



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**2-in-1 Popcornmaschine und elektrische  
Bratpfanne**

**2 in 1 popcorn maker & electric frying pan**

**Appareil À Pop-Corn & Poêle à frire  
électrique 2 en 1**

**2 in 1: popcornmaschine & elektrische  
braadpan**

**2 in 1 Macchina Per Popcorn e padella  
elettrica**

**2 in 1 urządzenie do popcornu & patelnia  
elektryczna**

**2v1 Popcornovač & elektrická panvica**

**2v1 Popcornovač & elektrická pánev**



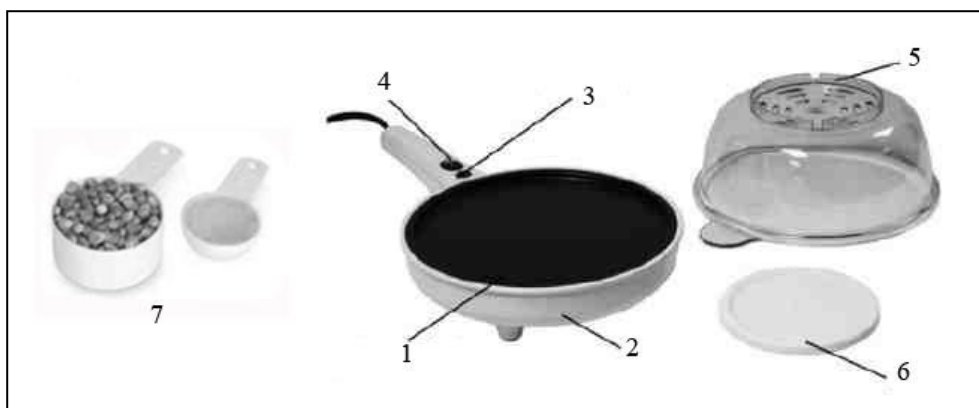
I/B Version  
160505

**TKG PCM 1002 NYC  
230V~ 50Hz 800W**



Front cover page (first page)

Assembly page 1/53



**D**

1. Antihafftbeschichtete Backplatte
2. Sockel
3. Kontrollleuchte
4. Ein/Aus-Schalter
5. Schüssel
6. Deckel
7. Messbecher

**I**

1. Non-stick Cooking Surface
2. Base
3. Power Light
4. On/Off Button
5. Bowl
6. Lid
7. Measuring cups

**GB**

1. Non-stick Cooking Surface
2. Base
3. Power Light
4. On/Off Button
5. Bowl
6. Lid
7. Measuring cups

**PL**

1. Nieprzywierająca powierzchnia grzejna
2. Podstawa
3. Lampka kontrolna
4. Włącznik O/I
5. Misa z perforowanym dnem
6. Pokrywka dna misy
7. Miarki

**FR**

1. Surface de cuisson avec revêtement antiadhésif
2. Base
3. Témoin lumineux
4. Interrupteur marche-arrêt
5. Bol
6. Couvercle
7. Bols mesureur

**SK**

1. Nepřílnavá varná plocha
2. Základňa
3. Kontrolka
4. Spínač O/I
5. Misa s perforovaným dnem
6. Pokryvka dna misy
7. Odmerky

**NL**

1. Bakoppervlak met antikleeflaag
2. Basis
3. Controlelampje
4. Aan/uit-schakelaar
5. Kom
6. Deksel
7. Maatbekers

**CZ**

1. Nepřílnavá varná plocha
2. Základna
3. Kontrolka
4. Spínač O / I
5. Mísa s perforovaným dnem
6. Poklice dna mísy
7. Odměrky

## **D GEBRAUCHSANLEITUNG**

### **WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

*Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.*


**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen 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 älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*


- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegräumen.



- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.
- ❑ Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Beschichtung der Backplatte nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung vom Gerät zu nehmen.
- ❑ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Bei Gebrauch den Raum durchlüften.
- ❑ Niemals das Gerät abdecken.
- ❑ Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.



- **Achtung:** Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(\*) **Fachmann:** anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

#### **2-IN-1 ELEKTRISCHE BRATPFANNE & POPCORNMASCHINE**

Dieses Gerät ist bestimmt für Haushaltsanwendungen und ähnliche Nutzenanwendungen wie:

- Dem Personal vorbehaltene Küchenecken in Laden, Büros und anderen berufsmäßigen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Die Benutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Umgebungen des Gästehaustyps

#### **2-in-1 elektrische Bratpfanne & Popcornmaschine**

Multifunktionaler Gebrauch in Ihrer Küche: Popcorn, Pfannkuchen, Spiegeleier, Klößbrot, Toasts, Grillwürstchen, gegrilltes Gemüse und vieles mehr...

Das Gerät ist ausgestattet mit:

- antihafbeschichtete Backplatte für einfache Reinigung
- 0/I-Schalter mit Kontrollleuchte
- Überhitzungsschutz und Thermosicherung
- rutschfeste Füße
- durchsichtige Schüssel
- das Gerät ist leicht und kompakt und kann auf Reisen leicht mitgenommen werden.

#### **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Säubern Sie das Gerät: Waschen Sie die Schüssel und die Messbecher in einer Seifenlauge, spülen und trocknen Sie sie gründlich ab. Reinigen Sie die Backplatte mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Stahlwolle (siehe "Reinigung und Pflege"). Es ist ratsam, das Gerät ca.10 Minuten vorzuwärmen ohne Nahrungsmittel, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingt.



- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche, entfernt von Wasserquellen und in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose. **If necessary you can use an extension cord. Make sure it is positioned in such a way so as not to pose any risk of tripping over, entangling or causing the appliance to fall.**

**Warning: never leave the unit unattended while operating!**

If your appliance begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce this, make sure that you clean the non-stick plate between uses.

- Für ausreichende Lüftung ist zu sorgen. **Es wird empfohlen, den Raum immer zu durchlüften während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.**

### **INBETRIEBNAHME**

#### **Preparing pancakes:**

- Bereiten Sie Pfannkuchenteig anhand Ihres gewöhnlichen Rezeptes.
- Legen Sie ein Tuch unter das Gerät um Ihren Tisch vor eventuellen Spritzern zu schützen.
- Nachdem Sie den Pfannkuchenteig bereitet haben, wärmen Sie die Platte 10 Minuten vor.
- Stecken Sie den Stecker in eine Schukosteckdose.
- Drücken Sie auf den An-Aus-Schalter um das Gerät anzuschalten. Die rote Betriebsleuchte wird aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät funktioniert und aufheizt.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die orange Kontrollleuchte ebenfalls auf. Während des Gebrauchs wird diese Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen. Das bedeutet, dass die Betriebstemperatur geregelt wird.
- Achtung! Während des Gebrauchs wird die Backplatte heiß. Berühren Sie sie nicht!
- Wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und noch vor Anfang des Backvorgangs der Pfannkuchen, gießen Sie ein wenig Öl auf die Pfannkuchenstelle, so dass die Pfannkuchen nicht anbrennen oder an der Platte kleben bleiben. Wiederholen Sie wenn nötig diesen Vorgang während des Gebrauchs.
- Gießen Sie die Menge Teig, die der Kreisfläche entspricht.
- Achtung! Gießen Sie nicht zuviel Teig, sonst läuft er über den Rand der Platte.
- Sie können einen Holzspatel benutzen um den Teig gleichmäßig zu verteilen, bis der Pfannkuchen die gewünschte Größe erreicht hat.
- Drehen Sie die Pfannkuchen um anhand einer Plastik- oder Holzspachtel. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, weil diese die Platte beschädigen könnten.
- Schmücken Sie die Pfannkuchen je nach Ihrem Geschmack mit süßen oder salzigen, warmen oder kalten Bereitungen... Es gibt unbegrenzte Möglichkeiten.
- Die Backzeit ist unterschiedlich und richtet sich nach Ihrem Geschmack.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

#### **Preparing fried eggs:**

- Spread a little oil over the heating panel.
- Switch the appliance on. Let it heat up for approx. 5 min.
- Pour eggs onto the preheated plate, sprinkle with a little salt, pepper and/or your favourite spices.
- Fry as long as you like.
- Take the ready egg off the plate using a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

#### **Preparing popcorn**

- Use the measuring cup to add popcorn on the plate: maximum 1/3 cup, 70gr for one table spoon of oil.

**Note: soft shell popping corn and vegetable oil are recommended**

- Cover the cooking plate with the bowl and lock it.



