



DE	Gebrauchsanweisung	Sandwichtoaster	4
GB	Instructions for use	Sandwich Toaster	9
FR	Mode d'emploi	Gaufrier croque-monsieur	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Sandwich Toaster	20
ES	Instrucciones de uso	Sandwichera-Tostadora	25
IT	Manuale d'uso	Tostiera per panini – sandwich	30
DK	Brugsanvisning	Sandwichtoaster	36
SE	Bruksanvisning	Smörgåsgrill / Våffeljärn	41
FI	Käyttöohje	Voileipägrilli	46
PL	Instrukcja obsługi	Opiekacz do grzanek i gofrów	51
GR	Οδηγίες χρήσεως	Τοστιέρα	57
RU	Руководство по эксплуатации	Сэндвичница	63

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Sandwichtoaster

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.


Aufbau

1. Betriebskontrolllampe
2. Kontrolllampe
3. Typenschild (unter dem Gerät)
4. Gerätegriff
5. Verriegelung
6. austauschbare antihafbeschichtete Platten
 - a Sandwichplatte
 - b Brüsseler-Waffelplatte
 - c Grillplatte.
7. Entriegelungstaste
8. Unteres Gehäuseteil
9. Oberes Gehäuseteil
10. Anschlussleitung

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am

Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
-  **Vorsicht!** Dieses Symbol gibt an, dass während des Betriebes die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein kann. Berühren Sie das Gerät daher nur am Griff und benutzen Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung des Gerätes mit einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Platten aufheizen.
- **Den Netzstecker ziehen**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand transportieren und wegstellen.
- Das Gerät frei auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht und nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Schränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
 - in Frühstückspensionen

Erste Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Lassen Sie das Gerät und jede Plattenart mit geschlossenen Gehäusehälften ca. 10 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Gerätes abklingen. Für ausreichende Lüftung sorgen.
- Anschließend das Gerät und die Platten, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen.

Platten wechseln

- Bevor Sie die Platten wechseln, muss das Gerät abgekühlt sein.
- Zum Wechseln der Platten das Gerät aufklappen.
- Entriegelungstaste gedrückt halten und Platte in Richtung des Gerätegriffes anheben. Die Entriegelungstaste kann nun losgelassen und die Platte ganz entnommen werden.
- In umgekehrter Reihenfolge kann eine andere Platte wieder eingesetzt werden.
- Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Platten richtig eingesetzt und verriegelt wurden.

Bedienung

- Gewünschte Platten einsetzen und Gerät schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
- Sobald die Kontrolllampe leuchtet, ist die optimale Temperatur erreicht und das Gerät ist betriebsbereit.
- Das Gerät öffnen.
- Das vorbereitete Gut in die untere Gehäusehälfte legen und die obere Gehäusehälfte zuklappen.

- Verriegelung nur bei Sandwichzubereitung betätigen. Dazu die obere Gehäusehälfte am Griff nach unten drücken und Verriegelung schließen.
- Wir empfehlen folgende Garzeiten:
 - bei Sandwichs ca. 3-5 Minuten,
 - bei Waffeln ca. 5-8 Minuten.*Hinweis:* Die Garzeit bei Waffeln kann sich je nach Rezeptur, Beschaffenheit und Temperatur des Waffelteiges verändern.
- Beim Grillen richtet sich die Garzeit nach Art des verwendeten Grillguts
- Gerät öffnen und Gut entnehmen. Verwenden Sie hierzu keine spitzen Gegenstände, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das abgekühlte Gerät reinigen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Gehäusehälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Außenseite des Gerätes nur mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die beschichteten Platten können zur besseren Reinigung entnommen und im Spülwasser gereinigt werden. Danach gründlich abtrocknen.

Rezepte

Sandwich

Praktische Hinweise zum guten Gelingen der Sandwichs:

- Ein Sandwich besteht aus zwei Toastscheiben mit dazwischen liegenden Beilagen.
- Es eignen sich alle üblichen Sorten von Toastscheiben.
- Bei Verwendung von Weißbrot sollte dieses ca. 1 Tag alt sein.
- Bitte die Rinde entfernen.
- Die als Belag zu verwendenden Scheiben (Käse, Schinken etc.) in Toastscheibengroße Stücke schneiden.
- Streichen Sie die Toastscheiben vor dem Backen außen leicht mit Butter ein. Die Butter dient der Bräunung und erleichtert das Entnehmen der fertigen Sandwichs.

1. Schinken-Käsesandwich

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, Butter, 4 Scheiben magerer gekochter Schinken, 2 Scheiben Holländer Käse, Paprika

Zubereitung:

Toastscheiben außen mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen, 2 Scheiben Käse auflegen und mit Paprika bestreuen, die beiden anderen Schinken- und Toastscheiben darüberlegen, warm servieren.

2. Käsesandwich

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, 65g Butter, 125g Käse gerieben, Butter, 2 Eigelb, Salz, Paprika, Petersilie fein gehackt.

Zubereitung:

Toastbrot außen mit Butter bestreichen,

Käsecreme draufgeben, die restlichen zwei Toastscheiben darüberlegen.

Zubereitung Käsecreme:

65g Butter verrühren, geriebene Käse und Eigelb hinzufügen, mit Salz, Paprika und Petersilie abschmecken.

3. Fischsandwich

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot, Butter, 1 Dose Thunfisch, 4 Scheiben Käse, 6-8 gefüllte Oliven (in Scheiben geschnitten).

Zubereitung:

Toastbrot außen mit Butter bestreichen, zwei Scheiben Käse auflegen, mit Thunfisch und Olivenscheiben belegen, die beiden anderen Käsescheiben auflegen und die Toastscheiben darüberlegen. Warm servieren.

Waffeln

Biskuitwaffeln

Zutaten:

5 Eigelb, 5 Eßl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Eßl. Rum.

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Feine Nusswaffeln

Zutaten:

200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnuskerne gerieben, 1 Eßl. Rum,

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.

- Bei der Teigzubereitung auf gleiche Temperatur der Zutaten achten. Der Teig schwitzt beim Backen etwas aus. Aber die Waffeln sind bei sorgfältiger Zubereitung sehr zart und mürbe.

Sandwaffeln

Zutaten:

200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 1 Eßl. Rum.

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver gemischtes Mehl löffelweise hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop

auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service/Ersatzteilstop“.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehöerteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Sandwich Toaster

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.


Familiarisation

1. Main indicator light
2. Temperature indicator light
3. Rating label (on underside of unit)
4. Handle
5. Locking latch
6. Interchangeable non-stick cooking plates
 - a. Sandwich plate
 - b. Plate for Brussels wafers
 - c. Grill plate
7. Release button
8. Lower housing element
9. Upper housing element
10. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by

our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and Care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
-  **Caution:** This symbol indicates that the accessible housing surfaces may become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the handle; use suitable oven cloths if necessary.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or

lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Take care that neither the housing nor the cable get in touch with hot surfaces such as the hot plates of an electric stove, or

with a hot gas flame.

- Do not heat up the appliance without any cooking plates fitted.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction, and
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free.
- Before moving or storing the appliance, ensure it has cooled down completely.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space.
- Do not allow the appliance to operate without supervision, and do not place it underneath curtains, wall-cupboards or near any combustible materials.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.

First use

- Unpack the unit completely and remove all packing materials.
- Allow the appliance, with each set of plates in succession, to heat up for about 10 minutes with the two halves closed. This will remove the smell typically

encountered when first switching on any sandwich toaster. Ensure sufficient ventilation.

- Clean the appliance and the plates afterwards as described in *Cleaning and Care*.

Changing the cooking plates

- Always allow sufficient time for the unit to cool down before any plates are changed.
- To change the plates, open the appliance.
- While pressing the release button, lift up the plate towards the handle. The release button can now be released and the plate can be taken out.
- The new plate is inserted by following the same steps in reverse order.
- Before the appliance is switched on, ensure that the new plates have been correctly inserted and are safely locked.

Operation

- Fit the cooking plates required to the appliance and close it.
- Insert the plug into a suitable wall outlet. The main indicator light switches on.
- Once the operating temperature has been reached, the temperature indicator light switches on and the appliance is ready for use.
- Open the appliance.
- Place the prepared food or sandwiches onto the lower housing element and close the upper housing element.
- The locking latch is used **only** when making sandwiches. Use the handle to press down on the upper housing element and engage the locking latch.
- We recommend the following cooking times:
 - approx. 3-5 minutes for sandwiches,

- approx. 5-8 minutes for wafers.
Note: Depending on the recipe, and the texture and temperature of the dough, the cooking times for waffles may vary.
- For grilling, the cooking times largely depend on the food type.
- Open the appliance and take out the food. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged, do not use sharp or pointed objects while placing or removing food.
- Always remove the plug from the wall socket after use and allow the appliance to cool down before cleaning.

Cleaning and care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- For easy cleaning, the non-stick coated plates can be removed and cleaned using hot water and a mild detergent. Ensure they are thoroughly dried afterwards.

Recipes

Sandwich

Practical hints for best results when toasting sandwiches:

- The sandwich should consist of two slices of sandwich bread with a filling in between.
- All common types of sandwich bread can

be used.

- White bread should preferably be one day old when it is used for making sandwiches.
- Cut off the crust, if any.
- The slices used for the filling (cheese, ham etc.) should be cut to match the sandwich shape.
- Before toasting, lightly butter the outside of the bread and place the slices with the buttered side against the cooking plates. The butter helps the browning process and makes it easier to remove the sandwich from the cooking plates.

1. Ham and cheese sandwich

Ingredients:

4 slices of sandwich bread, butter, 4 slices lean cooked ham, 2 slices Dutch cheese, powdered paprika.

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, put one slice of ham and one of cheese on to each slice, season with paprika and then cover with the two remaining slices of ham and bread. Serve hot.

2. Cheese sandwich

Ingredients:

4 slices sandwich bread, 65g butter, 125g (5 oz.) grated cheese, butter, 2 egg yolks, salt, powdered paprika, finely chopped parsley.

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, add the cheese and cover with the two remaining slices of ham and bread.

Preparing the cheese spread:

Cream the 65g of butter and add the grated cheese and egg yolks. Season with salt, paprika and parsley to taste.

3. Fish sandwich

Ingredients:

4 slices sandwich bread, butter, 1 tin of tuna, 4 slices cheese, 6-8 stuffed olives (sliced).

