inglés
1 empanada de salchicha
1 huevo
2 rodajas de tomate
1 rodaja de queso cheddar
Ketchup o salsa marrón, para servir

Método

Precaliente la máquina de aperitivos.

Corte el muffin por la mitad, colóquelo en la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Tueste durante aproximadamente 2 minutos o hasta que esté dorado y luego retírelo.

Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.

Coloque el pastelillo de salchicha en la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 3 minutos, o hasta que el pastelillo de salchicha esté completamente cocido, y luego retírelo.

Cocine el huevo como desee en la placa de cocción inferior. Mientras se cocina el huevo, ensamble el muffin.

Sirva con rodajas de tomate, queso y ketchup o salsa marrón.

Muffins de queso

Ingredientes

1 panecillo inglés
2 rebanadas de cheddar
2 cucharaditas de mantequilla

Método

Precaliente la máquina de aperitivos.

Corte el muffin por la mitad y unte ligeramente mantequilla en el exterior antes de insertar las rebanadas de queso en el muffin.

Coloque en la máquina de aperitivos y cierre la tapa.

Tueste durante aprox. 3 minutos o hasta que el muffin esté dorado y el queso se haya derretido, luego retire y sirva.

Tortitas de papa

Ingredientes

2 papas medianas, peladas y ralladas
1 huevo
½ cebolla, finamente picada
2 cucharadas de harina común
½ cucharadita de polvo de cebolla
½ cda de sal
¼ cda de pimienta negra quebrada
Yogur griego, para servir

Método

En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes hasta que estén combinados.

Saque pequeñas porciones de la mezcla y dele forma de tortitas planas.

Precaliente la máquina de aperitivos. Engrase las placas de cocción con mantequilla o cúbralas ligeramente con spray para cocinar.

Usando una espátula resistente al calor, inserte cuidadosamente una tortita de hash brown en la máquina de aperitivos y cierre la tapa. Cocine una a la vez hasta que los hash browns estén dorados y crujientes.

Retire con cuidado los hash browns de la máquina de aperitivos y colóquelos en una rejilla de enfriamiento.

Sirva con una cucharada de yogur griego.

PT | Mantenha as instruções para referência futura.

Cuidado e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da alimentação principal e verifique se arrefeceu completamente.

PASSO 1: Limpe a carcaça da máquina de waffles com um pano macio e húmido e seque-a completamente.

PASSO 2: Remova alimentos incrustados aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, em seguida, limpe-as com um papel toalha. Use um esfregão não abrasivo se o alimento for difícil de remover.

Nunca use detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a grelha, pois isso pode danificar a superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à alimentação principal, limpe a máquina de waffles seguindo as instruções na secção intitulada «**Cuidado e manutenção**».



NOTA: Quando utilizar a máquina de waffles pela primeira vez, pode emanar um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Permita uma ventilação adequada à volta da máquina de waffles.

Utilizar a máquina de waffles

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, esfregando com um papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida do revestimento antiaderente e a impedir que o snack adira.

PASSO 1: Prepare a massa.

PASSO 2: Ligue a máquina de waffles à corrente elétrica e ligue-a. A luz indicadora acenderá a vermelho, sinalizando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de waffles por aproximadamente 2 minutos. A luz indicadora desligar-se-á assim que a temperatura necessária for atingida.

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

PASSO 5: Deite um pouco da massa no centro da placa de cozedura com revestimento antiaderente inferior e depois feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que se distribua uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: Cozinhe durante aproximadamente 6–10 minutos ou até ficarem dourados; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de waffles antes de 4 minutos de cozedura, pois isso impedirá que o snack cresça. Se necessário, os snacks podem ser cozinhados um pouco mais, até ficarem dourados a gosto.

PASSO 7: Após a cozedura estar completa, use luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, remova o snack com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

Após criar vários lotes, feche a tampa após remover cada lote para manter o calor.

PASSO 8: Desligue e desconecte a unidade principal da máquina de waffles da alimentação elétrica principal. Deixe a tampa aberta e deixe arrefecer.



NOTA: Não encha demasiado a placa de cozedura com revestimento antiaderente; a massa irá expandir durante a cozedura. Recomenda-se encher até ¾. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora acenderá e apagará para indicar que a máquina de waffles está a manter a temperatura.



ATENÇÃO: Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de waffles emitirá vapor.



AVISO: A máquina de waffles e as placas de cozedura ficam muito quentes durante o uso; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Sugestões e dicas

1. Evite derramamento adicionando os ingredientes no centro de cada cavidade.
2. Se usar uma massa, despeje lentamente uma pequena quantidade nas placas de cozedura com revestimento antiaderente e espere que se distribua uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de transbordamento.
3. Peneirar os ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e evitar quaisquer grumos.
4. Evite abrir a unidade principal da máquina de waffles durante a cozedura, pois permitirá que o calor escape e impedirá a formação de bolhas.
5. O melhor indicador para saber quando os snacks estão prontos é quando o vapor deixa de escapar da máquina de snacks.
6. Use sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos snacks cozinhados.
7. Usar utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira ajudará a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao usar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e as misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Verifique se a unidade principal da máquina de waffles está fria, limpa e seca antes de armazenar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo firmemente à volta da unidade principal da máquina de waffles; enrole-o frouxamente para evitar causar danos.

Especificações

Código do produto: EK4215

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W

RECEITAS



Panquecas simples

Ingredientes (faz 8 panquecas)

120 g de farinha simples

1 ovo

240 ml de leite

2 colheres de sopa de óleo vegetal ou manteiga, derretida

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de chá de fermento em pó

¼ colher de chá de sal

Método

Peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal para uma taça grande.

Numa taça separada, bata o ovo, o leite e a manteiga derretida.

Adicione os ingredientes líquidos aos ingredientes secos e misture até obter uma massa homogénea.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Adicione cuidadosamente 60 ml de massa à unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa.

Cozinhe durante aproximadamente 5 minutos ou até que a panqueca esteja dourada e macia ao toque.

Remova cuidadosamente a panqueca da máquina de waffles e coloque-a sobre uma grelha de arrefecimento.

Repita com a massa restante.

Sirva com coberturas a gosto.

Panquecas de banana e chocolate

Ingredientes

65 g farinha simples

1 banana, esmagada

1 ovo

60 ml de leite, ou mais se desejado

2 colheres de sopa de manteiga derretida

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de cacau sem açúcar

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

¼ colher de chá de sal

Xarope de chocolate, para servir

Método

Peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal para uma taça grande.

Numa taça separada, bata o ovo, a banana e a manteiga derretida.

Adicione os ingredientes líquidos aos ingredientes secos, depois adicione a quantidade desejada de leite e misture até obter uma massa homogénea.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Adicione cuidadosamente 60 ml de massa à unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa.

Cozinhe durante aproximadamente 5 minutos ou até que a panqueca esteja dourada e macia ao toque.

Remova cuidadosamente a panqueca da máquina de waffles e coloque-a sobre uma grelha de arrefecimento.

Repita com a massa restante.

Sirva regado com xarope de chocolate.

Panquecas de banana e espinafre

Ingredientes

60 g de farinha de trigo-sarraceno

25 g de espinafres baby

4 ovos

2 bananas maduras

125 ml de leite (ou alternativa de leite à base de plantas)

1 colher de chá de fermento em pó

Método



NOTA: Esta receita requer a utilização de um liquidificador.

Usando um liquidificador, combine os ovos, bananas, leite e espinafres até estarem completamente misturados.

Adicione os ingredientes secos ao liquidificador até estarem bem combinados; a mistura deve estar lisa.

Pré-aqueça a máquina de waffles. Cuidadosamente, verta 60 ml de massa lentamente no centro da placa de cozedura inferior e feche a tampa. Cozinhe a panqueca por aprox. 3 minutos.

Remova cuidadosamente a panqueca da máquina de waffles e coloque-a sobre uma grelha de arrefecimento.

Repita com a massa restante.

Sirva com coberturas a gosto ou usando as sugestões abaixo.

Sugestões de coberturas

Íogurte natural, sem açúcar

Xarope de ácer puro ou mel

Bagas variadas

Sementes variadas

Panquecas soufflé

Ingredientes

2 ovos grandes, separados
2 colheres de sopa de farinha com fermento
2 colheres de sopa de açúcar refinado dourado
2 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de óleo vegetal
1 colher de chá de extrato de baunilha

Método

Numa tigela grande, bata as claras de ovo e 1 colher de sopa de açúcar até a mistura endurecer.

Numa tigela à parte, bata as gemas de ovo, o açúcar restante e o extrato de baunilha até obter uma mistura clara e espumosa.

Dobre lentamente o leite e a farinha até que os ingredientes estejam combinados. Dobre cuidadosamente a mistura das claras de ovo usando uma espátula de silicone. Certifique-se de continuar a dobrar a mistura ao longo da receita para mantê-la leve e arejada.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Uma vez aquecida, verta cuidadosamente 60 ml de massa no centro da placa de cozedura inferior e feche a tampa.

Cozinhe durante aproximadamente 5–6 minutos ou até que a panqueca esteja dourada e macia ao toque.

Repita com a massa restante.

Sirva com coberturas a gosto.

Bolachas de brownie de chocolate

Ingredientes

400 g açúcar refinado
250 g farinha simples
85 g cacau em pó
4 ovos
125 ml de óleo vegetal
2 colheres de chá de extrato de baunilha
2 colheres de chá de sal
Gelado de baunilha, para servir

Método

Numa taça grande, misture o cacau em pó, o açúcar fino e o óleo vegetal.

Bata os ovos, um de cada vez, e misture bem. Junte o extrato de baunilha.

Peneire a farinha, o fermento em pó e o sal na mistura de cacau.

Misture até uma massa.

Deixe a massa arrefecer durante pelo menos 4 horas.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Coloque cuidadosamente uma porção de massa do tamanho de uma bola de pingue-pongue na placa de cozedura inferior e feche a tampa.

Cozinhe por aproximadamente 5–10 minutos. Tempos de cozedura mais longos produzem bolachas mais crocantes.

Remova cuidadosamente o biscoito da unidade principal da máquina de waffles e coloque-o numa grelha de arrefecimento.

Repita com a massa restante.

Sirva quente, coberto com gelado ou repita a receita acima para criar uma sanduíche de bolacha com gelado!

Bolachas com pepitas de chocolate

Ingredientes

125 g de farinha simples
100 g de açúcar mascavado claro e macio
100 g de pepitas de chocolate
37,5 g de manteiga sem sal, amolecida
1 ovo grande, batido
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
Gelado de baunilha, para servir

Método

Numa tigela grande, bata a manteiga e o açúcar juntos até ficarem claros e fofos.

Adicione o ovo e a baunilha e bata até ficar bem misturado.

Peneire a farinha, o fermento e o sal na mistura e combine até ficar homogêneo. Envolver as pepitas de chocolate usando uma colher de pau ou espátula de silicone.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Coloque uma colher de massa do tamanho de uma bola de pingue-pongue na unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa.

Cozinhe por cerca de 6–10 minutos ou até que os biscoitos estejam dourados. Tempos de cozedura mais longos produzem biscoitos mais crocantes.

Remova cuidadosamente os biscoitos da unidade principal da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de arrefecimento.

Sirva quente, coberto com gelado de baunilha.

Bolachas red velvet

Ingredientes

225 g de farinha
200 g de açúcar mascavado claro
175 g de manteiga com sal, amolecida
125 g de pepitas de chocolate branco
100 g de açúcar refinado
25 g de cacau em pó
1 ovo grande
2 colheres de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
Gota de corante alimentar vermelho
Gelado de baunilha, para servir

Método

Numa grande taça de mistura, bata a manteiga e o açúcar juntos até ficarem leves e fofos. Junte o ovo, o extrato de baunilha e o corante alimentar à mistura cremosa até que tudo esteja totalmente incorporado. A mistura ficará de um vermelho vivo.

Peneire a farinha, o cacau e o fermento e misture tudo. Incorpore as pepitas de chocolate branco.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com revestimento antiaderente com manteiga ou aplique ligeiramente um spray de cozinha. Coloque uma porção de massa do tamanho de uma bola de pingue-pongue na placa de cozedura inferior e feche a tampa.

Cozinhe por aproximadamente 5–10 minutos. Retire cuidadosamente os biscoitos da unidade principal da máquina de waffles e coloque-os sobre uma grade de arrefecimento de arame.

Repita com a massa restante.

Sirva quente, coberto com gelado ou repita a receita acima para criar uma sanduíche de bolacha com gelado.

Muffins de pequeno-almoço

Ingredientes

1 muffin inglês
1 hambúrguer de salsicha
1 ovo
2 fatias de tomate
1 fatia de cheddar
Ketchup ou molho castanho, para servir

Método

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles.

Corte o muffin ao meio, depois coloque na unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa. Torra durante aproximadamente 3 minutos ou até dourar e, em seguida, remova.

Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha. Coloque a rodela de salsicha na Unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 3 minutos ou até que a rodela de salsicha esteja completamente cozida e, em seguida, retire.

Cozinhe o ovo conforme desejado na placa de cozedura inferior. Enquanto o ovo cozinha, monte o muffin.

Sirva com fatias de tomate, queijo e ketchup ou molho castanho.

Muffins de queijo

Ingredientes

1 muffin inglês
2 fatias de cheddar
2 c. chá de manteiga

Método

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles.

Corte o muffin ao meio e espalhe ligeiramente manteiga no exterior antes de inserir as fatias de queijo no muffin.

Coloque na unidade principal da máquina de snacks e feche a tampa.

Torrar durante aproximadamente 3 minutos ou até o muffin estar dourado e o queijo derreter, depois retirar e servir.

Batatas röstis

Ingredientes

2 batatas médias, descascadas e raladas
1 ovo
½ cebola, finamente picada
2 colheres de sopa de farinha simples
½ colher de chá de pó de cebola
½ colher de chá de sal
¼ colher de chá de pimenta preta quebrada
Iogurte grego, para servir

Método

Numa tigela grande, misture todos os ingredientes até estarem combinados.

Retire pequenas porções da mistura e molde em bolinhos achatados.

Pré-aqueça a unidade principal da máquina de waffles. Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.

Com uma espátula resistente ao calor, coloque cuidadosamente uma hash brown na unidade principal da máquina de waffles e feche a tampa. Cozinhe uma de cada vez até que as hash browns estejam douradas e crocantes.

Remova cuidadosamente as hash browns da unidade principal da máquina de waffles e coloque-as sobre uma grelha de arrefecimento.

Sirva com uma colher de iogurte grego.

SK | Uchovajte si tieto pokyny na neskoršie použitie.

Starostlivosť a údržba

Pred pokusom o akékoľvek čistenie alebo údržbu odpojte Hlavnú jednotku Snack maker od sieťovej elektrickej zásuvky a skontrolujte, či úplne vychladla.

KROK 1: Otrite kryt Snack maker mäkkou, vlhkou handričkou a dôkladne osušte.

KROK 2: Odstráňte pripečené jedlo nanosením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varnej platne s nepriľnavou povrchovou úpravou, potom ich očistite papierovou utierkou. Použite neabrazívnu hubku, ak je jedlo ťažké odstrániť. Nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky na čistenie grilu, pretože to môže poškodiť povrch.



POZNÁMKA: Snack maker sa má čistiť po každom použití.

Pokyny na použitie

Pred prvým použitím

Pred pripojením k hlavnému napájaniu vyčistite Snack maker podľa pokynov v časti s názvom „Starostlivosť a údržba“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití hlavnej jednotky Snack maker môže dôjsť k vydaniu mierneho dymu alebo zápachu. Toto je normálne a čoskoro to ustúpi. Zabezpečte dostatočné vetranie okolo hlavnej jednotky Snack maker.

Používanie Snack maker

Pred každým použitím opatrne naneste tenkú vrstvu jedlého oleja na varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou a vtierajte ho papierovým uterákom. To pomôže predĺžiť životnosť nepriľnavej úpravy a zabrániť, aby sa snack lepil.

KROK 1: Pripravte cesto.

KROK 2: Zapojte a zapnite hlavnú jednotku Snack maker do hlavného napájacieho zdroja. Kontrolka sa rozsvieti na červenú, čo signalizuje, že hlavná jednotka Snack maker bola zapnutá a zahrieva sa.

KROK 3: Prechrejte hlavnú jednotku Snack maker približne 2 minúty. Kontrolka zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.

KROK 4: Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.

KROK 5: Nalejte časť cesta do stredu dolnej varnej platne s nepriľnavou povrchovou úpravou a potom opatrne zatvorte veko. Aby ste predišli rozliatiu, pomaly nalejte malé množstvo cesta do stredu platne a počkajte, kým sa rovnomerne nerozloží, než pridáte viac.

KROK 6: Varte približne 6–10 minút alebo do zlatohneda. Priebežne kontrolujte opatrným otváraním veka pomocou tepelne odolných rukavíc. Neotvárajte snack maker pred uplynutím 4 minút varenia, pretože tým zabránite tomu, aby sa občerstvenie nadvihlo. V prípade potreby môžete občerstvenie variť o niečo dlhšie, kým neznehedne podľa vašich preferencií.

KROK 7: Keď je varenie hotové, použite teplovzdorné rukavice, aby ste opatrne otvorili veko a potom odstránili snack pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej stierky. Keď vytvárate viaceré dávky, zatvorte veko po odstránení každej dávky, aby ste udržali teplo.

KROK 8: Vypnite a odpojte snack maker z hlavného napájania. Nechajte veko otvorené a nechajte ho vychladnúť.



POZNÁMKA: Nepreplňujte varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou; cesto sa počas varenia zväčší. Odporúča sa naplniť do ¾. Varná platňa s nepriľnavou povrchovou úpravou vždy pred začatím varenia predhrejte. Počas používania sa kontrolka bude cyklicky zapínať a vypínať, aby signalizovala, že Hlavná jednotka Snack maker udržiava teplotu.



UPOZORNENIE: Počas varenia buďte opatrní; Hlavná jednotka Snack maker bude uvoľňovať paru.



UPOZORNENIE: Hlavná jednotka Snack maker a varná platňa s nepriľnavou povrchovou úpravou sú počas používania veľmi horúce; vždy používajte teplu odolné rukavice, aby ste predišli úrazu.

Rady a tipy

1. Zabráňte rozliatiu pridaním ingrediencií do stredu každej jamky.
2. Ak používate cesto, pomaly nalejte malé množstvo na varnú platňu s nepriľnavou povrchovou úpravou a počkajte, kým sa rovnomerne rozloží, predtým než pridáte viac, aby ste predišli riziku preplnenia.
3. Preosievanie suchých ingrediencií, ako je múka, pomôže dosiahnuť hladkú konzistenciu a zabrániť vzniku hrudiek.
4. Počas varenia neotvárajte Snack maker, pretože by to spôsobilo únik tepla a zabránilo vytváraniu bublín.
5. Najlepším indikátorom toho, že občerstvenie je hotové, je, keď para prestane unikať zo snack maker.
6. Vždy používajte maslo alebo olej na prípravu varných platní s nepriľnavou povrchovou úpravou. Níelenže to pomôže chrániť nepriľnavú povrchovú úpravu, ale tiež to uľahčí odstránenie uvarených snackov.
7. Použitie tepelne odolných plastových alebo drevených nástrojov pomôže chrániť nepriľnavú povrchovú úpravu.
8. Aby ste ušetrili čas pri používaní Snack maker, pripravte si ingrediencie a zmes v dostatočnom predstihu.

Skladovanie

Skontrolujte, či je Snack maker chladný, čistý a suchý, pred uložením na chladné a suché miesto.

Nikdy neomotávajte kábel tesne okolo Snack maker; omotajte ho voľne, aby ste predišli poškodeniu.

Technické údaje

Kód produktu: EK4215

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

RECEPTY



Jednoduché palacinky

Ingrediencie (na 8 palacinky)

- 120 g obyčajnej múky
- 1 vajce
- 240 ml mlieka
- 2 polievkové lyžice rastlinného oleja alebo masla, roztopené
- 1 polievková lyžica cukru
- 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- ¼ čajovej lyžičky soli

Metóda

Preosejte múku, cukor, prášok do pečiva a soľ do veľkej misy. V samostatnej miske spolu rozšľahajte vajce, mlieko a roztopené maslo. Pridajte mokré prísady k suchým prísadám a miešajte, kým nebudú hladké. Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie. Opatrne pridajte 60 ml cesta do hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko. Varte približne 5 minút alebo kým nie je palacinka zlatohnedá a mäkká na dotyk. Opatrne vyberte palacinku zo „Hlavná jednotka Snack maker“ a položte ju na chladiacu mriežku. Opakujte s zvyšným cestom. Podávajte s prílohami podľa želania.

Banánové čokoládové palacinky

Prísady

- 65 g hladká múka
- 1 banán, rozmäčkaný
- 1 vajce
- 60 ml mlieka, alebo viac podľa potreby
- 2 polievkové lyžice roztopeného masla
- 2 polievkové lyžice cukru
- 2 polievkové lyžice nesladeného kakaa
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 1 lyžička jedlej sódy
- ¼ čajovej lyžičky soli
- Čokoládový sirup, na podávanie

Metóda

Preosejte múku, cukor, prášok do pečiva a soľ do veľkej misy. V samostatnej miske spolu vyšľahajte vajce, banán a rozpustené maslo. Mokré prísady pridajte k suchým prísadám, potom vmiešajte požadované množstvo mlieka a miešajte, kým sa nevytvorí hladká zmes. Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie. Opatrne pridajte 60 ml cesta do hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko. Varte približne 5 minút alebo kým nie je palacinka zlatohnedá a mäkká na dotyk. Opatrne vyberte palacinku zo „Hlavná jednotka Snack maker“ a položte ju na chladiacu mriežku. Opakujte s zvyšným cestom. Podávajte pokvapkané čokoládovým sirupom.

Banánové a špenátové palacinky

Prísady

- 60 g pohánkovej múky
- 25 g mladého špenátu
- 4 vajcia
- 2 zrelé banány
- 125 ml mlieka (alebo rastlinnej alternatívy mlieka)
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva

Metóda



POZNÁMKA: Tento recept vyžaduje použitie mixéra.

Pomocou mixéra zmixujte vajcia, banány, mlieko a špenát, kým nie sú úplne spojené. Pridajte suché prísady do mixéra a miešajte, kým nie sú dobre spojené; zmes by mala byť hladká.

Predhrejte Snack maker. Opatrne a pomaly nalejte 60 ml cesta do stredu dolnej varnej platne a zatvorte veko. Palacinku varte približne 3 minúty.

Opatrne vyberte palacinku zo „Hlavná jednotka Snack maker“ a položte ju na chladiacu mriežku.

Opakujte s zvyšným cestom. Podávajte s polevou podľa potreby alebo podľa nižšie uvedených návrhov.

Návrhy na polevy

- Čistý, nesladený jogurt
- Čistý javorový sirup alebo med
- Zmiešané bobule
- Zmiešané semienka

Soufflé palacinky

Prísady

- 2 veľké vajcia, oddelené
- 2 lyžice samokypiacej múky
- 2 lyžice zlatého jemného cukru
- 2 lyžice mlieka
- 1 polievková lyžica rastlinného oleja
- 1 lyžička vanilkového extraktu

Metóda

Vo veľkej miske vyšľahajte biely a 1 lyžicu cukru, až kým zmes nestuhne. V samostatnej miske vyšľahajte žĺtky, zvyšný cukor a vanilkový extrakt, až kým nevznikne bledá, penová zmes.

Postupne prímiešavajte mlieko a múku, kým sa ingrediencie nespoja. Opatrne prímiešajte zmes vaječných bielkov pomocou silikónovej stierky. Uistite sa, že počas celej prípravy receptu neustále prímiešavate zmes, aby bola ľahká a načechraná.

Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie.

Po zahriatí opatrne nalejte 60 ml cesta do stredu dolnej varnej platne a zatvorte veko. Palacinku varte približne 5–6 minút, alebo kým nie je zlatohnedá a mäkká na dotyk. Opakujte s zvyšným cestom.

Podávajte s prílohami podľa želania.

Čokoládové brownie sušienky

Prísady

- 400 g krupicového cukru
- 250 g hladkej múky
- 85 g kakaového prášku
- 4 vajcia
- 125 ml rastlinného oleja
- 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
- 2 čajové lyžičky soli
- Vanilková zmrzlina, na servírovanie

Metóda

Vo veľkej miske zmiešajte kakaový prášok, krupicový cukor a rastlinný olej. Po jednom vmiešajte vajcia a dobre premiešajte. Vmiešajte vanilkový extrakt. Preosejte múku, prášok do pečiva a soľ do kakaovej zmesi.

Miešajte, kým nevznikne cesto.

Cesto nechajte chládiť najmenej 4 hodiny.

Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie.

Opatrne položte kúsok cesta o veľkosti pingpongovej loptičky na dolnú varnú platňu a zatvorte horný kryt.

Varte približne 5–10 minút. Dlhšie doby varenia vytvárajú chrumkavejšie sušienky. Opatrne vyberte sušienku zo zariadenia „Snack maker“ a položte ju na chladiacu mriežku. Opakujte s zvyšným cestom.

Podávajte teplé, poliate zmrzlinou, alebo zopakujte vyššie uvedený recept, aby ste ste vytvorili zmrzlinový sušienkový sendvič.

Cookies s čokoládovými kúskami

Prísady

- 125 g hladkej múky
- 100 g svetlejšieho mäkkého cukru
- 100 g čokoládových kúskov
- 37.5 g nesoleného masla, zmäknutého
- 1 veľké vajce, rozšľahané
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ½ čajovej lyžičky soli
- Vanilková zmrzlina, na servírovanie

Metóda

Vo veľkej miske vyšľahajte maslo a cukor do svetlej a nadýchanej konzistencie.

Pridajte vajce a vanilku a šľahajte, kým sa dobre nespoja.

Preosejte múku, prášok do pečiva a soľ do zmesi a miešajte, kým nie je hladká.

Prímiešajte čokoládové lupienky pomocou drevenej lyžice alebo silikónovej stierky. Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie.

Umiestnite množstvo cesta veľkosti pingpongovej loptičky do hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko.

Pečte približne 6–10 minút, alebo dokým nie sú sušienky zlatohnedé. Dlhší čas pečenia vytvorí chrumkavejšie sušienky.

Opatrne odstráňte sušienky z hlavnej jednotky Snack maker a položte ich na drôtený chladiaci stojan.

Podávajte teplé, s vanilkovou zmrzlinou navrchu.

Red velvet sušienky

Prísady

- 225 g múky
- 200 g svetlejšieho hnedého cukru
- 175 g slanejšieho masla, zmäknutého
- 125 g bielych čokoládových kúskov
- 100 g kryštáľového cukru
- 25 g kakaového prášku
- 1 veľké vajce
- 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- Kvapka červeného potravinárskeho farbiva
- Vanilková zmrzlina, na servírovanie

Metóda

Vo veľkej miešacej miske vyšľahajte maslo s cukrom do nadýchanej a našuchorenej konzistencie.

K vymiešanéj zmesi pridajte vajce, vanilkový extrakt a potravinárske farbivo a dôkladne premiešajte. Zmes bude mať jasne červenú farbu.

Preosejte múku, kakao a prášok do pečiva a dobre premiešajte. Vmiešajte biele čokoládové lupienky.

Predhrejte hlavnú jednotku Snack maker. Potrite varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou maslom alebo ich jemne nasprejajte olejom na varenie.

Položte kúsok cesta vo veľkosti pingpongovej loptičky na dolnú varnú platňu a zatvorte veko.

Pečte približne 5 až 10 minút. Opatrne vyberte sušienky z Hlavná jednotka Snack maker a položte ich na kovovú chladiacu mriežku. Opakujte s zvyšným cestom. Podávajte teplé, so zmrzlinou navrchu, alebo opakujte vyššie uvedený recept a vytvorte zmrzlínový sendvič s cookies.

Raňajkové muffiny

Prísady

1 anglický mafin
1 klobásová placka
1 vajce
2 plátky paradajky
1 plátok čedaru
Kečup alebo hnedá omáčka, na podávanie

Metóda

Predhrejte Snack maker.
Nakrájajte muffin na polovicu, potom ho vložte do Hlavná jednotka Snack maker a zatvorte veko. Opečte približne 2 minúty alebo do zlatohneda a potom vyberte. Natrite varné platne maslom alebo jemne potrite sprejom na varenie. Umiestnite fašičku z klobásy do Hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko. Varte približne 3 minúty alebo kým nie je fašička z klobásy úplne uvarená, potom ju vyberte. Uvarte vajce podľa vašich preferencií na dolnej varnej platni. Zatiaľ čo sa vajce varí, poskladajte muffin. Podávajte s plátkami paradajok, syrom a kečupom alebo hnedou omáčkou.

Syrové muffiny

Prísady

1 anglický mafin
2 plátky cheddaru
2 Čl masla

Metóda

Predhrejte Snack maker.
Rozkrojte muffin na polovicu a jemne potrite vonkajšiu stranu maslom pred vložením plátok syra do muffinu. Vložte do snack makera a zatvorte veko. Toastujte približne 3 minúty alebo kým muffin nezehadne do zlatista a syr sa neroztopí, potom vyberte a servirujte.

Zemiakové placky

Prísady

2 stredne veľké zemiaky, ošúpané a nastrúhané
1 vajce
½ cibule, jemne nakrájaná
2 polievkové lyžice hladkej múky
½ lyžičky cibufového prášku
½ čajovej lyžičky soli
¼ čajovej lyžičky drveného čierneho korenia
Grécky jogurt, na servírovanie

Metóda

Vo veľkej miske zmiešajte všetky prísady, kým sa nespoja. Z lyžičkou naberte malé porcie zmesi a tvarujte ich do plochých placiek. Predhrejte Snack maker. Varné platne s nepriľnavou povrchovou úpravou potrite maslom alebo ich ľahko nastriekajte olejovým sprejom. Opomote tepelne odolnej stierky opatrne vložte placku do hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko. Vždy pripravujte len jeden kus, kým zemiakové placky nebudú zlatohnedé a chrupkavé. Opatrne odstráňte zemiakové placky z Hlavnej jednotky Snack maker a položte ich na drôtený chladiaci stojan. Podávajte s lyžicou gréckeho jogurtu.

CZ | Pokyny si prosím ponechte pre budúcu potrebu.

Péce a údržba

Pred zahájením jakéhokoli čistení nebo údržby odpojte hlavní jednotku výrobníku snacků od hlavního napájení a zkontrolujte, zda je zcela vychladlá.
KROK 1: Očistěte kryt výrobníku snacků měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně vysušte.
KROK 2: Odstráňte zapékané jídlo nanesením malého množství teplé vody smíchané s jemným čisticím prostředkem na nepřilnavou povrchovou úpravou potře maslom alebo ich ľahko nastriekajte olejovým sprejom. Opomote tepelne odolnej stierky opatrne vložte placku do hlavnej jednotky Snack maker a zatvorte veko. Vždy pripravujte len jeden kus, kým zemiakové placky nebudú zlatohnedé a chrupkavé. Opatrne odstráňte zemiakové placky z Hlavnej jednotky Snack maker a položte ich na drôtený chladiaci stojan. Podávajte s lyžicou gréckeho jogurtu. Nikdy nepoužívajte agresívni nebo abrazívni čistící prostředky nebo drátěný k čistění grilu, protože by to mohlo poškodit povrch.



POZNÁMKA: Výrobník snacků by měl být po každém použití vyčištěn.

Návod k použití

Před prvním použitím

Před připojením k hlavní elektrické síti očistěte hlavní jednotku výrobníku snacků podle pokynů v části nazvané „Péce a údržba“.



POZNÁMKA: Když používáte výrobník snacků poprvé, může být vypuštěn mírný kouř nebo zápach. To je normální a brzy zmizí. Zajistěte dostatečné větrání kolem výrobníku snacků.

Používání výrobníku snacků

Před každým použitím pečlivě naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje na nepřilnavé pečicí desky a rozetřete ji papírovou utěrkou. Tím se prodlouží životnost nepřilnavého povrchu a zabrání se přilepování sušiček.

KROK 1: Připravte těsto.

KROK 2: Zapojte výrobník snacků do sítě a zapněte jej. Kontrolka se rozsvítí červeně, což signalizuje, že výrobník snacků byl zapnutý a zahřívá se.

KROK 3: Předehřejte výrobník snacků po dobu přibližně 2 minut. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolka zhasne.

KROK 4: Opatrně otevřete víko pomocí tepelně odolných rukavic na pečení.

KROK 5: Nalijte část těsta do středu spodní nepřilnavé pečicí desky a poté opatrně zavřete víko. Aby nedošlo k přelití, pomalu nalijte malé množství těsta do středu desky a počekejte, až se rovnoměrně rozprostře, než přidáte další.

KROK 6: Vařte přibližně 6–10 minut nebo dokud snacky nezezlátnou; pravidelně kontrolujte opatrným otvíráním víka pomocí tepelně odolných rukavic. Vyhnete se otvírání výrobníku snacků dříve než po 4 minutách vaření, protože by to zabránilo tomu, aby těsto správně vyběhlo. Pokud je potřeba, snacky lze vařit o něco déle, dokud nezáiskají požadovanou barvu.