- Be sure to remove lid when kernels are popping, this will allow steam to vent through the top.
- Turn ON the on/off button, the power light will illuminate.
- When sizzling sound is heard, continuously shake the unit back and forth until popping stops.

**Note: failure to shake the popcorn kernels may result in burnt popcorn.**

- After use turn the unit OFF and unplug it.
- Cover the bottom of the bowl with the lid.
- Use an oven mitt to flip the unit over and remove the base by twisting the bowl to the unlocked position.
- Enjoy your fresh and delicious popcorn.



#### **Grilling vegetables**

Use some olive oil, spice and herbs to make a marinade. Clean, wash and cut the vegetables. Mix the vegetables with the marinade. Place the vegetables on the preheated frying plate, and remove any excessive fat with a paper towel. Grill the vegetables on each side using wooden tongs. To quickly take the vegetables off the pan use the bowl (just the way you do it with popcorn).

#### **Grilling sausages**

Incise the sausages delicately and place them on the preheated pan. Grill the sausages on all sides. Note! You may need to remove excessive fat with a paper towel so as it does not leak inside the appliance and cause fire.

#### **Making toasts**

Place bread slices on the preheated pan. Once one side gets lightly brown, turn the slice to toast the other side. Put slices of cheese and add some herbs on top of the toasted side. Cover the pan with the bowl and toast until cheese is slightly melted. Serve hot with ketchup or with your favourite dressing and salad.

### **REZEPTE**

#### **Wholemeal pancakes**

- 1½ glass wholemeal wheat flour
- 2 eggs (each egg can be substituted with 1 spoon of finely ground flax seed – to do so, pour 2-3 spoons of water onto the flax seed and let it soften for several minutes)
- 1 glass milk (cow's milk, soy milk, another plant milk, yoghurt, buttermilk or another dairy product)
- 1 glass sparkling mineral water
- 2 spoons oil
- a pinch of salt

Stir all the ingredients in a bowl with a whisk or mixer. Grease the surface of the device and heat it up. Spread small portions of the batter on the plate. Fry the pancakes on both sides by flipping them over with a wooden or heat-resistant plastic spatula.

**Note! Wholemeal pancakes need a bit more time to fry.**

Serve with your favourite sweet or savoury filling.

For delicious chocolate pancakes – add a spoon of cocoa and ½ spoon sugar.

#### **A sample savoury filling:**

- 500 g spinach (fry the spinach briefly on a pan; if the spinach is frozen, heat it up on a pan until excessive water evaporates)
- add approx. 270 g feta cheese (cut feta in cubes, add to the spinach and mix together)
- spice up as you like (salt, pepper, nutmeg, etc.)



**A sample sweet filling:**

- 200 g halbfetter Quark
- 1 Löffel Honig
- ½ Banane
- ½ Naturjoghurt

**A fit omelette**

Mix 1 eggs and 1/2 banana.

Spread some oil over the heating plate. Pour the batter onto the hot plate. Cover with the bowl and let the batter coagulate. Once the omelette is done, put it on a plate, add some yoghurt, and decorate it with some fresh fruit or jam.


**REINIGUNG UND PFLEGE**

- Bevor Sie das Gerät säubern, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenteile des Gerätes und die Backplatte mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Wenn angebackene Essensreste schwierig zu entfernen sind, reiben Sie die Backplatte mit ein wenig Speiseöl ein. 5 Minuten stehen lassen, dann mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigkeit in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. **Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **When storing the appliance, wrap the power cord around the feet**

**UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).





## **(GB) OPERATING INSTRUCTIONS**



### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

*Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*

**Important:** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing the appliance, always unplug it and let it cool down.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Stand the appliance on a table or flat surface to prevent it from falling down.



- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- ❑ Make sure the cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- ❑ The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch these surfaces.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- ❑ Be careful not to scratch the special coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- ❑ Switch off and unplug the appliance when not in use.
- ❑ Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
- ❑ Provide proper ventilation when using the appliance.
- ❑ Do not cover the appliance with anything.
- ❑ Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use. The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

## 2 IN 1 ELECTRIC FRYING PAN & POPCORN MAKER

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- shop, office or other business lunchrooms
- holiday houses, holiday farm cottages
- hotels, motels and other residential facilities
- bed and breakfast facilities

### 2 in 1 electric frying pan & popcorn maker

A multi-use appliance for home kitchens: popcorn, pancakes, fried eggs, croutons, toasts, grilled sausages or vegetables, and more...

For your convenience the appliance has been equipped with:

- non-stick coated plates for easy cleaning
- O/I switch with power light for easy control
- thermal cut-off and thermal fuse
- anti-slip feet
- see-through bowl
- thanks to its light weight and small size you can easily take the appliance with you when going on holiday.

### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Clean the appliance: wash the bowl and the measuring cups with water and some dishwashing liquid, rinse and let dry. Clean the heating panel with a moist, soft cloth. Never use any abrasive cloths, steel wool pads or any other abrasives (cf. "Cleaning and care"). It is recommended to heat up the appliance for about 10 minutes without any foodstuffs in order to eliminate the grease that may have adhered during manufacture and the "new" smell.
- Place the appliance on a flat surface, in a distance from any source of water, and near an earthed socket. If necessary you can use an extension cord. Make sure it is positioned in such a way so as not to pose any risk of tripping over, entangling or causing the appliance to fall.

### Warning: never leave the unit unattended while operating!

If your appliance begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce this, make sure that you clean the nonstick plate between uses.

- Meanwhile ventilate the room. It is recommended to always ventilate the room during and after use.

### OPERATION

#### Preparing pancakes:

- Prepare pancake batter according to your usual recipe.
- Put a cloth under the appliance to protect your table from possible leaks or spatters.
- Once you have made your pancake batter preheat your appliance for 10 minutes.
- Put the plug in an earthed power outlet.
- Press the on-off switch to switch on the appliance. The red power light will come on to indicate that the appliance is switched on and heating.
- The orange ready light will come on as well when the cooking temperature is reached. During use, this ready light will go on and out regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- Attention: during operation, the baking plate heats up. Pay attention not to get burned.
- When the appliance has reached the right temperature, and before you begin to fry your pancakes, pour a small quantity of oil on the pancake space to prevent your pancakes from burning or sticking to the plate. If necessary, repeat this operation.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Pour the amount of batter that corresponds to the circle on the plate.
- Warning! Do not pour too much batter because it might spill over the plate.
- You can use the wooden spatula to spread the batter evenly until the pancake has reached the desired size.
- Turn over the pancakes with a plastic or wooden spatula. Do not use metallic utensils as they could damage the plate.
- According to your taste, you can add salty or sweet ingredients, hot or cold ones... Let the choice be yours.
- Frying times vary according to your personal taste.
- When baking is finished, switch off and disconnect the appliance.

#### **Preparing fried eggs:**

- Spread a little oil over the heating panel.
- Switch the appliance on. Let it heat up for approx. 5 min.
- Pour eggs onto the preheated plate, sprinkle with a little salt, pepper and/or your favourite spices.
- Fry as long as you like.
- Take the ready egg off the plate using a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

#### **Preparing popcorn**

- Use the measuring cup to add popcorn on the plate: maximum 1/3 cup, 70gr for one table spoon of oil.

#### **Note: soft shell popping corn and vegetable oil are recommended**

- Cover the cooking plate with the bowl and lock it.
- Be sure to remove lid when kernels are popping, this will allow steam to vent through the top.
- Turn ON the on/off button, the power light will illuminate.
- When sizzling sound is heard, continuously shake the unit back and forth until popping stops.



#### **Note: failure to shake the popcorn kernels may result in burnt popcorn.**

- After use turn the unit OFF and unplug it.
- Cover the bottom of the bowl with the lid.
- Use an oven mitt to flip the unit over and remove the base by twisting the bowl to the unlocked position.
- Enjoy your fresh and delicious popcorn.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

#### **Grilling vegetables**

Use some olive oil, spice and herbs to make a marinade. Clean, wash and cut the vegetables. Mix the vegetables with the marinade. Place the vegetables on the preheated frying plate, and remove any excessive fat with a paper towel. Grill the vegetables on each side using wooden tongs. To quickly take the vegetables off the pan use the bowl (just the way you do it with popcorn).

#### **Grilling sausages**

Incise the sausages delicately and place them on the preheated pan. Grill the sausages on all sides. Note! You may need to remove excessive fat with a paper towel so as it does not leak inside the appliance and cause fire.