Preparation:

Butter the outside of each slice of bread, add 2 slices of cheese, the tuna and sliced olives, then add the remaining 2 slices of cheese and cover with the two remaining slices of bread. Serve hot.

Waffles

Biscuit waffles

Ingredients:

5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5 ½ oz) flour, ½ tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum

For dusting: icing sugar

Preparation:

Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind. To check if the correct consistence has been achieved, mark the surface with a knife blade. If the mark remains then continue. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked egg whites. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.

Exquisite nut waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2 ½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5 ½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2 ½ oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum.

For dusting: icing sugar

Preparation:

Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs

and then flour sifted with baking powder. Finally stir in the nuts and rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

- When preparing the waffle batter ensure all the other ingredients have the same temperature. The dough may "sweat" a little, but the waffles are very tender and crispy if carefully prepared.

Sand waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, ½ tsp. baking powder, 1 tbsp. rum.

For dusting: icing sugar

Preparation:

Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer

undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Gaufrier croque-monsieur

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.


Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Témoin lumineux d'alimentation
2. Témoin lumineux de température
3. Fiche signalétique (sous l'appareil)
4. Poignée
5. Verrou
6. Plaques de cuisson interchangeables à revêtement anti-adhésif
 - a. Plaque à sandwich
 - b. Plaque à gaufres
 - c. Plaque-gril
7. Bouton de libération
8. Élément du boîtier inférieur
9. Élément du boîtier supérieur
10. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon

d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
-  **Attention** : Ce symbole indique que les surfaces extérieures accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune partie de l'appareil à part la poignée ; servez-vous d'une manique si nécessaire.
- Cet appareil peut être utilisé par des

enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Veiller à ce que ni le boîtier ni le cordon d'alimentation ne touche des surfaces ou des objets chauds.
- Ne faites pas chauffer l'appareil sans plaque de cuisson.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- Veillez à toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures en prévoyant suffisamment d'espace autour.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction et abstenez-vous de l'installer sous un rideau, un placard ou à proximité de toute substance combustible.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou si ces consignes ne sont pas respectées.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.

Première utilisation

- Sortez entièrement l'appareil de son emballage.
- Laissez chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes en l'équipant successivement de chacune des plaques, et en fermant le couvercle. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage au moment d'allumer tout gaufrier croque-monsieur. Veillez à prévoir une aération suffisante.
- Nettoyez ensuite l'appareil et les plaques tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Remplacement des plaques de cuisson

- Laissez toujours à l'appareil le temps de refroidir avant de remplacer une plaque.
- Pour remplacer les plaques, ouvrez l'appareil.
- Tout en appuyant sur le bouton de libération, soulevez la plaque vers la poignée. Vous pourrez maintenant lâcher le bouton de libération et retirer la plaque.
- La nouvelle plaque sera insérée en suivant les mêmes étapes, mais dans l'ordre inverse.
- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que les nouvelles plaques sont correctement installées et sécurisées.

Fonctionnement

- Installez les plaques requises sur l'appareil et refermez celui-ci.
- Branchez la fiche sur une prise murale appropriée. Le témoin lumineux d'alimentation s'allumera.
- Une fois la température de fonctionnement atteinte, le témoin lumineux de température s'allumera et l'appareil sera prêt pour l'utilisation.

- Ouvrez l'appareil.
- Placez les aliments ou sandwiches préparés sur l'élément du boîtier inférieur et fermez l'élément du boîtier supérieur.
- Le verrou sera **exclusivement** utilisé pour la cuisson des sandwiches. Utilisez la poignée pour baissez le couvercle de l'appareil et engager le verrou.
- Nous recommandons les temps de cuisson suivants:
 - environ 3-5 minutes pour les sandwiches,
 - environ 5-8 minutes pour les gaufres.Remarque : Les temps de cuisson des gaufres peuvent varier en fonction de la recette, et de la texture et la température de la pâte.
- Pour griller, les temps de cuisson dépendent largement du type d'aliment à préparer.
- Ouvrez l'appareil et ôtez-en votre préparation. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour enlever les sandwiches, ceci afin de protéger les plaques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration.
- Après chaque utilisation débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil ouvert.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, ni aucun objet aigu ou pointu.
- La surface externe de l'appareil pourra être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide,

non pelucheux.

- Pour en faciliter le nettoyage, les plaques à revêtement anti-adhésif pourront être ôtées et lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Séchez-les ensuite soigneusement.

Recettes

Sandwich

Conseils pratiques pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous faites griller des sandwichs :

- Un sandwich se fait avec deux tranches de pain et des ingrédients entre celles-ci pour garnir.
- Toutes sortes de pain pour sandwich peuvent être utilisées.
- Si vous utilisez du pain de mie, celui-ci doit de préférence être du jour précédent.
- Coupez la croûte.
- Veillez à ce que les tranches (de jambon, de fromage etc.) utilisées pour garnir le sandwich aient la même taille que les tranches de pain.
- Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures et les poser dans l'appareil avec la face beurrée sur les plaques de cuisson. Le beurre permet de dorer le pain et facilite le retrait du pain des plaques de cuisson.

1. Sandwich au jambon et au fromage

Ingrédients:

4 tranches de pain, beurre, 4 tranches de jambon blanc maigre, 2 tranches de fromage, paprika.

Préparation:

Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, mettez une tranche de jambon et une de fromage sur les deux

tranches de pain, saupoudrez de paprika et posez par dessus les deux tranches de jambon puis recouvrez-les avec les deux tranches de pain restantes. Servez chaud.

2. Sandwich au fromage

Ingrédients:

4 tranches de pain, 65 gr de beurre, 125 gr de fromage râpé, 2 jaunes d'œufs, sel, paprika, et persil haché.

Préparation:

Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, tartinez la pâte de fromage et recouvrez avec les tranches de pain restantes.

Préparation de la pâte de fromage:

Mélangez les 65 gr de beurre avec les jaunes d'œufs et le fromage râpé. Assaisonnez avec du sel, paprika et persil haché.

3. Sandwich au thon

Ingrédients:

4 tranches de pain, beurre, 1 boîte de thon, 4 tranches de fromage, 6-8 olives (tranchées).

Préparation:

Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, ajoutez 2 tranches de fromage, le thon et les olives tranchées, puis posez les 2 tranches de fromage restantes et recouvrez de 2 tranches de pain. Servez chaud.

Gaufres

Gaufres biscuits

Ingrédients:

5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de

levure, 5 blancs d'œufs montés en neige, 1 cuillère à café de rhum.

Pour saupoudrer : sucre glace

Préparation:

Battez ensemble les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Pour vérifier la bonne consistance, marquez la surface d'un trait au couteau ; si la marque reste visible, passez à la suite. Ajoutez la farine, la levure et le rhum, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez chaud.

Excellentes gaufres aux noisettes

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 œufs, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuillère à café de rhum.

Pour saupoudrer : sucre glace

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et la farine tamisée avec la levure. Ajoutez ensuite les noisettes et le rhum. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

- Lors de la préparation de la pâte à gaufres, vérifiez que tous les autres ingrédients sont à la même température. Il se peut que la pâte respire un peu, mais les gaufres seront tendres et croustillantes si elles sont préparées soigneusement.

Gaufres sablées:

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 œufs, 200 gr de

farine, ½ cuillère à café de levure, 1 cuillère à soupe de rhum.

Pour saupoudrer : sucre glace

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les œufs un par un et mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine tamisée et la levure, puis le rhum. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou

d'entretien par des personnes non-agr ees par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide,   une de nos stations de service après-vente agr ees, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la p eriod de garantie, n'oubliez pas de joindre   votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sandwich Toaster

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Deze sandwich-toaster mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.


Beschrijving

1. Hoofd indicatorlampje
2. Temperatuur indicatorlampje
3. Typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat)
4. Hendel
5. Vergrendeling
6. Onderling uitwisselbare, anti-aanbak gecoate kookplaten
 - a. Sandwich-plaat
 - b. Plaat voor Brusselse wafels
 - c. Grilplaat
7. Vrijgeefknop
8. Onder-behuizing
9. Boven-behuizing
10. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische

apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbediening systeem.
-  **Waarschuwing:** Dit symbool geeft aan dat de bereikbare huizing oppervlakken zeer heet worden tijdens gebruik. Raak geen onderdeel van dit apparaat aan behalve de hendel; gebruik een daarvoor

geschikte overlap wanneer nodig.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd.

Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het net snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond (bijvoorbeeld kookplaat) of in de buurt van open vuur, zodat de behuizing niet beschadigd wordt.
- Het apparaat niet aanzetten als geen kookplaten zijn aangebracht.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Voordat men het apparaat verplaatst of opbergt moet men ervoor zorgen dat het altijd volledig afgekoeld is.
- Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermd is tegen spetters en vlekken en met voldoende ruimte er omheen.
- Het apparaat niet zonder supervisie bedienen, en niet onder gordijnen en wandkasten of dicht bij ontvlambare materialen plaatsen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik,

zoals

- in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
- in bed en breakfast gasthuizen.

Voor het eerste gebruik

- Pak de unit altijd geheel uit en verwijder al het pakmateriaal.
- Laat het apparaat, met elke set van platen in successie, opwarmen voor ongeveer 10 minuten met de twee helften gesloten. Dit zal de typische geur van elke sandwich toaster wanneer men deze voor de eerste keer aanzet, laten verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Maak het apparaat en de platen hierna schoon zoals wordt beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

Vervanging van de kookplaten

- Te allen tijde voldoende tijd toestaan om de eenheid te laten afkoelen voordat platen worden vervangen.
- Om platen te vervangen de eenheid geheel openen.
- Terwijl op de vrijgeefknop wordt gedrukt de plaat optillen in de richting van de hendel. De vrijgeefknop kan nu worden losgelaten en de plaat er worden uitgehaald.
- De nieuwe plaat kan nu worden ingebracht door dezelfde stappen te volgen in omgekeerde volgorde.
- Voordat het apparaat aangezet wordt, ervoor zorgen dat de nieuwe platen juist geïnstalleerd en vastgezet zijn.