KROK 7: Po dokončení vaření použijte žáruvzdorné rukavice k opatrnému otevření víka a poté vyjměte svačinku pomocí žáruvzdorné plastové nebo dřevěné špachtle. Při přípravě více dávek zavřete víko po vyjmání každé dávky, abyste udrželi teplo.

KROK 8: Vypněte a odpojte hlavní jednotku výrobníku snacků od hlavního napájení. Nechte víko otevřené a nechte vychladnout.



POZNÁMKA: Nepřepíňujte nepřilnavé pečicí desky; těsto se při vaření roztáhne. Doporučuje se naplnit do ¾. Vždy předehřejte nepřilnavé pečicí desky před začátkem vaření. Během používání bude kontrolka cyklicky zapínat a vypínat, aby indikovala, že výrobník snacků udržuje teplotu.



UPOZORNĚNÍ: Během vaření buďte opatrní; výrobník snacků bude vypouštět páru.



UPOZORNĚNÍ: Výrobník snacků a pečicí desky se během používání velmi zahřívají; vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě, abyste předešli zranění.

Rady a tipy

- Zabraňte rozlití přidáním přísad do středu každé jamky.
- Pokud používáte těsto, pomalu nalijte malé množství na nepřilnavé pečicí desky a počekejte, až se rovnoměrně rozdělí, než přidáte další, abyste se vyhnuli riziku přeplnění.
- Prosévání suchých přísad, jako je mouka, pomůže dosáhnout hladké konzistence a vyhnout se jakýmkoli hrudkám.
- Vyhnete se otvírání výrobníku snacků během vaření, protože by to umožnilo unikání tepla a zabránilo tvorbě bublin.
- Nejlepší ukazatelem toho, kdy jsou snacky hotové, je, když z výrobníku snacků přestane unikat pára.
- Vždy používejte máslo nebo olej na vaření k předúpravě nepřilnavých pečicích desek. Nejenže to pomůže chránit nepřilnavý povrch, ale také usnadní odstranění upečených svačinek.
- Použití tepelně odolného plastového nebo dřevěného nářadí pomůže chránit nepřilnavý povrch.
- Pro úsporu času při používání výrobníku snacků si ingredience a směsi připravte s dostatečným předstihem.

Skladování

Před uložením na chladném a suchém místě zkontrolujte, že je hlavní jednotka výrobníku snacků chladná, čistá a suchá. Nikdy nemotajteje kabel pevně kolem hlavní jednotky výrobníku snacků; omotejte ho volně, abyste předešli poškození.

Technické údaje

Kód produktu: EK4215
Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výstup: 550 W

RECEPTY



Základní palačinky

Ingredience (na 8 palačinek)

120 g hladké mouky
1 vejce
240 ml mléka
2 lžice rostlinného oleje nebo másla, rozpuštěného
1 polévková lžice cukru
2 lžičky prášku do pečiva
¼ lžičky soli

Metoda

Prosejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl do velké mísy. Ve zvláštní misce prošlehejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo. Přidejte vlnké přísady k suchým přísadám a míchejte, dokud není směr hladká. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snacků. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Opatrně přidejte 60 ml těsta do výrobníku snacků a zavřete víko. Vařte přibližně 5 minut, nebo dokud palačinka není zlatavě hnědá a jemná na dotek. Opatrně vyjměte palačinku z výrobníku snacků a položte ji na drátěnou chladicí mřížku. Opakujte s dalším zbyvajícím těstem. Podávejte s přílohami podle přání.

Banánové čokoládové palačinky

Ingredience

65 g hladké mouky
1 banán, rozmačkaný
1 vejce
60 ml mléka, nebo více, pokud si přejete
2 lžice rozpuštěného másla
2 lžice cukru
2 lžice neslazeného kakaa
1 lžička vanilkového extraktu
1 lžička jedlé sody
¼ lžičky soli
Čokoládový sirup, na servírování

Metoda

Prosejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl do velké mísy. V jiné misce prošlehejte vajíčko, banán a rozpuštěné máslo. Přidejte mokré ingredience k suchým ingrediencím, poté přimíchejte požadované množství mléka a míchejte dohladka. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snacků. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Opatrně přidejte 60 ml těsta do výrobníku snacků a zavřete víko. Vařte přibližně 5 minut, nebo dokud palačinka není zlatavě hnědá a jemná na dotek. Opatrně vyjměte palačinku z výrobníku snacků a položte ji na drátěnou chladicí mřížku. Opakujte s dalším zbyvajícím těstem. Podávejte pokapané čokoládovým sirupem.

Banánové a špenátové palačinky

Ingredience

60 g pohankové mouky
25 g baby špenát
4 vejce
2 zralé banány
125 ml mléka (nebo rostlinné alternativy mléka)
1 lžička prášku do pečiva

Metoda



POZNÁMKA: Tento recept vyžaduje použití mixéru.

Pomocí mixéru spojte vejce, banány, mléko a špenát, dokud nejsou zcela smíchané. Přidejte suché ingredience do mixéru, dokud nejsou dále spojené; směs by měla být hladká. Předehřejte výrobník snacků. Opatrně nalijte 60 ml těsta pomalu do středu spodní nepřilnavé pečicí desky a zavřete víko. Palačinku pečte přibližně 3 minuty. Opatrně vyjměte palačinku z výrobníku snacků a položte ji na drátěnou chladicí mřížku. Opakujte s dalším zbyvajícím těstem. Podávejte s polevami podle přání nebo s použitím níže uvedených návrhů.

Tipy na dochucení

Bílý, neslazený jogurt
Čistý javorový sirup nebo med
Směs bobulovin
Směs semínek

Soufflé palačinky

Ingredience

2 velká vejce, oddělená
2 lžíce mouky s kypřicím práškem
2 lžíce zlatého cukru krupice
2 lžíce mléka
1 polévková lžice rostlinného oleje
1 lžička vanilkového extraktu

Metoda

Ve velké míse vyšlehtejte bílky a 1 lžici cukru, dokud směs neztuhne. Ve zvláštní misce ušlehtejte žloutky, zbylý cukr a vanilkový extrakt, dokud nevznikne světlá, pěnová směs. Pomalu vmíchejte mléko a mouku, dokud se ingredience nespojí. Opatrně vmíchejte směs z vaječných bílků pomocí silikonové stěrky. Ujistěte se, že směs během celého receptu udržujete vmícháváním lehkou a nadýchanou. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snáček. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Jakmile je zahřátý, opatrně nalijte 60 ml těsta do středu spodní pečicí desky a zavřete víko. Vařte přibližně 5–6 minut, nebo dokud není palačinka zlatohnědá a na dotek měkká. Opakujte s dalším zbývajícím těstem. Podávejte s přílohami podle přání.

Čokoládové sušenky brownie

Ingredience

400 g krupicového cukru
250 g hladké mouky
85 g kakaového prášku
4 vejce
125 ml rostlinného oleje
2 lžičky vanilkového extraktu
2 lžičky soli
Vanilková zmrzlina, k podávání

Metoda

Ve velké míse smíchejte kakaový prášek, krupicový cukr a rostlinný olej. Po jednom přidejte vejce a dobře promíchejte. Vmíchejte vanilkový extrakt. Přesijte mouku, prášek do pečiva a sůl do kakaové směsi. Promíchejte, dokud se nevytvoří těsto. Těsto nechte chladnout alespoň 4 hodiny. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snáček. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Opatrně umístěte kopeček těsta o velikosti pingpongového míčku na spodní pečicí desku a zavřete víko. Pečte přibližně 5–10 minut. Delší doba pečení vytváří křupavější sušenky. Opatrně vyjměte sušenku z hlavní jednotky výrobníku snáček a položte ji na drátěný chladič rošt. Opakujte s dalším zbývajícím těstem. Podávejte teplé, pokryté zmrzlinou nebo opakujte výše uvedený recept a vytvořte zmrzlinový sušenkový sendvič!

Sušenky s čokoládovými kousky

Ingredience

125 g hladké mouky
100 g světlého hnědého měkkého cukru
100 g čokoládových kousků
37,5 g nesoleného másla, změkčelo
1 velké vejce, rozšlehané
1 lžička vanilkového extraktu
1 lžička prášku do pečiva
½ lžičky soli
Vanilková zmrzlina, k podávání

Metoda

Ve velké míse vyšlehtejte máslo a cukr do světlé a nadýchané pěny. Přidejte vejce a vanilku a šlehtejte, dokud se dobře nespojí. Přesejte mouku, prášek do pečiva a sůl do směsi a míchejte, dokud nebude hladká. Vmíchejte čokoládové kousky pomocí dřevěné lžice nebo silikonové stěrky. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snáček. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Vložte do výrobníku snáček kopeček těsta o velikosti pingpongového míčku a zavřete víko. Pečte přibližně 6–10 minut nebo dokud nejsou sušenky zlatohnědé. Delší doba pečení vede k křupavějším sušenkám. Opatrně vyjměte sušenky z hlavní jednotky výrobníku snáček a položte je na drátěný chladič míčku. Podávejte teplé, přelitá vanilkovou zmrzlinou.

Sušenky Red Velvet

Ingredience

225 g mouky
200 g světlého hnědého cukru
175 g slaneého másla, změkčelo
125 g bílých čokoládových lupínků
100 g krupicového cukru
25 g kakaového prášku
1 velké vejce
2 lžičky vanilkového extraktu
1 lžička prášku do pečiva
Kapka červeného potravinářského barviva
Vanilková zmrzlina, k podávání

Metoda

Ve velké mísičce utřete máslo a cukr do světlé a nadýchané směsi. Přidejte vejce, vanilkový extrakt a potravinářské barvivo do krémové směsi a důkladně promíchejte. Směs bude mít jasně červenou barvu. Prosijte mouku, kakao a prášek do pečiva a promíchejte. Vmíchejte bílé čokoládové lupínky. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snáček. Potřete nepřilnavé pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte sprejem na vaření. Umístěte kuličku těsta o velikosti pingpongového míčku na spodní pečicí desku a zavřete víko. Pečte přibližně 5–10 minut. Opatrně vyjměte sušenky z výrobníku snáček a položte je na drátěnou chladič míčku. Opakujte s dalším zbývajícím těstem. Podávejte teplé, s kopečkem zmrzliny navrchu, nebo opakujte výše uvedený recept a vytvořte zmrzlinový sendvič ze sušenek.

Snídaňové muffiny

Ingredience

1 anglický muffin
1 karbanátek z klobásového masa
1 vejce
2 plátky rajčete
1 plátek čedaru
Kečup nebo hnědá omáčka, k podávání

Metoda

Předehřejte výrobník snáček. Rozřízněte muffin na polovinu, potom ho vložte do výrobníku snáček a zavřete víko. Opékejte přibližně 2 minuty nebo dokud nebude zlatohnědý, poté vyjměte. Namažte pečicí desky máslem nebo lehce potřete sprejem na vaření. Vložte plátek klobásy do hlavní jednotky výrobníku snáček a zavřete víko. Vařte přibližně 3 minuty nebo dokud není plátek klobásy zcela uvařen, poté vyjměte. Uvařte vejce podle potřeby na spodní pečicí desce. Zatímco se vejce vaří, připravte muffin. Podávejte s plátky rajčata, sýrem a kečupem nebo hnědou omáčkou.

Sýrové muffiny

Ingredience

1 anglický muffin
2 plátky sýra cheddar
2 lžičky másla

Metoda

Předehřejte výrobník snáček. Rozkrojte muffin na polovinu a lehce potřete vnější stranu máslem, než vložte plátky sýra do muffinu. Vložte do výrobníku snáček a zavřete víko. Opékejte přibližně 3 minuty nebo dokud není muffin zlatohnědý a sýr se nerozpustí, poté vyjměte a podávejte.

Bramborové placičky

Ingredience

2 střední brambory, oloupané a nastrouhané
1 vejce
½ cibule, jemně nakrájená
2 lžice hladké mouky
½ lžičky cibulového prášku
½ lžičky soli
¼ lžičky drceného černého pepře
Recký jogurt, na servírování

Metoda

Ve velké míse smíchejte všechny suroviny dohromady, dokud nejsou spojeny. Naberte malé množství směsi a tvarujte do plochých placiček. Předehřejte hlavní jednotku výrobníku snáček. Namažte pečicí desky máslem nebo je lehce postříkejte olejovým sprejem. Pomocí tepelně odolné stěrky opatrně vložte karbanátek do hlavní jednotky výrobníku snáček a zavřete víko. Smažte po jednom, dokud nejsou bramboráčky dozlatova a křupavé. Opatrně vyjměte bramboráčky z hlavní jednotky výrobníku snáček a položte je na drátový chladič rošt. Podávejte s lžicí řeckého jogurtu.

ROI | Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru referințe viitoare.

Îngrijire și întreținere

Înainte de a încerca orice curățare sau întreținere, deconectați unitatea principală a aparatului pentru gustări de la sursa de alimentare principală și verificați că s-a răcit complet.

PASUL 1: Ștergeți carcasa aparatului pentru gustări cu o cârpă moale și umedă și uscați complet.

PASUL 2: Îndepărtați alimentele coapte prin aplicarea unei cantități mici de apă caldă amestecată cu un detergent ușor pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Folosiți un burete non-abraziv dacă alimentele sunt dificile de îndepărat.

Nu utilizați niciodată detergenți de curățare duri sau abrazivi sau bureți abrazivi pentru a curăța plita, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața.



NOTĂ: Unitatea principală a aparatului pentru gustări trebuie curățată după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

Înainte de a conecta la alimentarea cu energie electrică de la rețea, curățați aparatul pentru gustări urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „**Îngrijire și întreținere**”.



NOTĂ: Când utilizați aparatul pentru gustări pentru prima dată, este posibil să se emane un fum sau un miros ușor. Acest lucru este normal și se va diminua în scurt timp. Asigurați o ventilație suficientă în jurul aparatului pentru gustări.

Folosind aparatul pentru gustări

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plăcile de gătit cu strat antiaderent, frecându-l cu un prosop de hârtie. Acest lucru va ajuta la prelungirea duratei de viață a stratului antiaderent și va împiedica lipirea gustării.

PASUL 1: Pregătiți aluatul.

PASUL 2: Conectați și porniți aparatul pentru gustări la sursa principală de alimentare. Lumina de indicare se va aprinde în roșu, semnificând că aparatul pentru gustări a fost pornit și se încălzește.

PASUL 3: Preîncălziți aparatul pentru gustări timp de aproximativ 2 minute. Lumina de indicare se va stinge odată ce temperatura necesară a fost atinsă.

PASUL 4: Deschideți cu atenție capacul folosind mânuși de cuptor rezistente la căldură.

PASUL 5: Turnați o parte din aluat în centrul plăcii de gătit cu strat antiaderent inferior și apoi închideți cu atenție capacul. Pentru a evita scurgerile, turnați încet o cantitate mică de aluat în centrul plăcii și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult.

PASUL 6: Gătiți timp de aproximativ 6–10 minute sau până când acestea devin aurii; verificați periodic deschizând cu grijă capacul folosind mânuși rezistente la căldură. Evitați deschiderea aparatului pentru gustări înainte de 4 minute de gătit, deoarece acest lucru va împiedica creșterea gustării. Dacă este necesar, gustările pot fi gătite puțin mai mult timp, până când devin rumene după preferință.

PASUL 7: Odată ce gătitul este complet, folosiți mânuși de cuptor rezistente la căldură pentru a deschide cu grijă capacul și apoi îndepărtați gustarea cu o spatulă din plastic sau lemn rezistentă la căldură.

Când creați mai multe serii, închideți capacul după ce îndepărtați fiecare serie pentru a menține căldura.

PASUL 8: Opriti alimentarea și deconectați unitatea principală a aparatului pentru gustări de la sursa de curent. Lăsați capacul deschis pentru a se răci.



NOTĂ: Nu umpleți excesiv plăcile de gătit cu strat antiaderent; aluatul se va extinde în timpul gătitului. Se recomandă să umpleți până la 2/3. Întotdeauna preîncălziți plăcile de gătit cu strat antiaderent înainte de a începe să gătiți. În timpul utilizării, lumina de indicare se va aprinde și se va stinge pentru a indica faptul că aparatul pentru gustări menține temperatura.



ATENȚIE: Aveți grijă în timpul gătitului; aparatul pentru gustări va emite abur.



ATENȚIE: Aparatul pentru gustări și plăcile de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; folosiți întotdeauna mânuși rezistente la căldură pentru a evita rănirea.

Sugestii și sfaturi

1. Evitați scurgerile adăugând ingrediente în centrul fiecărei alveole.
2. Dacă utilizați un aluat, turnați încet o cantitate mică în plăcile de gătit cu strat antiaderent și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult, pentru a evita riscul de umplere excesivă.
3. Cererea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va ajuta la obținerea unei consistențe netede și la evitarea oricăror cocoloase.
4. Evitați deschiderea unității principale a aparatului pentru gustări în timpul gătitului, deoarece acest lucru va permite căldurii să iasă și va preveni formarea de bule.
5. Cel mai bun indicator pentru a ști când gustările sunt gata este atunci când aburul nu mai iese din aparatul pentru gustări.
6. Întotdeauna folosiți unt sau ulei de gătit pentru a precondiționa plăcile de gătit cu strat antiaderent. Acest lucru nu doar că va ajuta la protejarea stratului antiaderent, dar va face și mai ușoară îndepărtarea gustărilor gătite.
7. Utilizarea ustensilelor din plastic rezistent la căldură sau din lemn va ajuta la protejarea stratului antiaderent.
8. Pentru a economisi timp când utilizați aparatul pentru gustări, pregătiți ingredientele și amestecurile cu mult timp în avans.

Depozitare

Verificați să fie unitatea principală a aparatului pentru gustări rece, curată și uscată înainte de a o depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului pentru gustări; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorările.

Specificații

Cod produs: EK4215

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

leșire: 550 W

REȚETE



Clătite simple

Ingrediente (pentru 8 clătite)

120 g făină simplă
1 ou
240 ml lapte
2 linguri de ulei vegetal sau unt, topit
1 lingură de zahăr
2 lingurițe de praf de copt
¼ linguriță sare

Metodă

Cerneți făina, zahărul, praful de copt și sarea într-un castron mare. Într-un castron separat, bateți împreună oul, laptele și untul topit. Adăugați ingredientele lichide la ingredientele uscate și amestecați până când mixtura devine omogenă. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit. Adăugați cu atenție 60 ml de aluat în unitatea principală a aparatului pentru gustări și închideți capacul. Gătiți pentru aproximativ 5 minute sau până când clătita este aurie și moale la atingere. Scoateți cu grijă clătita din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-o pe un grătar de răcire. Repetați cu aluatul rămas. Serviți cu toppinguri după dorință.

Clătite cu banane și ciocolată

Ingrediente

65 g făină simplă
1 banană, pasată
1 ou
60 ml lapte, sau mai mult dacă se dorește
2 linguri de unt topit
2 linguri de zahăr
2 linguri de cacao neîndulcită
1 linguriță extract de vanilie
1 linguriță de bicarbonat de sodiu
¼ linguriță sare
Sirop de ciocolată, pentru servire

Metodă

Cerneți făina, zahărul, praful de copt și sarea într-un castron mare. Într-un castron separat, bateți împreună oul, banana și untul topit. Adăugați ingredientele umede în ingredientele uscate, apoi amestecați cantitatea dorită de lapte și amestecați până când compoziția devine omogenă. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit. Adăugați cu atenție 60 ml de aluat în unitatea principală a aparatului pentru gustări și închideți capacul. Gătiți pentru aproximativ 5 minute sau până când clătita este aurie și moale la atingere. Scoateți cu grijă clătita din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-o pe un grătar de răcire. Repetați cu aluatul rămas. Serviți stropite cu sirop de ciocolată.

Clătite cu banane și spanac

Ingrediente

60 g făină de hrișcă
25 g spanac tânăr
4 ouă
2 banane coapte
125 ml lapte (sau alternativă de lapte pe bază de plante)
1 linguriță praf de copt

Metodă



NOTĂ: Această rețetă necesită utilizarea unui blender.

Folosind un blender, combinați ouăle, bananele, laptele și spanacul până când sunt complet amestecate. Adăugați ingredientele uscate în blender până când sunt complet combinate; amestecul ar trebui să fie omogen. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Turnați cu grijă 60 ml de aluat încet în centrul plăcii inferioare de gătit și închideți capacul. Coaceți clătita timp de aproximativ 3 minute. Scoateți cu grijă clătita din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-o pe un grătar de răcire. Repetați cu aluatul rămas. Serviți cu toppings după dorință sau folosind sugestiile de mai jos. **Sugestii de topping**
Iaurt simplu, neîndulcit
Sirop de arțar pur sau miere
Fructe de pădure amestecate
Semințe amestecate

Clătite soufflé

Ingrediente

2 ouă mari, separate
2 linguri de făină cu agent de creștere
2 linguri de zahăr tos auriu
2 linguri de lapte
1 lingură de ulei vegetal
1 linguriță extract de vanilie

Metodă

Într-un bol mare, bateți albușurile de ou împreună cu 1 lingură de zahăr până când amestecul se întărește. Într-un bol separat, bateți împreună gălbenușurile de ou, zahărul rămas și extractul de vanilie până când se formează un amestec deschis la culoare și spumos. Incorporați încet laptele și făina până când ingredientele sunt amestecate. Incorporați cu grijă amestecul de albuși folosind o spatulă de silicon. Asigurați-vă că amestecul continuu pe parcursul rețetei pentru a menține compoziția aerată și ușoară. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit. Odată ce s-a încălzit, turnați cu atenție 60 ml de aluat în centrul plăcii inferioare de gătit și închideți capacul. Gătiți timp de aproximativ 5–6 minute sau până când clătita este aurie și moale la atingere. Repetați cu aluatul rămas. Serviți cu toppinguri după dorință.

Fursecuri brownie cu ciocolată

Ingrediente

400 g zahăr tos
250 g făină simplă
85 g pudră de cacao
4 ouă
125 ml ulei vegetal
2 lingurițe extract de vanilie
2 lingurițe sare
Înghetată de vanilie, pentru servire

Metodă

Într-un bol mare, combinați pudra de cacao, zahărul tos și uleiul vegetal. Bateți ouăle pe rând și amestecați bine. Adăugați extractul de vanilie. Cerneți făina, praful de copt și sarea în amestecul de cacao. Amestecați împreună până se formează un aluat. Lăsați aluatul să se răcească pentru cel puțin 4 ore. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit. Așezați cu atenție un cocloș de aluat de mărimea unei mingi de ping-pong pe placa de gătit inferioară și închideți capacul. Gătiți aproximativ 5–10 minute. Timpul mai lung de gătire produce biscuiți mai crocanți. Scoateți cu grijă biscuiții din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-i pe un grătar de răcire din sârmă. Repetați cu aluatul rămas. Serviți cald, acoperit cu înghetată sau repetați rețeta de mai sus pentru a crea un sandwich de biscuiți cu înghetată!

Fursecuri cu bucăți de ciocolată

Ingrediente

125 g făină simplă
100 g zahăr brun deschis, moale
100 g bucăți de ciocolată
37,5 g unt nesărat, înmuiat
1 ou mare, bătut
1 linguriță extract de vanilie
1 linguriță praf de copt
½ linguriță sare
Înghetată de vanilie, pentru servire

Metodă

Într-un castron mare, bateți untul și zahărul împreună până devin palide și pufoase. Adăugați oul și vanilia și bateți până se combină bine. Cerneți făina, praful de copt și sarea în amestec și combinați până se omogenizează. Incorporați fulgii de ciocolată folosind o lingură de lemn sau o spatulă de silicon. Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoperiți-le ușor cu spray de gătit. Puneți o bucată de aluat de mărimea unei mingi de ping-pong în unitatea principală a aparatului pentru gustări și închideți capacul. Gătiți pentru aproximativ 6–10 minute sau până când fursecurile sunt auriu. Tempurile mai lungi de gătire produc fursecuri mai crocante. Scoateți cu grijă fursecurile din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-le pe un suport de răcire din sârmă. Serviți calde, acoperite cu înghetată de vanilie.

Fursecuri Red Velvet

Ingrediente

225 g făină
200 g zahăr brun deschis
175 g unt sărat, înmuiat
125 g fulgi de ciocolată albă
100 g zahăr tos
25 g pudră de cacao
1 ou mare
2 lingurițe extract de vanilie
1 linguriță praf de copt
Picătură de colorant alimentar roșu
Înghetată de vanilie, pentru servire

Metodă

Într-un castron mare de amestecare, bateți untul și zahărul împreună până devin ușoare și pufoase.

Adăugați oul, extractul de vanilie și colorantul alimentar în amestecul cremos până ce sunt complet amestecate. Amestecul va fi de un roșu strălucitor.

Cernește făina, cacao și praful de copt și amestecați-le împreună. Încorporați fulgii de ciocolată albă.

Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu strat antiaderent cu unt sau acoferiți-le ușor cu spray de gătit.

Așezați un boț de aluat de dimensiunea unei mingi de ping-pong pe placa inferioară de gătit și închideți capacul.

Gătiți timp de aproximativ 5–10 minute. Scoateți cu grijă fursecurile din unitatea principală a aparatului pentru gustări și așezați-le pe un suport de răcire din sârmă. Repetați cu aluatul rămas.

Serviți cald, acoferit cu înghetată sau repetați rețeta de mai sus pentru a crea un sandwich cu înghetată și fursecuri.

Brioșe de mic dejun

Ingrediente

1 chiflă tip English muffin
1 chiftea de cărnați
1 ou
2 felii de roșie
1 felie de cheddar
Ketchup sau sos brun, pentru servire

Metodă

Preîncălziți aparatul pentru gustări.

Tăiați brioșa în jumătate, apoi așezați-o în aparatul pentru gustări și închideți capacul. Prăjiți aproximativ 2 minute sau până când devine aurie, apoi îndepărtați-o.

Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoferiți-le ușor cu spray de gătit.

Așezați chifteaua de cărnăm în unitatea principală a aparatului pentru gustări și închideți capacul. Gătiți timp de aproximativ 3 minute sau până când chifteaua de cărnăm este complet gătită și apoi o scoateți.

Gătiți oul după preferință pe placa de gătit cu strat antiaderent inferioară. În timp ce oul se gătește, asamblați brioșa.

Serviți cu felii de roșii, brânză și ketchup sau sos brun.

Brioșe cu brânză

Ingrediente

1 chiflă tip English muffin
2 felii cheddar
2 lingurițe unt

Metodă

Preîncălziți aparatul pentru gustări.

Tăiați brioșa în jumătate și ungeți ușor cu unt partea exterioară înainte de a introduce felii de brânză în brioșă.

Puneți în aparatul pentru gustări și închideți capacul.

Prăjiți timp de aproximativ 3 minute sau până când brioșa devine aurie și brânza s-a topit, apoi scoateți și serviți.

Cartofi rași prăjiți

Ingrediente

2 cartofi medii, decojiți și rași
1 ou
½ ceapă, tăiată fin
2 linguri de făină simplă
½ linguriță pudră de ceapă
½ linguriță sare
¼ linguriță piper negru zdrobit
Iaurt grecesc, pentru servire

Metodă

Într-un bol mare, amestecați toate ingredientele până când se combină.

Luăți porții mici din amestec și modelați-le în chiftele plate.

Preîncălziți unitatea principală a aparatului pentru gustări. Ungeți plăcile de gătit cu unt sau acoferiți-le ușor cu spray de gătit.

Folosind o spatulă rezistentă la căldură, introduceți cu grijă o porție de hash browns în unitatea principală a aparatului pentru gustări și închideți capacul. Gătiți câte una pe rând, până când hash browns devin aurii și crocante.

Scoateți cu grijă hash browns din aparatul pentru gustări și așezați-le pe un grătar de răcire din sârmă.

Serviți cu o lingură de iaurt grecesc.

TR | Lüften, gelecekte başvurmak için talimatları saklayınız.

Bakım ve muhafaza

Herhangi bir temizlik veya bakım yapmadan önce, aparatif makinesini ana güç kaynağından çıkarın ve tamamen soğuduğundan emin olun.

ADIM 1: Aparatif makinesini gövdesini yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulaştırın.

ADIM 2: Yapışmış yiyecekleri, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına az miktarda ılık su ve hafif bir deterjan karışımı uygulayarak çıkarın, ardından bir kağıt havluyla temizleyin. Yiyecek çıkarmak zorlanıyorsanız, aşındırıcı olmayan bir ovma süngeri kullanın. Izgarayı temizlemek için sert veya aşındırıcı temizlik deterjanları veya ovucular kullanmayın, çünkü bu yüzeye zarar verebilir.



NOT: Aparatif makinesi her kullanımdan sonra temizlemelidir.

Kullanım talimatları

İlk kullanımdan önce

Ana güç kaynağına bağlamadan önce, aparatif makinesini, "**Bakım ve temizlik**" başlıklı bölümdeki talimatlara uygun olarak temizleyin.



NOT: Aparatif makinesini ilk kez kullanırken hafif bir duman veya koku yayılabilir. Bu normaldir ve kısa sürede geçecektir. Aparatif makinesinin etrafında yeterli havalandırma olduğundan emin olun.

Aparatif makinesini kullanma

Her kullanımdan önce, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını dikkatlice ince bir tabaka pişirme yağı uygulayın ve bunu bir kağıt havlu ile ovarak yaydırın. Bu, yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmaya ve aparatifin yapışmasını engellemeye yardımcı olacaktır.

ADIM 1: Hamuru hazırlayın.

ADIM 2: Aparatif makinesini ana güç kaynağına takın ve açın. Gösterge ışığı, aparatif makinesinin açıldığını ve ısındığını belirtmek için kırmızı yanacaktır.

ADIM 3: Aparatif makinesini yaklaşık 2 dakika önceden ısıtın. Gerekli sıcaklığa ulaşıldığından gösterge ışığı kapanacaktır.

ADIM 4: Isıya dayanıklı fırın eldiveni kullanarak kapağı dikkatlice açın.

ADIM 5: Hamurun bir kısmını alt yapışmaz kaplamalı pişirme plakasının ortasına dökün ve ardından kapağı dikkatlice kapatın. Dökümleri önlemek için hamurun küçük bir miktarını plakanın ortasına yavaşça dökün ve daha fazla eklemenden önce eşit şekilde dağıtmasını bekleyin.

ADIM 6: Yaklaşık 6–10 dakika boyunca, veya altın rengi kahverengiyeye dönene kadar pişirin; ısıya dayanıklı eldiven kullanarak kapağı dikkatlice açıp periyodik olarak kontrol edin. Aparatif makinesini 4 dakikalık pişirme süresi dolmadan açmaktan kaçının, bu, aparatifin kabarmasını engeller. Gerekirse, aparatifler istenen kahverengilik seviyesine ulaşana kadar biraz daha pişirilebilir.

ADIM 7: Pişirme tamamlandıktan sonra, kapağı dikkatlice açmak için ısıya dayanıklı fırın eldiveni kullanın ve ardından aparatif ısıya dayanıklı plastik veya aşıp spatula ile çıkarın. Birden fazla parti hazırlarken, her partiyi çıkardıktan sonra ısının korunması için kapağı kapatın.

ADIM 8: Aparatif makinesini ana güç kaynağından kapatın ve fişi çekin. Kapağı açık bırakın ve soğumasını bekleyin.



NOT: Yapışmaz kaplamalı pişirme plakasını fazla doldurmayın; karışım pişerken genişler. Tavsiye edilen ölçüm oranı ½'tür. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını pişirme başlamadan önce her zaman önceden ısıtın. Kullanım sırasında, gösterge ışığı aparatif makinesinin sıcaklığı koruduğunu belirtmek için yanıp sönecektir.



UYARI: Pişirme sırasında dikkatli olun; aparatif makinesi buhar çıkaracaktır.



UYARI: Aparatif makinesi ve pişirme plakaları kullanım sırasında çok ısınır; yaralanmaları önlemek için daima ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

İpuçları ve öneriler

- Her bir gözün ortasına malzemeleri ekleyerek taşmayı önleyin.
- Hamur kullanıyorsanız, yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarına yavaşça küçük bir miktar dökün ve fazla doldurma riskini önlemek için daha fazla eklemenden önce eşit şekilde dağıldığını bekleyin.
- Kuru malzemeleri, örneğin "un" u elemek, pürüzsüz bir kıvam elde etmeye ve topaklanmaları önlemeye yardımcı olur.
- Pişirme sırasında aparatif makinesini açmaktan kaçının, çünkü bu durum ısının kaçmasına ve kabarcıkların oluşmasını engellemeye neden olur.
- Aparatiflerin ne zaman hazır olduğunu en iyi göstergesi, buharın aparatif makinesinden çıkmayı bırakmasıdır.
- Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını önceden şartlandırmak için her zaman tereyağı veya yemek yağı kullanın. Bu, yapışmaz kaplamayı korumaya yardımcı olmakla kalmayacak, aynı zamanda pişmiş atıştırmalıkları kolaylaştıracaktır.