#### **Making toasts**



Place bread slices on the preheated pan. Once one side gets lightly brown, turn the slice to toast the other side. Put slices of cheese and add some herbs on top of the toasted side. Cover the pan with the bowl and toast until cheese is slightly melted. Serve hot with ketchup or with your favourite dressing and salad.

## RECIPES

### Wholemeal pancakes

- 1½ glass wholemeal wheat flour
- 2 eggs (each egg can be substituted with 1 spoon of finely ground flax seed – to do so, pour 2-3 spoons of water onto the flax seed and let it soften for several minutes)
- 1 glass milk (cow's milk, soy milk, another plant milk, yoghurt, buttermilk or another dairy product)
- 1 glass sparkling mineral water
- 2 spoons oil
- a pinch of salt

Stir all the ingredients in a bowl with a whisk or mixer. Grease the surface of the device and heat it up. Spread small portions of the batter on the plate. Fry the pancakes on both sides by flipping them over with a wooden or heat-resistant plastic spatula.

**Note! Wholemeal pancakes need a bit more time to fry.**

Serve with your favourite sweet or savoury filling.

For delicious chocolate pancakes – add a spoon of cocoa and ½ spoon sugar.

### A sample savoury filling:

- 500 g spinach (fry the spinach briefly on a pan; if the spinach is frozen, heat it up on a pan until excessive water evaporates)
- add approx. 270 g feta cheese (cut feta in cubes, add to the spinach and mix together)
- spice up as you like (salt, pepper, nutmeg, etc.)

### A sample sweet filling:

- 200 g semi-fat curd cheese
- 1 spoon honey
- ½ banana
- ½ natural yoghurt

### A fit omelette

Mix 1 eggs and 1/2 banana.

Spread some oil over the heating plate. Pour the batter onto the hot plate. Cover with the bowl and let the batter coagulate. Once the omelette is done, put it on a plate, add some yoghurt, and decorate it with some fresh fruit or jam.

## CLEANING AND CARE

- Before cleaning, make sure that the appliance has been switched off and the plug has been removed from the mains supply socket.
- Let the appliance cool down thoroughly.
- Wipe the outer surfaces of the appliance and the frying plate with a damp cloth and dry afterwards.
- When baked-on foods are hard to remove, brush the frying plate with a little cooking oil. Allow to stand for 5 minutes, then wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- Do not use harsh abrasive cleaners as these might damage the non-stick coating.
- Make sure no water or other liquid penetrates into the appliance.
- Never clean the appliance under running water. **Never immerse the appliance in water or any other liquid.**
- When storing the appliance, wrap the power cord around the feet


Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).




## **(FR) MODE D'EMPLOI**

### **POUR VOTRE SECURITE**

*Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.*


**Important:** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.

- ✂
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
  - ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
  - ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec les aliments.
  - ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
  - ❑ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces.
  - ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
  - ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
  - ❑ Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
  - ❑ Veillez à toujours éteindre et débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
  - ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
  - ❑ Il est conseillé de ventiler la pièce durant le fonctionnement.
  - ❑ Ne couvrez jamais l'appareil.
  - ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
  - ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
  - ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.





Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(\*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

#### **POÊLE À FRIRE ÉLECTRIQUE & APPAREIL À POP-CORN 2 EN 1**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- Des fermes.
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- Des environnements du type chambres d'hôtes.

#### **Poêle à frire électrique & Appareil À Pop-Corn 2 en 1**

Un appareil multifonctionnel pour utilisation dans votre cuisine: Pop-corn, crêpes, œufs sur le plat, croûtons, toast, saucisses ou légumes grillés et beaucoup plus encore...

Pour votre convenance, l'appareil est équipé de:

- Revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt (0/I) avec témoin lumineux de fonctionnement pour un contrôle facile
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Pieds antidérapants
- Bol translucide
- Léger et compact, l'appareil peut être amené facilement en voyage.

#### **AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ**

- Enlevez tous les emballages.
- Nettoyez l'appareil: [wash the bowl and the measuring cups with water and some dishwashing liquid, rinse and let dry. Clean the heating panel with a moist, soft cloth. Never use any abrasive cloths, steel wool pads or any other abrasives](#) (cf. "Nettoyage et entretien"). Il est conseillé de faire chauffer l'appareil pendant 10 minutes sans aliments afin d'éliminer des restants éventuels de graisse et de supprimer l'odeur du "neuf".
- [Place the appliance on a flat surface, in a distance from any source of water, and near an earthed socket. If necessary you can use an extension cord. Make sure it is positioned in such a way so as not to pose any risk of tripping over, entangling or causing the appliance to fall.](#)



**Warning: never leave the unit unattended while operating!**

If your appliance begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce this, make sure that you clean the non-stick plate between uses.

- Bien ventiler la pièce pendant cette opération et en général, lors de tout usage.

**UTILISATION**

**Preparing pancakes:**

- Préparez de la pâte à crêpe en utilisant votre recette habituelle.
- Placez un linge sous l'appareil pour protéger votre table d'éventuelles coulures ou éclaboussures.
- Après avoir préparé votre pâte à crêpes, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre.
- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer l'appareil. Le témoin rouge s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension et qu'il chauffe.
- Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux orange s'allume aussi. Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux se rallumera et s'éteindra régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat règle la température de l'appareil.
- Attention: pendant l'utilisation, la plaque devient chaude. Faites attention de ne pas vous brûler.
- Quand l'appareil a atteint la bonne température et avant de commencer la cuisson de vos crêpes, versez un fin filet d'huile sur l'emplacement à crêpes pour éviter que vos crêpes ne brûlent ou ne collent à la plaque. Si nécessaire, répétez cette opération en cours d'utilisation.
- Versez la quantité de pâte correspondant au cercle sur la plaque.
- Attention! Ne versez pas trop de pâte de crainte qu'elle ne déborde de la plaque.
- Vous pouvez utiliser une spatule en bois afin de répartir la pâte équitablement jusqu'à ce que la crêpe ait atteint la taille désirée.
- Retournez les crêpes à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, n'utilisez pas d'objets métalliques qui risqueraient d'endommager la plaque.
- Selon vos goûts, vos crêpes peuvent être garnies de préparations sucrées ou salées, chaudes ou froides... Laissez donc aller votre imagination.
- Le temps de cuisson dépend de votre goût personnel.
- Après utilisation, éteignez et débranchez l'appareil.

**Preparing fried eggs:**

- Spread a little oil over the heating panel.
- Switch the appliance on. Let it heat up for approx. 5 min.
- Pour eggs onto the preheated plate, sprinkle with a little salt, pepper and/or your favourite spices.
- Fry as long as you like.
- Take the ready egg off the plate using a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

**Preparing popcorn**

- Use the measuring cup to add popcorn on the plate: maximum 1/3 cup, 70gr for one table spoon of oil.

**Note: soft shell popping corn and vegetable oil are recommended**

- Cover the cooking plate with the bowl and lock it.
- Be sure to remove lid when kernels are popping, this will allow steam to vent through the top.
- Turn ON the on/off button, the power light will illuminate.



- When sizzling sound is heard, continuously shake the unit back and forth until popping stops.

**Note: failure to shake the popcorn kernels may result in burnt popcorn.**

- After use turn the unit 0 and unplug it.
- Cover the bottom of the bowl with the lid.
- Use an oven mitt to flip the unit over and remove the base by twisting the bowl to the unlocked position.
- Enjoy your fresh and delicious popcorn.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

#### **Grilling vegetables**

Use some olive oil, spice and herbs to make a marinade. Clean, wash and cut the vegetables. Mix the vegetables with the marinade. Place the vegetables on the preheated frying plate, and remove any excessive fat with a paper towel. Grill the vegetables on each side using wooden tongs. To quickly take the vegetables off the pan use the bowl (just the way you do it with popcorn).

#### **Grilling sausages**

Incise the sausages delicately and place them on the preheated pan. Grill the sausages on all sides. Note! You may need to remove excessive fat with a paper towel so as it does not leak inside the appliance and cause fire.

#### **Making toasts**

Place bread slices on the preheated pan. Once one side gets lightly brown, turn the slice to toast the other side. Put slices of cheese and add some herbs on top of the toasted side. Cover the pan with the bowl and toast until cheese is slightly melted. Serve hot with ketchup or with your favourite dressing and salad.