Bediening

- Plaats de gewenste kookplaten in het apparaat en sluit deze.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het hoofd-verklikkerlampje zal aanschakelen.
- Op het moment dat bedrijfstemperatuur is bereikt schakelt het temperatuur-verklikkerlampje aan en is het apparaat gereed voor gebruik.
- Open het apparaat.
- Plaats het voorbereide eten of de sandwiches op de onder-behuizing en sluit de boven-behuizing.
- De vergrendeling **alleen** gebruiken als sandwiches worden gemaakt. Gebruik de hendel om het boven-behuizing element aan te drukken en te vergrendelen.
- Wij bevelen de volgende kooktijden aan:
 - ong. 3-5 minuten voor sandwiches,
 - ong. 5-8 minutes voor wafels.Let op: Afhankelijk van het recept, de samenstelling en de temperatuur van het deeg, kunnen de kooktijden van wafels verschillen.
- Voor grillen zullen de kooktijden grotendeels afhangen van het type voedsel.
- Maak het apparaat open en haal het eten eruit. Om beschadiging van de anti-aanbak laag te voorkomen geen scherpe voorwerpen gebruiken om de sandwiches van de toaster te verwijderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en laat het apparaat afkoelen voordat men het schoonmaakt.

Onderhoud en schoonmaken

- Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide toasterhelften open.

- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.
- De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige, pluisvrije doek worden schoongemaakt.
- Voor het gemakkelijk schoonmaken ervan kunnen de anti-aanbak gecoate platen worden verwijderd en met warm water en een zacht reinigingsmiddel worden schoongemaakt. Zorg ervoor dat zij hierna goed afgedroogd worden.

Recepten

Sandwich

Praktische tips voor het beste resultaat bij het roosteren van sandwiches:

- Een sandwich bestaat normalerwijs uit twee sneetjes brood met daartussen beleg.
- Alle gebruikelijke broodsoorten zijn geschikt voor sandwiches.
- Wittebrood moet een dag oud zijn.
- Snij de korst eraf.
- Snij het beleg (kaas, ham enz.) zodanig dat het op het brood past.
- Voor het roosteren de sandwiches aan de buitenkant met boter besmeren en plaats de sandwiches met de geboterde kant op de bakplaat. De boter zorgt ervoor dat de sandwiches mooi bruin worden en maakt het gemakkelijker om ze te verwijderen van de bakplaat.

1. Ham/kaas sandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes brood, boter, 4 plakken magere gekookte ham, 2 plakken kaas, paprikapoeder.

Bereiding:

Brood aan één kant met boter besmeren, met ham en kaas beleggen en met paprika bestrooien, bedekken met tweede plak ham en tweede sneetje brood. Warm opdienen.

2. Kaassandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes brood, 65 gram boter, 125 gram geraspte kaas, 2 eidooiers, zout, paprikapoeder, gehakte peterselie.

Bereiding:

Brood aan één kant met boter besmeren, met kaas crème bestrijken en bedekken met het tweede sneetje brood. Toasten en warm serveren.

Bereiding kaas crème:

65 gram boter vermengen met kaas, eigeel, zout, paprika en peterselie.

3. Vissandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes brood, boter, 1 blik tonijn, 4 plakken kaas, 6-8 gevulde olijven (in plakjes gesneden).

Bereiding:

Brood aan één kant met boter besmeren, beleggen met 2 plakken kaas, de tonijn en gesneden olijven erbij doen, dan de 2 overgebleven plakken kaas erbij en bedekken met de twee overgebleven sneetjes brood. Warm serveren.

Wafels

Beschuitwafels

Ingrediënten:

5 eidooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr

suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, ½ theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum.

Bestrooien met: poedersuiker.

Bereiding:

Klop de eierdooiers, water en citroenschil zo stijf dat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Meng al roerend voorzichtig de rum en het opgeklopte eiwit door de met bakpoeder vermengde bloem. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Warm serveren.

Fijne Nootwafels

Ingrediënten:

200 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 3 eieren, 150 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75 gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel rum.

Bestrooien met: poedersuiker.

Bereiding:

Meng boter, suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengd met het bakpoeder. Roer als laatste de noten en de rum door het deeg. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

- Zorg dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. Het deeg kan wat zweten bij het bakken, maar de wafels zullen zacht en knapperig zijn wanneer op de juiste manier bereid.

Zandwafels

Ingrediënten:

200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, ½ eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum.

Bestrooien met: poedersuiker.

Bereiding:

Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg voorzichtig een mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden toe en tenslotte de rum. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

Afval weggoaien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Sandwichera-Tostadora

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Debe conectar la sandwichera-tostadora solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.


Descripción

1. Luz indicadora principal
2. Luz indicadora de temperatura
3. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
4. Asa
5. Cierre
6. Placas tostadoras intercambiables con recubrimiento anti-adherente
 - a. Placa para sándwich
 - b. Placa para barquillos de Bruselas
 - c. Placa para grill
7. Botón de separación
8. Carcasa inferior
9. Carcasa superior
10. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o

del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
-  **Aviso:** Este símbolo indica que las superficies accesibles de la carcasa pueden llegar a estar muy calientes durante el funcionamiento del aparato. No toque ninguna pieza del aparato excepto la empuñadura; utilice un paño adecuado para el horno cuando sea necesario.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Procure que la carcasa y el cable no estén en contacto con superficies calientes como placas o estufas eléctricas, y tampoco próximos a una salida de gas.
- No caliente el aparato sin haber colocado alguna de las placas tostadoras.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No deje el cable colgando.
- Antes de trasladar o guardar el aparato, asegúrese de que se ha enfriado por completo.
- Ponga la unidad siempre sobre una encimera resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin supervisión, y no lo coloque debajo de cortinas, armarios empotrados ni cerca de materiales inflamables.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en oficinas y otros puntos comerciales,

- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
- en casas rurales.

Antes del primer uso

- Desembale totalmente el producto y retire todo el material de embalaje.
- Permita que el aparato, con cada juego de placas sucesivamente, se caliente durante aproximadamente 10 minutos con las tapas cerradas. De este modo, se eliminará el olor típico que se genera al encender la sandwichera-tostadora por primera vez. Asegúrese de que hay suficiente ventilación.
- Después limpie el aparato y las placas según las indicaciones de *Limpieza y mantenimiento*.

Cambiar las placas tostadoras

- Permita siempre que el aparato se enfríe durante suficiente tiempo antes de cambiar las placas.
- Para cambiar las placas, abra el aparato.
- A la vez que pulsa el botón de separación, levante la placa hacia el asa. Entonces puede dejar de pulsar el botón de separación y puede extraer la placa.
- La nueva placa se introduce siguiendo los mismos pasos en sentido inverso.
- Antes de encender el aparato, compruebe que las placas nuevas están correctamente instaladas y acopladas.

Funcionamiento

- Coloque las placas necesarias en el aparato y ciérralo.
- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada. Se enciende la luz indicadora principal.

- Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, la luz indicadora de temperatura se enciende y el aparato está listo para su utilización.
- Abra el aparato.
- Coloque la comida preparada o los sándwiches sobre la carcasa inferior y cierre la carcasa superior.
- El cierre se utiliza **sólo** en la preparación de sándwiches. Utilice el asa para empujar sobre la carcasa superior y ajuste el cierre.
- Recomendamos los siguientes tiempos de cocción:
 - aprox. 3-5 minutos para sándwiches,
 - aprox. 5-8 minutos para barquillos.Nota: Según la receta, y la textura y temperatura de la masa, el tiempo de cocción para waffles puede variar.
- Para utilizar el grill, el tiempo de cocción dependerá principalmente del tipo de alimento.
- Abra el aparato y saque el alimento. A fin de no dañar las placas anti-adherentes, no utilice objetos puntiagudos y cortantes para sacar los sándwiches.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable eléctrico y espere hasta que se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, extraiga la clavija del enchufe y espere a que el aparato se enfríe con las dos placas abiertas.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un trapo sin pelusa, humedecido.

- Para una fácil limpieza, las placas con recubrimiento anti-adherente se pueden extraer y limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Después compruebe que están totalmente secas.

Recetas

Sándwich

Consejos prácticos para conseguir el mejor resultado al tostar sándwiches:

- El sándwich consiste en dos rebanadas de pan con un relleno entre ellas.
- Se puede usar todo tipo de pan para sándwiches.
- Si se trata de pan blanco, es preferible que sea del día anterior.
- Corte la corteza, si necesario.
- Las rodajas o lonchas utilizadas para el relleno (queso, jamón etc.) deben ser cortadas en la forma del pan sándwich.
- Antes de tostar, unte con mantequilla las superficies exteriores del sándwich y colóquelas sobre las placas. La mantequilla permite obtener un pan tostado colorado y también es más fácil para sacar el sándwich de la placa.

1. Sándwich de jamón y queso

Ingredientes:

4 rebanadas de pan, mantequilla, 4 lonchas de jamón, 2 lonchas de queso, pimentón.

Preparación:

Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan. Coloque una loncha de jamón y otra de queso, sazone con pimentón y después cubra con las dos rebanadas restantes de jamón y de pan. Servir caliente.

2. Sándwich de queso

Ingredientes:

4 rebanadas de pan, 65g de mantequilla, 125g de queso rallado, mantequilla, 2 yemas de huevo, sal, pimentón, perejil picado.

Preparación:

Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, añada el queso y cubra con las dos rebanadas restantes de pan.

Preparación del queso cremoso:

Bata 65g de mantequilla, añada el queso rallado y la yema de los huevos. Sazone con sal, pimentón y perejil picado.

3. Sándwich de atún

Ingredientes:

4 rebanadas de pan, mantequilla, 1 lata de atún, 4 lonchas de queso, 6 - 8 aceitunas (en rodajitas).

Preparación:

Unte con mantequilla el exterior de cada rebanada de pan, añada 2 lonchas de queso, el atún y las aceitunas en rodajitas, a continuación añada las 2 lonchas de queso restantes y cubra con las dos rebanadas de pan restantes. Servir caliente.

Gofres

Gofres de galleta

Ingredientes:

5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, 1/2 c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron.

Para espolvorearlos: polvo de azúcar.

Preparación:

Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Añada a la harina tamizada, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco incorpore las claras de huevo batidas. Hornee la pasta

inmediatamente. Cubra los gofres con polvo de azúcar y sírvalos calientes.

Exquisitos gofres de nuez

Ingredientes:

200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nueces, avellanas o cacahuetes, 1c/da. de ron.

Para espolvorearlos: polvo de azúcar.

Preparación:

Batir la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina tamizada con el polvo de hornear.

Finalmente añada las nueces y el ron.

Hornee la pasta inmediatamente. Agregue el polvo de azúcar y sírvalos calientes o fríos.