- Isıya dayanıklı plastik veya aşıp mutfak gereçleri kullanmak, yapışmaz kaplamayı korumaya yardımcı olacaktır.
- Aperatif makinesini kullanırken zaman kazanmak için malzemeleri ve karışımları önceden hazırlayın.

Depolama

Aperatif makinesinin soğuk, temiz ve kuru olduğundan emin olun ve serin, kuru bir yerde saklayın.
Kabloyu aperatif makinesi etrafına sıkıca sarmayın; zarar vermeme için gevşek bir şekilde sarın.

Özellikler

Ürün kodu: EK4215

Giriş: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Çıkış: 550 W

TARIFLAR



Sade krepe

Malzemeler (8 adet pankek yapar)

120 g sade un

1 yumurta

240 ml süt

2 yemek kaşığı bitkisel yağ veya tereyağı, eritilmiş

1 yemek kaşığı şeker

2 çay kaşığı kabartma tozu

¼ çay kaşığı tuz

Yöntem

Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük bir kaseye eleyin.

Başka bir kasede yumurta, süt ve eritilmiş tereyağı birlikte çırpın.

Islak malzemeleri kuru malzemelere ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Aperatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

60 ml hamuru dikkatlice aperatif makinesine ekleyin ve kapağı kapatın.

Pankek altın kahverengisi ve dokunulduğunda yumuşak olana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Pankeki aperatif makinesi ana üniteden dikkatlice çıkarın ve tel soğutma rafına yerleştirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

İstenilen sos veya ek malzemelerle servis yapın.

Muzlu çikolatalı pankek

Malzemeler

65 g sade un

1 muz, ezilmiş

1 yumurta

60 ml süt, veya istenirse daha fazla

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı şekerli kakao

1 tatlı kaşığı vanilya özü

1 tatlı kaşığı karbonat

¼ çay kaşığı tuz

Servis için çikolata şurubu

Yöntem

Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük bir kaseye eleyin.

Ayrı bir kasede yumurta, muz ve eritilmiş tereyağı çırpın.

Yağ malzemeleri kuru malzemelere ekleyin, ardından istenen miktarda süt ekleyerek

pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Aperatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile

yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

60 ml hamuru dikkatlice aperatif makinesine ekleyin ve kapağı kapatın.

Pankek altın kahverengisi ve dokunulduğunda yumuşak olana kadar yaklaşık 5

dakika pişirin.

Pankeki aperatif makinesi ana üniteden dikkatlice çıkarın ve tel soğutma rafına yerleştirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

Çikolata şurubu ile soslanmış olarak servis edin.

Muzlu ve ıspanaklı pankek

Malzemeler

60 g karabuğday unu

25 g bebek ıspanak

4 yumurta

2 olgun muz

125 ml süt (veya bitki bazlı süt alternatifi)

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yöntem



NOT: Bu tarif bir karıştırıcı kullanımı gerektirir.

Bir blender kullanarak yumurtaları, muzları, sütü ve ıspanağı tamamen karışana kadar karıştırın.

Kuru malzemeleri tamamen birleşene kadar blendere ekleyin; karışım pürüzsüz olmalıdır.

Aperatif makinesini önceden ısıtın. Dikkatlice, 60 ml hamuru yavaşça alt pişirme plakasının

ortasına dökün ve kapağı kapatın. Pankeki yaklaşık 3 dakika pişirin.

Pankeki aperatif makinesi ana üniteden dikkatlice çıkarın ve tel soğutma rafına yerleştirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

Dilediğiniz malzemelerle veya aşağıdaki önerilerle servis yapın.

Üst malzeme önerileri

Doğal, şekerli yoğurt

Saf akçaağaç şurubu veya bal

Karışık meyveler

Karışık tohumlar

Soufflé pankekler

Malzemeler

- 2 büyük yumurta, ayrılmış
- 2 yemek kaşığı kendi kendine kabaran un
- 2 yemek kaşığı altın toz şeker
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü

Yöntem

Büyük bir kapta, yumurta aklarını ve 1 yemek kaşığı şekeri karışım sertleşene kadar çırpın. Başka bir kapta, yumurta sarılarını, kalan şekeri ve vanilya özütünü birlikte açık renkli, köpüklü bir karışım oluşana kadar çırpın.

Malzemeler tamamen birleşene kadar sütü ve unu yavaşça karışma katlayarak ekleyin. Yumurta beyazı karışımını dikkatlice bir silikon spatula ile katlayarak ekleyin. Karışımın hafif ve köpüklü kalması için tuzı boyunca katlama işlemini sürdürdüğünüzden emin olun. Apatatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

Isındıktan sonra, dikkatlice 60 ml hamuru alt pişirme plakasının ortasına dökün ve kapağı kapatın.

Pankek altın kahverengiye döner ve dokunduğunuzda yumuşak olana kadar yaklaşık 5–6 dakika pişirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

İstenilen sos veya ek malzemelerle servis yapın.

Çikolatalı brownie kurabiyeler

Malzemeler

- 400 g toz şeker
- 250 g sade un
- 85 g kakao tozu
- 4 yumurta
- 125 ml bitkisel yağ
- 2 tatlı kaşığı vanilya özü
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Servis için vanilyalı dondurma

Yöntem

Büyük bir kasede kakao tozu, toz şeker ve bitkisel yağı birleştirin.

Yumurataları birer birer ekleyip iyice çırpın. Vanilya özütünü karıştırın.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu kakao karışımına eleyin.

Hamur oluşana kadar birlikte karıştırın.

Hamuru en az 4 saat buzdolabında bekletin.

Apatatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

Ping-pong boyutundaki bir hamur parçasını dikkatli bir şekilde alt pişirme plakasının üzerine yerleştirin ve kapağı kapatın.

Yaklaşık 5–10 dakika pişirin. Daha uzun pişirme süreleri daha çıtır kurabiyeler üretir. Kurabiyeyi dikkatlice aparatif makinesine ana üniteden çıkarmak ve tel soğutma rafına yerleştirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

Sıcak servis edin, üzerine dondurma ekleyin ya da yukarıdaki tarifi tekrarlayarak dondurmali kurabiye sandviçi oluşturun!

Parça çikolatalı kurabiyeler

Malzemeler

- 125 g sade un
- 100 g açık kahverengi yumuşak şeker
- 100 g çikolata parçaları
- 37.5 g tuzsuz tereyağı, yumuşatılmış
- 1 büyük yumurta, çırpılmış
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- Servis için vanilyalı dondurma

Yöntem

Büyük bir kasede, tereyağını ve şekeri birlikte açık renkli ve kabark olana kadar çırpın. Yumurta ve vanilyayı ekleyin ve iyice birleşene kadar çırpın.

Un, kabartma tozu ve tuzu karışma eleyin ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.

Ağsıp bir kaşık veya silikon spatula kullanarak çikolata parçalarını nazıçke karışma yedinir. Apatatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

Ping-pong büyüklüğünde bir hamur topunu aparatif makinesine yerleştirin ve kapağı kapatın. Kurabiyeler altın kahverengi olana kadar, yaklaşık 6–10 dakika pişirin. Daha uzun pişirme süreleri daha çıtır kurabiyeler üretir.

Kurabiyeleri dikkatlice aparatif makinesinden çıkarmak ve tel soğutma rafına yerleştirin. Sıcak servis yapın, üzerine vanilyalı dondurma ekleyin.

Kırmızı kade kurabiyeler

Malzemeler

- 225 g un
- 200 g açık kahverengi şeker
- 175 g tuzlu tereyağı, yumuşatılmış
- 125 g beyaz çikolata parçacıkları
- 100 g toz şeker
- 25 g kakao tozu
- 1 büyük yumurta
- 2 tatlı kaşığı vanilya özü
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Bir damla kırmızı gıda boyası
- Servis için vanilyalı dondurma

Yöntem

Büyük bir karıştırma kabında, tereyağı ve şekeri birlikte hafif ve kabark olana kadar çırpın. Yumurta, vanilya özütü ve gıda boyasını kremalı karışma tamamen birleşene kadar ekleyin. Karışım parlak kırmızı görünacaktır.

Unu, kakaoyu ve kabartma tozunu birlikte eleyin ve karıştırın. Beyaz çikolata parçalarını içine katlayın.

Apatatif makinesini önceden ısıtın. Yapışmaz kaplamalı pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya tel bir soğutma rafına yerleştirin.

Alt pişirme plakasına bir pinpon topu büyüklüğünde bir hamur parçası koyun ve kapağı kapatın.

Yaklaşık 5–10 dakika pişirin. Kurabiyeleri dikkatlice aparatif makinesi ana ünitelerinden çıkarmak ve tel bir soğutma rafına yerleştirin.

Kalan hamurla tekrarlayın.

Sıcak servis edin, üzerine dondurma ekleyin veya bir dondurma kurabiye sandviçi oluşturmak için yukarıdaki tarifi tekrarlayın.

Kahvaltı muffinleri

Malzemeler

- Bir İngiliz çöreği
- 1 sosis köftesi
- 1 yumurta
- 2 dilim domates
- 1 dilim cheddar
- Servis için ketçap veya kahverengi sos

Yöntem

Apatatif makinesini önceden ısıtın.

Muffini ikiye kesin, ardından aparatif makinesine yerleştirin ve kapağı kapatın. Yaklaşık 2 dakika veya altın kahverengi olana kadar kızartın ve ardından çıkarın.

Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya az miktarda pişirme spreyi ile kaplayın. Sosis köftesini aparatif makinesi ana üniteye yerleştirin ve kapağı kapatın. Sosis köftesi tamamen pişene kadar yaklaşık 3 dakikaya pişirin, ardından çıkarın.

Yumurta alt pişirme plakasında istediğiniz gibi pişirin. Yumurta pişerken, muffini hazırlayın. Domates dilimleri, peynir ve ketçap veya kahverengi sos ile servis yapın.

Peynirli muffinleri

Malzemeler

- Bir İngiliz çöreği
- 2 dilim cheddar
- 2 çay kaşığı tereyağı

Yöntem

Apatatif makinesini önceden ısıtın.

Muffini ikiye bölün ve dış yüzeyine hafifçe tereyağı sürün, ardından peynir dilimlerini muffinin içine yerleştirin.

Apatatif makinesine yerleştirin ve kapağı kapatın.

Muffin altın sarısı rengini alana ve peynir eriyene kadar yaklaşık 3 dakika tost yapın, ardından çıkarın ve servis yapın.

Patates mücveri

Malzemeler

- 2 orta boy patates, soyulmuş ve rendelenmiş
- 1 yumurta
- ½ soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı sade un
- ½ çay kaşığı soğan tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı kırık karabiber
- Servis için Yunan yoğurdu

Yöntem

Büyük bir kasede, tüm malzemeleri birleşene kadar karıştırın.

Karışımın küçük porsiyonlar çıkarın ve düz köfteler haline getirin.

Apatatif makinesini önceden ısıtın. Pişirme plakalarını tereyağı ile yağlayın veya hafifçe pişirme spreyi ile kaplayın.

Isıya dayanıklı bir spatula kullanarak köfteyi dikkatlice Apatatif makinesine yerleştirin ve kapağı kapatın. Hash brownları tek tek, altın rengi alıp çıtır olana kadar pişirin.

Hash brownları dikkatlice aparatif makinesinden çıkarın ve bir tel soğutma rafına yerleştirin. Bir kaşık dolusu Yunan yoğurdu ile servis yapın.

SI | Prosim, obdržite navodila za prihodnjo uporabo.

Vzdrževanje in nega

Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izključite glavno enoto aparata za pripravo prigrizkov iz električnega napajanja in preverite, da se je popolnoma ohladila.

KORAK 1: Z mehko, vlažno krpo obrišite ohišje aparata za pripravo prigrizkov in ga temeljito osušite.

KORAK 2: Odstranite zapečeno hrano tako, da na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju naneseš majhno količino tople vode, pomešane z blagim detergentom, nato jih obrišite s papirnato brisačo. Če je hrano težko odstraniti, uporabite nežno drgnilko. Nikoli ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih detergentov ali drgnilnikov za čiščenje kuhinjskih plošč, saj bi to lahko poškodovalo površino.



OPOMBA: Glavna enota aparata za pripravo prigrizkov naj bo očiščena po vsaki uporabi.

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

Pred priključitvijo na napajanje očistite aparat za pripravo prigrizkov po navodilih v poglavju z naslovom **„Nega in vzdrževanje“**.



OPOMBA: Ob prvi uporabi aparata za pripravo prigrizkov se lahko pojavi rahel dim ali vonj. To je normalno in bo kmalu izvenelo. Poskrbite za ustrezno prezračevanje okoli aparata za pripravo prigrizkov.

Uporaba aparata za pripravo prigrizkov

Pred vsako uporabo pazljivo nanesite tanek sloj olja na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju, ga vtrite s papirnato brisačo. To bo pomagalo podaljšati življenjsko dobo prevleke proti sprijemanju in preprečiti, da bi se prigrizek sprijemal.

KORAK 1: Pripravite testo.

KORAK 2: Vključite aparat za pripravo prigrizkov v glavno napajanje in ga vklopite. Indikatorna lučka bo zasvetila rdeče, kar pomeni, da je aparat za pripravo prigrizkov vklopljen in se segreva.

KORAK 3: Segrejte aparat za pripravo prigrizkov približno 2 minut. Indikatorna lučka se bo ugasnila, ko bo dosežena zahtevana temperatura.

KORAK 4: Previdno odprite pokrov z uporabo toplotno odpornih rokavic za pečico.

KORAK 5: Zlijte nekaj mase na sredino spodnje kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in nato previdno zaprite pokrov. Da se izognete razlitju, počasi nalijte majhno količino mase na sredino plošče in počakajte, da se enakomerno porazdeli, preden dodate več.

KORAK 6: Pecite približno 6–10 minut, oziroma dokler ne postanejo zlato rjavi; občasno preverite, tako da previdno odprete pokrov z uporabo rokavic, odpornih na vročino. Izogibajte se odpiranju aparata za pripravo prigrizkov v prvih 4 minutah pečenja, saj bo to preprečilo vzhajanje prigrizka. Po potrebi lahko prigrizke pečete še nekoliko dlje, dokler niso porjaveli po vaših željah.

KORAK 7: Ko je kuhanje končano, previdno odprite pokrov s pomočjo rokavic, odpornih proti vročini, nato pa prigrizek odstranite s plastično ali leseno lopatico, odporno proti vročini.

Ko pripravljate več porcij, po odstranitvi posamezne porcije zaprite pokrov, da ohranite toploto.

KORAK 8: Izklopite in odklopite glavno enoto aparata za pripravo prigrizkov iz električnega omrežja. Pustite pokrov odprt in pustite, da se ohladi.



OPOMBA: Ne prepolnite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju; testo se bo med kuhanjem razširilo. Priporočljivo je polniti do ¾. Vedno predhodno segrejte kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju, preden začnete kuhati. Med uporabo se bo indikatorna lučka vklapljalala in izklapljalala, da bo prikazala, da aparat za pripravo prigrizkov ohranja temperaturo.



POZOR: Med kuhanjem bodite previdni; iz aparata za pripravo prigrizkov bo izhajala para.



OPOZORILO: Aparat za pripravo prigrizkov in kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju se med uporabo zelo segrejejo; vedno uporabite rokavice, odporne na vročino, da se izognete poškodbam.

Namigi in nasveti

1. Prepečite razlize tako, da sestavine dodate v sredino vsake vdolbine.
2. Če uporabljate testo, počasi vlijte majhno količino na kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju in počakajte, da se enakomerno razporedi. Več dodajte le po potrebi, da preprečite možnost prelijanja.
3. Presejanje suhih sestavin, kot je moka, bo pomagalo doseči gladko konsistenco in se izogniti grudicam.
4. Izogibajte se odpiranju aparata za pripravo prigrizkov med kuhanjem, saj bo to omogočilo uhajanje toplote in preprečilo nastanek mehurčkov.
5. Najboljši pokazatelj, kdaj so prigrizki pripravljeni, je, ko iz aparata za pripravo prigrizkov preneha izhajati para.
6. Vedno uporabite maslo ali olje za kuhanje, da pripravite kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju. To ne bo le pomagalo zaščititi prevleko proti sprijemanju, temveč bo tudi olajšalo odstranjevanje pripravljenih prigrizkov.
7. Uporaba toplotno odpornih plastičnih ali lesenih pripomočkov bo pomagala zaščititi prevleko proti sprijemanju.
8. Da prihranite čas pri uporabi aparata za pripravo prigrizkov, sestavine in zmesi pripravite vnaprej.

Shranjevanje

Preverite, ali je aparat za pripravo prigrizkov hladen, čist in suh, preden ga shranite na hladno in suho mesto.

Nikoli ne ovijte kabla tesno okoli aparata za pripravo prigrizkov; ovijte ga ohlapno, da preprečite poškodbe.

Specifikacije

Koda izdelka: EK4215

Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izhodna moč: 550 W

RECEPTI



Navadne palačinke

Sestavine (za 8 palačink)

120 g navadne moke
1 jajce
240 ml mleka
2 žlici rastlinskega olja ali stopljenega masla
1 žlica sladkorja
2 žlici pečilnega praška
¼ žličke soli

Metoda

Moko, sladkor, pečilni prašek in sol presejete v veliko skledo. V drugi skledi zmešate jajce, mleko in stopljeno maslo. Mokre sestavine dodajte suhim sestavinam in mešajte, dokler ne postane zmes gladka. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem. Previdno dodajte 60 ml testa v Glavna enota aparata za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov. Kuhajte približno 5 minut ali dokler palačinka ni zlato rjava in mehka na dotik. Palačinko previdno odstranite iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in jo postavite na rešetko za hlajenje. Ponovite s preostalim testom. Postrezite z dodatki po želji.

Bananine čokoladne palačinke

Sestavine

65 g navadne moke
1 banana, pretlačena
1 jajce
60 ml mleka, ali več, če želite
2 žlici stopljenega masla
2 žlici sladkorja
2 žlici nesladkanega kakava
1 žlička vanilijevega ekstrakta
1 žlička sode bikarbone
¼ žličke soli
Čokoladni sirup, za postrežbo

Metoda

Moko, sladkor, pečilni prašek in sol presejete v veliko skledo. V ločeni skledi zmešajte jajce, banano in stopljeno maslo. Dodajte mokre sestavine k suhim sestavinam, nato vmešajte željeno količino mleka in mešajte, dokler ne postane gladko. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem. Previdno dodajte 60 ml testa v Glavna enota aparata za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov. Kuhajte približno 5 minut ali dokler palačinka ni zlato rjava in mehka na dotik. Palačinko previdno odstranite iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in jo postavite na rešetko za hlajenje. Ponovite s preostalim testom. Postrezite pokapano s čokoladnim sirupom.

Bananine in špinačne palačinke

Sestavine

60 g ajdove moke
25 g mlade špinače
4 jajca
2 zrelli banani
125 ml mleka (ali rastlinski nadomestek za mleko)
1 žlička pečilnega praška

Metoda

Z mešalnikom zmešajte jajca, banane, mleko in špinačo, dokler se popolnoma ne združijo. Dodajte suhe sestavine v mešalnik, dokler se ne povežejo; zmes mora biti gladka. Segrejte aparat za pripravo prigrizkov. Previdno, počasi nalijte 60 ml testa v sredino spodnje kuhinjske plošče in zaprite pokrov. Palačinko pecite približno 3 minute. Palačinko previdno odstranite iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in jo postavite na rešetko za hlajenje. Ponovite s preostalim testom. Postrezite z dodatki po želji ali uporabite spodnje predloge.

Predlogi za prelive

Navaden, nesladkan jogurt
Čisti javorjev sirup ali med
Mešane jagode
Mešana semena

Soufflé palačinke

Sestavine

2 velika jajca, ločena
2 žlici moke s pečilnim praškom
2 žlici zlatega drobnega sladkorja
2 žlici mleka
1 žlica rastlinskega olja
1 žlička vanilijevega ekstrakta

Metoda

V veliki skledi stepite beljake in 1 žlico sladkorja, dokler se zmes ne strdi. V ločeni posodi zmešajte rumenjake, preostali sladkor in vaniljev ekstrakt, dokler ne nastane bleda, penasta zmes. Počasi vmešajte mleko in moko, dokler se sestavine ne združijo. Previdno vmešajte mešanico beljakov z uporabo silikonske lopatice. Poskrbite, da med celotnim receptom nadaljujete z mešanjem, da bo zmes ostala lahka in zračna. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem. Ko je aparat segret, previdno vlijte 60 ml testa na sredino spodnje kuhinjske plošče in zaprite pokrov. Pecite približno 5–6 minut ali dokler palačinka ni zlato rjava in mehka na otip. Ponovite s preostalim testom. Postrezite z dodatki po želji.

Čokoladni piškoti brownie

Sestavine

400 g finega kristalnega sladkorja
250 g navadne moke
85 g kakovovega praška
4 jajca
125 ml rastlinskega olja
2 žlički vanilijevega izvlečka
2 žlički soli
Vaniljev sladoled, za postrežbo

Metoda

V veliki skledi združite kakav v prahu, slašičarski sladkor in rastlinsko olje. Vmešajte jajca eno za drugim in dobro premešajte. Dodajte vaniljev ekstrakt. Presejete moko, pečilni prašek in sol v kakovovno zmes. Zmešajte, dokler ne nastane testo. Pustite testo, da se hladi vsaj 4 ure. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem. Previdno položite kepico testa v velikosti ping-pong žogice na spodnjo kuhinjsko ploščo in zaprite pokrov. Kuhajte približno 5–10 minut. Daljši časi kuhanja naredijo piškote bolj hrustjavje. Piškot previdno odstranite iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in ga postavite na rešetko za hlajenje. Ponovite s preostalim testom. Postrezite toplo, posipano s sladoledom, ali ponovite zgornji recept, da ustvarite sendvič iz piškotov in sladoleda!

Čokoladni piškoti z delci čokolade

Sestavine

125 g navadne moke
100 g svetlo rjavega mehkega sladkorja
100 g čokoladnih kosčkov
37,5 g nesoljenega masla, zmehčanega
1 veliko jajce, stepeno
1 žlička vanilijevega ekstrakta
1 žlička pečilnega praška
½ žličke soli
Vaniljev sladoled, za postrežbo

Metoda

V veliki skledi stepite maslo in sladkor skupaj, dokler zmes ne postane bleda in puhasta. Dodajte jajce in vaniljo ter stepajte, dokler se dobro ne premeša. Moko, pečilni prašek in sol presejete v zmes in mešajte, dokler ne postane gladka. Kosčke čokolade vmešajte z leseno žlico ali silikonsko lopatko. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem. V aparat za pripravo prigrizkov dajte količino testa v velikosti žogice za namizni tenis in zaprite pokrov. Pecite približno 6–10 minut oziroma dokler piškoti ne postanejo zlato rjavi. Daljši čas pečenja naredi piškote hrustjavjeje. Piškote previdno odstranite iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in jih položite na žično rešetko za hlajenje. Postrezite toplo, z vanilijevim sladoledom na vrhu.



OPOMBA: Ta recept zahteva uporabo mešalnika.

Redeči žamet piškoti

Sestavine

225 g moke
200 g svetlo rjavega sladkorja
175 g slanega masla, zmehčano
125 g koščkov bele čokolade
100 g drobnega sladkorja
25 g kakavovega prahu
1 veliko jajce
2 žlički vanilijevega izvlečka
1 žlička pecilnega praška
Kapljica rdečega barvila za živila
Vanilijev sladolep, za potrebo

Metoda

V veliki mešalni posodi stepite maslo in sladkor skupaj, dokler ne postaneta lahka in puhasta.

Jajce, vanilijev ekstrakt in barvilo združite s kremo, dokler se popolnoma ne združi. Mešanica bo videti svetlo rdeča.

Presejte moko, kakav in pecilni prašek ter premešajte. Vmešajte bele čokoladne kapljice. Predgrejte aparat za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s kuhalnim sprejem.

Na spodnjo kuhinjsko ploščo s prevleko proti sprijemanju položite kupček testa v velikosti ping-pong žoge in zaprite pokrov.

Pecite približno 5–10 minut. Predvidno odstranite piškote iz glavne enote aparata za pripravo prigrizkov in jih položite na žično mrežo za hlajenje.

Ponovite s preostalom testom.

Postrezite jih tople, prelite s sladolepom, ali pa ponovite zgornji recept, da pripravite sendvič iz piškotov in sladolepa.

Zajtrkovski mafini

Sestavine

1 Angleški muffin
1 klobasna polpetka
1 jajce
2 rezini paradiznika
1 rezina cheddar sira
Ketchup ali rjava omaka, za serviranje

Metoda

Segrejte aparat za pripravo prigrizkov.

Mafin prerežite na pol, ga položite v aparat za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov. Popecite približno 2 minuti ali dokler ne postane zlatorjav, nato ga odstranite.

Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namastite z maslom ali jih rahlo premažite s pršilom za kuhanje.

Polpeto iz klobase postavite v aparat za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov. Pecite približno 3 minute oziroma dokler polpetka iz klobase ni popolnoma pečena, nato jo odstranite. Jajce specite po želji na spodnji kuhinjski plošči. Medtem ko se jajce peče, sestavite mafin.

Postrezite s paradiznikovimi rezinami, sirom in kečcapom ali rjavo omako.

Sirni mafini

Sestavine

1 Angleški muffin
2 rezini cheddar
2 žlički masla

Metoda

Segrejte aparat za pripravo prigrizkov.

Mafin prerežite na pol in rahlo namastite zunanost, preden v mafin vstavite rezine sira. Postavite v aparat za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov.

Pecite približno 3 minute ali dokler muffin ne postane zlato rjav in sir se ne stopi, nato odstranite in postrezite.

Popečen nariban krompir

Sestavine

2 srednje velika krompirja, olupljena in naribana
1 jajce
½ čebule, drobno sesekljana
2 žlici navadne moke
½ žličke čebulnega praška
½ žličke soli
¼ žličke zdrobljenega črnega popra
Grški jogurt, za serviranje

Metoda

V veliki skledi zmešajte vse sestavine, dokler se ne povežejo.

Z zajemalko zajemite majhne porcije mešanice in jih oblikujte v ploščate polpetke. Predhodno segrejte glavno enoto aparata za pripravo prigrizkov. Kuhinjske plošče s prevleko proti sprijemanju namažite z maslom ali rahlo premažite s pršilom za kuhanje.

Z uporabo kuhinjske lopatice, odporne na toploto, previdno vstavite polpet v aparat za pripravo prigrizkov in zaprite pokrov. Pecite po eno naenkrat, dokler krompirjeve cvrtki niso zlato rjavi in hrustljavi.

Pazljivo odstranite krompirjeve cvrtke iz aparata za pripravo prigrizkov in jih položite na rešetko za ohlajenje.

Postrezite z žlico grškega jogurta.

HR | Molimo vas da zadržite upute za buduću referencu.

Njega i održavanje

Prije pokušaja čišćenja ili održavanja, isključite uređaj za pripremu grickalica iz utičnice i provjerite je li se potpuno ohladio.

KORAK 1: Obrisajte kućište uređaja za pripremu grickalica mekom, vlažnom krpom i temeljito osušite.

KORAK 2: Uklonite zapečenu hranu nanošenjem male količine tople vode pomiješane s blagim deterdžentom na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, zatim ih obrišite papirnatim ručnikom. Koristite neabrazivni čistač ako je hranu teško ukloniti.

Nikada nemojte koristiti jake ili abrazivne deterdžente ili sredstva za ribanje za čišćenje grilla, jer to može oštetiti površinu.



NAPOMENA: Uređaj za pripremu grickalica treba očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu

Prije prve uporabe

Prije povezivanja s glavnim napajanjem, očistite glavnu jedinicu uređaja za pripremu grickalica prema uputama u odjeljku pod naslovom „**Njega i održavanje**”.



NAPOMENA: Kada prvi put koristite uređaj za pripremu grickalica, može se pojaviti lagani dim ili miris. To je normalno i uskoro će nestati. Osigurajte dovoljnu ventilaciju oko uređaja za pripremu grickalica.

Korištenje uređaja za pripremu grickalica

Prije svake upotrebe pažljivo nanesite tanki sloj ulja za kuhanje na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom, utrljavajući ga papirnatim ručnikom. To će pomoći da se produži vijek trajanja neljepljivog premaza i sprječati lijepljenje grickalice.

KORAK 1: Pripremite tijesto.

KORAK 2: Priključite uređaj za pripremu grickalica na glavno napajanje i uključite ga. Indikatorska lampica će zasvijetliti crveno, što signalizira da je uređaj za pripremu grickalica uključen i da se zagrijava.

KORAK 3: Zagrijte uređaj za pripremu grickalica otprilike 2 minute. Indikatorska lampica će se ugastiti kada se postigne potrebna temperatura.

KORAK 4: Pažljivo otvorite poklopac koristeći rukavice otporne na toplinu.

KORAK 5: Uljite malo tijesta u centar donje ploče za kuhanje s neljepljivim premazom i zatim pažljivo zatvorite poklopac. Kako biste izbjegli prolijevanje, polako ulijte malu količinu tijesta u centar ploče i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije nego što dodate još.

KORAK 6: Kuhajte otprilike 6–10 minuta ili dok ne postanu zlatno smeđe; povremeno provjeravajte pažljivo otvarajući poklopac koristeći rukavice otporne na toplinu. Izbjegavajte otvaranje uređaja za pripremu grickalica prije 4 minute kuhanja, jer će to sprječiti dizanje grickalice. Ako je potrebno, grickalice se mogu kuhati još neko vrijeme, dok ne budu smeđe prema želji.

KORAK 7: Nakon što je kuhanje završeno, koristite rukavice otporne na toplinu za pažljivo otvaranje poklopca, a zatim izvadite grickalica s plastičnom ili drvenom lopaticom otpornom na toplinu.

Kada pripremate više serija, zatvorite poklopac nakon uklanjanja svake serije kako biste održali toplinu.

KORAK 8: Isključite i odspojite glavnu jedinicu uređaja za pripremu grickalica iz napajanja. Ostavite poklopac otvorenim i pričekajte da se ohladi.



NAPOMENA: Nemojte pretjerano puniti ploče za kuhanje s neljepljivim premazom; tijesto će se proširiti tijekom kuhanja. Preporučuje se popuniti do ¾. Uvijek prethodno zagrijte ploče za kuhanje s neljepljivim premazom prije nego što počnete kuhati. Tijekom uporabe indikatorska lampica će se uključivati i isključivati kako bi pokazala da uređaj za pripremu grickalica održava temperaturu.



OPREZ: Budite oprezni tijekom kuhanja; uređaj za pripremu grickalica će ispuštati paru.



UPOZORENJE: Glavna jedinica uređaja za pripremu grickalica i ploče za kuhanje postaju vrlo vrući tijekom upotrebe; uvijek koristite rukavice koje su otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.

Savjeti i trikovi

1. Izbjegnite prolijevanje dodavanjem sastojaka u središte svake udubine.
2. Ako koristite tijesto, polako ulijte malu količinu na ploče za kuhanje s neljepljivim premazom i pričekajte da se ravnomjerno rasporedi prije dodavanja više, kako biste izbjegli rizik preljevanja.
3. Prosjavanje suhih sastojaka, poput brašna, pomoći će u postizanju glatke konzistencije i izbjegavanju grudica.
4. Izbjegavajte otvaranje uređaja za pripremu grickalica tijekom kuhanja, jer će to omogućiti izlazak topline i sprječiti nastanak mjehurica.
5. Najbolji pokazatelj kada su grickalice spremne je kada para prestane izlaziti iz uređaja za pripremu grickalica.
6. Uvijek koristite maslac ili ulje za kuhanje kako biste pripremili ploče za kuhanje s neljepljivim premazom. To će ne samo pomoći u zaštiti neljepljivog premaza, već će također olakšati uklanjanje kuhanih grickalica.
7. Korištenje plastičnih ili drvenih pribora otpornih na toplinu pomoći će u zaštiti neljepljivog premaza.
8. Kako biste uštedjeli vrijeme prilikom korištenja uređaja za pripremu grickalica, unaprijed pripremite sastojke i mješavine.

Skladištenje

Provjerite je li uređaj za pripremu grickalica hladan, čist i suh prije nego ga spremite na hladno i suho mjesto.

Nikada nemojte čvrsto omotati kabel oko uređaja za pripremu grickalica; omotajte ga labavo kako biste izbjegli oštećenja.