#### **RECIPES**

##### **Wholemeal pancakes**

- 1½ glass wholemeal wheat flour
- 2 eggs (each egg can be substituted with 1 spoon of finely ground flax seed – to do so, pour 2-3 spoons of water onto the flax seed and let it soften for several minutes)
- 1 glass milk (cow's milk, soy milk, another plant milk, yoghurt, buttermilk or another dairy product)
- 1 glass sparkling mineral water
- 2 spoons oil
- a pinch of salt

Stir all the ingredients in a bowl with a whisk or mixer. Grease the surface of the device and heat it up. Spread small portions of the batter on the plate. Fry the pancakes on both sides by flipping them over with a wooden or heat-resistant plastic spatula.

**Note! Wholemeal pancakes need a bit more time to fry.**

Serve with your favourite sweet or savoury filling.

For delicious chocolate pancakes – add a spoon of cocoa and ½ spoon sugar.

##### **A sample savoury filling:**

- 500 g spinach (fry the spinach briefly on a pan; if the spinach is frozen, heat it up on a pan until excessive water evaporates)
- add approx. 270 g feta cheese (cut feta in cubes, add to the spinach and mix together)
- spice up as you like (salt, pepper, nutmeg, etc.)

**A sample sweet filling:**

- 200 g semi-fat curd cheese
- 1 spoon honey
- ½ banana
- ½ natural yoghurt

**A fit omelette**

Mix 1 eggs and 1/2 banana.

Spread some oil over the heating plate. Pour the batter onto the hot plate. Cover with the bowl and let the batter coagulate. Once the omelette is done, put it on a plate, add some yoghurt, and decorate it with some fresh fruit or jam.


**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Avant de nettoyer votre appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise murale.
- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil et la plaque de cuisson avec un chiffon doux légèrement humide.
- S'il y a des résidus alimentaires qui sont difficiles à retirer, enduisez la plaque de cuisson d'un peu d'huile de cuisine. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis nettoyez avec un chiffon doux légèrement humide et séchez soigneusement.
- Ne pas utiliser des détergents agressifs ou de tampons à récurer pouvant rayer le revêtement antiadhésif.
- Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante. **N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- When storing the appliance, wrap the power cord around the feet

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

✂

## **NL** GEBRUIKSAANWIJZING

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.*


**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorïële of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(\*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt of opbergt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.



- ❑ Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- ❑ Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- ❑ Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- ❑ Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- ❑ Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Let erop dat u die delen niet aanraakt.
- ❑ Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- ❑ Let erop dat u de speciale bekleding van de bakplaat niet schramt, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- ❑ Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is.
- ❑ Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- ❑ Verlucht de ruimte tijdens de werking.
- ❑ Bedek dit toestel nooit.
- ❑ Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- ❑ Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.



Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(\*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

#### **2 IN 1: ELEKTRISCHE BRAADPAN & POPCORNMACHINE**

Dit toestel is bestemd om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en gelijkaardige toepassingen zoals:

- Keukenhoeken voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
- Vakantiehuisen, boerderijen.
- Het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Omgevingen van het gastenverblijf-type.

#### **2 in 1: elektrische braadpan & popcornmachine**

Een multifunctioneel toestel voor gebruik in huiskitchens: popcorn, pannenkoeken, spiegeleieren, croutons, toast, gegrilde worsten of groenten en nog veel meer...

Voor meer gebruiksgemak is het apparaat uitgerust met:

- Bakplaat met antiaanbaklaag voor eenvoudige reiniging
- Aan-/uitschakelaar (0/I) met controlelampje voor gemakkelijke bediening
- Automatische uitschakeling in geval van oververhitting
- Antislipvoetjes
- Doorschijnende kom
- Doordat het zo licht en compact is, kan u het apparaat gemakkelijk meenemen op reis.

#### **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig het toestel vooraleer u het gebruikt: was de kom en de maatbekers in een sopje, spoel en droog ze grondig af. Maak de bakplaat schoon met een zachte, licht bevochtigde doek. Gebruik nooit schuurmiddelen of staalwol (zie "Reiniging en onderhoud"). Bij het aanzetten kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden.
- [Place the appliance on a flat surface, in a distance from any source of water, and near an earthed socket. If necessary you can use an extension cord. Make sure it is positioned](#)



in such a way so as not to pose any risk of tripping over, entangling or causing the appliance to fall.

**Warning: never leave the unit unattended while operating!**

If your appliance begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce this, make sure that you clean the non-stick plate between uses.

- Ventileer de kamer tijdens deze handeling en ook tijdens elk ander gebruik. It is recommended to always ventilate the room during and after use.

**GEBRUIK**

**Preparing pancakes:**

- Bereid pannenkoekendeeg met uw gebruikelijk recept.
- Leg een doek onder het toestel om uw tafel te beschermen tegen mogelijke spatten.
- Nadat u het pannenkoekendeeg heeft bereid, verwarmt u de bakplaat voor gedurende 10 minuten.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Druk op de aan-/uitschakelaar om het apparaat aan te schakelen. Het rode controlelampje zal gaan branden om aan te geven dat het apparaat in werking is getreden en opwarmt.
- Zodra de nodige temperatuur is bereikt, zal het oranje controlelampje ook gaan branden. Tijdens het gebruik zal dit controlelampje regelmatig aan- en uitgaan. Dit betekent dat de thermostaat de juiste temperatuur regelt.
- Opgelet: wanneer het toestel in gebruik is, wordt de bakplaat heel warm. Let erop dat u zich niet verbrandt.
- Wanneer het toestel de juiste temperatuur heeft bereikt en alvorens het bakken van de pannenkoeken te beginnen, giet u een klein beetje olie op de voor de pannenkoeken voorziene plaats om te vermijden dat de pannenkoeken zullen aanbranden of aan de plaat blijven plakken. Herhaal indien nodig deze procedure tijdens het gebruik.
- Giet de gepaste hoeveelheid deeg op de cirkel van de plaat.
- Opgelet! Giet niet te veel deeg, want anders kan het over de rand van de plaat lopen.
- U kan een houten spatel gebruiken om het deeg gelijkmatig te verdelen tot de pannenkoek de gewenste grootte heeft.
- Draai de pannenkoeken om met behulp van een spatel van plastic of hout. Gebruik vooral geen metalen voorwerpen, want deze zouden de plaat kunnen beschadigen.
- Al naargelang uw smaak kunt u de pannenkoeken garneren met zoete of zoute bereidingen, warme of koude... Laat uw verbeelding de vrije loop.
- De baktijd hangt af van uw persoonlijke smaak.
- Schakel na gebruik het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact.

**Preparing fried eggs:**

- Spread a little oil over the heating panel.
- Switch the appliance on. Let it heat up for approx. 5 min.
- Pour eggs onto the preheated plate, sprinkle with a little salt, pepper and/or your favourite spices.
- Fry as long as you like.
- Take the ready egg off the plate using a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

**Preparing popcorn**

- Use the measuring cup to add popcorn on the plate: maximum 1/3 cup, 70gr for one table spoon of oil.

**Note: soft shell popping corn and vegetable oil are recommended**

- Cover the cooking plate with the bowl and lock it.





- Be sure to remove lid when kernels are popping, this will allow steam to vent through the top.
- Turn ON the on/off button, the power light will illuminate.
- When sizzling sound is heard, continuously shake the unit back and forth until popping stops.

**Note: failure to shake the popcorn kernels may result in burnt popcorn.**

- After use turn the unit 0 and unplug it.
- Cover the bottom of the bowl with the lid.
- Use an oven mitt to flip the unit over and remove the base by twisting the bowl to the unlocked position.
- Enjoy your fresh and delicious popcorn.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.



#### **Grilling vegetables**

Use some olive oil, spice and herbs to make a marinade. Clean, wash and cut the vegetables. Mix the vegetables with the marinade. Place the vegetables on the preheated frying plate, and remove any excessive fat with a paper towel. Grill the vegetables on each side using wooden tongs. To quickly take the vegetables off the pan use the bowl (just the way you do it with popcorn).

#### **Grilling sausages**

Incise the sausages delicately and place them on the preheated pan. Grill the sausages on all sides. Note! You may need to remove excessive fat with a paper towel so as it does not leak inside the appliance and cause fire.

#### **Making toasts**

Place bread slices on the preheated pan. Once one side gets lightly brown, turn the slice to toast the other side. Put slices of cheese and add some herbs on top of the toasted side. Cover the pan with the bowl and toast until cheese is slightly melted. Serve hot with ketchup or with your favourite dressing and salad.