- Asegúrese de que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. La pasta puede "sudar" un poquito, pero los gofres deben ser tiernos y crujientes, si se preparan cuidadosamente.

Gofres polvorosos

Ingredientes:

200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado, 4 huevos, 200 g. de harina, ½ c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron.

Para espolvorearlos: polvo de azúcar.

Preparación

Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno a uno y mezcle bien, incorpore lentamente la harina tamizada y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron.

Hornee la masa inmediatamente. Esparza el polvo de azúcar y sírvalos fríos o calientes.



símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser

reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este

Tostiera per panini – sandwich

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

La tostiera deve essere collegata esclusivamente a una presa con messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.


Descrizione dell'apparecchio

1. Spia luminosa dell'alimentazione
2. Spia luminosa della temperatura
3. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
4. Maniglia
5. Gancio di chiusura
6. Piastre di cottura intercambiabili con rivestimento antiaderente
 - a. Piastra per sandwich
 - b. Piastra per cialde
 - c. Piastra-griglia
7. Pulsante di rilascio
8. Parte inferiore dell'apparecchio
9. Parte superiore dell'apparecchio
10. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni

a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
-  **Attenzione:** Questo simbolo indica che le superfici accessibili dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Non toccate nessun elemento dell'apparecchio oltre l'impugnatura

e, se necessario, utilizzate presine o guanti da forno.

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di

imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione si trovino a contatto con superfici calde o fonti di calore, come piastre di cottura di stufe elettriche o fornelli a gas.
- Non riscaldate l'apparecchio senza aver inserito le piastre di cottura.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - **dopo l'uso,**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Prima di spostare o di conservare l'apparecchio, accertatevi che si sia raffreddato completamente.
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, e con sufficiente spazio libero intorno.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non mettetelo sotto tende, pensili o vicino a qualsiasi sostanza infiammabile.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - aziende agricole,
 - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
 - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Premendo il pulsante di rilascio, sollevate la piastra verso la maniglia. Liberare ora il pulsante di rilascio e togliere la piastra.
- La piastra nuova viene inserita seguendo gli stessi passi in ordine inverso.
- Prima di accendere l'apparecchio, accertatevi che le piastre siano state inserite correttamente e siano ben bloccate.

Funzionamento

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

- Togliete l'apparecchio dalla confezione e eliminate tutto il materiale di imballaggio.
- Mettete in funzione l'apparecchio, con ognuna delle coppie di piastre in successione e lasciatelo riscaldare per circa 10 minuti con le piastre di cottura chiuse. Questo accorgimento servirà a eliminare il tipico odore che si sprigiona al momento del primo utilizzo dell'apparecchio. Accertatevi di aerare bene il locale.
- In seguito, pulite l'apparecchio e le piastre secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.
- Inserite sull'apparecchio le piastre di cottura necessarie e chiudete le due metà.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro idonea. La spia luminosa dell'alimentazione si accenderà.
- Una volta raggiunta la temperatura di funzionamento la spia luminosa della temperatura si accenderà e l'apparecchio sarà pronto per l'utilizzo.
- Aprite l'apparecchio.
- Sistemate gli alimenti preparati o i toast sulla metà inferiore e chiudete la metà superiore dell'apparecchio.
- Il gancio di chiusura verrà utilizzato **esclusivamente** per la preparazione di sandwich. Spingete verso il basso la parte superiore dell'apparecchio e chiudete con l'apposito gancio di chiusura.
- Consigliamo i seguenti tempi di cottura:
 - circa 3-5 minuti per i sandwich,
 - circa 5-8 minuti per le cialde.
 N.B.: Secondo la ricetta, la consistenza e la temperatura dell'impasto, i tempi di cottura per le cialde possono variare.
- Per la grigliatura, i tempi di cottura dipendono dal tipo di alimenti.
- Aprite l'apparecchio e togliete il cibo. Per evitare danni alle piastre di cottura, non usate oggetti affilati o appuntiti per

- sistemare o togliere gli alimenti.
- Staccate la spina dalla presa a muro dopo l'uso e lasciate raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulitura.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, staccate la spina dalla presa a muro ed aspettate finché l'apparecchio non si raffreddi, con le piastre aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o concentrate.
- La superficie esterna dell'apparecchio si potrà pulire con un panno umido non lanuginoso.
- Per facilitarne la pulizia le piastre con rivestimento antiaderente sono amovibili e possono essere lavate con acqua calda e un detersivo leggero. Asciugate bene tutto.

Ricette**Toast**

Seguite questi consigli pratici per ottenere ottimi risultati per i vostri toast:

- Un toast è composto da due fette di pane in cassetta con un ripieno in mezzo.
- È possibile utilizzare qualsiasi tipo di pane specifico per toast.
- Per preparare un toast con il pane bianco, vi consigliamo di utilizzare quello del giorno prima.
- Tagliate la crosta, se ce n'è.
- Le fette di formaggio, prosciutto o di altri ingredienti usati per il ripieno devono essere tagliate in modo da corrispondere alla forma del toast.

- Prima di tostare, imburrate leggermente l'esterno del pane e ponete le fette con il lato imburato sulle piastre antiaderenti. Il burro aiuta la tostatura e facilita il distacco del pane tostato dalle piastre.

1. Toast con prosciutto e formaggio

Ingredienti:

4 fette di pane in cassetta, burro, 4 fette di prosciutto magro cotto, 2 fette di ricotta, paprica in polvere.

Preparazione:

Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, mettete una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio su ogni fetta di pane, condite con paprica e poi coprite con le due fette di prosciutto e pane rimanenti. Servite caldo.

2. Toast con formaggio

Ingredienti:

4 fette di pane in cassetta, 65 g di burro, 125 g di formaggio grattugiato, 2 rossi d'uovo, sale, paprica in polvere, prezzemolo tritato finemente.

Preparazione:

Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, aggiungete il formaggio e coprite con le due fette di prosciutto e pane rimanenti.

Preparazione del formaggio alla crema:

Montate a crema i 65 g di burro, unite il formaggio grattugiato e i rossi d'uovo. Condite con sale, paprica e prezzemolo a gusto.

3. Toast con tonno

Ingredienti:

4 fette di pane in cassetta, burro, 1 scatola di tonno, 4 fette di formaggio, 6-8 olive ripiene (affettate).

Preparazione:

Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane,

aggiungete 2 fette di formaggio, il tonno e le olive affettate, poi coprite con le due fette di pane rimanenti. Servite caldo.

Cialde

Biscotti di cialda

Ingredienti:

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini da tavola di acqua calda, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 150 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaino da tavola di rum.

Per spolverare le cialde: zucchero a velo

Preparazione:

Battete insieme i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Per controllare che l'impasto abbia raggiunto la consistenza ottimale, praticate un'incisione sulla superficie con la lama di un coltello. L'impasto è pronto quando l'incisione rimane evidente. Incorporate la farina passata al setaccio, il lievito in polvere e il rum. Infine aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo e servite ben calde.

Cialde Deliziose alle Nocciole

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 75 gr. di noci o noccioline, in grani, 1 cucchiaino da tavola di rum.

Per spolverare le cialde: zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro), lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungete le uova e poi la farina passata al setaccio con il lievito in polvere. Infine

incorporate le nocciole e il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

• Per la preparazione della pastella per cialde, assicuratevi che tutti gli altri ingredienti si trovino alla stessa temperatura. L'impasto può essere un po' lento, ma le cialde saranno molto tenere e croccanti se preparate con la dovuta attenzione.

Cialde zuccherine

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4 uova, 200 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, un cucchiaino da tavola di rum.

Per spolverare le cialde: zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamate a crema la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone. Aggiungete le uova uno dopo l'altro e mescolate bene. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e infine aggiungetevi il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono

fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Sandwichtoaster

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Sandwichtoasteren bør kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el regulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning

Apparatets dele

1. Hovedindikatorlys
2. Termostat indikatorlys
3. Typeskilt (på undersiden)
4. Håndtag
5. Låseklemme
6. Udskiftelige slip-let varmeplader
 - a. Sandwichplade
 - b. Plade til vafler
 - c. Grillplade
7. Udløserknap
8. Nederste element
9. Øverste element
10. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er

nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
-  **Advarsel:** Dette symbol betyder at kabinettets ydre overflader bliver meget varme under brug. Berør aldrig andre dele af apparatet end håndtaget; brug om nødvendigt egnede grillhandsker.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud

forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning komme i kontakt med varme overflader eller i nærheden af nogen form for varmekilder.
- Tænd aldrig for apparatet hvis ikke varmepladerne er indsat.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Sørg for at grillen er kølet fuldstændigt af inden den flyttes eller sættes væk.
- Stil altid apparatet på en overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom.
- Benyt ikke apparatet uden opsyn, og placer det aldrig under gardiner, overskabe eller nær ved letantændelige materialer.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.

Før brug

- Pak apparatet helt ud og fjern al emballagen.
- Lad apparatet varme op i ca. 10 minutter med hvert af de tre sæt af varmeplader, med de to halvdele lukket sammen. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når en sandwichtoaster første gang tages i brug. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
- Rengør apparatet og pladerne bagefter som beskrevet i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

Udskiftning af varmepladerne

- Lad altid apparatet køle tilstrækkelig af

inden udskiftning af varmepladerne.

- Åbn apparatet for at skifte varmepladerne.
- Mens der trykkes på udløserknappen løftes varmepladen mod håndtaget. Nu kan udløserknappen slippes og varmepladen tages ud.
- En ny varmeplade indsættes ved at følge de samme trin i modsat rækkefølge.
- Inden der tændes for apparatet skal man sikre sig, at de nye plader er korrekt indsat og forsvarligt låst fast.

Betjening

- Indsæt de ønskede varmeplader i apparatet og luk det.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Hovedindikatorlyset tænder.
- Så snart apparatet har nået den rette temperatur, vil termostat indikatorlyset tænde og apparatet er nu klar til brug.
- Åbn apparatet.
- Placer den klagjorte fødevarer eller sandwich på det nederste element og luk det øverste element ned over.
- Låseklemmen benyttes **kun** når der laves varme sandwich. Benyt håndtaget til at presse det øverste element ned og luk herefter låseklemmen.
- Vi anbefaler følgende tilberedningstider:
 - ca. 3-5 minutter for sandwich,
 - ca. 5-8 minutter for vaffer.Bemærk: Afhængig af opskriften og dejens tekstur og temperatur, vil tilberedningstiden for vafferne variere.
- Ved grillning er tilberedningstiderne stort set afhængige af fødevarernes type.
- Åbn apparatet og tag maden ud. For at undgå skader på slip-let varmepladerne bør der ikke bruges skarpe eller spidse genstande når sandwichene tages ud.
- Træk stikket ud af kontakten efter brug og

lad apparatet køle af inden det rengøres.

Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet af med varmepladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende, skræppe rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
- Apparatus ydre kan rengøres med en fugtig fnugfri klud.
- For at lette rengøringen kan slip-let varmepladerne tages ud og rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Sørg for at de tørres omhyggeligt af bagefter.

Opskrifter

Sandwich

Praktiske tips for at opnå et godt resultat når man rister sandwich:

- En sandwich består altid af to stykker brød med noget fyld imellem.
- Alle gængse typer sandwichbrød kan benyttes.
- Hvidt brød bør kun være en dag gammelt, når det bliver brugt til at lave sandwich af.
- Skær skorpen af, hvis der er nogen.
- Fyldet (ost, skinke etc.) bør skæres på en sådan måde at det passer med brødskivernes størrelsen og facon.
- Inden ristningen begynder smøres lidt fedtstof på ydersiderne af brødet. Placer brødskiverne. Smørret hjælper på bruningsprocessen og gør det lettere at fjerne toaesten fra kogepladerne.

1. Skinke-ostesandwich:*Tilbehør:*

4 skiver toastbrød, smør, 4 skiver mager skinke, 2 skiver ost, paprika.

Tilberedning:

Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. Imellem lægges skinken med osten inderst. I forvejen kan man drysse paprika på osteskiverne. Serveres varm.

2. Ostesandwich:*Tilbehør:*

4 skiver toastbrød, 65 gr. smør, 125 gr. revet ost, 2 æggeblommer, salt, paprika, finthakket, persille.

Tilberedning:

Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. Ostecremen smøres på toastbrødene, der lægges sammen.

Tilberedning af ostecremen:

Smør, ost og æg røres sammen og smages til med salt, paprika og persille.

3. Tunsandwich:*Tilbehør:*

4 skiver toastbrød, smør, 1 dåse tunfisk, 4 skiver ost, 6-8 oliven snittet i skiver.

Tilberedning:

Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør, læg 2 skiver ost på to skiver brød, så tunfisk og olivenskiver. Læg herefter de sidste 2 skiver ost og de sidste to stykker toastbrød ovenpå. Serveres varm.

Vafler**Biskuit-vafler***Ingredienser:*

5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, reven citronskal, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1

spsk. rom.

Til drys: Flormelis*Tilberedning:*

Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal. For at undersøge om dejen har den rette konsistens kan man sætte et mærke på dejens overflade med et knivblad. Hvis mærket stadig er synligt når kniven løftes op, er konsistensen rigtig. Sigt melet i sammen med bagepulveret, tilsæt rommen og vend til sidst de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys flormelis på de nybagte vafler og server dem varme.

Lækre nøddevafler*Ingredienser:*

200 g margarine eller smør, 75 g sukker, 1 til 2 tsk. vanillesukker, 3 æg, 150 g mel, 1 tsk. bagepulver, 75 g hakkede valnødder eller hasselnødder, 1 spsk. rom.

Til drys: Flormelis*Tilberedning:*

Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker. Tilsæt æg og derpå det sigtede mel med bagepulveret. Rør til sidst rom og nødder i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

- Når man tilbereder dej til vafler er det vigtigt at alle ingredienserne har den samme temperatur. Dejen kan "svede" en smule, men vaflerne bliver meget lette og sprøde hvis de tilberedes omhyggeligt.

Dessertvafler*Ingredienser:*

200 g margarine eller smør, 100 g sukker, reven skal af 1 citron, 4 æg, 200 g mel, ½ tsk. bagepulver, 1 spsk. rom.

Til drys: Flormelis

Tilberedning:

Rør fedtstof, sukker og citronskal luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt. Fold forsigtigt bagepulveret og det sigtede mel ind i dejen i små portioner og tilsæt til sidst rommen. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de

indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Smörgåsgrill / Våffeljärn

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Smörgåsgrillen bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Huvudlampa
2. Temperaturkontrollampa
3. Märkskylt (på enhetens undersida)
4. Handtag
5. Låsspärr
6. Utbytbara non-stick grillplattor
 - a. Smörgåsplatta
 - b. Platta för brysselvåfflor
 - c. Grillplatta
7. Lossningsknapp
8. Nedre höljedel
9. Övre höljedel
10. Elsladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka

apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med extern timer eller separat fjärrkontroll.
-  **Varning:** Denna symbol indikerar att apparatens ytor kan bli mycket varma under drift. Rör inte någon del av apparaten utom handtaget; Använd lämpliga grytlappar vid behov.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande

apparaten användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Låt inte apparaten eller dess elsladd komma i beröring med heta ytor eller heta källor.
- Värm inte upp apparaten utan att ha monterat på plattorna.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.

- Låt inte sladden hänga fritt.
- Innan du flyttar på eller ställer undan apparaten för förvaring bör du se till att den har svalnat helt.
- Placera alltid apparaten på värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och med tillräckligt utrymme runt omkring.
- Låt inte apparaten vara i gång utan uppsikt och placera den inte under gardiner, väggskåp eller nära lättantändliga material.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och andra inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.

Innan första användningen

- Packa upp enheten helt och avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Låt apparaten, med alla set av plattor i rad, värmas upp i ca 10 minuter med de två halvorna stängda. Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar i bruk ett smörgåsjärn. Se till att vädra ordentligt.
- Rengör därefter apparaten och plattorna enligt avsnittet *Skötsel och rengöring*.

Byte av grillplattor

- Låt alltid smörgåsgrillen avsvalna tillräckligt lång tid innan du byter plattorna.
- För att byta plattorna bör enheten öppnas.
- Lyft upp plattan mot handtaget medan du trycker in lossningsknappen. Släpp

lossningsknappen och ta ut plattan.

- Den nya plattan sätts in på samma sätt men i motsatt ordningsföljd.
- Innan apparaten kopplas på bör du se till att de nya plattorna har blivit låsta på sin plats.

Användning

- Placera de plattor du vill använda i apparaten och stäng den.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Lampan tänds.
- Så snart användningstemperaturen uppnåtts tänds temperaturkontrolllampan och apparaten är färdig att användas.
- Öppna apparaten.
- Placera den tillredda maten eller smörgåsarna på den lägre höljedelen och stäng den övre höljedelen.
- Låsspärren används **endast** då man gör smörgåsar. Använd handtaget för att trycka ner den övre delen av höljet och ta låsmekanismen i användning.
- Vi rekommenderar följande tillagningstider
 - ca 3-5 minuter för smörgåsar,
 - ca 5-8 minuter för våfflor.Observera: Beroende på receptet och degens konsistens och temperatur kan tillagningstiderna för våfflor variera.
- Vid grillning bestäms tillagningstiden till stor del utgående från typ av mat.
- Öppna apparaten och tag ut maten. För att undvika skador på de ytbehandlade grilltorna bör inga vassa eller spetsiga föremål användas då smörgåsarna tas bort.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter att du använt apparaten och låt apparaten svalna innan du rengör den.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och vänta, med värmeytorna öppna, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller vassa föremål vid rengöring.
- Yttre delen av smörgåsgrillen kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Non-stick plattorna kan lätt rengöras genom att de tas bort och diskas i varmt vatten och ett mildt diskmedel.

Recept

Smörgås

Praktiska råd för att du skall få så fina smörgåsar som möjligt:

- En smörgås bör alltid bestå av två skivor bröd med fyllning emellan.
- Alla vanliga typer av rostbröd kan användas.
- Vi rekommenderar att vitt bröd är dagsgammalt när det används för att göra smörgåsar.
- Skär bort brödkanterna.
- Fyllningen (ost, skinka etc.) bör skäras så att det passar smörgåsens form och storlek.
- Bred en aning smör på utsidan av brödet och placera de smörade sidorna mot värmeytorna. Smöret underlättar bryningen och smörgåsen lossnar lättare från värmeytan.

1. Skink- och ostsmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, smör, 4 skivor kokt skinka, 2 skivor ost, paprikapulver.

Gör så här:

Bred smör på brödskivorna. Tag två brödskivor och lägg en skink- och ostskiva på varje skiva. Krydda med paprikapulver. Täck med de resterande två skink- och brödskivorna. Serveras varma.

2. Ostsmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, 65 g smör, 125 g riven ost, smör, 2 äggulor, salt, paprikapulver, finklippt persilja.

Gör så här:

Bred smör på utsidan av alla brödskivor, lägg ost- och smörblandningen på två brödskivor och täck med de resterande brödskivorna.

Så här gör du fyllningen:

Rör 65 g smör smidigt och tillsätt den rivna osten samt äggulorna. Krydda med salt, paprika och persilja.

3. Fisksmörgås

Det här behövs:

4 skivor bröd, smör, 1 burk tonfisk, 4 ostskivor, 6-8 st fyllda oliver (skivade).

Gör så här:

Bred smör på utsidan av varje brödskiva, tag två ostskivor, tonfisk och skivade oliver, två ostskivor till och lägg två brödskivor överst. Serveras varma.

Våfflor

Frasiga våfflor

Ingredienser:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 5 äggvitor, hårt vispade, 1 msk rom.

För att pudra våfflorna: Pudersocker

Gör så här:

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal. Skär med en kniv i blandningens yta för att kontrollera om den rätta konsistensen uppnåtts. Om märket efter kniven inte försvinner är konsistensen bra. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver, rom och vänd slutligen försiktigt ner de hårt vispade äggvitorna. Grädda våfflorna genast. Strö pudersocker över våfflorna och servera dem varma.

Utsökta nötvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2 ½ dl (150 g) vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 75 g val- eller hasselnötter, malda, 1 msk rom.

För att pudra våfflorna: Pudersocker

Gör så här:

Vispa fett, socker och vaniljsocker. Tillsätt äggen och vetemjölet blandat med bakpulver. Slutligen blandas nötterna och rommen i smeten. Grädda smeten genast. Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.

- När du bereder väffelsmeten bör du se till att alla ingredienser har samma temperatur. Degen kan "svettas" litet, men våfflorna är mycket spröda om de tillagas noga.

Sandvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3 ½ dl (200 g) vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 1 msk rom.

För att pudra våfflorna: Pudersocker

Gör så här:

Blanda väl fett, socker och citronskal. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Blanda försiktigt ner vetemjölet blandat med bakpulvret, litet i gången, och tillsätt slutligen rommen. Grädda smeten genast. Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Voileipägrilli

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Voileipägrilli tulee kytkeä vain sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.


Osat

1. Virran merkkivalo
2. Lämpötilan merkkivalo
3. Arvokilpi (sijaitsee laitteen alla)
4. Kädensija
5. Lukitussalpa
6. Vaihdeavat, tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt
 - a. Voileipälevy
 - b. Vohvelilevy
 - c. Parilalevy
7. Vapautuspainike
8. Alaosa
9. Kansiosa
10. Liitäntäjohto ja pistotulppa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja

uusia liitäntäjohtoon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja huolto*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
-  **Varoitus:** Tämä merkki varoittaa, että laitteen ulkokuori voi olla erittäin kuuma käytön aikana. Älä koske laitteen muihin osiin kuin kädensijaan ja käytä pannulappuja tarvittaessa.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin

kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä anna laitteen tai sen liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin minkään lämmönlähteiden kanssa.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen kuin siirrät sitä tai laitat sen säilytyspaikkaan.
- Käytä laitetta aina kuumuutta kestäväällä ja kosteutta ja likaa hylkivällä pinnalla. Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tyhjää tilaa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa äläkä aseta sitä verhojen ja kaappien alle tai lähelle tulenarkoja materiaaleja.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Ennen käyttöä

- Pura laite kokonaan pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Anna laitteen lämmetä noin 10 minuutin ajan molemmat puolikkaat suljettuina niin että kukin levy on syvennyksessään. Näin voileipägrillien ensikäytön yhteydessä tyypillisesti ilmenevä haju häviää. Varmista riittävä tuuletus.
- Puhdista sen jälkeen laite ja levyt luvussa *Laitteen puhdistus ja huolto* olevan kuvauksen mukaisesti.

Paistolevyjen vaihtaminen

- Anna laitteen aina jäähtyä riittävästi ennen levyjen vaihtamista.
- Avaa laite levyjen vaihtoa varten.

- Paina vapautuspainiketta ja nosta samalla levyä kädensijaa kohti. Vapauta vapautuspainike ja ota levy ulos.
- Aseta uusi levy toistamalla edellä mainitut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Varmista ennen kuin kytket laitteeseen virran, että uudet levyt on asetettu oikein paikalleen ja ne ovat turvallisesti lukkiutuneita.

Käyttö

- Aseta tarvittavat paistolevyt laitteeseen ja sulje se.
- Kytke liitäntäjohto sopivaan seinäpistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
- Kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan, lämpötilan merkkivalo syttyy ja laite on valmis käytettäväksi.
- Avaa laite.
- Aseta ruoka tai voileivät laitteen alaosalle ja sulje kansiosa.
- Lukitussalpaä käytetään **vain** valmistettaessa voileipiä. Paina kädensijalla kansiosaa alaspäin ja kiinnitä lukitussalpa.
- Suosittelemme seuraavien valmistusaikojen noudattamista:
 - noin 3–5 minuuttia voileiville,
 - noin 5–8 minuuttia vohveleille.
 Huomaa: Vohvelien valmistusaika saattaa vaihdella reseptistä, taikinan koostumukselta ja lämpötilasta riippuen.
- Grillauksessa valmistusajat ovat pitkälti riippuvaisia ruokatyyppistä.
- Avaa laite ja poista ruoka. Älä käytä teräviä esineitä käsitellessäsi ruokia grillissä, sillä ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumattomaksi käsiteltyä

pintaa.

- Poista aina pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Laitteen puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä parilavey avattuina ennen puhdistusta.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä puhdistaa laitetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla, tai terävien esineiden avulla.
- Laitteen ulkopinnan voi puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Tarttumattomat levyt voi puhdistaa helposti irrottamalla ne ja pesemällä ne kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Varmista, että kuivaat ne sen jälkeen hyvin.

Ruokaohjeita

Voileipä

Käytännön ohjeita hyvän paahotuloksen saavuttamiseksi:

- Voileipä koostuu kahdesta leipäpalasta, joiden välissä on täyte.
- Kaikki tavanomaiset voileipätyypit soveltuvat käytettäväksi laitteessa.
- Vaalean leivän tulisi olla päivän vanhaa, kun sitä käytetään voileipien valmistukseen.
- Leikkaa leivän kuori pois.
- Täyttöviipaleet (juusto, kinkku jne.) leikataan leipäpalojen muotoisiksi.
- Ennen valmistusta voidellaan voileivän ulkopuoli kevyesti voilla. Sen jälkeen leipä asetetaan parilaveyille voipuoli levyä

vasten. Voi antaa voileiville ruskean värin, ja ne on helpompi ottaa pois parilalevyiltä.

1. Kinkku-juustovoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, voita, 4 viipaletta vähärasvaista kinkkua, 2 viipaletta Edam-juustoa, paprikajauhoa.

Tee näin:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, aseta yksi kinkkuviipale ja yksi viipale juustoa kummallekin leipäviipaleelle ja mausta paprikalla. Peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä kinkku- ja leipäviipaleella. Tarjoa kuumana.

2. Juustovoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, 65 g voita, 125 g juustoraastetta, voita, 2 munankeltuaista, suolaa, paprikajauhetta, hienoksi leikattua persiljaa.

Tee näin:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, lisää juustoraaste ja peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä kinkku- ja leipäviipaleella.

Juustoseoksen valmistus:

Vaahdota 65 g voita ja lisää juustoraaste ja munankeltuaiset. Mausta suolalla, paprikalla ja persiljalla maun mukaan.

3. Kalavoileipä

Ainekset:

4 leipäviipaletta, voita, purkki tonnikalaa, 4 juustoviipaletta, 6-8 täytettyä oliivia (viipaleina).

Valmistus:

Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, lisää 2 juustoviipaletta, tonnikala ja viipaloidut oliivit. Lisää sitten 2 jäljellä olevaa juustoviipaletta ja peitä lopuksi kahdella

jäljellä olevalla leipäviipaleella. Tarjoile kuumana.

Vohvelit

Rapeat vohvelit

Ainekset:

5 munankeltuaista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista vaahdoksi vatkatuna, 1 rkl rommia.

Koristeluun: tomosokeria

Valmistus:

Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Tarkista koostumus koskettamalla taikinan pintaa veitsen terällä. Lopeta vatkaaminen, kun terästä jää pintaan jälki. Sekoita joukkoon vehnä jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvaahdot. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla ja tarjoile lämpiminä.

Hienot pähkinävohvelit

Ainekset:

200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pähkinärouhetta, 1 rkl rommia.

Koristeluun: tomosokeria

Valmistus:

Varmista, että kaikki taikinan käytettävät aineet ovat samanlämpöisiä. Taikina saattaa "hikoilla" vähän, mutta huolellisesti valmistettuna valmiit vohvelit ovat erittäin ohuita ja rapeita. Vatkaa rasva, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Lisää munat ja sen jälkeen vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi pähkinärouhe ja rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit

tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

- Varmista, että kaikki aineet ovat samanlämpöisiä. Taikina saattaa „hikoilla“ vähän, mutta huolellisesti valmistettuina vohvelit ovat erittäin ohuita ja rapeita.

Hiekkavohvelit

Ainekset:

200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia.

Koristeluun: tomusokeria

Valmistus:

Vatkaa rasva, sokeri ja raastettu sitruunankuori vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja sekoita hyvin. Lisää varovaisesti pienissä erissä vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita lopuksi joukkoon rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu

syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Opiekacz do grzanek i gofrów

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączanie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.


Zestaw

1. Główna lampka kontrolna
2. Lampka kontrolna temperatury
3. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
4. Uchwyt
5. Zatrask
6. Zamienne płytki opiekające pokryte warstwą chroniącą przed przywieraniem
 - a. Płyty do kanapek
 - b. Płyty do gofrów
 - c. Płyty do grilla
7. Przycisk zwalniający
8. Dolna obudowa opiekacza
9. Górna obudowa opiekacza
10. Przewód zasilający z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa

- Ze względów bezpieczeństwa

wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta (zob. załącznik).

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
-  **Uwaga:** Ten symbol oznacza, że w trakcie pracy urządzenia dostępne elementy obudowy rozgrzewają się do wysokiej temperatury. Nie dotykać żadnej części urządzenia poza uchwytem, a w razie potrzeby

- używać odpowiednich rękawic.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
 - Nie pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
 - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
 - Należy uważać, aby urządzenie i przewód zasilający nie stykały się z gorącymi elementami ani nie miały kontaktu ze źródłami ciepła.
 - Nie używać urządzenia bez założonych płytek opiekających.
 - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
 - **po zakończeniu pracy;**
 - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
 - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
 - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
 - Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
 - Przed przestawieniem lub schowaniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy już zupełnie ostygło.
 - Należy zawsze stawiać urządzenie na odpowiednio dużej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, zacieki i plamy.
 - Nie zostawiać opiekacza bez nadzoru ani nie ustawiać go w pobliżu zasłon, firanek, szafek ściennych oraz jakichkolwiek łatwopalnych materiałów.
 - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego

używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - biurach lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach zakwaterowania (przez klientów);
 - pensjonatach.

Przed pierwszym użyciem

- Rozpakować urządzenie i zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania.
- Rozgrzać, po czym pozostawić włączone i zamknięte urządzenie na około 10 minut, po kolei z każdym zestawem płytek. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia każdego opiekacza. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Następnie wyczyścić urządzenie i płytki opiekające w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Wymiana płytek opiekających

- Przed przystąpieniem do wymiany płytek opiekających należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie ostygło.
- Aby zamienić płytki, otworzyć urządzenie.
- Trzymając wciśnięty przycisk zwalniający, podnieść płytę w kierunku uchwytu. Można wówczas zwolnić przycisk zwalniający i wyjąć płytkę.
- Aby założyć nową płytkę opiekającą należy powtórzyć te czynności w odwrotnym porządku.
- Przed włączeniem urządzenia

sprawdzić, czy nowe płytki zostały prawidłowo włożone i czy są bezpiecznie zablokowane.