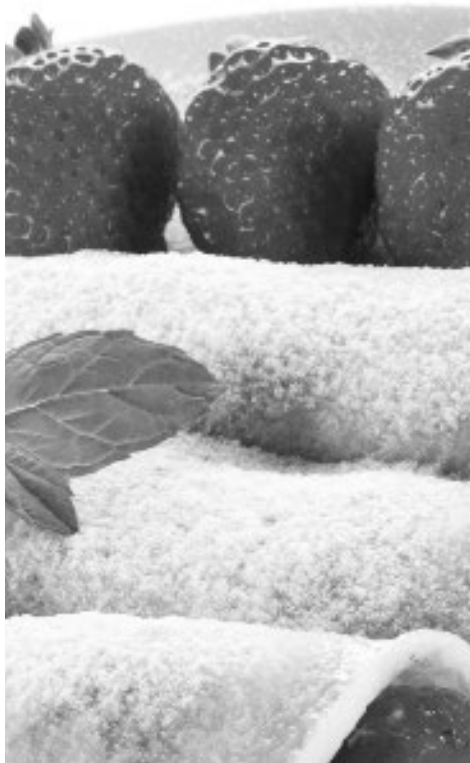
Specifikacije

Šifra proizvoda: EK4215

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 550 W

RECEPTI



Recepti

Obične palačinke

Sastojci (za 8 palačinki)

120 g običnog brašna

1 jaje

240 ml mlijeka

2 žlice biljnog ulja ili maslaca, rastopljeno

1 žlica šećera

2 žličice praška za pecivo

¼ žličice soli

Postupak

Prosjite brašno, šećer, prašak za pecivo i sol u veliku zdjelu.

U zasebnoj zdjeli umutite jaje, mlijeko i rastopljeni maslac.

Dodajte mokre sastojke suhim sastojcima i miješajte dok ne postane glatko.

Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje.

Pažljivo dodajte 60 ml tijesta u uređaj za pripremu grickalica i zatvorite poklopac.

Kuhajte otprilike 5 minuta ili dok palačinka ne postane zlatno smeđa i mekana na dodir.

Pažljivo izvadite palačinku iz glavne jedinice uređaja za pripremu grickalica i stavite je na rešetku za hlađenje.

Ponovite s preostalim tijestom.

Poslužite s dodacima po želji.

Palačinke s bananom i čokoladom

Sastojci

65 g običnog brašna

1 banana, zgnječena

1 jaje

60 ml mlijeka, ili više ako je potrebno

2 žlice otopljenog maslaca

2 žlice šećera

2 žlice nezasladenog kakaa

1 čajna žličica ekstrakta vanilije

1 čajna žličica sode bikarbone

¼ žličice soli

Čokoladni sirup, za posluživanje

Postupak

Prosjite brašno, šećer, prašak za pecivo i sol u veliku zdjelu.

U zasebnoj zdjeli umutite zajedno jaje, bananu i rastopljeni maslac.

Dodajte mokre sastojke suhim sastojcima, zatim umiješajte željenu količinu mlijeka i miješajte dok smjesa ne postane glatka.

Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje.

Pažljivo dodajte 60 ml tijesta u uređaj za pripremu grickalica i zatvorite poklopac.

Kuhajte otprilike 5 minuta ili dok palačinka ne postane zlatno smeđa i mekana na dodir.

Pažljivo izvadite palačinku iz glavne jedinice uređaja za pripremu grickalica i stavite je na rešetku za hlađenje.

Ponovite s preostalim tijestom.

Poslužite preliveno čokoladnim sirupom.

Palačinke s bananom i špinatom

Sastojci

60 g heljdino brašno

25 g miadog špinata

4 jaja

2 zrele banane

125 ml mlijeka (ili biljne alternative za mlijeko)

1 žličica praška za pecivo

Postupak



NAPOMENA: Za ovaj recept potrebno je koristiti blender.

Pomoću blendera pomiješajte jaja, banane, mlijeko i špinat dok se ne sjedine u potpunosti. Dodajte suhe sastojke u blender i miješajte dok se dodatno ne sjedine; smjesa treba biti glatka.

Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Pažljivo i polako ulijte 60 ml smjese u središte donje ploče za kuhanje s neljepljivim premazom i zatvorite poklopac. Pecite palačinku približno 3 minute.

Pažljivo izvadite palačinku iz glavne jedinice uređaja za pripremu grickalica i stavite je na rešetku za hlađenje.

Ponovite s preostalim tijestom.

Poslužite s preljevima po želji ili koristeći prijedloge u nastavku.

Prijedlozi za preljeve

Obični, nezasladeni jogurt

Čisti javorov sirup ili med

Miješane bobice

Miješane sjemenke

Soufflé palačinke

Sastojci

- 2 velika jaja, odvojena
- 2 žlice brašna s praškom za pecivo
- 2 žlice zlatnog sitnog mljevenog šećera
- 2 žlice mlijeka
- 1 žlica biljnog ulja
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije

Postupak

U velikoj zdjeli izmiješajte bjelanjke i 1 žlicu šećera dok smjesa ne očvrstne. U zasebnoj zdjeli izmiješajte žumanjke, preostali šećer i ekstrakt vanilije dok ne nastane bijeda, pjenasta smjesa. Polako umiješajte mlijeko i brašno dok se sastoji ne sjedine. Pažljivo umiješajte smjesu bjelanjaka koristeći silikonsku lopaticu. Pazite da tijekom cijelog recepta nastavite savijati smjesu kako bi ostala lagana i prozračna. Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje. Kad se zagrije, pažljivo ulijte 60 ml tijesta u sredinu donje ploče za kuhanje i zatvorite poklopac. Kuhajte otprilike 5–6 minuta ili dok palačinka ne postane zlatnosmeđa i mekana na dodir. Ponovite s preostalim tijestom. Poslužite s dodacima po želji.

Čokoladni brownie kolačići

Sastojci

- 400 g sitnog šećera
- 250 g običnog brašna
- 85 g kakao praha
- 4 jaja
- 125 ml biljnog ulja
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 2 žličice soli
- Sladoled od vanilije, za posluživanje

Postupak

U velikoj zdjeli pomiješajte kakao u prahu, fini šećer i biljno ulje. Dodajte jaja jedno po jedno i dobro izmiješajte. Umiješajte ekstrakt vanilije. Prosijte brašno, prašak za pecivo i sol u smjesu kakao. Miješajte dok se ne formira tijesto. Ostavite tijesto da se hladi najmanje 4 sata. Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje. Pažljivo stavite kuglicu tijesta veličine ping-pong loptice na donju ploču za kuhanje i zatvorite poklopac. Kuhajte približno 5–10 minuta. Duže vrijeme kuhanja daje hrskavije kolačiće. Pažljivo izvadite kolačiće iz uređaja za pripremu grickalica i stavite ga na žičanu rešetku za hlađenje. Ponovite s preostalim tijestom. Poslužite toplo, prelijte sladoledom ili ponovite gornji recept kako biste napravili sendvič od kolačića sa sladoledom!

Kolačići s čokoladnim komadićima

Sastojci

- 125 g običnog brašna
- 100 g svjetlosmeđeg mekanog šećera
- 100 g čokoladnih komadića
- 37,5 g neslanog maslaca, omeškano
- 1 veliko jaje, razmućeno
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
- 1 žličica praška za pecivo
- ½ žličice soli
- Sladoled od vanilije, za posluživanje

Postupak

U velikoj zdjeli pjenasto izmiješajte maslac i šećer dok smjesa ne postane svijetla i pahuljasta. Dodajte jaje i vaniliju te miješajte dok se dobro ne sjedine. Prosijte brašno, prašak za pecivo i sol u smjesu i miješajte dok ne postane glatko. Umiješajte komadiće čokolade koristeći drvenu žlicu ili silikonsku lopaticu. Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje. Stavite kuglicu tijesta veličine ping-pong loptice u uređaj za pripremu grickalica i zatvorite poklopac. Kuhajte otprilike 6–10 minuta, ili dok keksi ne postanu zlatno smeđi. Dulje vrijeme kuhanja proizvodi hrskavije kekse. Pažljivo izvadite kekse iz uređaja za pripremu grickalica i stavite ih na rešetku za hlađenje. Poslužite toplo, prekriveno sladoledom od vanilije.

Keksi od crvenog baršuna

Sastojci

- 225 g brašna
- 200 g svjetlosmeđeg šećera
- 175 g posojenog maslaca, omeškano
- 125 g bijelih komadića čokolade
- 100 g sitnog šećera
- 25 g kakao praha
- 1 veliko jaje
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 1 žličica praška za pecivo
- Kap crvene jestive boje
- Sladoled od vanilije, za posluživanje

Postupak

U velikoj posudi za miješanje, kremasto umutite maslac i šećer dok ne postanu svijetli i pjenasti. Dodajte jaje, ekstrakt vanilije i boju za hranu u kremastu smjesu dok se potpuno ne sjedine. Smjesa će izgledati jarko crveno. Prosijte brašno, kakao i prašak za pecivo i pomiješajte. Umiješajte bijele čokoladne komadiće. Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Namažite ploče za kuhanje s neljepljivim premazom maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje. Stavite kuglu tijesta veličine ping-pong loptice na donju ploču za kuhanje i zatvorite poklopac. Kuhajte otprilike 5–10 minuta. Pažljivo izvadite kolačiće iz uređaja za pripremu grickalica i stavite ih na žičanu rešetku za hlađenje. Ponovite s preostalim tijestom. Poslužite toplo, prekriveno sladoledom ili ponovite gore navedeni recept kako biste napravili sendvič s keksom i sladoledom.

Muffini za doručak

Sastojci

- 1 engleski muffin
- 1 okrugla pljeskavica od kobasice
- 1 jaje
- 2 kriške rajčice
- 1 kriška cheddara
- Kečap ili smeđi umak, za posluživanje

Postupak

Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Prepolovite muffin, stavite ga u uređaj za pripremu grickalica i zatvorite poklopac. Tostirajte otprilike 2 minute ili dok ne postane zlatno smeđe boje, a zatim izvadite. Namastite ploče za kuhanje maslacem ili lagano premažite sprejem za kuhanje. Stavite pljeskavicu od kobasice u glavnu jedinicu uređaja za pripremu grickalica i zatvorite poklopac. Kuhajte otprilike 3 minute ili dok pljeskavica od kobasice ne bude potpuno kuhana, a zatim izvadite. Skuhajte jaje prema želji na donjoj ploči za kuhanje. Dok se jaje kuha, sastavite muffin. Poslužite s kriškama rajčice, sirom i kečapom ili smeđim umakom.

Mafini sa sirom

Sastojci

- 1 engleski muffin
- 2 kriške cheddara sira
- 2 žličice maslaca

Postupak

Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Prepolovite muffin i lagano premažite vanjsku stranu maslacem prije nego što umetnete kriške sira u muffin. Stavite u uređaj za pripremu grickalica i zatvorite poklopac. Tostirajte cca 3 minute ili dok muffin ne poprimi zlatnosmeđu boju i sir se ne rastopi, zatim uklonite i poslužite.

Pogačice od krumpira

Sastojci

- 2 srednja krumpira, oguljena i naribana
- 1 jaje
- ½ luka, sitno nasjeckano
- 2 žlice običnog brašna
- ½ žličice luka u prahu
- ½ žličice soli
- ¼ žličice grubo mljevenog crnog papra
- Grčki jogurt, za posluživanje

Postupak

U velikoj posudi izmiješajte sve sastojke dok se dobro ne sjedine. Izvadite male dijelove smjese i oblikujte ih u ravne pljeskavice. Zagrijte uređaj za pripremu grickalica. Ploče za kuhanje premažite maslacem ili lagano poprskajte sprejem za kuhanje. Koristite lopaticu otpornu na toplinu, pažljivo stavite pogačicu u Glavnu jedinicu uređaja za pripremu grickalica i zatvorite poklopac. Pecite jedan po jedan dok pogačice od krumpira ne postanu zlatno smeđi i hrskavi. Pažljivo izvadite hash browns iz uređaja za pripremu grickalica i stavite ih na žičanu rešetku za hlađenje. Poslužite s malo grčkog jogurta.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдеща справка.

Грижи и поддръжка

Преди да започнете почистване или поддръжка, изключете мини уреда за закуски от електрозахранването и проверете дали е напълно изстинал.

СТЪПКА 1: Избършете корпус на мини уреда за закуски с мека, влажна кърпа и подсушете обстойно.

СТЪПКА 2: Отстранете загряла храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек препарат, върху плочите за готвене с незалепащо покритие, след което ги избършете с хартиена кърпа. Използвайте небразивна гъба, ако храната е трудно да се премахне.

Никога не използвайте груби или абразивни почистващи препарати или гъби за почистване на плочата, тъй като това може да повреди повърхността.



ЗАБЕЛЕЖКА: Мини уред за закуски трябва да се почиства след всяка употреба.

Инструкции за употреба Преди първата употреба

Преди да свържете към мрежово захранване, почистете мини уреда за закуски, следвайки инструкциите в раздела, озаглавен „Грижа и поддръжка“.



ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате мини уреда за закуски за първи път, е възможно да се освободи лек дим или миризма. Това е нормално и скоро ще изчезне. Осигурете достатъчна вентилация около мини уреда за закуски.

Използване на мини уреда за закуски

Преди всяка употреба, внимателно нанесайте тънък слой готварско масло върху плочите за готвене с незалепващо покритие, като го втривате с хартиена кърпа. Това ще помогне да се удължи животът на незалепващото покритие и да предотврати залепването на закуската.

СТЪПКА 1: Подгответе тестото.

СТЪПКА 2: Включете мини уреда за закуски в електрическата мрежа и го пуснете. Индикаторната светлина ще светне в червено, което означава, че мини уредът за закуски е включен и се загрева.

СТЪПКА 3: Загрейте мини уреда за закуски за приблизително 2 минути. Индикаторната светлина ще изгасне, когато се достигне необходимата температура.

СТЪПКА 4: Внимателно отворете капака, използвайки термоустойчиви ръкавици за дурна.

СТЪПКА 5: Налейте част от тестото в центъра на долната плоча за готвене с незалепващо покритие и след това внимателно затворете капака. За да избегнете разливи, бавно налейте малко количество от тестото в центъра на плочата и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите още.

СТЪПКА 6: Гответе приблизително 6–10 минути или докато станат златисто кафяви; проверявайте периодично, като внимателно отворете капака, използвайки термоустойчиви ръкавици. Избягвайте да отваряте мини уреда за закуски преди изтичането на 4 минути от готвенето, тъй като това ще попречи на закуската да се надигне. Ако е необходимо, закуски могат да се готвят още малко, докато станат достатъчно кафяви според предпочитанията.

СТЪПКА 7: След като готвенето е завършено, използвайте термоустойчиви ръкавици, за да отворите внимателно капака и след това извадете закуската с термоустойчива пластмасова или дървена шпатула.

Когато приготвите няколко партиди, затворяйте капака след изваждане на всяка партида, за да запазите топлината.

СТЪПКА 8: Изключете мини уреда за закуски от електрическата мрежа. Оставете капака отворен и оставете уреда да се охлади.



ЗАБЕЛЕЖКА: Не преплътайте плочите за готвене с незалепващо покритие; тестото ще се разшири по време на готвене. Препоръчително е да напълните до $\frac{2}{3}$. Винаги загревайте плочите за готвене с незалепващо покритие преди да започнете да готвите. По време на употреба индикаторната светлина ще се включва и изключва, за да покаже, че мини уреда за закуски поддържа температурата.



ВНИМАНИЕ: Внимавайте по време на готвене; мини уредът за закуски ще издава пара.



ВНИМАНИЕ: Мини уредът за закуски и плочите за готвене с незалепващо покритие стават много горещи по време на употреба; винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, за да избегнете нараняване.

Подсказки и съвети

- Избягвайте разливане, като добавяте съставките в центъра на всяко отделение.
- Ако използвате тесто, бавно изсипете малко количество върху плочите за готвене с незалепващо покритие и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите още, за да избегнете риска от преплътане.
- Пресяването на сухи съставки, като брашно, ще помогне за получаване на гладка консистенция и избягване на бучки.
- Избягвайте да отваряте ек4215 - мини уред за закуски по време на готвене, тъй като това ще позволи на топлината да излезе и ще предотврати образуването на мехурчета.
- Най-добрият индикатор, че закуските са готови, е когато парата спре да излиза от мини уреда за закуски.
- Винаги използвайте масло или олио за предварително обработване на плочите за готвене с незалепващо покритие. Това не само ще помогне за предпазване на незалепващото покритие, но и ще улесни премахването на готовите закуски.
- Използването на термоустойчиви пластмасови или дървени прибори ще помогне за защита на незалепващото покритие.
- За да спестите време при използването на мини уред за закуски, подгответе съставките и смесите предварително.

Съхранение

Проверете дали мини уред за закуски е изстинал, чист и сух, преди да го съхранявате на хладно и сухо място. Никога не уивайте захранващия кабел плътно около мини уреда за закуски; уивайте го слабово, за да избегнете повреда.

Спецификации

Код на продукта: EK4215
Вход: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Изход: 550 W

Рецепти



Обикновени палачинки

Съставки (за 8 палачинки)

120 г обикновено брашно
1 яйце
240 мл мляко
2 с.л. растително масло или масло, разтопено
1 с.л. захар
2 ч.л. бакпулвер
¼ ч.л. сол

Метод

Пресейте брашното, захарта, бакпулвера и солта в голяма купа.
В отделна купа, разбийте заедно яйцето, млякото и разтопеното масло.
Добавете мокрите съставки към сухите съставки и разбъркайте до гладкост.
Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напръскайте с готварски спрей.
Внимателно добавете 60 мл тесто към мини уреда за закуски и затворете капака.
Гответе за приблизително 5 минути или докато палачинката е златистокафява и мека на допир.
Внимателно извадете палачинката от мини уреда за закуски и я поставете върху решетка за охлаждане.
Повторете с останалото тесто.
Сервирайте с желаните топинги.

Бананови шоколадови палачинки

Съставки

65 г бяло брашно
1 банан, намачкан
1 яйце
60 ml мляко, или повече, ако желаете
2 супени лъжици разтопено масло
2 супени лъжици захар
2 супени лъжици неподсладено какао
1 чаена лъжичка ванилов екстракт
1 чаена лъжичка сода за хляб
¼ ч.л. сол
Шоколадов сироп, за сервиране

Метод

Пресейте брашното, захарта, бакпулвера и солта в голяма купа.
В отделна купа разбийте яйцето, банана и разтопеното масло.
Добавете мокрите съставки към сухите съставки, след това разбъркайте желаното количество мляко и разбъркайте до гладкост.
Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напръскайте с готварски спрей.
Внимателно добавете 60 мл тесто към мини уреда за закуски и затворете капака.
Гответе за приблизително 5 минути или докато палачинката е златистокафява и мека на допир.
Внимателно извадете палачинката от мини уреда за закуски и я поставете върху решетка за охлаждане.
Повторете с останалото тесто.
Сервирайте, полети с шоколадов сироп.

Палачинки с банан и спанак

Съставки

60 г брашно от елда
25 г бейби спанак
4 яйца
2 узрели банана
125 ml мляко (или алтернатива на растителна основа)
1 ч.л. бакпулвер

Метод



ЗАБЕЛЕЖКА: Тази рецепта изисква използването на блендер.

Като използвате блендер, смесете яйцата, бананите, млякото и спанака, докато се комбинират напълно.
Добавете сухите съставки към блендера и смесвайте, докато се комбинират напълно; сместа трябва да бъде гладка.
Предварително загрейте мини уреда за закуски. Внимателно изсипете 60 ml тесто бавно в центъра на долната плоча за готвене и затворете капака. Гответе палачинката за около 3 минути.
Внимателно извадете палачинката от мини уреда за закуски и я поставете върху решетка за охлаждане.
Повторете с останалото тесто.
Сервирайте с предпочитаните гарнитури или използвайте предложенията по-долу.
Препоръки за добавки
Обикновено, неподсладено кисело мляко
Чист кленов сироп или мед
Смесени горски плодове
Смесени семена

Суфле палачинки

Съставки

2 големи яйца, разделени
2 супени лъжици брашно с набухвател
2 супени лъжици златна фина захар
2 супени лъжици мляко
1 супена лъжица растително масло
1 чаена лъжичка ванилов екстракт

Метод

В голяма купа разбийте белтъците и 1 с.л. захар, докато сместа се втвърди.
В отделна купа разбийте жълтъците, останалата захар и ванилията, докато се образува светла, пенлива смес.
Бавно прибавяте млякото и брашното, докато съставките се смесят. Внимателно добавете сместа от белтъци, използвайки силиконова шпатула. Уверете се, че продължавате да разбърквате сместа през цялата рецепта, за да остане лека и въздушна.
Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напръскайте с готварски спрей.
След като се загрее, внимателно изсипете 60 ml тесто в средата на долната плоча за готвене и затворете капака.
Гответе за около 5–6 минути или докато палачинката стане златисто кафява и мека на допир.
Повторете с останалото тесто.
Сервирайте с желаните топинги.

Шоколадови бисквити браун

Съставки

400 г фина захар
250 г обикновено брашно
85 г какао на прах
4 яйца
125 ml растително масло
2 ч.л. екстракт от ванилия
2 ч.л. сол
Ванилов сладолед, за сервиране

Метод

В голяма купа комбинирайте какаовия прах, пудрата захар и растителното олио.
Разбийте яйцата едно по едно и разбъркайте добре. Добавете екстракта от ванилия. Пресейте брашното, бакпулвера и солта в какаовата смес.
Смесете заедно до образуване на тесто.
Оставете тестото да се охлади за поне 4 часа.
Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напръскайте с готварски спрей.
Внимателно поставете тесто с размер на топка за пииг-понг върху плочата за готвене отдолу и затворете капака.
Гответе за приблизително 5–10 минути. По-дългото време за готвене води до по-хрупкави бисквити.
Внимателно извадете бисквитката от основния корпус на мини уреда за закуски и я поставете върху метална стойка за охлаждане.
Повторете с останалото тесто.
Сервирайте топли, гарнирани със сладолед или повторете горната рецепта, за да създадете сладоледен сандвич с бисквити!

Бисквитки с шоколадови парченца

Съставки

125 г обикновено брашно
100 g светлокфява мека захар
100 g шоколадови парченца
37.5 g несолено масло, омекотено
1 голямо яйце, разбито
1 чаена лъжичка ванилов екстракт
1 ч.л. бакпулвер
½ ч.л. сол
Ванилов сладолед, за сервиране

Метод

В голяма купа разбийте маслото и захарта заедно на крем, докато станат светли и пухкави.
Добавете яйцето и ванилията и разбийте, докато всичко се смеси добре.
Пресейте брашното, бакпулвера и солта в сместа и разбъркайте, докато стане гладка.
Прибавяте шоколадовите парченца, като използвате дървена лъжичка или силиконова шпатула.
Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напръскайте с готварски спрей.
Поставете топка тесто с размер на пииг-понг в основния корпус на мини уреда за закуски и затворете капака.
Гответе за приблизително 6–10 минути или докато сладките станат златисто кафяви. По-дългото време за готвене води до по-хрупкави сладки.
Внимателно извадете сладките от мини уред за закуски и ги поставете върху скара за охлаждане.
Сервирайте топли, гарнирани с ванилов сладолед.

Бисквиты „червено кадифе“

Съставки

225 г брашно
200 г светлоккафява захар
175 г солено масло, омеколено
125 г бели шоколадови парченца
100 г фина захар
25 г какао на прах
1 голямо яйце
2 ч.л. екстракт от ванилия
1 ч.л. бакпулвер
Капка червена хранителна боя
Ванилов сладолед, за сервиране

Метод

В голяма купа за смесване разбийте маслото и захарта заедно, докато станат леки и пухкави.

Добавете яйцето, ваниловия екстракт и хранителния оцветител към сместа с разбито масло и захар и разбъркайте, докато всичко се смеси напълно. Сместа ще изглежда ярко червена.

Пресейте брашното, какаото и бакпулвера и ги разбъркайте заедно. Внимателно добавете белия шоколад на чипс, като го размесите с останалата смес.

Загрейте мини уреда за закуски предварително. Намажете плочи за готвене с незалепащо покритие с масло или леко напърскайте с готварски спрей.

Поставете топка тесто с размерите на топка за пинг-понг върху долната плоча за готвене с незалепащо покритие и затворете капака.

Гответе приблизително 5–10 минути. Внимателно извадете бисквитите от основен корпус на мини уреда за закуски и ги поставете върху решетка за охлаждане.

Потворете с останалото тесто.

Сервирайте тогли, гарнирани със сладолед, или повторете горната рецепта, за да пригответе сандвич-бисквита със сладолед.

Мъфини за закуска

Съставки

1 английски мъфин
1 наденичено кюфте
1 яйце
2 резена домат
1 резен чедър
Кетчуп или кафяв сос, за сервиране

Метод

Предварително загрейте мини уреда за закуски.

Разрежете мъфина на половина, след което го поставете в мини уреда за закуски и затворете капака. Запечете за около 2 минути или докато придобие златист цвят и след това извадете.

Намажете плочите за готвене с масло или леко напърскайте с олио за готвене.

Поставете кюфето от наденица в основен корпус на мини уреда за закуски и затворете капака. Гответе за приблизително 3 минути или докато кюфето от наденица е напълно стrogено и след това го извадете.

Гответе яйцето по желание върху долната плоча за готвене. Докато яйцето се готви, сглобете мъфина.

Сервирайте с резени домати, сирене и кетчуп или кафяв сос.

Кашкавалени мъфини

Съставки

1 английски мъфин
2 резена чедър
2 ч.л. масло

Метод

Предварително загрейте мини уреда за закуски.

Разрежете мъфина наполовина и леко намажете външната страна с масло, преди да поставите резените сирене във мъфина.

Поставете в основния корпус на мини уреда за закуски и затворете капака.

Печете за приблизително 3 минути или докато мъфинът стане златисто кафяв и сиренето се разтопи, след което извадете и сервирайте.

Картофени кюфчета

Съставки

2 средни картофа, обелени и настъргани
1 яйце
½ лук, ситно нарязан
2 с.л. обикновено брашно
½ ч.л. лук на прах
½ ч.л. сол
¼ ч.л. накълцан черен пипер
Гръцко кисело мляко, за сервиране

Метод

В голяма купа, смесете всички съставки заедно, докато се комбинират.

Вземете малки порции от сместа и оформете плоски кюфчета.

Предварително загрейте основен корпус на мини уреда за закуски. Намажете плочите за готвене с масло или леко напърскайте с маслен спрей.

С помощта на термоустойчива шпатула внимателно поставете една питка в основен корпус на мини уреда за закуски и затворете капака. Гответе по една питка наведнъж, докато картофените рещи станат златистокафяви и хрупкави. Внимателно извадете шахрауните от мини уреда за закуски и ги поставете върху телена поставка за охлаждане.

Сервирайте с порция гръцки йогурт.

LTI Prašome išsaugoti instrukcijas ateiciai.

Priežiūra ir techninė priežiūra

Prieš bandant atlikti valymą ar priežiūrą, atjunkite užkandžių gaminimo įrenginį nuo elektros tinklo ir patikrinkite, ar jis visiškai atvėsus.

1 ŽINGSNIS: Nuvalykite užkandžių gaminimo įrenginio korpusą minkštu, drėgnu skudurėliu ir kruopščiai nusauskinkite.

2 ŽINGSNIS: Pašalinkite pridėjus maistą užtepdami nedidelį kiekį šilto vandens, sumaišyto su silpnu plovikliu, ant kepimo plokščių su nelimpančia danga, tada nuvalykite jas popieriniu rankšluosčiu. Jei maistas sunku pašalinti, naudokite neabrazyvinę valymo priemonę. Niekada nenaudokite stiprių ar abrazyvinių valiklių ar šveistikų grilui valyti, nes tai gali pažeisti paviršius.



PASTABA: Užkandžių gaminimo įrenginį reikia valyti po kiekvieno naudojimo.

Naudojimo instrukcijos

Prieš pirmą naudojimą

Prieš prijungdami prie tinklo maitinimo šaltinio, išvalykite užkandžių gaminimo įrenginį pagal skyriaus „Priežiūra ir valymas“ pateiktas instrukcijas.



PASTABA: Pirmą kartą naudojant užkandžių gaminimo įrenginį, gali pasirodyti nedidelis dūmų kiekis arba kvapas. Tai yra normalu ir greitai praeis. Užtikrinkite pakankamą ventiliaciją aplink užkandžių gaminimo įrenginį.

Naudojimasis užkandžių gaminimo įrenginiu

Prieš kiekvieną naudojimą atsargiai užtepkite ploną sluoksnį maistinio aliejaus ant kepimo plokščių su nelimpančia danga. Įtrinkite į popierine servetėle. Tai padės praliginti nelimpančios dangos tarnavimo laiką ir užkirs kelią užkandžių prilipimui.

1 ŽINGSNIS: Paruoškite tešlą.

2 ŽINGSNIS: Įjunkite ir įjungti užkandžių gaminimo įrenginį pagrindinėje elektros tiekimo sistemoje. Indikatoriaus lemputė užsidegs raudonai, tai rodo, kad užkandžių gaminimo įrenginys jungtas ir šyla.

3 ŽINGSNIS: Įkaitinkite užkandžių gaminimo įrenginį apie 2 minutes, kai pasiekiamo reikiama temperatūra, indikatoriaus lemputė išsijungs.

4 ŽINGSNIS: Atsargiai atidarykite dangtį naudodami karščiui atsparias orkaitės pirštines. **5 ŽINGSNIS:** Įpilkite truputį tešlos į apatinės kepimo plokštės su nelimpančia dangą centrą ir atsargiai uždarykite dangtį. Kad nesudarytų išsiliejimai, lėtai supilkite nedidelį kiekį tešlos į plokštės centrą ir palaukite, kol ji tolygiai pasiskirsčius, prieš pridėdami daugiau.

6 ŽINGSNIS: Kepkite apie 6–10 minučių arba kol taps auksinės rudos spalvos; periodiškai tikrinkite, atsargiai atidarydami dangtį, naudodami karščiui atsparias pirštines. Venkite atidaryti užkandžių gaminimo įrenginį per pirmas 4 kepimo minutes, nes tai neleis užkandžių kilti. Jei reikia, užkandžiai gali būti kepami šiek tiek ilgiau, kol pasiekia norimą rudumo lygį.

7 ŽINGSNIS: Baigus gaminti, naudokite karščiui atsparias orkaitės pirštines, kad atsargiai atidarytumėte dangtį, o tada išimkite užkandį naudodami karščiui atsparią plastikinę arba karščiui atsparią medinę mentele.

Kuriant kelias partijas, uždarykite dangtį pašalinę kiekvieną partiją, kad išlaikytumėte šilumą.

8 ŽINGSNIS: Išjunkite ir atjunkite užkandžių gaminimo įrenginį nuo elektros tinklo. Paikinkite dangtį atidarytą ir leiskite atvėsti.



PASTABA: Nepilkite per daug tešlos ant kepimo plokštės su nelimpančia danga; tešla išsiplės kepat. Rekomenduojama užpildyti ⅔. Visada iš anksto įkaitinkite kepimo plokštės su nelimpančia dangą prieš pradėdami gaminti. Naudojimo metu indikatoriaus lemputė periodiškai išsijungs ir išsijungs, rodančia, kad užkandžių gaminimo įrenginys palaiko temperatūrą.



ATSARGIAI: Būkite atsargūs gamindami; užkandžių gaminimo įrenginys leis garus.



ĮSPĖJIMAS: Užkandžių gaminimo įrenginys ir kepimo plokštės naudojimo metu tampa labai karštos; visada naudokite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

Patarimai ir gudrybės

1. Venkite išsiliejimų, dėdami ingredientus į kiekvienos formelės centrą.
2. Jei naudojate tešlą, lėtai supilkite nedidelį kiekį į kepimo plokštės su nelimpančia dangą ir palaukite, kol ji tolygiai pasiskirsčius, prieš pridėdami daugiau, kad išvengtumėte persilpydimo pavojaus.
3. Sijojant sausius ingredientus, tokius kaip miltai, bus išgauta lygi konsistencija ir išvengiama gumulėlių.
4. Venkite atidaryti užkandžių gaminimo įrenginį kepimo metu, nes tai leis šilumai ištrūkti ir neleis susidaryti burbulams.
5. Geriausias rodiklis, kada užkandžiai yra pasirengę, yra tada, kai garai nustoja sklisti iš užkandžių gaminimo įrenginio.

- Naudokite sviestą arba aliejų, kad paruošumėte kepimo plokštes su nelimpančia danga naudojimui. Tai ne tik padės apsaugoti nelimpančią dangą, bet ir palengvins iškeptų užkandžių išėmimą.
- Naudojant šilumai atsparius plastikinius arba medinius įrankius bus lengviau apsaugoti nelimpančią dangą.
- Norėdami sutaupyti laiko, naudojant užkandžių gaminimo įrenginį, gerai iš anksto paruoškite ingredientus ir mišinius.

Laikymas

Įsitikinkite, kad užkandžių gaminimo įrenginys yra atvėšęs, švarus ir sausas, prieš laikydami jį vėsoje, sausoje vietoje. Niekada nevytiokite laido sandariai aplink užkandžių gaminimo įrenginį; vytiokite jį laisvai, kad išvengtumėte pažeidimų.