#### **RECIPES**

##### **Wholemeal pancakes**

- 1½ glass wholemeal wheat flour
- 2 eggs (each egg can be substituted with 1 spoon of finely ground flax seed – to do so, pour 2-3 spoons of water onto the flax seed and let it soften for several minutes)
- 1 glass milk (cow's milk, soy milk, another plant milk, yoghurt, buttermilk or another dairy product)
- 1 glass sparkling mineral water
- 2 spoons oil
- a pinch of salt

Stir all the ingredients in a bowl with a whisk or mixer. Grease the surface of the device and heat it up. Spread small portions of the batter on the plate. Fry the pancakes on both sides by flipping them over with a wooden or heat-resistant plastic spatula.

**Note! Wholemeal pancakes need a bit more time to fry.**

Serve with your favourite sweet or savoury filling.

For delicious chocolate pancakes – add a spoon of cocoa and ½ spoon sugar.

##### **A sample savoury filling:**

- 500 g spinach (fry the spinach briefly on a pan; if the spinach is frozen, heat it up on a pan until excessive water evaporates)

- add approx. 270 g feta cheese (cut feta in cubes, add to the spinach and mix together)
- spice up as you like (salt, pepper, nutmeg, etc.)

**A sample sweet filling:**

- 200 g semi-fat curd cheese
- 1 spoon honey
- ½ banana
- ½ natural yoghurt

**A fit omelette**

Mix 1 ei en een halve banaan.

Spread some oil over the heating plate. Pour the batter onto the hot plate. Cover with the bowl and let the batter coagulate. Once the omelette is done, put it on a plate, add some yoghurt, and decorate it with some fresh fruit or jam.


**REINIGING EN ONDERHOUD**

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen vooraleer u het schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant en de bakplaat met een licht vochtige doek.
- Wanneer aangebakken etensresten moeilijk te verwijderen zijn, wrijf dan de bakplaat in met een beetje bakolie. Laat 5 minuten staan, veeg dan de bakplaat schoon met een licht vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsen, want deze zouden de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen water het toestel binnensijpelt.
- Reinig het toestel nooit onder lopend water. **Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.**

**MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG**

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).


## **I ISTRUZIONI PER L'USO**


### **AVVERTENZE**

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.

**Importante:** Questo apparecchio non deve essere usato da minori o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza la necessaria esperienza o conoscenza a meno che non siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza, e sui rischi inerenti. Ai bambini non deve essere permesso giocare con l'apparecchio. I minori non devono pulire l'apparecchio o eseguire operazioni di manutenzione a meno che non abbiano più di 8 anni e con la supervisione di un adulto. Non lasciare l'apparecchio ed il cavo di alimentazione senza sorveglianza o alla portata di bambini al di sotto degli 8 anni o di persone irresponsabili specialmente quando è collegato alla presa a muro o quando si sta raffreddando.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione sia conforme a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(\*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(\*) per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico, per la cottura di alimenti solidi adatti ad essere grigliati secondo le indicazioni riportate nel presente libretto.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non inserirlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Prima di pulire l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa di corrente. Prima di pulire o riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e dopo l'uso sistemarlo in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile perché non cada.
- E' assolutamente necessario tenere pulito l'apparecchio in quanto entra in contatto diretto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con parti calde.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto alta durante il funzionamento dell'apparecchio. Non toccare queste parti quando l'apparecchio è in funzione.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non si impigli per evitare una caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
- Le parti calde dell'apparecchio devono rimanere lontane da materiali infiammabili (per esempio tende, tappezzeria, tovaglie) onde evitare rischi di incendio.
- Non graffiare il rivestimento speciale dei piani di cottura perché frammenti del rivestimento potrebbero ritrovarsi negli alimenti. Usare una spatola di legno classica o di plastica concepita per resistere al calore.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per la cottura di alimenti adatti a questo tipo di consumo.

- ❑ Quando si utilizza l'apparecchio in ambienti chiusi, è consigliabile creare una buona ventilazione.
- ❑ Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento o mentre è caldo.
- ❑ Se si utilizzano preparazioni con grassi od olio, è necessario fare molta attenzione affinché non si surriscaldino, per evitare pericoli d'incendio.
- ❑ L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.
- ❑ Nota bene: Quando questo simbolo  è apposto su una superficie particolare, accentua la messa in guardia e significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare calda durante l'uso.

Il simbolo  è sempre apposto su quelle superfici con temperatura più alta, anche se le altre superfici di metallo oppure non metallo potrebbero comunque diventare altrettanto calde durante l'utilizzo per cui è consigliabile maneggiare sempre con cura e, se possibile, con l'aiuto di guanti isotermitici o altre protezioni termiche l'apparecchio. Nel caso in cui vi sia incertezza sulla temperatura della superficie proteggere sempre le mani con un guanto da forno.

(\*) Servizio qualificato: servizio assistenza del fabbricante o dell'importatore, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni; in caso di dubbio o cattivo funzionamento consegnare l'apparecchio a questo servizio.

## 2 IN 1 PADELLA ELETTRICA & MACCHINA PER POPCORN

L'apparecchio potrà essere utilizzato nei luoghi sotto riportati:

- Angolo cottura riservato al personale di negozi, uffici, e altri ambienti professionali.
- Fattorie.
- Da parte di clienti di Hotel, motel and altri ambienti a carattere residenziale.
- Ambienti come "bed & breakfast".

### 2 in 1 Macchina Per Popcorn e padella elettrica

Molteplici utilizzi nella cucina di casa: Popcorn, pancake, uova, [croutons](#), [toasts](#), [grilled sausages or vegetables](#) ed altro ancora...

For your convenience the appliance has been equipped with:

- Rivestimento antiaderente per una facile pulizia
- Interruttore ON/OFF (0/1) con segnalatore luminoso di funzionamento per un facile controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Piedini antiscivolo
- Coperchio trasparente
- [thanks to its light weight and small size you can easily take the appliance with you when going on holiday.](#)

### PRIMA ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Lavare il grill: [wash the bowl and the measuring cups with water and some dishwashing liquid, rinse and let dry. Clean the heating panel with a moist, soft cloth. Never use any abrasive cloths, steel wool pads or any other abrasives](#) (cf. "Pulizia e manutenzione"). Far funzionare la bistecchiera "a vuoto" (cioè senza alimenti) per circa 10 minuti, per eliminare odori e fumo causati da residui di produzione.
- [Place the appliance on a flat surface, in a distance from any source of water, and near an earthed socket. If necessary you can use an extension cord. Make sure it is positioned in such a way so as not to pose any risk of tripping over, entangling or causing the appliance to fall.](#)

**Warning: never leave the unit unattended while operating!**

If your appliance begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce this, make sure that you clean the non-stick plate between uses.

- Aerare il locale durante l'operazione. **It is recommended to always ventilate the room during and after use.**

**FUNZIONAMENTO**

**Preparing pancakes:**

- Preparare la miscela per le crepes utilizzando la ricotta base.
- Posizionare un panno sotto l'apparecchio per proteggere il vostro piano d'appoggio da eventuali schizzi.
- Una volta che avete preparato l'impasto preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.
- Premere il tasto on-off per accendere l'apparecchio. La spia luminosa rossa si illuminerà ad indicare che l'apparecchio è acceso e sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura si accende la luce arancione e lo stesso è pronto per la cottura. Durante la cottura, la luce verde si spegnerà e si accenderà regolarmente: ciò sta ad indicare che il termostato sta regolando la temperatura dell'apparecchio.
- Attenzione: durante l'uso, la piastra diventa calda. Stare attenti di non bruciarsi.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura giusta, e prima di iniziare la cottura delle crepes, versare una piccola quantità di olio sulla piastra per evitare che l'impasto si attacchi alla superficie. Se necessario, ripetere l'operazione mentre è in uso.
- Versare la quantità di pasta fino a ricoprire il cerchio sulla piastra.
- Attenzione! Si raccomanda di non inserire troppa pasta in quanto potrebbe fuoriuscire dai bordi dell'apparecchio.
- Potete utilizzare la spatula in legno per stendere l'impasto.
- Girare la crepe con l'aiuto di una spatola in legno o in plastica termoresistente. Non utilizzare utensili in metallo, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.
- In base al vostro gusto, potete aggiungere degli ingredienti salati o dolci, quelli caldi o freddi. Il tempo di cottura dipende dalla natura degli alimenti e dai propri gusti.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente.

**Preparing fried eggs:**

- Spread a little oil over the heating panel.
- Switch the appliance on. Let it heat up for approx. 5 min.
- Pour eggs onto the preheated plate, sprinkle with a little salt, pepper and/or your favourite spices.
- Fry as long as you like.
- Take the ready egg off the plate using a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.