Eksplatacja

- Założyć żądane płytki opiekające i zamknąć urządzenie.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego; zaświeci się główna lampka kontrolna.
- Po nagraniu się opiekacza do odpowiedniej temperatury, zapali się lampka kontrolna temperatury zaświeci się, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do użytku.
- Otworzyć opiekacz.
- Włożyć przygotowany produkt na dolną płytkę opiekającą i zamknąć urządzenie.
- Zatrzask służy do zamykania urządzenia **wyłącznie** podczas przygotowywania tostów. Przycisnąć górną część urządzenia, trzymając za uchwyt i zablokować zatrzask.
- Zaleca się następujące czasy gotowania:
 - około 3-5 minut do opiekania kanapek,
 - około 5-8 minut do pieczenia gofrów.Uwaga: W zależności od przepisu, konsystencji i temperatury ciasta, czas przyrządzania gofrów może być różny.
- Czas opiekania zależy w dużej mierze od rodzaju potrawy.
- Otworzyć opiekacz i wyjąć gotowy produkt. Aby zapobiec zniszczeniu płytek opiekających pokrytych warstwą ochronną przed przywieraniem, nie używać ostrych narzędzi przy wkładaniu i wyjmowaniu produktu.
- Po zakończeniu pracy należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy urządzenie wyłączyć z sieci i poczekać aż zupełnie ostygnie. Opiekacz powinien stygnąć w pozycji otwartej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ściernych czy roztworów, ani ostrych narzędzi czyszczących.
- Zewnętrzną obudowę urządzenia można czyścić wilgotną, niepozostawiającą strzępków ściereczką.
- Dla ułatwienia czyszczenia, płytki opiekające pokryte warstwą ochronną przed przywieraniem można wyjąć i umyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie osuszyć płytki.

Przepisy

Kanapka

Poniżej znajduje się kilka praktycznych porad dotyczących opiekania grzanek:

- Kanapka powinna składać się z dwóch kromek chleba tostowego z nadzieniem w środku.
- Można używać wszystkich rodzajów chleba tostowego.
- Jeżeli do przyrządzania kanapki używane jest białe pieczywo, najlepiej aby było ono z poprzedniego dnia.
- Okroić skórki, jeżeli jest.
- Nadzienie (ser, szynka itp.) powinno być pokrojone w taki sposób, aby dopasować je do kształtu kanapki.
- Przed opiekaniem cienko posmarować masłem zewnętrzne strony kanapki, tj. te

które stykają się z płytkami opiekacza. Dzięki temu kanapka opieka się na złoty kolor i łatwiej zdejmuje z płytki.

1. Kanapka z szynką i serem

Składniki:

4 kromki chleba, masło, 4 plasterki szynki, 2 plasterki żółtego sera, papryka w proszku.

Przygotowanie:

Zewnętrzne strony kromek posmarować cienko masłem. Na każdą kromkę położyć po jednym plasterku szynki i sera, posypać papryką, złożyć kromki w kanapkę i opiec je. Podawać na ciepło.

2. Kanapki z serem

Składniki:

4 kromki chleba, 65g masła, 125 tartego żółtego sera, masło, 2 żółtka, papryka w proszku, drobno posiekana natka pietruszki.

Przygotowanie:

Zewnętrzne strony kromek posmarować cienko masłem. Każdą kromkę posmarować pastą serową, złożyć kromki w kanapkę i opiec. Podawać na ciepło.

Przygotowanie pasty serowej:

Najpierw należy rozetrzeć masło na pulchną masę, następnie dodać tarty ser i żółtka. Doprawić do smaku solą, papryką i natką pietruszki.

3. Kanapka z rybą

Składniki:

4 kromki chleba do opiekania, masło, 1 puszka tuńczyka, 4 plasterki żółtego sera, 6-8 nadziewanych oliwek (w plasterkach).

Przygotowanie:

Posmarować z zewnętrznej strony każdą kromkę, nałożyć 2 plastry sera, tuńczyka i plastry oliwek, następnie nałożyć pozostałe 2 plastry sera i przykryć pozostałymi dwiema

kromkami. Podawać na ciepło.

Gofry

Gofry herbatnikowe

Składniki:

5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 5 ubitych białek, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Ucierać żółtka dodając wodę, cukier i skórkę z cytryny. Aby upewnić się, że ciasto osiągnęło prawidłową konsystencję, włożyć nóż do masy i sprawdzić, czy ślad po nim nie zanika. Jeśli ślad pozostaje, należy kontynuować przygotowywanie ciasta. Następnie dodać mąkę przesianą razem z proszkiem do pieczenia oraz rum, cały czas mieszając. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem i podawać na ciepło.

Wyśmienite gofry orzechowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczka cukru pudru, 75 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Utrzeć razem tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodać jajka i mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać orzechy i rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na

ciepło lub na zimno.

- Przyrządzając ciasto na gofry należy sprawdzić, czy wszystkie składniki mają jednakową temperaturę. Ciasto może trochę „pocić się”, ale jeżeli gofry były starannie przygotowane, będą bardzo delikatne i chrupiące.

Gofry piaskowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i na koniec wmieszać rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz

ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Τοστιέρα

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.


Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η τοστιέρα πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένο ρευματοδότη που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Κύρια ενδεικτική λυχνία
2. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
3. Πινακίδα με διαβαθμίσεις (στο κάτω μέρος της συσκευής)
4. Λαβή
5. Μάνδαλο κλειδώματος
6. Ανταλλακτικές αντικολλητικές επικαλυμμένες πλάκες μαγειρέματος
 - α. Πλάκα για τοστ
 - β. Πλάκα για βάφλες Βρυξελλών
 - γ. Πλάκα σχάρας
7. Κουμπί απεμπλοκής
8. Κάτω στοιχείο περιβλήματος
9. Άνω στοιχείο περιβλήματος
10. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
-  **Προσοχή:** Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι οι προσβάσιμες επιφάνειες του περιβλήματος μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ κατά

τη λειτουργία. Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής εκτός από τη λαβή. Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα πανιά για φούρνο, εάν απαιτείται.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Φροντίστε το περιβάλημα και το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες μιας ηλεκτρικής κουζίνας ή φλόγα υγραερίου.
- Μην θερμαίνετε τη συσκευή χωρίς να είναι τοποθετημένες πλάκες ψησίματος.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Πριν μετακινήσετε ή φυλάξετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα, τις πιτσιλιές και τις κηλίδες. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση και μην την τοποθετείτε κάτω από κουρτίνες, ντουλάπια ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε πλήρως τη μονάδα από τη συσκευασία της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά με τα δύο τμήμα κλειστά, χρησιμοποιώντας κάθε σετ πλακών διαδοχικά. Με τον τρόπο αυτό, θα απομακρυνθεί η χαρακτηριστική οσμή που αναδίδεται όταν ανάβετε για πρώτη φορά οποιαδήποτε τοστιέρα. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή και τις πλάκες όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.

Αλλαγή πλακών μαγειρέματος

- Να αφήνετε πάντα επαρκή χρόνο για να κρυώσει η μονάδα πριν αλλάξετε τις πλάκες.
- Για να αλλάξετε τις πλάκες, ανοίξτε τη συσκευή.
- Ενώ πιέζετε το κουμπί απεμπλοκής, ανυψώστε την πλάκα προς τη λαβή. Μπορείτε τώρα να αφήσετε το κουμπί απεμπλοκής και να βγάλετε την πλάκα.
- Η καινούργια πλάκα τοποθετείται αν

ακολουθήσετε τα ίδια βήματα σε αντίθετη σειρά.

- Πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι καινούργιες πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλιστεί.

Λειτουργία

- Προσαρμόστε τις απαιτούμενες πλάκες ψησίματος στη συσκευή και κλείστε τη.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο σε κατάλληλη πρίζα. Θα ανάψει η κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Τοποθετήστε το έτοιμο φαγητό ή τα τoστ στο κάτω στοιχείο περιβλήματος και κλείστε το άνω στοιχείο περιβλήματος.
- Το μάνδαλο κλειδώματος χρησιμοποιείται **μόνο** όταν ψήνετε τoστ. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να πιέσετε προς τα κάτω στο άνω στοιχείο περιβλήματος και να ασφαλίσετε το μάνδαλο κλειδώματος.
- Συνιστώνται οι ακόλουθοι χρόνοι μαγειρέματος:
 - περίπου 3-5 λεπτά για τoστ,
 - περίπου 5-8 λεπτά για βάφλες.
- Σημείωση: Ανάλογα με τη συνταγή και την υφή και θερμοκρασία της ζύμης, οι χρόνοι μαγειρέματος για τις βάφλες μπορεί να διαφέρουν.
- Για ψήσιμο, οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τον τύπο τροφίμου.
- Ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό. Προκειμένου να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος, μη χρησιμοποιείτε κοφτερά

ή αιχμηρά αντικείμενα ενώ τοποθετείτε ή αφαιρείτε το φαγητό.

- Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει έχοντας τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βουτάτε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, ισχυρά διαλύματα καθαρισμού, κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό.
- Το εξωτερικό μέρος της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Για εύκολο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τις αντικολλητικές πλάκες και να τις καθαρίσετε χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Φροντίστε, στη συνέχεια, να τις στεγνώσετε καλά.

Συνταγές

Τοστ

Πρακτικές συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα όταν ψήνετε τοστ:

- Ένα τοστ αποτελείται από δύο φέτες ψωμί με κάποια γέμιση μεταξύ αυτών.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλοι οι συνηθισμένοι τύποι ψωμιού για τοστ.
- Το άσπρο ψωμί θα πρέπει να είναι, κατά προτίμηση, μίας ημέρας όταν χρησιμοποιείτε για τοστ.
- Αφαιρέστε την κόρα αν υπάρχει.

- Οι φέτες για τη γέμιση (τυρί, ζαμπόν, κ.λπ.) θα πρέπει να είναι κατάλληλα κομμένες ώστε να ταιριάζουν στο σχήμα του τοστ.
- Πριν ψήσετε τα τοστ, είναι καλό να αλείψετε πάντα τις εξωτερικές επιφάνειες του ψωμιού με λίγο βούτυρο. Το βούτυρο δίνει στα τοστ το καστανό χρώμα και διευκολύνει την αφαίρεση τους από την τοστιέρα αφού ψηθούν.

1. Τοστ με ζαμπόν και τυρί

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, βούτυρο, 4 φέτες άπαχο ζαμπόν, 2 φέτες Ολλανδικό τυρί, σκόνη πάπρικα.