Techninės specifikacijos

Produkto kodas: EK4215
 Vestis: 220–240 V ~ 50–60 Hz
 Galia: 550 W

RECEPTAI



Paprasti blynai

Ingredientai (pagamina 8 blynus)

120 g paprastų miltų
 1 kiaušinis
 240 ml pieno
 2 šaukštai augalinio aliejaus arba sviesto, ištirpinto
 1 šaukštas cukraus
 2 šaukšteliai kepimo miltelių
 ¼ arbatinio šaukštelio druskos

Metodas

Persijokite miltus, cukrų, kepimo miltelius ir druską į didelį dubenį. Atskirame dubenyje išplakite kiaušinį, pieną ir ištirpintą sviestą. Įdėkite drėgnus ingredientus į sausus ingredientus ir maišykite, kol masė taps vientisa. Įkaitinkite užkandžių gaminimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu. Atsargiai įpilkite 60 ml tešlos į užkandžių gaminimo įrenginį ir uždarykite dangtį. Kepkite maždaug 5 minutes arba kol blynas bus auksinės rudos spalvos ir minkštas palietus. Atsargiai išimkite blyną iš užkandžių gaminimo įrenginio ir padėkite ant vielinio vėsinimo stovo. Pakartokite su likusia tešla. Patiekite uždėdami norimus priedus.

Bananiniai šokoladiniai blynai

Ingredientai

65 g paprastų miltų
 1 sutrintas bananas
 1 kiaušinis
 60 ml pieno, arba daugiau, jei pageidaujama
 2 valg. š. ištirpinto sviesto
 2 valg. š. cukraus
 2 valg. š. nesaldintos kakavos
 1 arb. š. vanilės ekstrakto
 1 arb. š. kepimo sodos
 ¼ arbatinio šaukštelio druskos
 Šokoladinis sirupas, patiekimui

Metodas

Persijokite miltus, cukrų, kepimo miltelius ir druską į didelį dubenį. Atskiram dubenyje išplakite kiaušinį, bananą ir ištirpintą sviestą. Į sausus sudedamąsias dalis pridėkite drėgnas sudedamąsias dalis, tada įmaišykite reikiamą kiekį pieno ir maišykite, kol gausite vienalytę masę. Įkaitinkite užkandžių gaminimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu. Atsargiai įpilkite 60 ml tešlos į užkandžių gaminimo įrenginį ir uždarykite dangtį. Kepkite maždaug 5 minutes arba kol blynas bus auksinės rudos spalvos ir minkštas palietus. Atsargiai išimkite blyną iš užkandžių gaminimo įrenginio ir padėkite ant vielinio vėsinimo stovo. Pakartokite su likusia tešla. Patiekite aplietą šokolado sirupu.

Blynai su bananais ir špinatais

Ingredientai

60 g grikių miltų
 25 g jaunų špinatų
 4 kiaušiniai
 2 prinokę bananai
 125 ml pieno (arba augalinės kilmės pieno alternatyva)
 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

Metodas



PASTABA: Šiam receptui reikalingas trintuvo naudojimas.

Naudojant trintuvą, sumaišykite kiaušinius, bananus, pieną ir špinatus, kol visiškai susijungs. Į trintuvą suberkite sausus ingredientus, kol visiškai susijungs; mišinys turi būti vientisas. Įkaitinkite užkandžių gaminimo įrenginį. Atsargiai įpilkite 60 ml tešlos lėtai į apatinės kepimo plokštes centrą ir uždarykite dangtį. Kepkite blyną maždaug 3 minutes. Atsargiai išimkite blyną iš užkandžių gaminimo įrenginio ir padėkite ant vielinio vėsinimo stovo. Pakartokite su likusia tešla. Patiekite su pageidaujama priedais arba naudodami siūlymus žemiau.

Užpijų pasiūlymai
 Paprastas, nesaldintas jogurtas
 Grynasis klevų sirupas arba medus
 Mišrios uogos
 Mišrios sėklos

Suflė blynai

Ingredientai

2 dideli kiaušiniai, atskirti
2 šaukštai savaimę klyančių miltų
2 šaukštai auksinio smulkaus cukraus
2 šaukštai pieno
1 šaukštas augalinio aliejaus
1 arb. š. vanilės ekstrakto

Metodas

Dideliame dubenyje išplakite kiaušinių baltymus ir 1 šaukštą cukraus, kol masė sutirštės. Atskirame dubenyje išplakite kiaušinių trynius, likusį cukrų ir vanilės ekstraktą, kol susidarys šviesi, putojanti masė.

Lėtai įmaišykite pieną ir miltus, kol ingredientai susijungs. Atsargiai įmaišykite kiaušinio baltymo mišinį naudodami silikoninę mentele. Įsitikinkite, kad viso recepto metu mišinį vis įmaišote, kad jis išliktų lengvas ir purus.

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu.

Kai įkaista, atsargiai supilkite 60 ml tešlos į apatinės kepimo plokštės centrą ir uždarykite dangtį.

Kepkite apie 5–6 minutes arba kol blynys taps auksinės rudos spalvos ir minkštas liesti.

Pakartokite su likusia teša.

Patiekite uždedami norimus priedus.

Šokoladiniai brauni sausainiai

Ingredientai

400 g smulkaus cukraus
250 g paprastų miltų
85 g kakavos miltelių
4 kiaušiniai
125 ml augalinio aliejaus
2 arb. š. vanilės ekstrakto
2 arb. š. druskos
Vaniliniai ledai patiekimui

Metodas

Dideliame dubenyje sumaišykite kakavos miltelius, smulkų cukrų ir augalinį aliejų.

Po vieną įplakite kiaušinius ir gerai išmaišykite. Įmaišykite vanilės ekstraktą.

Persijokite miltus, kepimo miltelius ir druską į kakavos mišinį.

Sumaišykite, kol susidarys tešla.

Palikite tešlą šaldytis ne mažiau kaip 4 valandas.

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu.

Atsargiai uždėkite ping-pongo dydžio tešlos gabalėlį ant apatinės kepimo plokštės ir uždarykite dangtį.

Kepkite apie 5–10 min.; ilgesnis kepimo laikas suteiks sausainiams daugiau traškumo. Atsargiai išimkite sausainį iš užkandžių gamavimo įrenginio ir padėkite ant vielinio aušinimo stovo.

Pakartokite su likusia teša.

Patiekite šiltą, uždėkite ledų arba pakartokite aukščiau pateiktą receptą, kad sukurtumėte ledų sausainių sumuštinį!

Sausainiai su šokolado gabalėliais

Ingredientai

125 g paprastų miltų
100 g šviesaus rudo minkšto cukraus
100 g šokolado gabalėlių
37.5 g nesūdyto sviesto, suminkštinto
1 didelis kiaušinis, išplaktas
1 arb. š. vanilės ekstrakto
1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
½ arbatinio šaukštelio druskos
Vaniliniai ledai patiekimui

Metodas

Dideliame dubenyje sumaišykite sviestą ir cukrų, kol masė taps šviesi ir puri.

Pridėkite kiaušinį ir vanilę ir plakite, kol gerai susimaišys.

Miltus, kepimo miltelius ir druską persijokite į mišinį ir maišykite, kol taps vientisa masė. Mediniu šaukštu arba silikonine mentele įmaišykite šokolado gabalėlius.

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu.

Įdėkite ping-pongo dydžio tešlos gabalėlį į užkandžių gamavimo įrenginį ir uždarykite dangtį.

Kepkite maždaug 6–10 minučių arba kol sausainiai taps auksiniai rudi. Ilgesnis kepimo laikas suteikia traškesnius sausainius.

Atsargiai išimkite sausainius iš užkandžių gamavimo įrenginio ir padėkite ant vielinės vėsinimo lentynos.

Patiekite šiltą, pagardintą vanilinių ledų rutuliu.

Raudonojo aksomo sausainiai

Ingredientai

225 g miltų
200 g šviesaus rudo cukraus
175 g sūdytas sviestas, suminkštintas
125 g baltųjų šokolado drožlių
100 g smulkaus cukraus
25 g kakavos miltelių
1 didelis kiaušinis
2 arb. š. vanilės ekstrakto
1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
Raudono maistoinio dažiklio šašas
Vaniliniai ledai patiekimui

Metodas

Dideliame mašyמו dubenyje sutrinkite sviestą ir cukrų, kol masė taps puri ir lengva. Įplakto sviesto ir cukraus mišinį įmaišykite kiaušinį, vanilės ekstraktą ir maisto dažus, kol viskas gerai susimaišys. Mišinys taps ryškiai raudonas.

Persijokite miltus, kavaką ir kepimo miltelius ir sumaišykite. Įmaišykite baltuosius šokolado gabalukus.

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį. Ištepkite kepimo plokštes su nelimpančia danga sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškalu.

Ant apatinės kepimo plokštės uždėkite tešlos gumulėlį, panašų į stalo teniso kamuoliuką, ir uždarykite dangtį.

Kepkite apie 5–10 min. Atsargiai išimkite sausainius iš užkandžių gamavimo įrenginio ir padėkite ant vielinės vėsinimo grotelės.

Pakartokite su likusia teša.

Patiekite šiltus, su ledais arba pakartokite aukščiau pateiktą receptą, norėdami sukurti sausainių ir ledų sumuštinį.

Pusryčių bandelės

Ingredientai

1 angliška bandelė
1 dešros paplotėlis
1 kiaušinis
2 riekelės pomidorų
1 riekelė čederio sūrio
Pomidorų padažas arba rudas padažas, patiekti

Metodas

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį.

Perpjaukite bandelę per pusę, tuomet įdėkite į užkandžių gamavimo įrenginio pagrindinį bloką ir uždarykite dangtį. Skrebučiuokite apie 2 minutes arba kol taps auksinės rudos spalvos, tada išimkite.

Ištepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai padengkite kepimo purškalu.

Įdėkite dešros paplotėlį į užkandžių gamavimo įrenginį ir uždarykite dangtį. Kepkite apie 3 minutes arba kol dešros paplotėlis bus visiškai iškepas, tada išimkite.

Kepkite kiaušinį pagal pageidavimą ant apatinės kepimo plokštės. Kol kiaušinis kepa, paruoškite bandelę.

Tiekti su pomidorų griežinėliais, sūriu ir kečupu arba rudo padažu.

Sūrio bandelės

Ingredientai

1 angliška bandelė
2 sūrio „Cheddar“ riekelės
2 arbatiniai šaukšteliai sviesto

Metodas

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį.

Perpjaukite bandelę perpus ir lengvai aptepkite išorę sviestu prieš įdėdami įrenginio riekelės į bandelę.

Padėkite į užkandžių gamavimo įrenginį ir uždarykite dangtį.

Skrudinkite apie 3 minutes arba tol, kol bandelė taps auksinės rudos spalvos ir sūris išsilydys, tada išimkite ir patiekite.

Bulvių plokštainiai

Ingredientai

2 vidutinio dydžio bulvės, nuluptos ir sutarkuotos
1 kiaušinis
½ svogūno, smulkiai supjaustyto
2 šaukštai paprastų miltų
½ šaukštelio svogūnų miltelių
½ arbatinio šaukštelio druskos
¼ arbatinio šaukštelio susmulkintų juodųjų pipirų
Patiekimui skirtas graikiškas jogurtas

Metodas

Dideliame dubenyje sumaišykite visus ingredientus, kol jie susijungs.

Išriebkite mažas mišinio porcijas ir suformuokite plokščius paplotėlius.

Įkaitinkite užkandžių gamavimo įrenginį. Patepkite kepimo plokštes sviestu arba lengvai apipurškite kepimo purškikliu.

Naudodami karščiui atsparią mentele, atsargiai įdėkite bulvių paplotėlių į užkandžių gamavimo įrenginį ir uždarykite dangtį. Kepkite po vieną, kol bulvių paplotėliai taps auksinės rudos spalvos ir traškūs.

Atsargiai išimkite bulvių paplotėlius iš užkandžių gamavimo įrenginio ir padėkite ant vielinio aušinimo stovo.

Patiekite su šaukštu graikiško jogurto.

HU | Kérjük, a jövőbeli hivatkozás érdekében őrizze meg az útmutatást.

Ápolás és karbantartás

Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási munkálatba kezdene, húzza ki a snack készítő a hálózati csatlakozóból, és ellenőrizze, hogy teljesen lehűlt-e.

- 1. LÉPÉS:** Törölje át a Snack készítő főegységét egy puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- 2. LÉPÉS:** Távolítsa el az odasült étel úgy, hogy egy kis mennyiségű meleg vizet kever össze enyhé mosogatószerrel, és ezzel mossa le a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, majd törölje le őket egy papírtörölvél. Használjon karcsmentes sűrűlót, ha az étel nehezen eltávolítható. Soha ne használjon durva vagy sűrűlőszereket vagy sűrűlőszőkezőket a rostlap tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületet.



MEGJEGYZÉS: A snack készítő minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató Első használat előtt

Mielőtt csatlakoztatja a hálózati áramforráshoz, tisztítsa meg a snack készítő a „Karbantartás és ápolás” című részben található utasításoknak megfelelően.



MEGJEGYZÉS: Amikor először használja a snack készítő főegységét, enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális, és hamar el fog múlni. Biztosítson megfelelő szellőzést a snack készítő főegység körül.

A snack készítő használata

Minden használat előtt vigyen fel óvatosan egy vékony réteg ételolajat a tapadásmentes bevonatú sütőlapokra, papírtörölvél dörzsölje be. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát és megakadályozza, hogy a snack odatapadjon.

- 1. LÉPÉS:** Készítse elő a tésztát.
- 2. LÉPÉS:** Csatlakoztassa az áramforráshoz és kapcsolja be a snack készítő a hálózati áramforrásnál. A jelzőfény pirosan világít, jelezve, hogy a snack készítő be van kapcsolva és melegszik.
- 3. LÉPÉS:** Melegítse elő a snack készítő körülbelül 2 percig. A jelzőfény kikapcsol, amint elérte a kívánt hőmérsékletet.
- 4. LÉPÉS:** Óvatosan nyissa ki a fedelet hőálló sütőkesztyű segítségével.
- 5. LÉPÉS:** Öntsze a tésztát egy részét az alsó tapadásmentes bevonatú sütőlap közepére, majd óvatosan zárja le a fedelet. Az esetleges kiömlések elkerülése érdekében lassan öntsön egy kis mennyiségű tésztát a tányér közepére, és várja meg, amíg egyenletesen eloszlik, mielőtt többet adna hozzá.
- 6. LÉPÉS:** Süsse körülbelül 6–10 percig, vagy amíg aranybarnára nem sül; időnként ellenőrizze úgy, hogy óvatosan felemeli a fedelet hőálló kesztyűben. Kerülje a Snack készítő főegység a sütés első 4 percében, mert ez megakadályozza, hogy a snackek megemelkedjenek. Ha szükséges, a snackeket tovább is lehet sütni, amíg el nem érik a kívánt barnaságot.
- 7. LÉPÉS:** A sütés befejeztével használjon hőálló sütőkesztyűt a fedél óvatos kinyitásához, majd vegye ki a harapnivalót hőálló műanyag vagy fa spatulával. Több adag elkészítése esetén csukja le a fedelet minden egyes adag eltávolítása után a hő megtartása érdekében.
- 8. LÉPÉS:** Kapcsolja ki, majd húzza ki a snack készítő a hálózati áramforrásból. Hagyja nyitva a fedelet, és hagyja kihűlni.



MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a tapadásmentes bevonatú sütőlapot; sütés közben a tésztát kitégűl. Ajánlott a 2/3 részéig tölteni. Mindig melegítse elő a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat a főzés megkezdése előtt. Használat közben a jelzőfény felváltva világít és elalszik, jelezve, hogy a snack készítő tartja a hőmérsékletet.



FIGYELMEZTETÉS: Legyen óvatos főzés közben; a snack készítő gőzt bocsát ki.



FIGYELMEZTETÉS: A snack készítő és a sütőlapok nagyon felforrósodnak használat közben; mindig használjon hőálló kesztyűt a sérülések elkerülése érdekében.

Típek és tanácsok

1. Kerülje el a kifolyást azáltal, hogy az összetevőket minden mélyedés közepébe helyezi.
2. Ha tésztát használ, lassan öntsön egy kis mennyiséget a tapadásmentes bevonatú sütőlapokra, és várja meg, amíg egyenletesen eloszlik, mielőtt többet adna hozzá, hogy elkerülje a túlszorodulás kockázatát.
3. A száraz összetevők, például liszt szitálása segít sima állagot elérni és elkerülni a csomókat.
4. Kerülje a snack készítő főegység kinyitását főzés közben, mivel ezzel a hő kiszökhet, és megakadályozza a buborékok kialakulását.
5. A legjobb jelzés arra, hogy mikor készülték el a snack-ek, az, amikor a gőz megszűnik kiáramlani a snack készítőből.

6. Mindig használjon vaját vagy főzőolajat a tapadásmentes bevonatú sütőlapok előkészítésére. Ez nemcsak a tapadásmentes bevonat védelmét segíti elő, hanem a sült harapnivalók eltávolítását is megkönnyíti.
7. Hőálló műanyag vagy fa eszközök használata segít megvédeni a tapadásmentes bevonatot.
8. Az idő megtakarítása érdekében a snack készítő használatok előzetesen készítse el az alapanyagokat és keverékeket.

Tárolás

Ellenőrizze, hogy a snack készítő hűvös, tiszta és száraz-e, mielőtt egy hűvös, száraz helyen tárolná.

Soha ne tekerje szorosan a vezetéket a snack készítő köré; lazán tekerje, hogy elkerülje a károsodást.

Műszaki adatok

Termékkód: EK4215
Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Kimenet: 550 W

RECEPTEK



Natúr palacsinta

Hozzávalók (8 palacsintához)

120 g sima liszt
1 tojás
240 ml tej
2 evőkanál növényi olaj vagy vaj, olvasztva
1 evőkanál cukor
2 teáskanál sütőpor
¼ teáskanál só

Módszer

Szitálja a lisztet, cukrot, sütőport és sőt egy nagy tábla. Egy külön táblán verje fel a tojást, a tejet és az olvasztott vajat. Adja hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz, és keverje simára. Melegítse elő a snack készítő. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel. Óvatosan adjon hozzá 60 ml tésztát a snack készítőhöz, és zárja le a fedelet. Süsse körülbelül 5 percig, vagy amíg a palacsinta aranybarna és puha tapintású nem lesz. Óvatosan vegye ki a palacsintát a snack készítő főegységéből, és helyezze dróthálós hűtőrácsra. Ismétlje meg a maradék tésztával. Tálalja a kívánt feltétekkel.

Banános csokoládés palacsinták

Hozzávalók

65 g sima liszt
1 banán, pépesített
1 tojás
60 ml tej, vagy több, ha szükséges
2 evőkanál olvasztott vaj
2 evőkanál cukor
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor
1 teáskanál vanília kivonat
1 teáskanál szódabikarbóna
¼ teáskanál só
Csokoládészirup, tálaláshoz

Módszer

Szitálja a lisztet, cukrot, sütőport és sőt egy nagy tábla. Egy külön táblán keverje össze a tojást, a banánt és az olvasztott vajat. Adja hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz, majd keverje bele a kívánt mennyiségű tejet, és keverje simára. Melegítse elő a snack készítő. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel. Óvatosan adjon hozzá 60 ml tésztát a snack készítőhöz, és zárja le a fedelet. Süsse körülbelül 5 percig, vagy amíg a palacsinta aranybarna és puha tapintású nem lesz. Óvatosan vegye ki a palacsintát a snack készítő főegységéből, és helyezze dróthálós hűtőrácsra. Ismétlje meg a maradék tésztával. Tálalja csokoládésziruppal meglocsolva.

Banános és spenótos palacsinta

Hozzávalók

60 g hajdinaliszt
25 g bébi spenót
4 tojás
2 érett banán
125 ml tej (vagy növényi alapú tejhelyettesítő)
1 teáskanál sütőpor

Módszer



MEGJEGYZÉS: Ehhez a recepthoz turmixgép használata szükséges.

Turmixgép használatával keverje össze a tojásokat, banánt, tejet és spenótot, amíg teljesen össze nem áll. Adja hozzá a száraz összetevőket a turmixgéphez, amíg tovább össze nem állnak; a keveréknek simának kell lennie.

Melegítse elő a snack készítő. Óvatosan öntsön 60 ml tésztát lassan az alsó sütőlap közepére, majd zárja le a fedelet. Süsse a palacsintát körülbelül 3 percig. Óvatosan vegye ki a palacsintát a snack készítő főegységéből, és helyezze dróthálós hűtőrácsra. Ismétlje meg a maradék tésztával. Tálalja ízes szerint feltétekkel, vagy használja az alábbi javaslatokat.

Feltét javaslatok

Natúr, cukormentes joghurt
Tiszta juharszirup vagy méz
Vegyes bogyós gyümölcsök
Vegyes magvak

Soufflé palacsinta

Hozzávalók

2 nagy tojás, szétválasztva
2 evőkanál önkelesztő liszt
2 evőkanál arany kristálycukor
2 evőkanál tej
1 evőkanál növényi olaj
1 teáskanál vanília kivonat

Módszer

Egy nagy táblán verjük fel a tojásfehérjéket 1 evőkanál cukorral, amíg a keverék megkeményedik. Egy külön táblán keverjük össze a tojásárgákat, a maradék cukrot és a vanília kivonatot, amíg halvány, habos keverék nem keletkezik. Lassan keverjük hozzá a tejet és a lisztet, amíg az összetevők össze nem állnak. Óvatosan forgassuk bele a tojásfehérje keveréket szilikon spatulával. Ügyeljünk arra, hogy a keveréket folyamatosan forgassuk a recept során, hogy könnyű és levegős maradjon. Melegítse elő a snack készítő. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel. Amint fellemegeedett, óvatosan öntsön 60 ml tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukja le a fedelet. Süsse körülbelül 5–6 percig, vagy amíg a palacsinta aranybarna és puha tapintású nem lesz. Ismétlje meg a maradék tésztával. Tálalja a kívánt feltétekkel.

Csokoládés brownie kekszek

Hozzávalók

400 g porcukor
250 g sima liszt
85 g kakaópor
4 tojás
125 ml növényi olaj
2 teáskanál vanília kivonat
2 teáskanál só
Vaníliafagyalt, tálaláshoz

Módszer

Egy nagy táblán keverje össze a kakaóport, a porcukrot és a növényi olajat. Adjuk hozzá a tojásokat egyenként, és jól keverjük el. Keverjük hozzá a vanília kivonatot. Szitáljuk beze a lisztet, a sütőport és a sőt a kakaó keverékbe. Keverjük össze, amíg tészta lesz belőle. A tésztát legalább 4 órán át hagyja hűlni. Melegítse elő a snack készítő. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel. Óvatosan helyezzen egy pingpong labda méretű adag tésztát az alsó sütőlapra, majd zárja le a fedelet. Süsse körülbelül 5–10 percig. A hosszabb sütési idő ropogósabb kekszeket eredményez. Óvatosan vegye ki a kekszet a snack készítőből, és helyezze egy dróthűtőrácsra. Ismétlje meg a maradék tésztával. Tálalja melegen, fagyaltal a tetején, vagy ismétlje meg a fenti receptet, hogy fagyaltos süti szendvicset készítsen!

Csokidarabos keksz

Hozzávalók

125 g sima liszt
100 g világosbarna lágy cukor
100 g csokoládé darabkák
37,5 g megpuhított, sóltan vaj
1 nagy tojás, felverve
1 teáskanál vanília kivonat
1 teáskanál sütőpor
½ teáskanál só
Vaníliafagyalt, tálaláshoz

Módszer

Egy nagy táblán keverjük össze a vajat és a cukrot, amíg halvány és habos lesz. Adjuk hozzá a tojást és a vaniliát, majd verjük fel, amíg teljesen egyenmű lesz. Szitáljuk bele a lisztet, a sütőport és a sőt a keverékbe, majd keverjük össze, amíg sima nem lesz. Fakanállal vagy szilikon spatulával forgassuk bele a csokidarabokat. Melegítse elő a snack készítő. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel. Helyezzen egy pingpong labda méretű tésztagyólt a snack készítőbe, majd csukja le a fedelet. Süsse körülbelül 6–10 percig, vagy amíg a sütik aranybarnák nem lesznek. Hosszabb sütési idő ropogósabb sültket eredményez. Óvatosan vegye ki a sütket a snack készítő főegységéből, és helyezze őket egy rácos hűtőállványra. Tálalja melegen, vaníliafagyaltal a tetején.

Vörös bárony kesz

Hozzávalók

225 g liszt
200 g világosbarna cukor
175 g sózott vaj, puha
125 g fehércsokoládé pasztilla
100 g porcukor
25 g kakaópor
1 nagy tojás
2 teáskanál vanília kivonat
1 teáskanál sütőpor
1 csopp piros ételfesték
Vaníliafagylalt, tálaláshoz

Módszer

Egy nagy keverőtalban keverd össze a vajat és a cukrot, amíg könnyű és habos nem lesz. Add hozzá a tojást, a vanília kivonatot és az ételfestéket a krémes keverékhez, és keverd össze teljesen. A keverék élénkpiros színű lesz.

Szítáld bele a lisztet, a kakaót és a sütőport, majd keverd össze. Forgasd bele a fehér csokoládé darabokat.

Melegítse elő a snack készítőt. Kenje meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat vajjal, vagy enyhén fújja be őket fűzőspray-vel.

Helyezzen egy pingpong-labda méretű tésztát az alsó sütőlapra, és csukja le a fedelet. Süsse körülbelül 5–10 percig. Övatosan vegye ki a sütket a snack készítőből, és helyezze őket egy dróthálós hűtőrácsra.

Ismételje meg a maradék tésztával.

Tálalja melegen: a tetejére tegyen fagylaltot, vagy ismételje meg a fenti receptet, és készítsen fagylaltos süteményszendvicset.

Reggeli muffinok

Hozzávalók

1 angol muffin
1 darab kolbász pogácsa
1 tojás
2 szelet paradicsom
1 szelet cheddar
Ketchup vagy barna szósz, a tálaláshoz

Módszer

Melegítse elő a snack készítőt.

Vágja félbe a muffint, majd helyezze a snack készítőbe és zárja le a fedelet. Pirítsa kb. 2 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz, majd vegye ki.

Kenje meg a sütőlapokat vajjal, vagy fújja le enyhén fűzőspray-vel.

Helyezze a kolbászkorongot a snack készítő főegységébe, és zárja le a fedelet. Süsse körülbelül 3 percig vagy amíg a kolbászkorong teljesen átsül, majd vegye ki.

Süsse meg a tojást a kívánt módon az alsó sütőlapon. Amíg a tojás sül, állítsa össze a muffint. Tálalja paradicsomszeletekkel, sajttal és ketchuppal vagy barna szósszal.

Sajtos muffinok

Hozzávalók

1 angol muffin
2 szelet cheddar
2 teáskanál vaj

Módszer

Melegítse elő a snack készítőt.

Vágja félbe a muffint, és enyhén vajazza meg a külsőjét, mielőtt a sajtszeleteket beillesztené a muffinba.

Helyezze a snack készítőbe, és csukja le a fedelet.

Pirítsa körülbelül 3 percig, vagy amíg a muffin aranybarna lesz és a sajt megolvad, majd vegye ki és tálalja.

Röszti

Hozzávalók

2 közepes burgonya, hámozva és reszelve
1 tojás
½ hagyma, finomra vágva
2 evőkanál sima liszt
½ teáskanál hagymapor
½ teáskanál só
¼ teáskanál tört fekete bors
Görög joghurt, tálaláshoz

Módszer

Egy nagy tálban keverje össze az összes hozzávalót, amíg össze nem állnak.

Kanalazzon ki kis adagokat a keverékből, és formázzon belőlük lapos pogácsákat. Melegítse elő a snack készítőt. Vajazzuk meg a tapadásmentes bevonatú sütőlapokat, vagy enyhén fújjuk le fűzőspray-vel.

Hóálós spatulával óvatosan helyezzen be egy pogácsát a Snack készítő főegységébe, majd csukja le a fedelet. Egyesével süsse, amíg a hash brown-ok aranybarnák és ropogósak nem lesznek.

Övatosan vegye ki a hash brown pogácsákat a snack készítőből, és tegye őket egy drót hűtőrácsra.

Tálalja egy kanálnyi görög joghurttal.

LV | Lüdzu, saglabājiet instrukcijas turpmākai atsaucēi.

Kopšana un uzturēšana

Pirms mēģināt veikt jebkādu tīrīšanu vai uzturēšanu, atvienojiet uzskodu gatavotāju no elektroenerģijas padeves un pārliecinieties, ka tas ir pilnībā atdzisis.

1. SOLIS: Notīriet uzskodu gatavotāja korpusu ar mikstu, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

2. SOLIS: Nopiemiet piederušus ēdiena, uzklājot nelielu daudzumu silta ūdens, kas sajaukts ar vieglu maģiņas līdzekli, uz ar nelielīgu pārkāļumu klātām gatavošanas plāksnēm, pēc tam noslaukiet tās tīras ar papīra dvīeli. Ja ēdiena ir grūti noņemams, izmantojiet neabrazīvu skrāpi.

Nekad neizmantojiet skarbus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus, lai tīrītu grīlu, jo tas var sabojāt virsmu.



PIEZĪME: Uzskodu gatavotājs ir jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Lietošanas instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pieslēgšanas galvenajam strāvas avotam iztīriet uzskodu gatavotāju, ievērojot sadaļa **«Apkope un uzturēšana»** dotos norādījumus.



PIEZĪME: Lietojot uzskodu gatavotāju pirmo reizi, var rasties neliela dūmu vai smakas izdalīšanās. Tas ir normāli un drīz izzudīs. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju ap uzskodu gatavotāju.

Uzskodu gatavotāja lietošana

Pirms katras lietošanas rūpīgi uzklājiet plānu kārtu gatavošanas eļļas uz ar nelielīgu pārkāļumu klātām gatavošanas plāksnēm, ieberzējot to ar papīra dvīeli. Tas palīdzēs pagarināt nelielīgu pārkāļuma kalpošanas laiku un novērsīs uzskodu pielīšanu.

1. SOLIS: Sagatavojiet miklu.

2. SOLIS: Plevienojiet uzskodu gatavotāju kontaktlīdžai un ieslēdziet to pie galvenā strāvas padeves. Indikatora gaisma iedegties sarkana, norādot, ka uzskodu gatavotājs ir ieslēgts un uzslīst.

3. SOLIS: Uzslīdīet uzskodu gatavotāju aptuveni 2 minūtes. Kad ir sasniegta nepieciešamā temperatūra, indikatora gaisma nodzies.

4. SOLIS: Uzmanīgi atveriet vāku, izmantojot karstumizturīgu cepeškrāns cimdus.

5. SOLIS: Ielieiet daļu miklas apakšējās ar nelielīgu pārkāļumu klātās gatavošanas plāksnes centrā un pēc tam uzmanīgi aizveriet vāku. Lai izvairītos no izžāvēšanas, lēnām ielieiet nelielu daudzumu miklas plāksnes centrā un pagaidiet, līdz tā vienmērīgi sadalās, pirms pievienojat vairāk.

6. SOLIS: Gatavojiet aptuveni 6–10 minūtes vai līdz zeltainai brūni; periodiski pārbaudiet, uzmanīgi atverot vāku, izmantojot karstumizturīgu cimdus. Izvairieties no uzskodu gatavotāja atvēršanas pirms 4 gatavošanas minūtēm, jo tas neļaus uzskodam pacelties. Ja nepieciešams, uzskoda var pagatavot nedaudz ilgāk, līdz tas ir brūnas atbilstoši vēlmēm.

7. SOLIS: Kad gatavošana ir pabeigta, izmantojiet karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpšņu noņemiet uzskodu. Veidojot vairākas partijas, aizveriet vāku pēc katras partijas izņemšanas, lai uzturētu siltumu.

8. SOLIS: Izslīdīet un atvienojiet uzskodu gatavotāju no tīkla strāvas padeves. Atstājiet vāku atvērtu un ļaujiet atdzist.



PIEZĪME: Nepārpildiet ar nelielīgu pārkāļumu klātās gatavošanas plāksni; mikla gatavošanas laikā paplašināsies. Ieteicams piepildīt līdz ¾. Vienmēr iepriekš uzskāriet ar nelielīgu pārkāļumu klātās gatavošanas plāksnes pirms sākt gatavot. Lietošanas laikā indikatora gaisma mirgos, norādot, ka uzskodu gatavotājs uztur temperatūru.



UZMANĪBU: Izmantojiet piesardzību gatavošanas laikā; uzskodu gatavotājs izdala tvaiku.