**Preparing popcorn**

- Use the measuring cup to add popcorn on the plate: maximum 1/3 cup, 70gr for one table spoon of oil.

**Note: soft shell popping corn and vegetable oil are recommended**

- Cover the cooking plate with the bowl and lock it.
- Be sure to remove lid when kernels are popping, this will allow steam to vent through the top.
- Turn ON the on/off button, the power light will illuminate.



- When sizzling sound is heard, continuously shake the unit back and forth until popping stops.

**Note: failure to shake the popcorn kernels may result in burnt popcorn.**

- After use turn the unit 0 and unplug it.
- Cover the bottom of the bowl with the lid.
- Use an oven mitt to flip the unit over and remove the base by twisting the bowl to the unlocked position.
- Enjoy your fresh and delicious popcorn.
- Once the frying is done, switch the appliance off and unplug it. Clean the appliance when it cools down.



#### **Grilling vegetables**

Use some olive oil, spice and herbs to make a marinade. Clean, wash and cut the vegetables. Mix the vegetables with the marinade. Place the vegetables on the preheated frying plate, and remove any excessive fat with a paper towel. Grill the vegetables on each side using wooden tongs. To quickly take the vegetables off the pan use the bowl (just the way you do it with popcorn).

#### **Grilling sausages**

Incise the sausages delicately and place them on the preheated pan. Grill the sausages on all sides. Note! You may need to remove excessive fat with a paper towel so as it does not leak inside the appliance and cause fire.

#### **Making toasts**

Place bread slices on the preheated pan. Once one side gets lightly brown, turn the slice to toast the other side. Put slices of cheese and add some herbs on top of the toasted side. Cover the pan with the bowl and toast until cheese is slightly melted. Serve hot with ketchup or with your favourite dressing and salad.

### **RECIPES**

#### **Wholemeal pancakes**

- 1½ glass wholemeal wheat flour
- 2 eggs (each egg can be substituted with 1 spoon of finely ground flax seed – to do so, pour 2-3 spoons of water onto the flax seed and let it soften for several minutes)
- 1 glass milk (cow's milk, soy milk, another plant milk, yoghurt, buttermilk or another dairy product)
- 1 glass sparkling mineral water
- 2 spoons oil
- a pinch of salt

Stir all the ingredients in a bowl with a whisk or mixer. Grease the surface of the device and heat it up. Spread small portions of the batter on the plate. Fry the pancakes on both sides by flipping them over with a wooden or heat-resistant plastic spatula.

**Note! Wholemeal pancakes need a bit more time to fry.**

Serve with your favourite sweet or savoury filling.

For delicious chocolate pancakes – add a spoon of cocoa and ½ spoon sugar.

#### **A sample savoury filling:**

- 500 g spinach (fry the spinach briefly on a pan; if the spinach is frozen, heat it up on a pan until excessive water evaporates)
- add approx. 270 g feta cheese (cut feta in cubes, add to the spinach and mix together)



- spice up as you like (salt, pepper, nutmeg, etc.)

**A sample sweet filling:**

- 200 g semi-fat curd cheese
- 1 spoon honey
- ½ banana
- ½ natural yoghurt

**A fit omelette**

Mix 1 eggs and 1/2 banana.

Spread some oil over the heating plate. Pour the batter onto the hot plate. Cover with the bowl and let the batter coagulate. Once the omelette is done, put it on a plate, add some yoghurt, and decorate it with some fresh fruit or jam.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
- Pulire le parti esterne dell'apparecchio e la piastra con un panno leggermente umido ed asciugarle accuratamente.
- Pulire la piastra con un po' di olio se ci sono residui dalla cottura difficili da pulire. Lasciare riposare per 5 minuti quindi pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Assicurarsi che l'acqua non entri nel grigliatutto.
- Non pulire l'apparecchio in acqua corrente. **Mai immergerlo in acqua o in un altro liquido.**
- *When storing the appliance, wrap the power cord around the feet*

**DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE**

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, i vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati devono essere smaltiti secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sulla targhetta identificativa o sull'imballaggio il simbolo



■ che indica di non gettare il vecchio apparecchio in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.

Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Il libretto d'istruzioni è disponibile anche in formato elettronico facendo richiesta al servizio post-vendita (vedi scheda di garanzia).



**PL INSTRUKCJA OBSŁUGI**


**ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA**

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.

**Ważne:** Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda. Zanim przystąpisz do czyszczenia urządzenia upewnij się, że ostygło.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej podstawie w pobliżu gniazda sieciowego.
- Ze względu na kontakt z żywnością urządzenie powinno być utrzymywane w czystości.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie styka się z gorącą powierzchnią urządzenia.
- Temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych części, aby się nie poparzyć.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Upewnij się, że urządzenie nie styka się z innymi przedmiotami i łatwopalnymi materiałami jak: firanki, zasłony, ubranie itp.
- Nie skrob i nie szoruj powierzchni płyt grzejnych. Pozostałości powłoki mogą później dostać się do jedzenia. Używaj szpatułki drewnianej lub z żaroodpornego plastiku.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz z sieci, kiedy nie jest używane.
- Używaj urządzenie wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- W trakcie użytkowania zadбай o odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Bądź ostrożny, ponieważ tłuszcz, olej mogą łatwo zapalić się, jeśli są przegrzane.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorącą podczas użytkowania.



Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(\*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

## **2 w 1 PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ & URZĄDZENIE DO POPCORN**

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych środowiskach, takich jak:

- aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
- domy letniskowe, gospodarstwa agroturystyczne
- przez klientów w hotelach, motelach i innego rodzaju obiektach mieszkalnych
- w obiektach oferujących usługę: nocleg ze śniadaniem

Urządzenie 2 w 1 ma wiele zastosowań w domowej kuchni. Z jego pomocą przygotujesz: popcorn, naleśniki, jajko sadzone, grzanki lub tosty, grillowane kiełbaski lub warzywa i inne potrawy...

Pracę ułatwią Ci:

- nieprzywierająca powłoka dla łatwego czyszczenia
- włącznik/wyłącznik 0/I z lampką oraz wskaźnik rozgrzania urządzenia
- zabezpieczenie termiczne dla poprawy bezpieczeństwa
- nóżki antypoślizgowe
- przezroczysta misa-pokrywa
- lekkość i nieduże rozmiary urządzenia umożliwiające zabranie go z sobą np. do domku letniskowego.

## **PRZED UŻYCIEM**

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem oczyść urządzenie: misę i miarki umyj w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłucz i osusz. Płytę grzejną przetrzyj wilgotną, miękką ściereczką. Nigdy nie używaj żadnych ostrych ściereczek, druciaków lub środków ściernych (czyt. "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA"). Zaleca się rozgrzewać urządzenie przez około 10 minut bez artykułów spożywczych, aby wyeliminować ewentualny tłuszcz pozostały z produkcji oraz tzw. zapach nowości.
- Urządzenie należy umieszczać na równej, stabilnej powierzchni, z dala od wody, w pobliżu odpowiedniego gniazdka sieciowego. W razie potrzeby można użyć przedłużacza, zwracając uwagę by był on podłączony tak, aby nie powodować zagrożenia potknięcia się, zaplątania, upadku urządzenia itd.

Uwaga! Nigdy nie zostawiaj pracującego urządzenia bez dozoru. Jeśli podczas rozgrzewania lub pracy urządzenia pojawia się zapach spalenizny, może to być spowodowane zatłuszczeniem, zabrudzeniem obudowy. Upewnij się także, czy płyta grzejna została dobrze oczyszczona po poprzednim użyciu.

- Podczas użytkowania urządzenia a także po jego zakończeniu należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu.

## **UŻYTKOWANIE**

### **Przygotowanie naleśników:**

- Przygotuj ciasto na naleśniki zgodnie ze swoim przepisem.
- Pod urządzeniem rozłóż ścierekę w celu ochrony blatu przed ewentualnymi wyciekami lub odpryskami.