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια κάθε φέτας ψωμιού, τοποθετήστε μια φέτα ζαμπόν και μια φέτα τυρί πάνω σε κάθε φέτα ψωμί, γαρνίρετε με λίγη σκόνη πάπρικα και μετά καλύψτε με τις υπόλοιπες δύο φέτες ζαμπόν και ψωμιού. Σερβίρετε τα τοστ ζεστά.

2. Τοστ με τυρί

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, 65 γραμμάρια βούτυρο, 125 γραμμάρια τριμμένο τυρί, βούτυρο, 2 κρόκους αυγών, αλάτι, σκόνη πάπρικα, φιλοκομμένος μαϊντανός.

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια κάθε φέτας ψωμιού, προσθέστε το μείγμα τυριού και καλύψτε με τις υπόλοιπες δύο φέτες ψωμιού.

Προετοιμασία του μείγματος τυριού:

Λιώστε τα 65 γραμμάρια βούτυρο και προσθέστε το τριμμένο τυρί και τους κρόκους των αυγών. Προσθέστε αλάτι, πάπρικα και μαϊντανό ανάλογα με το γούστο

σας.

3. Τοστ με ψάρι

Υλικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, βούτυρο, 1 κονσέρβα τόνο, 4 φέτες τυρί, 6 - 8 ελιές γεμιστές (κομμένες φέτες).

Μέθοδος:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια κάθε φέτας ψωμιού, προσθέστε 2 φέτες τυρί, τον τόνο και τις κομμένες ελιές και μετά προσθέστε τις υπόλοιπες 2 φέτες τυρί και καλύψτε με τις υπόλοιπες δύο φέτες ψωμιού. Σερβίρετε ζεστό.

Βάφλες

Μπισκότα βάφλας

Υλικά:

5 κρόκοι αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών κτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι.

Για το πασπάλισμα: ζάχαρη άχνη

Προετοιμασία:

Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Για να ελέγξετε αν το μείγμα είναι έτοιμο, σημαδέψτε την επιφάνεια του μείγματος με ένα μαχαίρι. Αν το σημάδι παραμένει εμφανές, συνεχίστε. Ανακατέψτε το αλεύρι, το οποίο έχετε προηγουμένως κοσκινίσει, με το μπέικιν πάουντερ, προσθέστε και το ρούμι, και τέλος προσθέστε τα κτυπημένα ασπράδια ανακατεύοντας απαλά. Ψήστε το μείγμα αμέσως. Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη πάνω στις ψημένες βάφλες και σερβίρετέ τις ζεστές.

Γευστικές βάφλες με καρύδια

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 3 αυγά, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 75 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια ή φουντούκια, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι.

Για το πασπάλισμα: ζάχαρη άχνη

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέστε τα αυγά και μετά το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, και το μπέικιν πάουντερ. Τέλος, προσθέστε τα καρύδια και το ρούμι. Ψήστε το μείγμα αμέσως. Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη επάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

• Όταν ετοιμάζετε το μείγμα για τις βάφλες, βεβαιωθείτε ότι όλα τα άλλα υλικά είναι στην ίδια θερμοκρασία.

Απλές βάφλες

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι.

Για το πασπάλισμα: ζάχαρη άχνη

Προετοιμασία:

Χτυπήστε καλά το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και το ξύσμα ώσπου να γίνουν ένα αφράτο μείγμα. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε τα καλά. Μετά προσθέστε σε μικρές δόσεις το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, και το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά. Τέλος, προσθέστε το ρούμι. Ψήστε το μείγμα αμέσως. Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη πάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές

ή κρύες.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Сэндвичница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.


Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

1. Главная индикаторная лампочка
2. Индикаторная лампочка нагрева
3. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
4. Ручка
5. Замок
6. Сменные нагревательные пластины с антипригарным покрытием
 - a. Пластина для сэндвичей
 - b. Пластина для вафель
 - c. Пластина для грилирования
7. Кнопка отсоединения
8. Нижняя часть корпуса
9. Верхняя часть корпуса
10. Шнур питания с вилок

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
-  **Предупреждение.** Этот символ указывает на то, что доступная поверхность корпуса может сильно нагреваться

во время эксплуатации. Не прикасайтесь ни к каким частям прибора, кроме ручки; если необходимо, используйте соответствующую кухонную прихватку.

- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.

- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не допускайте, чтобы прибор или шнур питания касались горячих поверхностей, таких как горячие конфорки электрической плиты или пламени газовой плиты.
- Не включайте прибор без нагревательных пластин.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Перед передвижением или для

- перемещения на хранение прибора, убедитесь, что он полностью остыл.
- Всегда ставьте электроприбор на теплостойкую и незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него было достаточно свободного пространства.
 - Не оставляйте включенный прибор без присмотра, не ставьте его под занавесками, кухонными шкафами или в непосредственной близости от любых горючих материалов.
 - Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

При первом включении

- Полностью распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы.
- Устанавливая последовательно все комплекты нагревательных пластин, дайте прибору прогреться в закрытом состоянии в течение примерно 10 минут. Это позволит избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении любой сэндвичницы. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

- После этого очистите прибор и нагревательные пластины, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

Замена нагревательных пластин

- Прежде чем приступить к замене нагревательных пластин, убедитесь, что прибор достаточно остыл.
- Чтобы заменить нагревательные пластины, откройте прибор.
- Нажав кнопку отсоединения, поднимите пластину по направлению к ручке. После этого отпустите кнопку отсоединения и вытащите пластину.
- Чтобы вставить новую пластину, выполните те же действия в обратном порядке.
- Прежде чем включить прибор, проверьте, что новые нагревательные пластины установлены правильно и надежно зафиксированы.

Эксплуатация

- Установите в прибор нужные нагревательные пластины и закройте его.
- Вставьте вилку в розетку. Загорается главная индикаторная лампочка.
- При достижении заданной температуры загорается индикаторная лампочка нагрева. Прибор готов к работе.
- Откройте прибор.
- Положите приготовленные продукты или сэндвичи на нижнюю часть корпуса и закройте верхнюю часть.
- Замок используется **только** при приготовлении сэндвичей. Опустите верхнюю половину прибора, нажав на ручку, и закройте замок.
- Мы рекомендуем следующее время

готовки:

- примерно 3-5 минуты для сэндвичей,
- примерно 5-8 минуты для вафель.

Примечание. Время выпечки вафель может меняться в зависимости от рецепта, текстуры и температуры теста.

- Время грилирования очень зависит от типа приготавливаемого продукта.
- Откройте прибор и выньте сэндвич. Чтобы избежать повреждения нагревательных пластин с антипригарным покрытием, не следует применять острых или остроконечных предметов для укладки или переворачивания пищевых продуктов.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки после использования прибора и, подождите, прежде чем приступить к его чистке, пока он остынет.

Общий уход и чистка

- Прежде чем приступить к очистке электроприбора, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть, не закрывая пластины.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для очистки прибора абразивных веществ, сильнодействующих моющих растворов, а также острых или остроконечных предметов.
- Снаружи прибор можно протереть увлажненной безворсовой тканью.
- Чтобы облегчить чистку, нагревательные пластины с антипригарным покрытием можно снять и промыть их в горячей воде

с мягким моющим средством. После этого убедитесь, что они полностью высохли.

Рецепты

Приготовление сэндвичей

Полезные советы для получения лучших результатов при поджаривании сэндвичей:

- Сэндвич должен состоять из двух ломтиков хлеба с начинкой между ними.
- Можно применять все типы обычного хлеба для сэндвичей.
- При приготовлении сэндвичей из белого хлеба желательно, чтобы он был не старше одного дня.
- Если есть корка, отрежьте ее.
- Начинка (сыр, ветчина и т. д.) должна быть нарезана такими ломтиками, чтобы они соответствовали форме сэндвича.
- До поджаривания, всегда слегка намажьте наружную сторону хлеба сливочным маслом, чтобы сторона хлеба, находящаяся в контакте с плиткой, была бы намазана маслом. Масло содействует подрумяниванию хлеба и облегчает удаление бутербродов с плиток.

1. Сэндвич с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, сливочное масло, 4 ломтика вареной постной ветчины, 2 ломтика голландского сыра, паприка.

Способ приготовления:

Намажьте наружную сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, кладите один ломтик ветчины и один

ломтик сыра на него, посыпьте паприкой, потом накройте двумя остальными ломтиками ветчины и хлебом. Подайте горячим.

2. Сэндвич с сыром

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 65 г сливочного масла, 125 г тертого сыра, сливочное масло, 2 желтка, соль, паприка, мелко нарезанная петрушка.

Способ приготовления:

Намажьте наружную сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, добавьте массу из сыра и покройте остальными двумя ломтиками сыра и хлеба.

Приготовление массы из сыра:

Сбейте 65 г масла до консистенции крема и добавьте тертый сыр и желтки. Приправьте солью, паприкой и петрушкой по вкусу.

3. Сэндвич с рыбой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, сливочное масло, 1 банка тунца, 4 ломтика сыра, 6-8 фаршированных оливок (нарезанных).

Способ приготовления

Намажьте наружную сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом, добавьте 2 ломтика сыра, мяса тунца и нарезанных оливок, затем добавьте 2 оставшихся ломтика сыра и накройте двумя оставшимися ломтиками хлеба. Подайте горячим.

Приготовление вафель

Бисквитные вафли

Ингредиенты

5 яичных желтков, 5 ст. л горячей воды,

100 г сахара, тёртая лимонная цедра, 150 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л рома.

Обсыпка: сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции, проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки. Сразу же приступайте к выпечке. Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.

Деликатесные ореховые вафли

Ингредиенты

200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л рома.

Обсыпка: сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным порошком. Затем перемешайте с орехами и ромом. Сразу же приступите к выпечке. Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

• При приготовлении вафельного теста убедитесь, что все ингредиенты имеют одинаковую температуру.

Песочные вафли

Ингредиенты

200 г маргарина или масла, 100 г сахара,

тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, ½ ч. л. пекарного порошка, 1 ст. л. рома.

Обсыпка: сахарная глазурь

Приготовление

Взбейте масло (маргарин), сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавьте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме. Сразу же приступите к выпечке. Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические)

части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Service-nä stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.
Bavikhoofsstraat 17
8520 Kuumne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark

Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тен.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^F
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handel&Särl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de