BRĪDINĀJUMS: Uzskodu gatavotājs un gatavošanas plāksnes lietošanas laikā kļūst ļoti karstas; vienmēr izmantojiet karstumizturīgu cimdus, lai izvairītos no savainājumiem.

leteikumi un padomi

1. Izvairieties no izžāvēšanas, pievienojot sastāvdaļas katras iedobes centrā.
2. Ja izmantojat miklu, lēnām ielieiet nelielu daudzumu ar nelielīgu pārkāļumu klātās gatavošanas plāksnēs un pagaidiet, līdz tā vienmērīgi izkļiedžas, pirms pievienojat vairāk, lai izvairītos no pārpildīšanas riska.
3. Sausu sastāvdaļu, piemēram, mitru, sijašana palīdzēs iegūt vienmērīgu konsistenci un izvairīties no kunkulēm.
4. Izvairieties atvērt uzskodu gatavotāju gatavošanas laikā, jo tas ļaus izplūst siltumam un novērsīs burbulu veidošanos.
5. Labākais indikators, kad uzskoda ir gatavas, ir tad, kad tvaiks pārstāj izplūst no uzskodu gatavotāja.

- Vienmēr izmantojiet sviestu vai ēdamo eļļu, lai iepriekš apstrādātu ar nelipīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes. Tas ne tikai palīdzēs aizsargāt nelipīgo pārklājumu, bet arī atvieglos pagatavoto uzskatu noņemšanu.
- Izmantojot karstumizturīgus plastmasas vai koka piederumus, tiks aizsargāts nelipīgais pārklājums.
- Lai ietaupītu laiku, izmantojot uzskatu gatavotāju, sagatavojiet sastāvdaļas un maisījumus iepriekš.

Uzglabāšana

Pārliecinieties, ka uzskatu gatavotājs ir vēss, tīrs un sauss, pirms uzglabājat to vēsā, sausā vietā.

Nekad neapīniet vadu cieši ap uzskatu gatavotāju; apīniet to brīvi, lai izvairītos no bojājumiem.

Specifikācijas

Produkta kods: EK4215

Ieeja: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izeja: 550 W

RECEPTES



Vienkāršas pankūkas

Sastāvdaļas (pietiek 8 pankūkām)

120 g parasto miltu

1 ola

240 ml piena

2 ēdamkarotes augu eļļas vai sviesta, izkausēts

1 ēdamkarote cukura

2 tējkarotes cepamā pulvera

¼ tējkarote sāls

Metode

Izsijājiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un sāli lielā bļodā.

Citā bļodā sakuliet olu, pienu un izkausēto sviestu kopā.

Pievienojiet staglās sastāvdaļas sausajām sastāvdaļām un maisiet, līdz masa ir gluda.

Uzsilidiet uzskatu gatavotāju. Ieeļļojiet ar nelipīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar gatavošanas aerosolu.

Rūpīgi pievienojiet 60 ml miklas uzskatu gatavotājā un aizveriet vāku.

Cepiet apmēram 5 minūtes vai līdz pankūka ir zeltaini brūna un miksta pieskaroties.

Uzmanīgi izņemiet pankūku no uzskatu gatavotāja un novietojiet uz restītes atdzesēšanai.

Atkārtojiet ar atlikušo milku.

Pasniedziet ar vēlamajām piedevām.

Banānu šokolādes pankūkas

Sastāvdaļas

65 g parasto miltu

1 banāns, saspaidīts

1 ola

60 ml piena, vai vairāk, ja vēlaties

2 ēdamkarotes izkausēta sviesta

2 ēdamkarotes cukura

2 ēdamkarotes nesaldināta kakao

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

1 tējkarote cepamā soda

¼ tējkarote sāls

Šokolādes sirups, pasniegšanai

Metode

Izsijājiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un sāli lielā bļodā.

Atveiškā bļodā sakuliet olu, banānu un izkausētu sviestu.

Pievienojiet mitrās sastāvdaļas sausajām sastāvdaļām, tad pievienojiet vēlamu piena daudzumu un samaisiet līdz viendabīgai masai.

Uzsilidiet uzskatu gatavotāju. Ieeļļojiet ar nelipīgu pārklājumu klātās gatavošanas plāksnes ar sviestu vai viegli pārklājiet ar gatavošanas aerosolu.

Rūpīgi pievienojiet 60 ml miklas uzskatu gatavotājā un aizveriet vāku.

Cepiet apmēram 5 minūtes vai līdz pankūka ir zeltaini brūna un miksta pieskaroties.

Uzmanīgi izņemiet pankūku no uzskatu gatavotāja un novietojiet uz restītes atdzesēšanai.

Atkārtojiet ar atlikušo milku.

Pasniedziet, apslactu ar šokolādes sirupu.

Banānu un spinātu pankūkas

Sastāvdaļas

60 g griķu miltu

25 g jauno spinātu

4 olas

divi gatavi banāni

125 ml piena (vai augu izcelsmes piena alternatīva)

1 tējck. cepamais pulveris

Metode



PIEZĪME: Šī recepte prasa izmantot blenderi.

Izmantojot blenderi, sajauciet olas, banānus, pienu un spinātus, līdz tie pilnībā sajaukti. Blenderi pievienojiet sausās sastāvdaļas un samaisiet, līdz tās ir pilnībā sajauktas; maisījumam vajadzētu būt vienmērīgam.

Iepriekš uzsilidiet uzskatu gatavotāju. Uzmanīgi un lēni ielejiet 60 ml miklas apakšējās gatavošanas plāksnes vidū un aizveriet vāku. Gatavojiet pankūku aptuveni 3 minūtes.

Uzmanīgi izņemiet pankūku no uzskatu gatavotāja un novietojiet uz restītes atdzesēšanai.

Atkārtojiet ar atlikušo milku.

Pasniedziet ar vēlamajiem papildinājumiem vai izmantojiet ieteikumus, kas norādīti zemāk.

Piedevas ieteikumi

Bez piedevām, nesaldināts jogurts

Tīrs kļavu sirups vai medus

Jauktas ogas

Jauktas sēklas

EE! Palun säilitage juhised edaspidiseks viitamiseks.

Hoolitus ja korrahoold

Enne puhastuse või hoolitsemise alustamist eemaldage suupistete valmistaja vooluvõrgust ja kontrollige, et see oleks täielikult jahtunud.

SAMM 1: Pühkige suupistete valmistaja korpus pehme, niiske lapiga ja kuivatage pühjalikult.
SAMM 2: Eemaldage küpsetatud toit, kandes kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele väikese koguse sooja vett, segatud kerge pesuvahendiga, seejärel pühkige need paberrätikuga puhtaks. Kasutage mitteabrasiveid nuustikut, kui toidu eemaldamine on keeruline.

Ärge kunagi kasutage tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid või nuustikuid grilli puhastamiseks, kuna see võib pinda kahjustada.



MÄRKUS: Suupistete valmistaja tuleks puhastada pärast iga kasutuskorda.

Kasutusjuhised

Enne esmakordset kasutamist

Enne vooluvõrku ühendamist puhastage suupistete valmistaja, järgides juhiseid jaotises „Hoolitus ja hooldamine“.



MÄRKUS: Kui kasutate suupistete valmistajat esimest korda, võib eralduda kergest suitsu või lõhna. See on normaalne ja taandub peagi. Tagage suupistete valmistaja ümbruses piisav ventilatsioon.

Suupistete valmistaja kasutamine

Enne iga kasutuskorda kanna hoolikalt kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele õhuke kiht toiduõli, hõõrudes seda sisse paberrätikuga. See aitab pikendada kleepumisvastase katte eluiga ja vältida suupistete kinnijäämist.

1. SAMM: Valmistage tainas.

2. SAMM: Ühenda suupistete valmistaja vooluvõrku ja lülita see sisse. Indikaatorlüliti süttib punaselt, andes märku, et suupistete valmistaja on sisse lülitatud ja kuumeneb.

3. SAMM: Kuumuta suupistete valmistajat umbes 2 minutit. Indikaatorlüliti lülitub välja, kui vajalik temperatuur on saavutatud.

4. SAMM: Avage kaas ettevaatlikult, kasutades kuumuskindlaid ahjukindaid.

5. SAMM: Vala osa tainast alumise kleepumisvastase kattega küpsetusplaadi keskele ja sulge kaas ettevaatlikult. Läbivoolu vältimiseks vala aeglaselt väike kogus tainast plaadi keskele ja oota, kuni see ühtlaselt jahtub, enne kui lisad rohkem.

STEP 6: Küpseta umbes 6–10 minutit või kuni kuldpruunini; kontrolli perioodiliselt, avades kaane ettevaatlikult kuumakindlate kinnaste abil. Väldi suupistete valmistaja avamist enne 4-minutilise küpsetamise, kuna see võib takistada suupistel kerkida. Vajadusel võib suupisteid küpsetada veidi kauem, kuni need on soovitud pruunistumistasemeni.

7. SAMM: Kui küpsetamine on lõppenud, ava kaas ettevaatlikult kuumakindlate ahjukinnastega ja eemalda suupiste kuumakindla plast- või puidust spaatliga.

Mitme partii valmistamisel sulge kaas iga partii eemaldamise järel, et säilitada kuumus.

SAMM 8: Lülitage suupistete valmistaja välja ja eemaldage pistik vooluvõrgust. Jätke kaas lahti ja laske jahtuda.



MÄRKUS: Ärge täitke kleepumisvastase kattega küpsetusplaate üle; taigen paisub küpsetamise ajal. Soovitatav on täita $\frac{2}{3}$ ulatuses. Alati eelsoojendage kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid enne küpsetamise alustamist. Kasutamise ajal indikaatorlüliti süttib ja kustub vaheldumisi, näidates, et suupistete valmistaja hoiab temperatuuri.



ETTEVAATUST: Ole ettevaatlik küpsetamise ajal; suupistete valmistaja eritab auru.



HOIATUS: Suupistete valmistaja ja küpsetusplaadid kuumenevad kasutamise ajal väga; vigastuste vältimiseks kasutage alati kuumakindlaid kindaid.

Näpunäited ja nipid

- Vältige mahavalgumist, lisades koostisained iga õõnsuse keskele.
- Kui kasutate tainast, valage aeglaselt väike kogus kleepumisvastase kattega küpsetusplaatidele ja oodake, kuni see ühtlaselt jahtub, enne kui lisate veel, et vältida üle täitmise ohtu.
- Kuivainete, näiteks jahu sõelumine aitab saavutada sileda konsistentsi ja vältida tükke.
- Vältige suupistete valmistaja avamist küpsetamise ajal, kuna see seab kuumusel väljuda ja takistab mullide tekkimist.
- Parim näitaja, millal suupisted on valmis, on see, kui aur ei pääse enam suupistete valmistajast välja.
- Alati kasutage võid või toiduõli, et eeltöödelda kleepumisvastase kattega küpsetusplaate. See aitab mitte ainult kaitsa kleepumisvastast katet, vaid muudab ka küpsetatud suupistete eemaldamise lihtsamaks.

7. Kuumakindlate plastist või puidust tööriistade kasutamine aitab kaitsa kleepumisvastast katet.

8. Aja kokkuhoiaks suupistete valmistaja kasutamisel valmista koostisosad ja segud ette juba varem.

Hoiustamine

Enne hoiustamist kontrollige, et suupistete valmistaja oleks jahe, puhas ja kuiv, ning hoidke jahedas ja kuivas kohas.

Ärge kunagi keerake juhtmetistiku tihedalt suupistete valmistaja ümber; keerake see lõdvalt, et vältida kahjustusi.

Tehnilised andmed

Tootekood: EK4215

Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Väljund: 550 W

RETSEPTID



Tavalised pannkoogid

Koostisosad (valmistab 8 pannkooki)

120 g tavalist jahu
1 muna
240 ml piima
2 spl taimeõli või võid, sulatatud
1 spl suhkrut
2 tl küpsetuspulbrit
¼ tl soola

Meetod

Kurna jahu, suhkur, küpsetuspulber ja sool suurde kaussi. Klapi eraldi kausis muna, piim ja sulavõi kokku. Lisa määrjad koostisosad kuivadele koostisosadele ja sega, kuni segu on ühtlane. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Lisa ettevaatlikult 60 ml tainast suupistete valmistajale ja sulge kaas. Küpseta umbes 5 minutit või kuni pannkook on kuldpruun ja katsudes pehme. Eemaldage pannkook hoolikalt suupistete valmistajast ja asetage see traadist jahutusrestile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga. Serveerige vastavalt soovile meelepärase lisanditega.

Banaani -šokolaadi pannkoogid

Koostisosad

65 g tavalist jahu
1 banaan, purustatud
1 muna
60 ml piima, või soovi korral rohkem
2 spl sulatatud võid
2 spl suhkrut
2 spl magustamata kakaopulbrit
1 tl vaniileekstrakti
1 tl söögisoodat
¼ tl soola
šokolaadisirup, serveerimiseks

Meetod

Kurna jahu, suhkur, küpsetuspulber ja sool suurde kaussi. Eraldi kausis vispelda kokku muna, banaan ja sulatatud või. Lisa määrjad koostisosad kuivade koostisosade hulka, seejärel sega juurde soovitud kogus piima ja sega, kuni segu on ühtlane. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Lisa ettevaatlikult 60 ml tainast suupistete valmistajale ja sulge kaas. Küpseta umbes 5 minutit või kuni pannkook on kuldpruun ja katsudes pehme. Eemaldage pannkook hoolikalt suupistete valmistajast ja asetage see traadist jahutusrestile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga. Serveerige šokolaadisirupiga üle valatult.

Banaani ja spinati pannkoogid

Koostisosad

60 g tatrajahu
25 g beebispinatti
4 muna
2 küpsat banaani
125 ml piima (või taimse päritoluga piimaasendajat)
1 tl küpsetuspulbrit

Meetod

Kasutades blenderit, segage munad, banaanid, piim ja spinat, kuni need on täielikult segunenud. Lisage kuivained blenderisse kuni edasise segunemiseni; sega peaks olema ühtlane. Kuumutage suupistete valmistaja. Valage ettevaatlikult 60 ml tainast aeglaselt alumise küpsetusplaadi keskele ja sulgege kaas. Küpseta pannkooki umbes 3 minutit. Eemaldage pannkook hoolikalt suupistete valmistajast ja asetage see traadist jahutusrestile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga. Serveeri lisanditega vastavalt soovile või kasutades alltoodud ettepanekuid.

Katete soovitused
Tavaline, magustamata jogurt
Puhas vahtrasirup või mesi
Segatud marjad
Segatud seemned



MÄRKUS: See retsept nõuab blenderi kasutamist.

Soufflé pannkoogid

Koostisosad

2 suurt muna, eraldatud
2 spl isekerkiv jahu
2 spl kuldset peensuhkrut
2 spl piima
1 spl taimeõli
1 tl vaniileekstrakti

Meetod

Suurede kaussi vahusta munavalged ja 1 spl suhkrut, kuni segu muutub jäigaks. Eraldi kausis vahusta munakollased, ülejäänud suhkur ja vaniileekstrakt kuni moodustub kahvatu, vahutav segu. Lisage piim ja jahu aeglaselt, voltides, kuni koostisosad on segunenud. Voltige ettevaatlikult munavalgesegu sisse, kasutades silikoonist spaatlit. Veenduge, et segu kogu retsepti jooksul voltakse, et see jääks kerges ja õhukeseks. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Kui seade on kuum, valage ettevaatlikult 60 ml tainast alumise küpsetusplaadi keskele ja sulgege kaas. Küpseta umbes 5–6 minutit või kuni pannkook on kuldpruun ja katsudes pehme. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga. Serveerige vastavalt soovile meelepärase lisanditega.

Šokolaadi- brownie küpsised

Koostisosad

400 g peensuhkrut
250 g tavalist jahu
85 g kakaopulbrit
4 muna
125 ml taimeõli
2 tl vaniileekstrakti
2 tl soola
Vanilijäätis serveerimiseks

Meetod

Suures kausis sega kokku kakaopulber, peensuhkur ja taimeõli. Lisa munad ükshaaval ja sega hästi. Sega hulka vaniileekstrakt. Sõelu jahu, küpsetuspulber ja sool kakao segu hulka. Segu kokku, kuni tainas on moodustunud. Jäta tainas jahutama vähemalt 4 tunniks. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Aseta ettevaatlikult ping-pongi palli suurune tainaports alumisele kleepumisvastase kattega küpsetusplaadile ja sulge kaas. Küpseta ligikaudu 5–10 minutit. Pikem küpsetusae muudab küpsised krõbedamaks. Eemaldage küpsis ettevaatlikult suupistete valmistaja põhiseadmeest ja asetage jahutusrestile. Korrake sama tegevust ülejäänud taignaga. Serveerige soojalt, lisage peale jäätis või korrake ülaltoodud retsepti, et valmistada jäätise küpsisvõile!

Šokolaaditükikide küpsised

Koostisosad

125 g tavalist jahu
100 g heledat pruuni pehmet suhkrut
100 g šokolaadinoõpe
37,5 g soolamata või, pehmenatud
1 suur muna, kloplitud
1 tl vaniileekstrakti
1 tl küpsetuspulbrit
½ tl soola
Vanilijäätis serveerimiseks

Meetod

Suures kausis vahusta või ja suhkur kuni segu on hele ja kohev. Lisa muna ja vanilje ning vahusta kuni kõik on hästi segunenud. Sõelu jahu, küpsetuspulber ja sool segu sisse ning sega, kuni kõik on ühtlane. Segu šokolaaditükid õrnalt tainasse, kasutades puulusikat või silikoonist spaatlit. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Asetage pingpongi suurune taignapall suupistete valmistajasse ja sulgege kaas. Küpseta umbes 6–10 minutit või kuni küpsised on kuld-pruunid. Pikem küpsetusae teeb küpsised krõbedamaks. Eemaldage küpsised ettevaatlikult suupistete valmistajast ja asetage need jahutusrestile. Serveerige soojalt, lisage peale vanilijäätist.

Punase sameti küpsised

Koostisosa

225 g jahu
200 g heledat pruuni suhkrut
175 g soolatud võid, pehmenatud
125 g valge šokolaadi tükikesi
100 g peensusulbrit
25 g kakaoapulber
1 suur muna
2 tl vanilleekstrakti
1 tl küpsetuspulbrit
Tilgake punast toiduvärvi
Vanillijäätis serveerimiseks

Meetod

Suures segamiskausis vahusta või ja suhkur kokku, kuni segu on hele ja kohev. Lisa muna, vanilleekstrakt ja toiduvärv segule ning sega, kuni kõik on täielikult segunenud. Segu muutub erkpunaseks. Sõelu jahu, kakao ja küpsetuspulber sisse ning sega kokku. Lisa valge šokolaadi tükid segule. Eelkuumuta suupistete valmistaja. Määri kleepumisvastase kattega küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt küpsetuspihustiga. Aseta alumisele küpsetusplaadile ping-pongi suurune taignapäts ja sulge kaas. Küpseta umbes 5–10 minutit. Eemalda ettevaatlikult küpsised suupistete valmistajast ja asetajalustele. Korrake sama tegevust ülejäädud taignaga. Serveerige soojalt, kaunistatuna jäätisega või korrake ülaltoodud retsepti, et luua jäätisega küpsisevõileb.

Hommikusöögi muffinid

Koostisosa

1 inglise muffin
1 vorstikotlett
1 muna
2 viilu tomatit
1 viil cheddarit
Ketchup või pruun kaste, serveerimiseks

Meetod

Eelsoojendage suupistete valmistaja. Lõigake muffin pooleks, asetage suupistete valmistajasse ja kees. Rästige umbes 2 minutit või kuni kuldpruuni ning seejärel eemaldage. Määri küpsetusplaadid võiga või piserda kergelt õlikihiga. Aseta vorstikotlett suupistete valmistajasse ja sulge kaas. Küpseta umbes 3 minutit või kuni vorstikotlet on täielikult küpsunud, seejärel eemalda. Küpseta muna vastavalt soovile alumisel küpsetusplaadil. Kui muna küpseb, pane muffin kokku. Serveeri tomativiilude, juustu ja ketšupi või pruunika kastmega.

Juustu muffinid

Koostisosa

1 inglise muffin
2 viilu cheddarjuustu
2 tl võid

Meetod

Eelsoojendage suupistete valmistaja. Lõika muffin pooleks ja määri pealispid kergelt võiga enne, kui lisad juustuviilud muffini sisse. Aseta suupistete valmistajasse ja sulge kaas. Rõsti umbes 3 minutit või kuni muffin on kuldpruun ja juust on sulanud, seejärel eemalda ja serveeri.

Röst kartulid

Koostisosa

2 keskmist kartulit, kooritud ja riivitud
1 muna
½ sibulat, peeneks hakitud
2 spl tavalist jahu
½ tl sibulapulber
½ tl soola
¼ tl purustatud musta pipart
Kreeka jogurt, serveerimiseks

Meetod

Suurde kaussi segage kõik koostisosa kokku, kuni need on segunenud. Võtke segust väikesteid portsjoneid ja vormige need lamedateks kotlettideks. Eelkuumutage suupistete valmistaja. Määrige küpsetusplaadid võiga või pihustage kergelt küpsetusõliga. Kasutage kuumakindlat spaatlit, asetage ettevaatlikult kotlet suupistete valmistajasse ja sulge kaas. Küpsetage ükshaaval, kuni kartulikotletid on kuldpruunid ja krõbedad. Eemaldage ettevaatlikult röstitud kartulid suupistete valmistajast ja asetage need restile jahtuma. Serveeri koos lusikatäie Kreeka jogurtiga.

GR | Παρακαλείστε να φολάξετε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Φροντίδα και συντήρηση

Πριν επιχειρήσετε οποιοδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση, αποσυνδέστε τη μηχανή παρασκευής σνακ από την παροχή ρεύματος και ελέγξτε ότι έχει κρυώσει πλήρως.
BHMA 1: Σκουπίστε το περίβλημα της μηχανής παρασκευής σνακ με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε το σχολαστικά.
BHMA 2: Αφαιρέστε τα ξεραμένα υπολείμματα τροφών εφαρμόζοντας μια μικρή ποσότητα χλιαρού νερού αναμειγμένου με ένα ήπιο απορρυπαντικό στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και στη συνέχεια σκουπίστε τις με μια χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο λευκαντικό σφουγγάρι σε περίπτωση που το φαγητό είναι δύσκολο να αφαιρεθεί.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή λευκαντικά καθαριστικά απορρυπαντικά ή σφραγιστικά για να καθαρίσετε τη γκριλέρα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν συνδέσετε στην κεντρική παροχή ρεύματος, καθαρίστε τη μηχανή παρασκευής σνακ ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «Φροντίδα και συντήρηση».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη μηχανή παρασκευής σνακ για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρώς καπνός ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα υποχωρήσει σύντομα. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής αερισμός γύρω από τη μηχανή παρασκευής σνακ.

Χρήση της μηχανής παρασκευής σνακ

Πριν από κάθε χρήση, εφαρμόστε προσεκτικά μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση, τριβώντας τα με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα βοηθήσει στην παράταση της διάρκειας ζωής της αντικολητικής επίστρωσης και θα αποτρέψει το σνακ από το κολλήσει.

BHMA 1: Ετοιμάστε το μείγμα.

BHMA 2: Συνδέστε το φις και αναμένετε τη μηχανή παρασκευής σνακ στην παροχή ρεύματος. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει κόκκινα, υποδεικνύοντας ότι η μηχανή παρασκευής σνακ έχει ενεργοποιηθεί και βρίσκεται λειτουργία.

BHMA 3: Προθερμάνετε τη μηχανή παρασκευής σνακ για περίπου 2 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία θα απενεργοποιηθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.

BHMA 4: Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

BHMA 5: Ρίξτε λίγο από το μείγμα στο κέντρο της κάτω Πλάκας μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και στη συνέχεια κλείστε προσεκτικά το καπάκι της συσκευής παρασκευής σνακ. Για να αποφύγετε διαρροές, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα από το μείγμα στο κέντρο της Πλάκας μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση και περιμένετε να διαμεριστεί ομοιόμορφα πριν προσθέσετε περισσότερο.

BHMA 6: Μαγειρέψτε για περίπου 6–10 λεπτά ή μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα· ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα. Αποφύγετε να ανοίξετε τη συσκευή παρασκευής σνακ πριν περάσουν 4 λεπτά μαγειρέματος, καθώς αυτό θα εμποδίσει το σνακ να φουσκώσει. Εάν χρειαστεί, τα σνακ μπορούν να μαγειρευτούν λίγο περισσότερο, μέχρι να αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα.

BHMA 7: Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και στη συνέχεια αφαιρέστε το σνακ με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Όταν δημιουργείτε πολλές παρτίδες, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε παρτίδας για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

BHMA 8: Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη μηχανή παρασκευής σνακ από την κύρια παροχή ρεύματος. Αφήστε το καπάκι ανοικτό και επιτρέψτε να κρυώσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να μην γεμίζετε υπερβολικά την πλάκα μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση· η ζύμη θα διασπαλεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Συνιστάται να γεμίζετε κατά ¾. Πάντα να μαγειρεύετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επίστρωση πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια χρήσης, η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και θα σβήνει για να υποδείξει ότι η μηχανή παρασκευής σνακ διατηρεί τη θερμοκρασία.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα· η μηχανή παρασκευής σνακ θα εκπέμπει ατμό.



ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μηχανή παρασκευής σνακ και οι πλάκες μαγειρέματος ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση· να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Συμβουλές και υποδείξεις

1. Αποφύγετε τη διαρροή προσθέτοντας τα υλικά στο κέντρο κάθε υποδοχής.
2. Αν χρησιμοποιείτε χυλό, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα στις πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση και περιμένετε να διανεμηθεί ομοιόμορφα πριν προθεθείτε περισσότερο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο υπερχειλίσας.
3. Το κοσκίνισμα των ξηρών συστατικών, όπως το αλεύρι, θα βοηθήσει να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη υφή και να αποφύγετε τον κίνδυνο υπερχειλίσας.
4. Αποφύγετε το άνοιγμα της μηχανής παρασκευής σνακ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς αυτό θα επιτρέψει τη διαφυγή της θερμότητας και θα αποτρέψει τον σχηματισμό φουαλιδιών.
5. Ο καλύτερος δείκτης για το πότε τα σνακ είναι έτοιμα είναι όταν ο ατμός σταματά να διαφεύγει από τη μηχανή παρασκευής σνακ.
6. Πάντα να χρησιμοποιείτε βούτυρο ή λάδι μαγειρέματος για να προτοιμάσετε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση. Αυτό όχι μόνο θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης, αλλά θα διευκολύνει επίσης την αφαίρεση των ψημένων σνακ.
7. Η χρήση πλαστικών ή ξύλινων ακετών ανθεκτικών στη θερμότητα θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης.
8. Για να εξοικονομήσετε χρόνο κατά τη χρήση της μηχανής παρασκευής σνακ, προτοιμάστε τα συστατικά και τα μείγματα αρκετά νωρίτερα.

Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή παρασκευής σνακ είναι δροσερή, καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση σε δροσερό, ξηρό μέρος. Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο σφίχτα γύρω από τη μηχανή παρασκευής σνακ· τυλίξτε το χαλαρά για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EK4215
Είσοδος: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Εξόδος: 550 W

ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Απλές τηγανίτες

Συστατικά (για 8 τηγανίτες)

120 g απλό αλεύρι
1 αυγό
240 ml γάλα
2 κ.σ. φυτικό λάδι ή λιωμένο βούτυρο
1 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γ. αλάτι

Μέθοδος

Κοσκινίστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Σε ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε μαζί το αυγό, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο. Προσθέστε τα υγρά συστατικά στα ξηρά συστατικά και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ομοιογενές. Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος. Προσθέστε προσεκτικά 60 ml χυλού στην κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά ή μέχρι η τηγανίτα να είναι χρυσαφί και μαλακή στην αφή. Αφαιρέστε προσεκτικά την τηγανίτα από την μηχανή παρασκευής σνακ και τοποθετήστε την σε μία σχάρα ψύξης. Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρετε με γαρντιούρες της επιλογής σας.

Τηγανίτες με μπανάνα και σοκολάτα

Συστατικά

65 γρ. απλό αλεύρι
1 μπανάνα, πολτοποιημένη
1 αυγό
60 ml γάλα, ή περισσότερο αν επιθυμείτε
2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο
2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
2 κουταλιές της σούπας κακάο χωρίς ζάχαρη
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
¼ κ.γ. αλάτι
Σιρόπι σοκολάτας, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Κοσκινίστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Σε ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε μαζί το αυγό, την μπανάνα και το λιωμένο βούτυρο. Προσθέστε τα υγρά συστατικά στα ξηρά συστατικά, στη συνέχεια ανακατέψτε την επιθυμητή ποσότητα γάλακτος και αναμείξτε μέχρι να γίνει λείο. Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολλητική επίστρωση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος. Προσθέστε προσεκτικά 60 ml χυλού στην κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά ή μέχρι η τηγανίτα να είναι χρυσαφί και μαλακή στην αφή. Αφαιρέστε προσεκτικά την τηγανίτα από την μηχανή παρασκευής σνακ και τοποθετήστε την σε μία σχάρα ψύξης. Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρετε περιχύνοντας με σιρόπι σοκολάτας.

Τηγανίτες με μπανάνα και σπανάκι

Συστατικά

60 g αλεύρι φαγόπυρου
25 g βρεφικό σπανάκι
4 αυγά
2 ώριμες μπανάνες
125 ml γάλα (ή εναλλακτικό φυτικής προέλευσης)
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

Μέθοδος



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η συνταγή απαιτεί τη χρήση μπλέντερ.

Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, συνδυάστε τα αυγά, τις μπανάνες, το γάλα και το σπανάκι μέχρι να αναμειχθούν πλήρως. Προσθέστε τα ξηρά υλικά στο μπλέντερ μέχρι να αναμειχθούν περαιτέρω. Το μείγμα πρέπει να είναι λείο. Προθερμάνετε τη μηχανή παρασκευής σνακ. Προσεκτικά, ρίξτε 60 ml ζύμης αργά στο κέντρο της κάτω πλάκας μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε τη τηγανίτα για περίπου 3 λεπτά. Αφαιρέστε προσεκτικά την τηγανίτα από την μηχανή παρασκευής σνακ και τοποθετήστε την σε μία σχάρα ψύξης. Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρετε με γαρντιούρες της επιλογής σας ή χρησιμοποιήστε τις παρακάτω προτάσεις. **Προτάσεις Γαρνιρίσματος**
Απλό, χωρίς ζάχαρη γιάουρι
Καθαρό σιρόπι σφενδάμου ή μέλι
Ανάμικτα μούρα
Ανάμικτοι σπόροι

Σουφλέ πανκέικς

Συστατικά

- 2 μεγάλα αυγά, χωρισμένα
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 κουταλιές της σούπας χρυσή λεπτή ζάχαρη
- 2 κουταλιές της σούπας γάλα
- 1 κουταλιά της σούπας φυτικό λάδι
- 1 κουτάλακι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε μαζί τα ασπράδια αυγών και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη, μέχρι το μείγμα να σφίξει.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε μαζί τους κρόκους αυγών, την υπόλοιπη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να σχηματίσει ένα ανοιχτόχρωμο, αφρώδες μείγμα. Αργά ενσωματώστε το γάλα και το αλεύρι μέχρι να συνδυαστούν τα συστατικά. Προσεκτικά ενσωματώστε το μείγμα των ασπραδιών αυγών χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα αλκόνης. Βεβαιωθείτε ότι συνεχίζετε να ενσωματώνετε το μείγμα καθ' όλη τη διάρκεια της συνταγής για να παραμείνει ελαφρύ και σφράτο.

Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρώση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος.

Μόλις ζεσταθεί, ρίξτε προσεκτικά 60 ml χυλού στο κέντρο της κάτω πλάκας μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι.

Μαγειρέψτε για περίπου 5–6 λεπτά ή μέχρι οι τηγανίτες να είναι χρυσοκασφέ και μαλακές στην αφή.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Σερβίρετε με γαρνιτούρες της επιλογής σας.

Μπισκότα brownie σοκολάτας

Συστατικά

- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 250 γρ. απλό αλεύρι
- 85 γρ. κακάο σε σκόνη
- 4 αυγά
- 125 ml φυτικό έλαιο
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.γ. αλάτι
- Παγωτό βανίλια, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, συνδυάστε τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη κρυσταλλική και το φυτικό λάδι. Χτυπήστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε καλά. Αναμείξτε το εκχύλισμα βανίλιας. Κοσκινίστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο μείγμα κακάο.

Ανακατέψτε μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη.

Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες.

Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρώση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος.

Βάψτε προσεκτικά μια μερίδα ζύμης σε μέγεθος μπαλάκι πινγκ πονγκ στην κάτω πλάκα μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 5–10 λεπτά. Ο μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος παράγει πιο τραγανά μπισκότα.

Αφαιρέστε προσεκτικά το μπισκότο από την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και τοποθετήστε το σε μια σχάρα για ψήφι.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Σερβίρετε ζεστά, με παγωτό από πάνω ή επαναλάβετε την παραπάνω συνταγή για να δημιουργήσετε «άντουιτς μπισκότου με παγωτό»!

Μπισκότα με κομματάκια σοκολάτας

Συστατικά

- 125 γρ απλό αλεύρι
- 100 γρ μαλακή ανοιχτή καστανή ζάχαρη.
- 100 γρ κομματάκια σοκολάτας
- 37,5 γρ ανάλογο βούτυρο, μαλακωμένο
- 1 μεγάλο αυγό, χτυπημένο
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. αλάτι
- Παγωτό βανίλια, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μαζί μέχρι να γίνουν ανοιχτόχρωμα και αφράτα.

Προσθέστε το αυγό και τη βανίλια και χτυπήστε τα μέχρι να συνδυαστούν καλά. Κοσκινίστε το αλεύρι, τη σκόνη ψησίματος και το αλάτι στο μείγμα και συνδυάστε μέχρι να γίνει λείο.

Διπλώστε τα κομματάκια σοκολάτας χρησιμοποιώντας μια ξύλινη κουτάλα ή σπάτουλα αλκόνης.

Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρώση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος.

Βάψτε μια ποσότητα ζύμης στο μέγεθος μπαλάκι του πινγκ-πονγκ στην κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι.

Μαγειρέψτε για περίπου 6–10 λεπτά, ή μέχρι τα μπισκότα να είναι χρυσαφένια. Ο μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος παράγει τραγανότερα μπισκότα.

Αφαιρέστε προσεκτικά τα μπισκότα από την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και τοποθετήστε τα σε μια σχάρα ψύξης.

Σερβίρετε ζεστά, με παγωτό βανίλια από πάνω.

Μπισκότα κόκκινου βελούδου

Συστατικά

- 225 γρ αλεύρι
- 200 γρ ανοιχτή καστανή ζάχαρη
- 175 γρ αλατισμένο βούτυρο, μαλακωμένο
- 125 γρ λευκές σταγόνες σοκολάτας
- 100 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 25 γρ κακάο σε σκόνη
- 1 μεγάλο αυγό
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- Σταγόνες κόκκινης χρωματικής τροφίμων
- Παγωτό βανίλια, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμίξτε, χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μαζί μέχρι να γίνουν αφράτα και αφρώδη.

Προσθέστε το αυγό, το εκχύλισμα βανίλιας και το χρώμα τροφίμων στο μίγμα που έχει ήδη χτυπηθεί μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως. Το μίγμα θα έχει έντονο κόκκινο χρώμα. Κοσκινίστε το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε τα μαζί. Ενσωματώστε τα κομματάκια λευκής σοκολάτας.

Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Αλείψτε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρώση με βούτυρο ή αλείψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρέματος.

Τοποθετήστε μια μπαλά ζύμης μεγέθους πινγκ-πονγκ στην κάτω πλάκα μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι.

Μαγειρέψτε για περίπου 5–10 λεπτά. Αφαιρέστε προσεκτικά τα μπισκότα από την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ και τοποθετήστε τα σε σχάρα ψύξης.

Επαναλάβετε με το υπόλοιπο μείγμα.

Σερβίρετε ζεστό, με παγωτό από πάνω ή επαναλάβετε την παραπάνω συνταγή για να φτιάξετε ένα άντουιτς μπισκότου με παγωτό.

Μάφινς πριουόν

Συστατικά

- 1 αγγλικό μάφιν
- 1 μπιφτέκι Λουκάνικου
- 1 αυγό
- 2 φέτες ντομάτα
- 1 φέτα τσένταρ
- Κέτσαπ ή καφέ σάλτσα, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Προθερμάνετε τη μηχανή παρασκευής σνακ.

Κόψτε το μάφιν στη μέση και τοποθετήστε το στη μηχανή παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι. Ψήστε για περίπου 2 λεπτά ή μέχρι να γίνει χρυσοκαστό και στη συνέχεια αφαιρέστε το.

Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με βούτυρο ή καλύψτε ελαφρά με σπρέι μαγειρικής.

Τοποθετήστε το μπιφτέκι λουκάνικου στη μηχανή παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για περίπου 3 λεπτά ή μέχρι το μπιφτέκι λουκάνικου να είναι πλήρως μαγειρεμένο και στη συνέχεια αφαιρέστε.

Μαγειρέψτε το αυγό όπως επιθυμείτε στην κάτω πλάκα μαγειρέματος. Ενώ το αυγό μαγειρεύεται, συναρμολογήστε το μάφιν.

Σερβίρετε με φέτες ντομάτας, τυρί και κέτσαπ ή καφέ σάλτσα.

Μάφινς τυριού

Συστατικά

- 1 αγγλικό μάφιν
- 2 φέτες τσένταρ
- 2 κομμάτια του γλυκού βούτυρο

Μέθοδος

Προθερμάνετε τη μηχανή παρασκευής σνακ.

Κόψτε το μάφιν στη μέση και βουτυρώστε ελαφρά το εξωτερικό πριν εισαγάγετε τις φέτες τυριού στο μάφιν.

Τοποθετήστε στη μηχανή παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι.

Ψήστε για περίπου 3 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει το μάφιν και να λιώσει το τυρί, στη συνέχεια αφαιρέστε και σερβίρετε.

Τριμμένες πατάτες τηγανητές

Συστατικά

- 2 μέτριες πατάτες, ξεφλουδισμένες και τριμμένες
- 1 αυγό
- ½ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές της σούπας απλό αλεύρι
- ½ κουταλάκι του γλυκού κρεμμυδόσκονη
- ½ κ.γλ. αλάτι
- ¼ κ.γλ. σπασμένο μαύρο πιπέρι
- Ελληνικό γιαούρτι, για σερβίρισμα

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Βγάψτε μικρές ποσότητες από το μείγμα και δώστε τους σχήμα επίπεδων μπιφτεκιών.

Προθερμάνετε την κυρίως μονάδα μηχανής παρασκευής σνακ. Λαδώστε τις πλάκες μαγειρέματος με αντικολητική επιστρώση με βούτυρο ή εφαρμόστε μια ελαφριά επικάλυψη με σπρέι μαγειρέματος.

Χρησιμοποιώντας μια ανθεκτική στη θερμότητα σπάτουλα, τοποθετήστε προσεκτικά ένα μπιφτέκι στη μηχανή παρασκευής σνακ και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε ένα κάθε φορά μέχρι οι πατατοκροκέτες να γίνουν χρυσοκαστό και τραγανό.

Αφαιρέστε προσεκτικά τις πατατοκροκέτες από τη μηχανή παρασκευής σνακ και τοποθετήστε τις σε μια σχάρα ψύξης.

Σερβίρετε με μία κουταλιά ελληνικό γιαούρτι.

DK I Gem venligst instruktionerne til fremtidig reference.

Pløje og vedligeholdelse

Før du forsøger nogen rengøring eller vedligeholdelse, skal du afbryde snackmaskinen fra stikkontakten og sikre, at den er helt afkølet.

TRIN 1: Tør snackmaskinens kabinet af med en blød, fugtig klud og tør grundigt.

TRIN 2: Fjern indbrændt mad ved at påføre en lille mængde varmt vand blandet med et mildt vaskemiddel på de non-stick-belagte madlavningsplader, og tør dem derefter af med et stykke køkkenulle. Brug en ikke-slibende skurepude, hvis maden er svær at fjerne. Brug aldrig skraper eller slibende rengøringsmidler eller skurepuder til at rengøre grillen, da dette kan beskadige overfladen.



BEMÆRK: Snackmaskinen skal rengøres efter hver brug.

Brugsanvisning

Før første brug

Før tilslutning til netstrøm, rengør snackmaskinen ved at følge instruktionerne i afsnittet med titlen »**Pløje og vedligeholdelse**«.



BEMÆRK: Når snackmaskinen bruges for første gang, kan der udsendes en svag røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart aftage. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring snackmaskinen.

Brug af snackmaskinen

Før hver brug, påfør forsigtigt et tyndt lag madolie på de non-stick-belagte madlavningsplader og gnid det ind med et papirhåndklæde. Dette vil hjælpe med at forlænge levetiden på non-stick-belægningen og forhindre snacks i at klister.

TRIN 1: Forbered dejen.

TRIN 2: Sæt snackmaskinens stik i stikkontakten, og tænd for den på hovedstrømforsyningen. Kontrollampen vil lyse rødt, hvilket signalerer, at snackmaskinen er tændt og varmer op.

TRIN 3: Forvarm snackmaskinen i ca. 2 minutter. Kontrollampen slukker, når den krævede temperatur er nået.

TRIN 4: Åbn forsigtigt låget ved hjælp af varmebestandige ovenhandsker.

TRIN 5: Hæld noget af dejen ud i midten af den nedre non-stick-belagte madlavningsplade, og luk derefter forsigtigt låget. For at undgå spild skal du langsomt hælde en lille mængde af dejen i midten af pladen og vente på, at den fordeler sig jævnt, før du tilføjer mere.

TRIN 6: Kog i ca. 6–10 minutter eller indtil gyldenbrun; kontroller periodisk ved forsigtigt at åbne låget med varmebestandige handsker. Undgå at åbne snackmaskinen for 4 minutters tilberedning, da dette vil forhindre snacksen i at hæve sig. Om nødvendigt kan snacks tilberedes lidt længere, indtil de er brunet efter ønske.

TRIN 7: Når tilberedningen er fuldført, brug varmebestandige ovenhandsker til forsigtigt at åbne låget, og fjern derefter snacksen med en varmebestandig plast- eller træspatel. Ved tilberedning af flere portioner, luk låget efter at have fjernet hver portion for at bevare varmen.

TRIN 8: Sluk og tag snackmaskinen ud af stikkontakten. Lad låget stå åbent og lad den køle af.



BEMÆRK: Fyld ikke de non-stick-belagte madlavningsplader for meget; dejen vil udvide sig under tilberedningen. Det anbefales at fylde dem $\frac{2}{3}$. Forvarm altid de non-stick-belagte madlavningsplader, inden du begynder at tilberede. Under brug vil kontrollampen tænde og slukke for at angive, at snackmaskinen opretholder temperaturen.



FORSIGTIG: Vær forsigtig under madlavning; snackmaskinen vil udsende damp.



ADVARSEL: Snackmaskinen og madlavningsplademe bliver meget varme under brug; brug altid varmebestandige handsker for at undgå skader.

Hints og tips

1. Undgå spild ved at tilsætte ingredienser i midten af hver brønd.
2. Hvis du bruger en dej, hæld langsomt en lille mængde på de non-stick-belagte madlavningsplader og vent på, at det fordeles jævnt, inden du tilsætter mere, for at undgå risikoen for overfyldning.
3. Signering af tørre ingredienser, såsom mel, vil hjælpe med at skabe en glat konsistens og undgå klumper.
4. Undgå at åbne snackmaskinen under madlavning, da det vil tillade varme at slippe ud og forhindre bobler i at danne sig.
5. Den bedste indikator for, hvornår snacks er færdige, er, når dampen holder op med at slippe ud fra snackmaskinen.
6. Brug altid smør eller madolie til at forbehandle de non-stick-belagte madlavningsplader. Dette vil ikke kun hjælpe med at beskytte non-stick-belægningen, men det vil også gøre det lettere at fjerne de tilberedte snacks.

7. Brugen af varmebestandigt plast eller træredskaber vil hjælpe med at beskytte non-stick-belægningen.
8. For at spare tid, når du bruger snackmaskinen, skal du forberede ingredienserne og blandingerne i god tid.

Opbevaring

Kontroller, at snackmaskinen er kølig, ren og tør, før den opbevares et køligt, tørt sted. Vikl aldrig ledningen stramt omkring snackmaskinen; vikl den løst for at undgå at forårsage skade.

Specifikationer

Produktkode: EK4215
Indgang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 550 W

OPSKRIFTER



Almindelige pandekager

Ingredienser (giver 8 pandekager)

120 g almindeligt mel
1 æg
240 ml mælk
2 spsk vegetabilsk olie eller smør, smeltet
1 spsk sukker
2 tsk bagepulver
¼ tsk salt

Fremgangsmåde

Sigt melet, sukkeret, bagepulveret og saltet i en stor skål.
I en separat skål piskes æg, mælk og smeltet smør sammen.
Tilsæt de våde ingredienser til de tørre ingredienser og rør, indtil det er glat.
Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray.
Tilsæt forsigtigt 60 ml dej til Hovedenhed for snackmaskine, og luk låget.
Bag i ca. 5 minutter eller indtil pandekagen er gyldenbrun og blød at røre ved.
Fjern forsigtigt pandekagen fra snackmaskinen og læg den på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.
Server med toppings efter ønske.

Banan- chokolade pandekager

Ingredienser

65 g almindeligt mel
1 banan, moset
1 æg
60 ml mælk, eller mere hvis det ønskes
2 spsk smeltet smør
2 spsk sukker
2 spsk usødet kakao
1 tsk vaniljeekestekt
1 tsk natron
¼ tsk salt
Chokoladesirup, til servering

Fremgangsmåde

Sigt melet, sukkeret, bagepulveret og saltet i en stor skål.
I en separat skål piskes ægget, bananen og det smeltede smør sammen.
Tilsæt de våde ingredienser til de tørre ingredienser, rør derefter den ønskede mængde mælk i og bland, indtil massen er ensartet.
Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray.
Tilsæt forsigtigt 60 ml dej til Hovedenhed for snackmaskine, og luk låget.
Bag i ca. 5 minutter eller indtil pandekagen er gyldenbrun og blød at røre ved.
Fjern forsigtigt pandekagen fra snackmaskinen og læg den på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.
Server med chokoladesirup dryppet ovenpå.

Banan- og spinatpandekager

Ingredienser

60 g boghvedemel
25 g baby spinat
4 æg
2 modne bananer
125 ml mælk (eller plantebaseret mælkealternativ)
1 tsk bagepulver

Fremgangsmåde

Brug en blender til at blande æggene, bananerne, mælken og spinaten, indtil det er helt blendet.
Tilsæt de tørre ingredienser til blenderen, indtil det er yderligere blendet; blandingen skal være glat.
Forvarm snackmaskinen. Hæld forsigtigt 60 ml dej langsomt i midten af den nedre Non-stick-belagte madlavningsplade, og luk låget. Bag pandekagen i ca. 3 minutter.
Fjern forsigtigt pandekagen fra snackmaskinen og læg den på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.
Server med ønskede toppings eller brug forslagene nedenfor.

Forslag til topping

Naturlig, usødet yoghurt
Ren ahornsirup eller honning
Blandede bær
Blandede frø

Soufflé pandekager

Ingredienser

2 store æg, adskilt
2 spsk selvhævende mel
2 spsk gyldent stødt sukker
2 spsk mælk
1 spsk vegetabilsk olie
1 tsk vaniljeekestekt

Fremgangsmåde

I en stor skål piskes æggeghviderne og 1 spsk sukker sammen, indtil blandingen bliver stiv.
I en separat skål piskes æggeblommerne, det resterende sukker og vaniljeekestekten sammen, indtil der dannes en lys, skummende blanding.
Vend langsomt mælken og melet i, indtil ingredienserne er samlet. Vend forsigtigt æggeblødblandingen i med en silikonespatel. Sørg for at blive ved med at vende blandingen gennem hele opskriften for at bevare den lette og luftige konsistens.
Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray.
Når den er opvarmet, hæld forsigtigt 60 ml dej i midten af den nedre madlavningsplade og luk låget.
Kog i ca. 5–6 minutter, eller indtil pandekagen er gyldenbrun og blød at røre ved.
Gentag med den resterende dej.
Server med toppings efter ønske.

Chokolade- brownie småkager

Ingredienser

400 g fintsukker
250 g almindeligt mel
85 g kakaopulver
4 æg
125 ml vegetabilsk olie
2 tsk vaniljeekestekt
2 tsk salt
Vaniljeis, til servering

Fremgangsmåde

I en stor skål blandes kakaopulver, flormelis og vegetabilsk olie.
Pisk æggene i én ad gangen og bland godt. Rør vaniljeekestekt i.
Si melet, bagepulveret og saltet ned i kakaoblendingen.
Bland sammen, indtil der dannes en dej.
Lad dejen køle ned i mindst 4 timer.
Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray.
Anbring forsigtigt en klat dej på størrelse med en bordtennisbold på den nedre madlavningsplade og luk låget.
Tilbered i ca. 5–10 minutter. Længere tilberedningstid giver sprødere småkager.
Fjern forsigtigt småkagen fra snackmaskinen og læg den på en bagerist.
Gentag med den resterende dej.
Server varm, topped med is, eller gentag ovenstående opskrift for at lave en iscookie-sandwich!

Chokolade chipcookies

Ingredienser

125 g almindeligt mel
100 g lys brun blødt sukker
100 g chokoladechips
37,5 g usaltet smør, blødgjort
1 stort æg, sammenpisket
1 tsk vaniljeekestekt
1 tsk bagepulver
½ tsk salt
Vaniljeis, til servering

Fremgangsmåde

I en stor skål piskes smør og sukker sammen, indtil det er lyst og luftigt.
Tilsæt ægget og vaniljen og pisk, indtil det er godt blandet.
Sigt melet, bagepulveret og saltet i blandingen og rør det sammen, indtil det er glat.
Vend chokoladestykkerne i med en træske eller silikonespatel.
Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray.
Placer en klat dej på størrelse med en bordtennisbold i snackmaskinen og luk låget.
Bag i ca. 6–10 minutter, eller indtil småkagerne er gyldenbrune. Længere bagetid giver sprødere småkager.
Fjern forsigtigt småkagerne fra snackmaskinen og placer dem på en bagerist.
Server varm, topped med vaniljeis.

Red velvet småkager

Ingredienser

225 g mel
200 g lyst brun farin
175 g saltet smør, blødgjort
125 g hvide chokoladechips
100 g fint sukker
25 g kakaopulver
1 stort æg
2 tsk vaniljeekestekt
1 tsk bagepulver
Dråbe rød madfarve
Vaniljeis, til servering



BEMÆRK: Denne opskrift kræver brug af en blender.

Fremgangsmåde

I en stor blandskål piskes smør og sukker sammen, indtil det er lyst og luftigt. Tilset ægget, vaniljekstraktet og fedevarefarven til den piskede blanding, indtil det er fuldstændig kombineret. Blandingen vil fremstå klart rød. Sigt melet, kakao og bagepulver i, og bland det sammen. Vend de hvide chokoladepieces. Forvarm snackmaskinen. Smør de non-stick-belagte madlavningsplader med smør eller let belæg med madlavningspray. Placer en skuffel dej på størrelse med en bordtennisbold på den nedre madlavningsplade og luk låget. Kog i ca. 5–10 minutter. Fjern forsigtigt småkagerne fra snackmaskinen og placer på en bagerist. Gentag med den resterende dej. Serveres varm, toppet med is, eller gentag ovenstående opskrift for at lave en iscookiesandwich.

Morgenmads muffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
1 pølse-bøf
1 æg
2 skiver tomat
1 skive cheddar
Ketchup eller brun sauce, til servering

Fremgangsmåde

Forvarm snackmaskinen. Skær muffinen i to halve, og placer den derefter i snackmaskinen og luk låget. Rist i ca. 2 minutter, eller indtil den er gyldenbrun, og fjern den derefter. Smør madlavningspladerne med smør, eller let belæg dem med madlavningspray. Placer pølsepatyen i snackmaskinen og luk låget. Steg i ca. 3 minutter, eller indtil pølsepatyen er helt gennemstegt, og fjern den derefter. Steg ægget efter ønske på den nedre madlavningsplade. Mens ægget steger, skal du samle muffinen. Server med tomatkiver, ost og ketchup eller brun sauce.

Oste muffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
2 skiver cheddar
2 tsk smør

Fremgangsmåde

Forvarm snackmaskinen. Skær muffinen i to halve, og smør let på ydersiden, før du lægger ostekiverne i muffinen. Placer i hovedenhed for snackmaskine, og luk låget. Toast i ca. 3 minutter, eller indtil muffinen er gyldenbrun, og osten er smeltet, fjern derefter og server.

Røsti kartofler

Ingredienser

2 mellemstore kartofler, skrællede og revet
1 æg
½ løg, finthakket
2 spsk almindeligt mel
½ tsk løgpulver
½ tsk salt
¼ tsk revnet sort peber
Græsk yoghurt, til servering

Fremgangsmåde

I en stor skål blandes alle ingredienserne sammen, indtil de er kombineret. Tag små portioner af blandingen og form dem til fide frikadeller. Forvarm snackmaskinen. Smør madlavningspladerne med smør eller belæg dem let med madlavningspray. Brug en varmebestandig spatel til forsigtigt at placere en frikadelle eller farsbøf i snackmaskinen og luk låget. Tilbered én ad gangen, indtil hashbrowns er gyldne og sprøde. Fjern forsigtigt hashbrowns fra »snackmaskinen« og læg dem på en bagerist. Server med en skuffel græsk yoghurt.

SE I Vænligen spara instruktionerna för framtida referens.

Skøtsel og underhåll

Innan du försöker med någon rengöring eller underhåll kopplar du ur snacktilverkaren från strömförsörjningen och kontrollerar att den har svalnat helt. **STEG 1:** Torka av höljet på snacktilverkaren med en mjuk, fuktig trasa och torka noggrant. **STEG 2:** Avlägsna fastbränd mat genom att applicera en liten mängd varmt vatten blandat med ett mildt rengöringsmedel på de non-stickbelagda kokplattorna, torka sedan av dem med en pappershandduk. Använd en icke-slipande skrubbare om maten är svår att få bort. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller skrubbare för att rengöra griddan, då detta kan skada ytan.



OBS: Snacktilverkaren bör rengöras efter varje användning.

Instruktioner för användning

Innan första användningen

Innan du ansluter till huvudströmkällan, rengör snacktilverkaren enligt instruktionerna i avsnittet **»Skøtsel och underhåll»**.



OBS: När du använder snacktilverkaren för första gången kan en lätt rök eller lukt utsändas. Detta är normalt och kommer snart att avta. Säkerställ tillräcklig ventilation runt snacktilverkaren.

Använda snacktilverkaren

Innan varje användning, applicera försiktigt ett tunt lager matolja på de non-stickbelagda kokplattorna och gnid in dem med en pappershandduk. Detta kommer att bidra till att förlänga livslängden på non-stickbelagningen och hindra att snackset fastnar.

STEG 1: Förbered smeten.

STEG 2: Anslut och sätt på snacktilverkaren vid strömkällan. Indikatorlampan tänds i rött och signalerar att snacktilverkaren har satts på och varms upp.

STEG 3: Förvarm snacktilverkaren i ca 2 minuter. Indikatorlampan släcks när den önskade temperaturen har uppnåtts.

STEG 4: Öppna försiktigt locket med hjälp av värmeresistenta ugnshandskar.

STEG 5: Häll lite av smeten i mitten av den nedre non-stickbelagda kokplattan och stäng sedan locket försiktigt. För att undvika spill, håll långsamt en liten mängd av smeten i mitten av plattan och vänta tills den har fördelats jämnt innan du tillsätter mer. **STEG 6:** Tillaga i cirka 6–10 minuter eller tills de är gyldenbruna; kontrollera regelbundet genom att försiktigt öppna locket med värmetåliga handskar. Undvik att öppna snacktilverkaren innan 4 minuters tillagning, eftersom detta förhindrar att dina snacks höjer sig. Vid behov kan dina snacks tillagas lite längre, tills de är bruna enligt önskemål.

STEG 7: När tillagningen är klar, använd värmeresistenta ugnshandskar för att försiktigt öppna plattan och ta sedan bort snackset med en värmeresistent plast- eller träspatel. När du gör flera omgångar, stäng locket efter att du har tagit ut varje omgång för att behålla värmen.

STEG 8: Stäng av och koppla ur snacktilverkaren från elnätet. Låt locket vara öppet och låt svalna.



OBS: Fyll inte de non-stickbelagda kokplattorna för mycket; smeten kommer att expandera under tillagningen. Det rekommenderas att fylla till ¾. Förvarm alltid de non-stickbelagda kokplattorna innan du börjar laga mat. Under användning kommer indikatorlampan att slå på och av för att indikera att snacktilverkaren bibehåller temperaturen.



FÖRSIKTIGHET: Utöva försiktighet under matlagning; snacktilverkaren kommer att avge ånga.



WARNING: Snacktilverkaren och kokplattorna blir mycket varma under användning; använd alltid värmebeständiga handskar för att undvika skador.

Tips och råd

- Undvik spill genom att lägga ingredienser i mitten av varje fack.
- Om du använder en smet, håll långsamt en liten mängd på de non-stickbelagda kokplattorna och vänta tills den har fördelats jämnt innan du håller på mer, för att undvika risken för överflytning.
- Genom att sikta torra ingredienser, såsom mjöl, får du en slätare konsistens och undviker klumpar.
- Undvik att öppna snacktilverkaren under tillagning, eftersom det släpper ut värme och förhindrar att bubblor bildas.
- Den bästa indikationen på när snacksen är klara är när ångan slutar komma ut från snacktilverkaren.
- Använd alltid smør eller matolja för att förbereda de non-stickbelagda kokplattorna. Detta hjälper inte bara till att skydda non-stickbelagningen, utan gör det också lättare att ta bort de tillagade snacksen.
- Att använda värmebeständiga plast- eller träredskap hjälper till att skydda non-stickbelagningen.
- För att spara tid när du använder snacktilverkaren, förbered ingredienserna och blandningarna i god tid.

Förvaring

Kontrollera att snacktilverkaren är sval, ren och torr innan du förvarar den på en sval, torr plats. Vira aldrig sladden hårt runt snacktilverkaren; vira den löst för att undvika skador.

Specifikationer

Produktkod: EK4215
Ingång: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Effekt: 550 W

RECEPT



Recept

Vanliga pannkakor

Ingredienser (ger 8 pannkakor)

120 g vanligt mjöl
1 ägg
240 ml mjölk
2 msk vegetabilisk olja eller smör, smält
1 msk socker
2 tsk bakpulver
¼ tsk salt

Metod

Sikta mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor skål.
I en separat skål, vispa ihop ägg, mjölk och smält smör.
Tillsätt de våta ingredienserna till de torra ingredienserna och blanda tills det blir slätt.
Förvärm huvidenheten för snacktillverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.
Tillsätt försiktigt 60 ml smet i huvidenheten för snacktillverkaren och stäng locket.
Tillaga i cirka 5 minuter eller tills pannkakan är gyllenbrun och mjuk vid beröring.
Ta försiktigt bort pannkakan från huvidenheten för snacktillverkare och placera på ett avkylningsgaller.
Upprepa med den återstående smeten.
Servera med önskat pålägg.

Banan- och chokladpannkakor

Ingredienser

65 g vanligt mjöl
1 banan, mosad
1 ägg
60 ml mjölk, eller mer om så önskas
2 msk smält smör
2 msk socker
2 msk osötad kakao
1 tsk vaniljextrakt
1 tsk bikarbonat
¼ tsk salt
Chokladsirap, för servering

Metod

Sikta mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor skål.
I en separat skål, vispa ihop ägget, bananen och det smälta smöret.
Tillsätt de våta ingredienserna till de torra ingredienserna, rör sedan i önskad mängd mjölk och blanda tills det är slätt.
Förvärm huvidenheten för snacktillverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.
Tillsätt försiktigt 60 ml smet i huvidenheten för snacktillverkaren och stäng locket.
Tillaga i cirka 5 minuter eller tills pannkakan är gyllenbrun och mjuk vid beröring.
Ta försiktigt bort pannkakan från huvidenheten för snacktillverkare och placera på ett avkylningsgaller.
Upprepa med den återstående smeten.
Servera med chokladsås ringlad över.

Banan- och spenatpannkakor

Ingredienser

60 g bovetemjöl
25 g babyspenat
4 ägg
2 mogna bananer
125 ml mjölk (eller växtbaserat mjölkalternativ)
1 tsk bakpulver

Metod



OBS: Detta recept kräver användning av en mixer.

Använd en mixer för att blanda ägg, bananer, mjölk och spenat tills de är helt blandade. Tillsätt de torra ingredienserna i mixern och blanda tills de är ytterligare kombinerade; blandningen bör vara jämn.
Förvärm snacktillverkaren. Häll försiktigt 60 ml smet långsamt i mitten av den non-stickbelagda nedre kokplattan och stäng locket. Grädda pannkakan i cirka 3 minuter.
Ta försiktigt bort pannkakan från huvidenheten för snacktillverkare och placera på ett avkylningsgaller.
Upprepa med den återstående smeten.
Servera med önskade toppings eller enligt förslagen nedan.
Förlägg på toppingar
Naturell, osötad yoghurt
Ren lömsirap eller honung
Blandade bär
Blandade frön

Soufflé-pannkakor

Ingredienser

2 stora ägg, separerade
2 msk självhövande mjöl
2 msk gyllene strösocker
2 msk mjölk
1 msk vegetabilisk olja
1 tsk vaniljextrakt

Metod

I en stor skål, vispa samman äggvitorna och 1 msk socker tills blandningen stynnar. I en separat skål, vispa ihop äggulorna, kvarvarande socker och vaniljextrakt tills en blek, skummig blandning bildas.

Vänd försiktigt ner mjölken och mjölet tills ingredienserna är sammanslagna. Vänd försiktigt ner äggvitemixen med hjälp av en silikonslickepott. Se till att fortsätta vända blandningen genom hela receptet för att hålla den lätt och luftig.

Förvärm hudenheten för snacktilverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.

När den är uppvärmd, håll försiktigt 60 ml smet i mitten av den nedre kokplattan och stäng locket.

Tillaga i ca 5–6 minuter eller tills pannkakan är gyllenbrun och mjuk vid beröring.

Upprepa med den återstående smeten.

Servera med önskat pålägg.

Choklad browniekakor

Ingredienser

400 g strösocker
250 g vanligt vetemjöl
85 g kakaopulver
4 ägg
125 ml vegetabilisk olja
2 tsk vaniljextrakt
2 tsk salt
Vaniljglass, att servera

Metod

I en stor skål, kombinera kakaopulver, strösocker och vegetabilisk olja.

Vispa ner äggen, ett i taget, och blanda väl. Rör ner vaniljextrakt.

Sikta mjölet, bakpulvret och saltet i kakaobländningen.

Blanda ihop tills en deg har bildats.

Låt degen stå i kylskåp i minst 4 timmar.

Förvärm hudenheten för snacktilverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.

Placera försiktigt en klick deg i ping-pong-storlek på den nedre kokplattan och stäng locket.

Tillaga i ca 5–10 minuter. Längre tillagningstider ger krispigare kakor.

Ta försiktigt bort kakan från snacktilverkaren och placera den på ett galler för att svalna.

Upprepa med den återstående smeten.

Servera varm, toppad med glass eller upprepa ovanstående recept för att göra en sandwich med kakor och glass!

Chocolate chip-kakor

Ingredienser

125 g vanligt mjöl
100 g ljust mjukt färnsocker
100 g chokladchips
37,5 g osaltat smör, mjukt
1 stort ägg, uppvispat
1 tsk vaniljextrakt
1 tsk bakpulver
½ tsk salt
Vaniljglass, att servera

Metod

I en stor skål, vispa ihop smör och socker tills det är blekt och fluffigt.

Tillsätt ägget och vaniljen och vispa tills allt är väl blandat.

Sikta mjölet, bakpulvret och saltet i blandningen och kombinera tills smeten är slät.

Vänd ner chokladbitarna med en träsked eller en silikonslickepott.

Förvärm hudenheten för snacktilverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.

Placera en ping-pong-stor klick deg i hudenheten för snacktilverkare och stäng locket. Grädda i cirka 6–10 minuter, eller tills kakorna är gyllenbruna. Längre gräddningstid ger krispigare kakor.

Ta försiktigt bort kakorna från snacktilverkaren och placera dem på ett galler för att svalna.

Servera varma, toppade med vaniljglass.

Red velvet-kakor

Ingredienser

225 g mjöl
200 g ljusbrunt socker
175 g saltat smör, rumsvarmt
125 g vita chokladchips
100 g strösocker
25 g kakaopulver
1 stort ägg
2 tsk vaniljextrakt
1 tsk bakpulver
Droppe röd livsmedelsfärg
Vaniljglass, att servera

Metod

I en stor blandningskål, vispa smöret och sockret tills det är ljust och fluffigt.

Tillsätt ägget, vaniljextraktet och livsmedelsfärgningen till den krämde blandningen tills allt är väl blandat. Blandningen kommer att se ljusröd ut.

Sikta i mjölet, kakaon och bakpulvret och blanda samman. Vänd ner de vita chokladchipsen.

Förvärm hudenheten för snacktilverkare. Smörj de non-stickbelagda kokplattorna med smör eller applicera lätt ett lager matlagningsspray.

Placera en klick deg stor som en pingisboll på den nedre kokplattan och stäng locket. Tillaga i ca 5–10 minuter. Ta försiktigt bort kakorna från Hudenheten för snacktilverkare och placera dem på ett galler för avsvälning.

Upprepa med den återstående smeten.

Servera varm, toppad med glass eller upprepa ovanstående recept för att göra en sandwich med glass och kakor.

Frukost muffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
1 korvbit
1 ägg
2 skivor tomat
1 skiva cheddar
Ketchup eller brunsås, att servera

Metod

Förvärm snacktilverkaren.

Skär muffinsen på mitten och placera den sedan i snacktilverkaren. Stäng locket. Rosta i cirka 2 minuter eller tills den är gyllenbrun, och ta sedan ut den.

Smörj de Non-stickbelagda kokplattorna med smör eller täck lätt med matlagningsspray. Placera korvbiten i snacktilverkaren och stäng locket. Tillaga i cirka 3 minuter eller tills korvbiten är helt genomstekt och ta sedan ut den.

Tillaga ägget som önskat på den nedre kokplattan. Medan ägget tillagas, montera muffinen.

Servera med tomatskivor, ost och ketchup eller brunsås.

Ost muffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
2 skivor cheddar
2 tsk smör
Metod

Förvärm snacktilverkaren.

Skär muffinsen i halvor och bred lätt smör på utsidan innan du lägger in ostskivorna i muffinsen.

Placera i snacktilverkaren och stäng locket.

Rosta i ca 3 minuter eller tills muffinsen är gyllenbrun och osten har smält, ta sedan bort och servera.

Rå rakor

Ingredienser

2 medelstora potatisar, skalade och strimlade
1 ägg
½ lök, fint tärnad
2 msk vetemjöl
½ tsk lökpulver
½ tsk salt
¼ tsk krossad svartpeppar
Grekisk yoghurt, för servering

Metod

Blanda alla ingredienser tillsammans i en stor skål tills de är väl blandade.

Skopa upp små portioner av blandningen och forma till platta biffr.

Förvärm hudenheten för snacktilverkare. Smörj Non-stickbelagda kokplattor med smör eller täck lätt med matlagningsspray.

Använd en värmetålig spatel för att försiktigt lägga en biffr i hudenheten

för snacktilverkare och stäng locket. Tillaga en åt gången tills hash browns

är gyllenbruna och krispiga.

Ta försiktigt bort råakor från Hudenheten för snacktilverkare och placera dem på ett galler för avsvälning.

Servera med en klick grekisk yoghurt.

NO I Vennligst behold instruksjonene for fremtidig referanse.

Stell og vedlikehold

Før du forsøker rengjøring eller vedlikehold, trekk ut snackmaskinen fra strømmettet og kontroller at den har kjølt seg helt ned.

STEG 1: Tørk av dekelet på snackmaskinen med en myk, fuktig klut og tørk grundig.
STEG 2: Fjern fastbrent mat ved å påføre en liten mengde varmt vann blandet med et mildt vaskemiddel på stekeplater med slippbelegg, og tørk dem deretter rene med et tørkepapir. Bruk en ikke-slipende skuresvamp hvis det er vanskelig å fjerne maten. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler for å rengjøre platen, da dette kan skade overflaten.



MERK: Hovedenhet for snackmaskin bør rengjøres etter hver bruk.

Instruksjoner for bruk

Før første bruk

Før du kobler til strømforsyningen, rengjør snackmaskinen i henhold til instruksjonene i avsnittet med tittelen «**Vedlikehold og pleie**».



MERK: Når du bruker snackmaskinen for første gang, kan det komme en svak røyk eller lukt. Dette er normalt og vil snart forsvinne. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon rundt snackmaskinen.

Bruke snackmaskinen

Før hver bruk, påfør forsiktig et tynt lag med matolje på stekeplater med slippbelegg, og gni det inn med et papirhåndkle. Dette vil bidra til å forlenge levetiden til slippbelegget og forhindre at snacks setter seg fast.

STEG 1: Forbered røren.

STEG 2: Koble til og slå på hovedenhet for snackmaskin ved hovedstrømforsyningen. Indikasjonssystemet vil lyse rødt, som signaliserer at snackmaskinen har blitt slått på og varmes opp.

STEG 3: Forvarm snackmaskinen i ca. 2 minutter. Indikasjonssystemet vil slå seg av når ønsket temperatur er nådd.

STEG 4: Åpne lokket forsiktig ved å bruke varmebestandige ovnshansker.

STEG 5: Hell litt av røren i midten av den nedre stekeplaten med slippbelegg, og lukk deretter lokket forsiktig. For å unngå søl, hell sakte en liten mengde av røren midt på platen og vent til den fordeler seg jevnt før du tilsetter mer.

STEG 6: Stek i ca. 6–10 minutter eller til de er gyllenbrune; sjekk jevnlig ved å åpne lokket forsiktig ved hjelp av varmebestandige hansker. Unngå å åpne snack maskinen før det har gått 4 minutter med steking, da dette vil forhindre at snacken hever seg. Om nødvendig kan snackene stekes litt lenger, til de er brunet etter ønske.

STEG 7: Når tilberedningen er fullført, bruk varmebestandige ovnshansker for å åpne lokket forsiktig, og fjern deretter snacken med en varmebestandig plast- eller trespade. Når du lager flere porsjoner, lukk lokket etter å ha fjernet hver porsjon for å opprettholde varmen.

TRINN 8: Slå av og trekk ut pluggen til snackmaskinen fra strømtilførselen. La lokket stå åpent og la den avkjøles.



MERK: Ikke overfyll stekeplaten med slippbelegg, røren vil ekspandere under steking. Det anbefales å fylle opp til $\frac{3}{4}$. Forhåndsoppvarm alltid stekeplatene med slippbelegg før du starter matlagingen. Under bruk vil indikasjonssystemet slå seg av og på for å indikere at snackmaskinen opprettholder temperaturen.



FORSIKTIG: Vær forsiktig under matlaging; snackmaskinen vil avgir damp.



ADVARSEL: Snackmaskinen og stekeplatene blir meget varme under bruk; bruk alltid varmebestandige hansker for å unngå skade.

Tips og råd

1. Unngå søl ved å tilsette ingrediensene i midten av hver fordympning.
2. Hvis du bruker røre, hell langsomt en liten mengde i stekeplater med slippbelegg og vent til den fordeler seg jevnt før du tilsetter mer, for å unngå risikoen for overfylling.
3. Sikting av tørre ingredienser, som mel, vil bidra til å skape en jevn konsistens og unngå klumper.
4. Unngå å åpne snackmaskinen under tilberedning, da det vil tillate varme å slippe ut og forhindre at bobler dannes.
5. Den beste indikatoren på når snacksene er klare, er når dampen slutter å slippe ut fra snackmaskinen.
6. Bruk alltid smør eller matolje for å forbehandle stekeplater med slippbelegg. Dette vil ikke bare bidra til å beskytte slippbelegget, men det vil også gjøre det lettere å fjerne de ferdigstekte snacksene.

7. Bruk av varmebestandige plast- eller trekkjenne-redskaper vil bidra til å beskytte slippbelegget.
8. For å spare tid når du bruker snackmaskinen, forbered ingrediensene og blandningene i god tid forveien.

Oppbevaring

Sjekk at hovedenheten for snackmaskin er avkjølt, ren og tørr, før du oppbevarer den på et kjølig og tørt sted.

Ikke vikle ledningen stramt rundt hovedenheten for snackmaskin; vikle den løst for å unngå skade.

Spesifikasjoner

Produktkode: EK4215
Inngang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Effekt: 550 W

OPPSKRIFTER



Vanlige pannekaker

Ingredienser (gir 8 pannekaker)

120 g vanlig mel
1 egg
240 ml melk
2 ss vegetabilsk olje eller smør, smeltet
1 ss sukker
2 ts bakepulver
¼ ts salt

Metode

Sikt melet, sukkeret, bakepulveret og saltet i en stor bolle. I en separat bolle, visp sammen egget, melken og smeltet smør. Tilsett de våte ingrediensene til de tørre ingrediensene og bland til det er glatt. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray. Legg forsiktig 60 ml røre i hovedenhet for snackmaskin og lukk lokket. Stek i ca. 5 minutter eller til pannekaken er gyllenbrun og myk å ta på. Fjern forsiktig pannekaken fra hovedenheten til snackmaskinen og legg den på ristene til avkjøling. Gjenta med resten av røren. Server med ønsket topping.

Banan- sjokoladepannekaker

Ingredienser

65 g vanlig hvetemel
1 banan, most
1 egg
60 ml melk, eller mer hvis ønskelig
2 ss smeltet smør
2 ss sukker
2 ss usøtet kakao
1 ts vaniljeeekstrakt
1 ts natron
¼ ts salt
Sjokoladesirup, til servering

Metode

Sikt melet, sukkeret, bakepulveret og saltet i en stor bolle. I en egen bolle, visp sammen egget, bananen og smeltet smør. Tilsett de våte ingrediensene i de tørre ingrediensene, rør deretter inn ønsket mengde melk og bland til det er glatt. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray. Legg forsiktig 60 ml røre i hovedenhet for snackmaskin og lukk lokket. Stek i ca. 5 minutter eller til pannekaken er gyllenbrun og myk å ta på. Fjern forsiktig pannekaken fra hovedenheten til snackmaskinen og legg den på ristene til avkjøling. Gjenta med resten av røren. Server med sjokoladesirup dryppet over.

Banan- og spinatpannekaker

Ingredienser

60 g bokhvetemel
25 g babyspinat
4 egg
2 modne bananer
125 ml melk (eller plantebasert melk-alternativ)
1 ts bakepulver

Metode

Bruk en blender til å blande egg, bananer, melk og spinat til det er godt blandet. Tilsett de tørre ingrediensene i blenderen til de er ytterligere blandet; blandingen skal være jevn. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Hell forsiktig 60 ml røre sakte i midten av den nedre stekeplaten og lukk lokket. Stek pannekaken i ca. 3 minutter. Fjern forsiktig pannekaken fra hovedenheten til snackmaskinen og legg den på ristene til avkjøling. Gjenta med resten av røren. Server med ønsket tilbehør eller bruk forslagene nedenfor.

Forslag til topping

Naturell, usøtet yoghurt
Ren lønnesirup eller honning
Blandede bær
Blandede fro

Soufflé pannekaker

Ingredienser

2 store egg, separat
2 ss selvhvende mel
2 ss glyllent finkornet sukker
2 ss melk
1 ss vegetabilsk olje
1 ts vaniljeeekstrakt

Metode

I en stor bolle, visp sammen eggehvitene og 1 ss sukker til blandingen striv. I en separat bolle, visp sammen eggeplommene, resten av sukkeret og vaniljeeekstrakten til en lys, skummende blanding er dannet. Vend sakte inn melken og metet til ingrediensene er kombinert. Vend forsiktig inn eggehvitblandingen med en silikonspatel. Sørg for å fortsette å vende blandingen gjennom hele oppskriften for å holde den lett og luftig. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray. Når den er oppvarmet, hell forsiktig 60 ml røre i midten av den nedre stekeplaten og lukk lokket. Stek i ca. 5–6 minutter eller til pannekaken er gyllenbrun og myk å berøre. Gjenta med resten av røren. Server med ønsket topping.

Sjokolade -brownie-kjeks

Ingredienser

400 g finkornet sukker
250 g hvetemel
85 g kakaopulver
4 egg
125 ml vegetabilsk olje
2 ts vaniljeeekstrakt
2 ts salt
Vaniljeis, til servering

Metode

I en stor bolle, kombiner kakaopulver, strøksukker og vegetabilsk olje. Visp inn eggene ett om gangen og bland godt. Rør inn vaniljeeekstrakt. Sikt melet, bakepulveret og saltet inn i kakaoblandingen. Bland sammen til en deig er dannet. La deigen avkjøles i kjøleskapet i minst 4 timer. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray. Plasser forsiktig en klatt med deig på størrelse med en pingpongball på den nedre stekeplaten og lukk lokket. Stek i ca. 5–10 minutter. Lengre steketid gir sprøere kjeks. Fjern kjeksen forsiktig fra snackmaskinen og legg den på en rist for avkjøling. Gjenta med resten av røren. Server varm, toppet med iskrem eller gjenta oppskriften ovenfor for å lage en iskremkjeks-sandwich!

Sjokolade chipkjeks

Ingredienser

125 g hvetemel
100 g lyst brunt mykt sukker
100 g sjokoladebiter
37,5 g usaltet smør, romtemperert
1 stort egg, pisket
1 ts vaniljeeekstrakt
1 ts bakepulver
½ ts salt
Vaniljeis, til servering

Metode

I en stor bolle, krem sammen smøret og sukkeret til det er blekt og luftig. Tilsett egget og vaniljen og visp til det er godt blandet. Sil melet, bakepulveret og saltet i blandingen og rør til det er glatt. Vend inn sjokoladebitene med en tresleiv eller en silikonspatel. Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray. Plasser en ping-pong-stor klatt med deig i Hovedenhet for snackmaskin og lukk lokket. Stek i ca. 6–10 minutter, eller til kakene er gyllenbrune. Lengre steketider gir sprøere kaker. Fjern forsiktig kakene fra snackmaskinen, og legg dem på en bakerist til avkjøling. Server varm, toppet med vaniljeis.



MERK: Denne oppskriften krever bruk av en blender.

Red velvet-kjeks

Ingredienser

225 g mel
200 g lys brun sukker
175 g saltet smør, myknet
125 g hvite sjokoladebiter
100 g finkornet sukker
25 g kakaopulver
1 stort egg
2 ts vaniljeestrakt
1 ts bakepulver
Dråpe med rød konditorfarge
Vaniljeis, til servering

Metode

I en stor miksebolle, krem sammen smøret og sukkeret til det er lyst og luftig. Tilsett egget, vaniljeestrakten og konditorfargen i den kremede blandingen og bland til alt er godt kombinert. Blandingen vil fremstå lys rød.

Sikt inn melet, kakaoen og bakepulveret og bland sammen. Vend inn de hvite sjokoladebitene.

Forvarm hovedenhet for snackmaskin. Smør stekeplater med slippebelegg med smør eller dekk lett med matlagingspray.

Plasser en ping-pong-stor klatt deig på den nedre stekeplaten og lukk lokket.

Stek i ca. 5–10 minutter. Ta forsiktig kakene ut av snackmaskinen og legg dem på en avkjølingsrist.

Gjenta med resten av røren.

Server varm, toppet med iskrem eller gjenta oppskriften ovenfor for å lage en iskrem-cookie sandwich.

Frokostmuffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
1 påsekarbonade
1 egg
2 skiver tomat
1 skive cheddar
Ketchup eller brun saus, til servering

Metode

Forvarm snackmaskinen.

Del muffinsen i to, legg den deretter i snackmaskinen og lukk lokket. Rist i ca. 2 minutter eller til den er gyllenbrun, og ta den deretter ut.

Smør stekeplatene med smør, eller påfør et lett belegg med stekespray.

Legg kjøttputken i hovedenhet for snackmaskin og lukk lokket. Stek i ca. 3 minutter, eller til kjøttputken er gjennomstekt, og fjern deretter.

Stek egget som ønsket på den nedre stekeplaten. Mens egget steker, sett sammen muffinen.

Server med tomatiskiver, ost og ketchup eller brun saus.

Oste muffins

Ingredienser

1 engelsk muffin
2 skiver cheddar
2 ts smør
Metode

Forvarm snackmaskinen.

Del muffinsen i to og smør lett på utsiden før du legger osteskivene inn i muffinsen.

Plasser i hovedenhet for snackmaskin og lukk lokket.

Rist i ca. 3 minutter eller til muffinsen er gyllenbrun og osten har smeltet, deretter fjern og server.

Røsti poteter

Ingredienser

2 mellomstore poteter, skrelt og revet
1 egg
½ løk, finhakket
2 ss vanlig mel
½ ts løkpulver
½ ts salt
¼ ts knust sort pepper
Gresk yoghurt, til servering

Metode

I en stor bolle, bland sammen alle ingrediensene til de er kombinert.

Ta ut små porsjoner av blandingen og form dem til flate kaker.

Forvarm snackmaskinen. Smør stekeplatene med smør eller påfør et lett lag med matlagingspray.

Bruk en varmebestandig stekespage, legg forsiktig en hash brown i snackmaskinen og lukk lokket. Stek én av gangen til hash brownene er gyllenbrune og sprø.

Fjern forsiktig hash brownene fra snackmaskinen og legg dem på en rist for avkjøling. Server med en klatt gresk yoghurt.

FI | Säilytää käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

Hoito ja huolto

Ennen kuin ryhdyt puhdistamaan tai huoltamaan laitetta, irrota välipalakone verkkovirrasta ja tarkista, että se on täysin jäähtynyt.

VAIHE 1: Pyyhi välipalakoneen pääyksikkö pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
VAIHE 2: Poista paistolevyihin tarttunut ruoka levittämällä pieni määrä lämmintä vettä, johon on sekoitettu mieto pesuainetta, tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille, ja pyyhi ne sitten puhtaiksi paperipyyhkeellä. Käytä naarmuttamatonta hankauslevyä, jos ruoanjämät on vaikea poistaa.

Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita tai hankausiineitä puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa pintaa.



HUOMAUTUS: Välipalakone tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen liittämistä verkkovirtaan, puhdista välipalakone noudattamalla ohjeita osiossa **”Hoito ja huolto”**.



HUOMAUTUS: Kun käytät välipalakonetta ensimmäistä kertaa, siitä saattaa tulla hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja rauhoittuu pian. Varmista, että välipalakoneen ympärillä on riittävä ilmanvaihto.

Välipalakoneen käyttäminen

Ennen jokaista käyttöä, levitä varovasti ohut kerros ruokaöljyä tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille hieroen sitä talouspaperilla. Tämä auttaa pidentämään tarttumattoman pinnoitteen elinikää ja estää välipalaa tarttumasta kiinni.

VAIHE 1: Valmista taikina.

VAIHE 2: Kytke välipalakone verkkovirtaan ja käynnistä se päävirtakytkimestä. Merkivalvo syttyy punaisena osoittaen, että välipalakone on käynnistetty ja kuunee.

VAIHE 3: Esilämmitä välipalakonetta noin 2 minuuttia. Merkivalvo sammuu, kun vaadittu lämpötila on saavutettu.

VAIHE 4: Avasi varovasti käyttäen kuumuutta kestäviä uunikintaita.

VAIHE 5: Kaada osa taikinasta alemman tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje sitten kansi varovasti. Välttääksesi roiskeita, kaada hitaasti pieni määrä taikinaa paistolevyn keskelle ja odota, että se levittää tasaisesti ennen kuin lisää lisää.

VAIHE 6: Kypsennä noin 6–10 minuuttia tai kunnes välipalat ovat kullannuskeita. Tarkista kypsytys aika ajoin avaamalla kanta varovasti kuumuutta kestäville hankausilla. Välttääksesi välipalojen lässähtämistä, älä avaa välipala konetta ennen kuin 4 minuuttia on kulunut kypsennyksestä. Tarvittaessa välipaloja voi kypsentää hieman pidempään, kunnes ne ovat ruskistuneet halutulla tavalla.

VAIHE 7: Kun kypsennys on valmis, avaa kansi varovasti lämmönkestävien käsienhien avulla ja poista sitten välipala lämmönkestävällä muovisella tai puusella lastalla.

Kun teet useita eriä, sulje kansi jokaisen erän poistamisen jälkeen lämmön säilyttämiseksi.

VAIHE 8: Kytke välipalakone pois päältä ja irrota se verkkovirrasta. Jätä kansi auki ja anna sen jäähtyä.



HUOMAUTUS: Älä täytä tarttumattomaksi pinnoitettua paistolevyä liikaa; taikina laajenee kypsennettäessä. On suositeltavaa täyttää $\frac{2}{3}$ verran. Esilämmitä aina tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt ennen ruoanlaiton aloittamista. Käytön aikana merkivalvo syttyy ja sammuu vuorotellen osoittaen, että välipalakone ylläpitää lämpötilaa.

VAROITUS: Ole varovainen ruoanlaiton aikana; välipalakone tuottaa höyryä.



VAROITUS: Välipalakone ja paistolevyt kuumenevät käytön aikana erittäin kuumiksi; käytä aina kuumuudenkestäviä käsiineitä vammojen välttämiseksi.



Vinkit ja neuvot

- Vältä roiskumista lisäämällä ainesosia kunkin syvennyksen keskelle.
- Jos käytät taikinaa, kaada hitaasti pieni määrä tarttumattomaksi pinnoitetuille paistolevyille ja odota, että se levittyy tasaisesti ennen kuin lisää lisää — näin vältät ylitäytön riskin.
- Kuivien aineiden, kuten jauhojen, siivilöiminen auttaa tekemään tasaisen koostumuksen ja välttää klumppeja.
- Vältä välipalakoneen avaamista kypsennyksen aikana, sillä se vapauttaa lämpöä ja estää kuplien muodostumista.
- Paras merkki siitä, milloin välipalat ovat valmiita, on, kun höyry lakkaa poistumasta välipalakoneesta.

- Käytä aina voita tai ruokaöljyä esivalmistelemaan tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt. Tämä ei ainoastaan auta suojaamaan tarttumattomasta pinnoitteesta, vaan myös helpottaa paistettujen välipalojen.
- Kuumankestävien muov- tai puuastoiden käyttö auttaa suojaamaan tarttumattomasta pinnoitteesta.
- Säästäaksesi aikaa käytettäessä välipalakonetta, valmistele ainekset ja seokset hyvissä ajoin etukäteen.

Säilytys

Varmista, että välipalakone on viileä, puhdas ja kuiva ennen säilytystä viileässä ja kuivassa paikassa. Älä koskaan kiedo johtoa tiukasti välipalakoneen ympärille; kiedo se löysästi välttääksesi vaurioita.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK4215
Syyttö: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Lähtöteho: 550 W

RESEPTIT



Reseptit

Tavalliset letut

Ainesosat (valmistaa 8 lettua)

120 g tavallista vehnäjauhoa
1 kananmuna
240 ml maitoa
2 rkl kasviöljyä tai voita, sulatettuna
1 rkl sokeria
2 tl leivinjauhetta
¼ tl suolaa

Menetelmä

Siivilöi jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suureen kulhoon. Vatkaa toisessa kulhossa muna, maito ja sulatettu voi yhteen. Lisää märät ainekset kuiviin aineksiin ja sekoita, kunnes taikina on sileää. Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai siuhkuta kevyesti paistöljyysuihkeella. Lisää varovasti 60 ml taikinaa välipalakoneeseen ja sulje kansi. Kypsennä noin 5 minuuttia tai kunnes pannukakku on kullannruskea ja pehmeä koskettaessa. Poista pannukakku varovasti välipalakoneesta ja aseta se ritilälle jäähtymään. Toista jäljellä olevan taikinan kanssa. Tarjolle haluamiesi täytteiden kanssa.

Banaani- suklaa pannukakut

Ainesosat

65 g tavallista jauhoa
1 banaani, muussattuna
1 kananmuna
60 ml maitoa, tai enemmän haluttaessa
2 rkl sulatettua voita
2 rkl sokeria
2 rkl sokerimatonta kaakaota
1 tl vaniljauhetta
1 tl ruokasoodaa
¼ tl suolaa
Suklaakastiketta tarjoiuun

Menetelmä

Siivilöi jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suureen kulhoon. Vatkaa toisessa kulhossa yhteen muna, banaani ja sulatettu voi. Lisää märät ainekset kuiviin aineksiin, sekoita sitten haluttu määrä maitoa ja sekoita, kunnes seos on sileää. Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai siuhkuta kevyesti paistöljyysuihkeella. Lisää varovasti 60 ml taikinaa välipalakoneeseen ja sulje kansi. Kypsennä noin 5 minuuttia tai kunnes pannukakku on kullannruskea ja pehmeä koskettaessa. Poista pannukakku varovasti välipalakoneesta ja aseta se ritilälle jäähtymään. Toista jäljellä olevan taikinan kanssa. Tarjolle suklaasiirapilla valeltuna.

Banaani- pinaattiletut

Ainesosat

60 g tattarijauhoa
25 g vauvapinaattia
4 munaa
2 kypsää banaania
125 ml maitoa (tai kasvipöyräinen maitovalintoheito)
1 tl leivinjauhetta

Menetelmä



HUOM: Tämä resepti vaatii tehosekoittimen käyttöä.

Käyttämällä tehosekoitinta, sekoita munat, banaanit, maito ja pinaatti, kunnes ne ovat täysin sekoittuneet.

Lisää kuivat ainekset tehosekoittimeen, kunnes ne ovat täysin sekoittuneet; seoksen tulisi olla sileää.

Esilämmitä välipalakone. Kaada varovasti 60 ml taikinaa hitaasti tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje kansi. Paista pannukakku noin 3 minuuttia. Poista pannukakku varovasti välipalakoneesta ja aseta se ritilälle jäähtymään.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.

Tarjolle haluamiesi täytteiden kera tai käytä alla olevia ehdotuksia.

Täytevinkkejä

Maustamaton, makeuttamaton jogurtti

Puhdas vaatherasirappi tai hunaja

Sekoitettuja marjoja

Sekoitettuja siemeniä

Soufflé- pannukakut

Ainesosat

- 2 suurta kananmunaa, eroteltuna
- 2 rkl itsenousevia jauhoja
- 2 rkl kultaista hienoa sokeria
- 2 rkl maitoa
- 1 rkl kasviöljyä
- 1 tl vaniljauutetta

Menetelmä

Suuressa kulhossa, vatkaa kananmunan valkuaiset ja 1 rkl sokeria, kunnes seos kovettuu. Erotetussa kulhossa vatkaa yhteen kananmunan keltuaiset, jäljellä oleva sokeri ja vaniljauute, kunnes seos on vaaleaa ja vaahtoavaa.

Lisää malto ja jauhot vähitellen ja kääntele seosta, kunnes ainekset ovat sekoittuneet. Kääntele varovasti joukkoon kananmunanvalkuaisseos käyttäen silikonlastaa. Varmista, että kääntelet seosta reseptin aikana ylläpitääksesi seoksen keveyden ja ilmaisuuden. Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistoiöjysuihkeella.

Kun laite on kuumennut, kaada varovasti 60 ml taikinaa alakuoren tarttumattomaksi pinnoitetun paistolevyn keskelle ja sulje kansi.

Kypsennä noin 5–6 minuuttia tai kunnes pannukaku on kullannruskea ja pehmeä kosketuksella.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa. Tarjoile halumiesi täytteiden kanssa.

Suklaa- banaanipiekkuleivät

Ainesosat

- 400 g kidesokeria
- 250 g yleisjauhoja
- 85 g kaakaojauhetta
- 4 munaa
- 125 ml kasviöljyä
- 2 tl vaniljauutetta
- 2 tl suolaa

Vaniljajäätelö tarjoiuun

Menetelmä

Yhdistä suuressa kulhossa kaakaojauhe, hienosokeri ja kasviöljy.

Vatkaa munat joukkoon yksi kerrallaan ja sekoita hyvin. Lisää vaniljauute ja sekoita. Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja suola kaakaoseokseen.

Sekoita yhteen, kunnes muodostuu taikina.

Anna taikinan viilentyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.

Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistoiöjysuihkeella.

Aseta varovasti pingispallon kokoinen taikinapala alemmalle tarttumattomaksi pinnoitetulle paistolevylle ja sulje kansi.

Kypsennä noin 5–10 minuuttia. Pidemmät kypsennysajat tuottavat rapeampia keksejä. Poista kekki varovasti välipalalokoneesta ja aseta se ritilälle jäähtymään.

Toista jäljellä olevan taikinan kanssa.

Tarjoile lämpimänä, jäätelöllä päällystettynä tai toista yllä oleva resepti luodaksesi jäätelökeksivolleyän!

Suklaa hippukeksit

Ainesosat

- 125 g tavallista vehnäjauhoa
- 100 g vaaleaa pehmeää ruskeaa sokeria
- 100 g suklaahippuja
- 37,5 g suolatonta voita, pehmennettyä
- 1 iso kananmuna, vatkatuna
- 1 tl vaniljauutetta
- 1 tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa

Vaniljajäätelö tarjoiuun

Menetelmä

Suuressa kulhossa vaahdota voi ja sokeri yhdessä vaaleaksi ja kuohkeaksi.

Lisää muna ja vanilja, ja vatkaa kunnes seos on hyvin sekoittunut.

Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja suola seoksen joukkoon ja yhdistä, kunnes se on tasaista. Sekoita suklaahiput joukkoon käyttäen puulusikkaa tai silikonlastaa.

Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistoiöjysuihkeella.

Aseta pingispallon kokoinen annos taikinaa välipalalokoneeseen ja sulje kansi.

Kypsennä noin 6–10 minuuttia tai kunnes keksit ovat kullannruskeita. Pidemmät kypsennysajat tuottavat rapeampia keksejä.

Poista kekki varovasti välipalalokoneesta ja aseta ne ritilälle jäähtymään.

Tarjoile lämpimänä, vaniljajäätelöllä päällystettynä.

Punaiset sametteikeksit

Ainesosat

- 225 g jauhoja
- 200 g vaaleaa ruskeaa sokeria
- 175 g suolaista voita, pehmennettyä
- 125 g valkosuklaalastuja
- 100 g hienoa sokeria
- 25 g kaakaojauhetta
- 1 iso kananmuna
- 2 tl vaniljauutetta
- 1 tl leivinjauhetta
- Tippa punaista elintarvikeväriä
- Vaniljajäätelö tarjoiuun

Menetelmä

Vatkaa suuressa sekoituskulhossa voi ja sokeri yhdessä kevyeksi ja kuohkeaksi.

Yhdistä muna, vaniljauute ja elintarvikeväri kermattuun seokseen, kunnes ne ovat täysin sekoittuneet. Seos on kirkaapunainen.

Siivilöi jauhot, kaakao ja leivinjauhe ja sekoita yhteen. Kääntele joukkoon valkoiset suklaahiput.

Esilämmitä välipalakone. Voitele tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistoiöjysuihkeella.

Aseta pingispallon kokoinen taikinankare tarttumattomaksi pinnoitetulle paistolevylle ja sulje kansi.

Kypsennä noin 5–10 minuuttia. Irrota keksit varovasti välipalalokoneesta ja aseta ne ritilälle jäähtymään.

Toista lämpimänä, jäätelöllä päällystettynä tai toista yllä oleva resepti ja tee jäätelö-keksivolleyä.

Aamiais muffinit

Ainesosat

- 1 Englantilainen muffinssi
- 1 makkaraپیھی
- 1 kananmuna
- 2 vilpaletta tomaattia
- 1 vilpaletta cheddaria
- Ketsuppia tai ruskeaa kastiketta, tarjoiuun

Menetelmä

Esilämmitä välipalakone.

Leikkaa muffinssi puoliksi, aseta välipalalokoneeseen ja sulje kansi. Paahda noin 2 minuuttia tai kunnes se on kullannruskea ja poista sitten.

Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti paistosuihkeella.

Aseta makkaraپیھی välipalalokoneeseen ja sulje kansi. Kypsennä noin 3 minuuttia tai kunnes makkaraپیھی on täysin kypsä ja poista sitten.

Kypsennä kananmuna haluamallasi tavalla tarttumattomaksi pinnoitetulla paistolevyltä. Kokoa muffini sillä aikana, kun kananmuna kypsyy.

Tarjoile tomaattiviipaleiden, juuston ja ketsupin tai ruskean kastikkeen kanssa.

Juusto muffinit

Ainesosat

- 1 Englantilainen muffinssi
- 2 vilpaletta Cheddaria
- 2 tl voita

Menetelmä

Esilämmitä välipalakone.

Leikkaa muffinssi puoliksi ja voitele kevyesti ulkopinta ennen kuin lisäät juustoviipaleet muffinssin sisään.

Aseta välipalalokoneeseen ja sulje kansi.

Paahda noin 3 minuuttia tai kunnes muffini on kullannruskea ja juusto on sulanut, poista sitten ja tarjoile.

Röstit

Ainesosat

- 2 keskikokoista perunaa, kuorittu ja raastettu
- 1 kananmuna
- ½ sipuli, hienoksi kuutioltuna
- 2 rkl yleisvehnäjauhoa
- ½ tl sipulijauhetta
- ½ tl suolaa
- ¼ tl rouhitua mustapippuria
- kreikkalainen jogurtti, tarjoiuun

Menetelmä

Isoissa kulhossa, sekoita kaikki ainekset yhteen, kunnes seos on tasainen.

Ota pieniä osia seoksesta ja muotoile ne litteiksi piiveiksi.

Esilämmitä välipalakone. Voitele paistolevyt voilla tai suihkuta kevyesti ruokaöljyllä.

Käyttään kuumuutta kestäväää lastaa, aseta varovasti piivi välipalalokoneeseen ja sulje kansi. Paista yksi kerrallaan, kunnes röstit ovat kullannruskeita ja rapeita.

Poista varovasti röstit välipalalokoneesta ja aseta ne ritilälle jäähtymään.

Tarjoile kreikkalaisen jogurtin nokareen kera.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

ou



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

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

©George Wilkinson trademark. All rights reserved.

CD170620/MD040825/V4