- Po przygotowaniu ciasta na naleśniki, rozgrzewaj urządzenie przez 10 minut.
- Włóż wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
- Aby włączyć urządzenie naciśnij przycisk 0/I. Zapali się czerwona lampka kontrolna sygnalizując włączenie i pracę urządzenia.
- Kiedy urządzenie rozgrzewa się, pali się także pomarańczowa lampka kontrolna. Będzie ona zapalać się, kiedy urządzenie będzie się nagrzewać i gasnąć po osiągnięciu temperatury.
- Uwaga: podczas działania powierzchnia płyt może mieć bardzo wysoką temperaturę. Zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, a przed rozpoczęciem pieczenia naleśników, polej niewielką ilością oleju płytę do pieczenia, aby uchronić naleśniki przed spalaniem lub przywieraniem do płyty. Jeżeli jest to konieczne powtórz czynność w trakcie użytkowania.
- Nalej ciasto w ilości odpowiadającej wielkości płyty do pieczenia, znajdującej się na urządzeniu.
- Uwaga! Nie nalewaj zbyt dużej ilości ciasta, ponieważ może wypłynąć poza urządzenie.
- Można używać drewnianej łyżki do równomiernego rozprowadzenia ciasta.
- Przetóż naleśniki przy pomocy plastikowej żaroodpornej lub drewnianej szpatułki. Nie używaj ostrych narzędzi, ponieważ możesz zniszczyć nieprzywierającą powierzchnię płyty.
- W zależności od smaku, możesz podawać naleśniki na słono lub na słodko, na zimno lub na gorąco... Wybór należy do Ciebie.
- Czas pieczenia różni się w zależności od preferencji.
- Po zakończeniu pieczenia wyłącz a następnie odłącz urządzenie z gniazdka. Oczyszcz urządzenie po wystudzeniu

#### **Przygotowanie jajek sadzonych:**

- Posmaruj płytę grzejną cienką warstwą oleju.
- Włącz urządzenie.
- Wlej jajko na rozgrzaną płytę, posyp odrobiną soli, pieprzu, ulubionych przypraw.
- Smaż wg uznania.
- Gotowe jajko zdejmij z płyty za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej szpatułki.
- Po zakończeniu smażenia wyłącz a następnie odłącz urządzenie z gniazdka. Oczyszcz urządzenie po wystudzeniu.

#### **Przygotowanie Popcornu:**

- Za pomocą dołączonej miarki rozsyp popcorn na powierzchni płyty grzejnej urządzenia (nie więcej niż 1/3 kubka) oraz polej nie więcej niż 1 łyżką oleju (mniejsza miarka).
  - Uwaga! Polecamy stosować olej roślinny i ziarna kukurydzy rekomendowane do prażenia.
  - Nakryj urządzenie miską i obróć ją tak, by się zablokowała.
  - Usuń pokrywę dna miski na czas pęcznienia ziaren, aby para mogła swobodnie się wydostać z urządzenia.
  - Włącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka i wciśnij przycisk 0/I. Zapalą się lampki kontrolne.
  - Podczas pęcznienia ziaren należy lekko potrząsać urządzeniem, tak długo dopóki będzie słychać dźwięk pękających ziaren.
- Uwaga! Zaniechanie potrząsania może spowodować spalenie się popcornu.**
- Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie przyciskiem 0/I oraz wyjmij wtyczkę z gniazdka.
  - Załóż pokrywę na dno miski.
  - Za pomocą rękawic kuchennych odwróć całe urządzenie miską do dołu, przekręć miskę, aby się odblokowała i odłącz część grzewczą.
  - W misie masz teraz świeży, pyszny popcorn.



- Po zakończeniu prażenia wyłącz a następnie odłącz urządzenie z gniazdka. Oczyszcz urządzenie po wystudzeniu.

#### **Grillowanie warzyw**

Z niewielkiej ilości oliwy, przypraw i ziół przygotuj marynatę. Warzywa oczyść, umyj, pokrój i wymieszaj z marynatą. Układaj na rozgrzanej płycie grzejnej urządzenia, ewentualny nadmiar tłuszczu odsączając na ręczniku papierowym. Grilluj warzywa odwracając je od czasu do czasu drewnianymi szczypcami. Aby szybko zdjąć warzywa z patelni użyj miski (jak w przypadku popcornu).

#### **Grillowanie kiełbasek**

Kiełbaski ponacinaj delikatnie i ułóż na rozgrzanej patelni. Grilluj obracając kiełbaski od czasu do czasu. Uwaga! Z kiełbasek może wytapiać się dużo tłuszczu, który trzeba usuwać np. ręcznikiem papierowym, aby nie wciekał do wnętrza urządzenia. Może to spowodować pożar.

#### **Przygotowanie grzanek**

Kromki chleba ułóż na rozgrzanej patelni, po zrumienieniu odwróć – i ułóż na zrumienionej stronie plasterki sera, posyp ziołami. Nakryj patelnię miską i piecz do lekkiego stopienia się sera. Podawaj gorące z ketchupem lub innym ulubionym sosem i sałatką.

### **PRZEPISY**

#### **Naleśniki razowe**

- 1½ szklanki mąki pszennej razowej
- 2 jajka (każde 1 jajko można zastąpić 1 łyżką drobno zmielonego siemienia lnianego, zalanego wcześniej 2-3 łyżkami wody i odstawionego na kilka minut do nasiąknięcia i zgęstnienia)
- 1 szklanka mleka (krowiego lub np. sojowego, innego roślinnego, albo kefiru, jogurtu naturalnego lub maślanej)
- 1 szklanka wody mineralnej gazowanej
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

Wszystkie składniki roztrzep w odpowiednim naczyniu trzepaczką lub mikserem. Niewielkie porcje ciasta rozsmarowuj na natłuszczonej, rozgrzanej powierzchni grzewczej urządzenia. Smaż z obu stron odwracając naleśnik łyżką drewnianą lub z żaroodpornego plastiku. Uwaga! Naleśniki razowe wymagają nieco dłuższego czasu pieczenia niż te robione z mąki tortowej.

Podawaj z ulubionym nadzieniem na słodko lub na słono.

Jeśli do ciasta dodasz łyżkę kakao i ½ łyżki cukru – otrzymasz pyszne naleśniki czekoladowe.

#### **Przykładowy farsz na słono:**

- 500 g szpinaku (na patelni podsmaż szpinak, jeśli to szpinak mrożony, to podgrzewaj go na patelni aż nadmiar wody wyparuje)
- ok. 270 g sera feta (ser pokrój na mniejsze kawałki, dodaj do szpinaku i wymieszaj).
- Przypraw wg uznania solą, pieprzem, gałką muszkatołową.

#### **Przykładowy farsz na słodko:**

- 200 g półtłustego twarogu
- łyżeczka miodu
- pół banana
- pół jogurtu naturalnego

#### **Omelet fit**

Zmiksować z sobą 2 jajka i 1 banana.


Masę wylać na rozgrzaną, posmarowaną olejem płytę grzejną urządzenia. Przykryć miską i piec aż masa się zetnie. Gotowy omelet przelać na talerz, posmarować jogurtem lub serkiem, udekorować świeżymi owocami lub dżemem.

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i wtyczka została wyjęta z gniazdka zasilania.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie zanim zaczniesz czyszczenie.
- Za pomocą wilgotnej ściereczki wytrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia oraz płytę do pieczenia. Następnie przetrzyj ponownie na sucho.
- Kiedy przypieczone ciasto trudno jest usunąć, możesz czyścić powierzchnię z odrobiną oleju. Pozostaw na 5 minut, następnie przetrzyj wilgotną szmatką i osusz.
- Nie używaj ściernych szmatek ani szczotek.
- Upewnij się, że woda nie dostała się do wnętrza urządzenia.
- Nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą. **Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.**
- **Na czas przechowywania urządzenia owiń kabel zasilający wokół nóżek.**

#### **OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO**



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia – 865 g

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

**(SK) POKYNY NA OBSLUHU**

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

*Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.*


**Dôležité:** *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*

*Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelých osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.*

- Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(\*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nekladajte do umývačky riadu.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch.
- Prístroj udržiavajte stále čistý keďže je v stálom kontakte s jedlom.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte fahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže niekde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!**
- Dávajte pozor na to, aby sa nezoškrabala vrchná vrstva, v opačnom prípade by sa mohli dostať malé častice povrchu do jedla. Aby ste mohli vybrať jedlo z prístroja, použite drevenú špachtľu alebo plastikovú špachtľu, ktorá je odolná voči teplu.
- Spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, keď spotrebič nepoužívate.
- Pripravujte len také jedlo, ktoré sa hodí na pečenie a konzum.
- Počas prevádzky prístroja nezabudnite na dostatočnú ventiláciu miestnosti.
- Prístroj nezakrývajte v žiadnom prípade.
- Buďte obzvlášť opatrný, keďže olej a tuky sa počas prevádzky môžu veľmi ohriať, prípadne vzplanúť.
- Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojený cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.



- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

Symbol  sa nachádza vždy na miestach, kde je povrch veľmi horúci. Rovnako horúce môžu byť ale aj časti okolo, hlavne kovové a preto počas prevádzky narábajte s prístrojom opatrne a chytajte ho len za rúčku, uchopenia alebo pomocou teplu vzdorných rukavíc a vždy opatrne. V prípade, že ste si nie istý či je povrch horúci, prístupujte k povrchom vždy tak, aby ste chránili sami seba.

(\* ) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

### **2 v 1 ELEKTRICKÁ PANVICA A POPKORNOVAČ**

Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a podobne, ako napríklad:

- obchod, kancelárie alebo iné obchodné jedálne
- rekreačné domy, rekreačné chaty poľnohospodárske
- hotely, motely a ďalšie bytové zariadenia
- turistické ubytovne

### **2 v 1 elektrická panvica a popkornovač**

Viacúčelové zariadenie pre domáce kuchyne: popcorn, palacinky, vyprážené vajcia, krutóny, toasty, grilované klobásy alebo zeleniny a ďalšie ...

Pre vaše pohodlie je prístroj vybavený:

- nepríľnavým povrchom varnej dosky pre ľahké čistenie
- 0 / spínač aj s kontrolkou pre jednoduché ovládanie
- tepelným vypínačom a tepelnou poistkou
- protišmykovými nožičkami
- priehľadná misa
- vďaka nízkej hmotnosti a malým rozmerom môžete ľahko vziať prístroj so sebou, keď idete na dovolenku.

### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

- Odstráňte balenie.
- Spotrebič vyčistíte: umyte miskú a odmerky s vodou a prípravkom na riad, opláchnite a nechajte uschnúť. Vyčistíte vykurovací panel vlhkou, mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne handry, ocelové drôtenky ani žiadne iné látky s brúsnyimi (viď "Čistenie a údržba"). Je doporučené zohriať gril aspoň na 10 minút bez akéhokoľvek jedla aby ste eliminovali masť ktorú sa mohla udržať výrobou a zápach novoty.

Prístroj umiestnite na rovnú plochu v určitej vzdialenosti od akéhokoľvek zdroja vody a blízkosti uzemnenej zásuvky. V prípade potreby môžete použiť predĺžovací kábel. Uistite sa, že je umiestnený tak, aby nehrozilo zakopnutie, zapletenie alebo aby nehrozil pád zariadenia.

**Upozornenie: nikdy nenechajte pustené zariadenie bez dozoru!**

Ak prístroj počas používania začne dymiť, môže to byť spôsobené prvým vypaľovaním špirály. Aby sa predišlo ďalšiemu dymeniu, udržujte varnú dosku panvice pred každým použitím čistú. Počas tohto procesu aj počas prevádzky miestnosť vyvetrajte. Doporučujeme počas prevádzky priebežne vetrať.

## PREVÁDZKA

### Príprava lievancov:

- Pripravte cesto na palacinky podľa svojho osvedčeného receptu.
- Pod spotrebič rozotrite utierku, aby ste stôl ochránili pred prípadnými striekancami.
- Keď máte pripravené cesto na palacinky, platňu 10 min zohrievajte.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Stlačte tlačidlo VYP/ZAP, aby ste spotrebič uviedli do prevádzky. Červená kontrolka sa rozsvieti a signalizuje, že prístroj je v prevádzke a ohrieva sa.
- Oranžový svetielko sa rozsvieti ako náhle je dosiahnutá správna teplota na pečenie. Počas prevádzky sa toto svetielko bude rozsvievať a zhasínať, čo znamená, že termostat reguluje teplotu prístroja.
- Pozor: Počas prevádzky sa platne na pečenie veľmi ohrejú, preto si dávajte pozor a nedotýkajte sa ich – nebezpečenstvo popálenia.
- Keď spotrebič dosiahne požadovanú teplotu a ešte pred pečením palacinky, nalejte na platňu na pečenie trochu oleja, palacinky sa nepripália a neprilepia na platňu. Pokiaľ je to potrebné opakujte tento postup aj počas používania.
- Nalejte také množstvo cesta, aké zodpovedá kruhovému tvaru.
- Pozor! Nenaliievajte priveľa cesta, inak bude pretekať cez okraj platne.
- Drevenou špachľou rozotrite cesto do požadovanej veľkosti.
- Palacinku obracajte plastovou alebo drevenou obracačkou. Nepoužívajte kovové náčinie, lebo by ste mohli poškodiť platňu.
- Palacinky ozdobte podľa chuti, sladkými alebo slanými, teplými alebo studenými pochutinami... Možnosti sú neobmedzené.
- Časy grilovania sa môžu líšiť na základe konkrétneho jedla a vašich osobných požiadaviek.
- Po použití spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky.

### Príprava vyprážených vajíčok:

- Rozotrite olej na varnú plochu.
- Zapnite prístroj. Nechajte ho zahriať na cca. 5 min.
- Nalejte vajcia na predhriatu platničku, posypete trochu soli, korenia a / alebo svojím obľúbeným korením.
- Vyprážajte tak dlho, až bude vajíčko prepečené podľa Vašej predstavy.
- Vezmite pripravené vajcia z taniera pomocou drevenej alebo tepelne odolnej plastovej stierky.
- Akonáhle je vyprážanie vykonané, vypnite spotrebič a odpojte ho. Prístroj čistite, až keď sa ochladí.

### Príprava popkornu

- Použite odmerku pre pridanie popkornu na tanieri: maximálne 1/3 šálky, 70 g pre jednu polievkovú lyžicu oleja

### Poznámka: odporúča sa použiť kukurica určená na popkorn a rastlinný olej

- Prikryte varnú dosku misou a uzamknite ju.
- Ako náhle začne kukurica pukať, odstráňte veko misy, aby sa mohla ventilovať para cez vrchol.
- Zapnite tlačidlo ON / OFF, kontrolka napájania sa zasvieti.
- Ak je počuť praskajúci zvuk, neustále popkornovačom traste dopredu a dozadu, kým sa praskanie zastaví.
- **Poznámka: Ak zariadením nebudete triasť, môže to mať za následok spálenie popkornu.**
- Po použití vypnite tlačidlo ON / OFF a odpojte ho od el. siete.
- Opäť nasadte veko na vrch misy.





- Použite chňapku (rukavicu) a prevráťte celé zariadenie aj s misou, následne do odomknite.
- Užite si čerstvý a chutný popcorn.

Akonáhle je vyprážanie vykonané, vypnite spotrebič a odpojte ho. Prístroj čistite, keď sa ochladí.

#### **Grilovanie zeleniny**

Použite nejaký olivový olej, korenie a bylinky, a zmiešajte do marinády. Umyte zeleninu a nakrájajte ju. Zmiešajte zeleninu s marinádou. Umiestnite zeleninu na predhriatu platňu, vypražte ju a odstráňte všetok prebytočný tuk s papierovou utierkou. Grilujte zeleninu na oboch stranách pomocou drevených kliešť. Ak chcete rýchlo vziať zeleninu z panvice, použite misu (presne tak, ako to robíte s popcornom).

#### **Grilovanie párkov**

Jemne narežte párky a položte ich na predhriatu panvicu. Grilujte párky na všetkých stranách. Poznámka! Možno budete musieť odstrániť prebytočný tuk s papierovým uterákom. Vtedy postupujte tak, aby nedošlo k úniku horúceho tuku vo vnútri prístroja a tak predídete požiaru.

#### **Hriankovanie**

Položte plátky chleba na predhriatu panvicu. Akonáhle bude jedna strana zlatohnedá, otočte plátok na druhú stranu. Môžete použiť plátky syra a pridať nejaké bylinky na hornú časť opečenej strany. Zakryte panvicu miskou a počkajte, kým sa syr mierne roztaví. Podávajte horúce s kečupom alebo s vašou obľúbenou zálievkou a šalátom.

#### **Recepty**

##### **celozrnné palacinky**

- 1½ sklo celozrnná pšeničná múka
- 2 vajcia (každé vajce môže byť nahradené s 1 lyžicou jemne mletého ľanového semena - k tomu, nalejte 2-3 lyžice vody na ľanové semeno a necháme zmäknúť po dobu niekoľkých minút)
- 1 pohár mlieka (kravské mlieko, sójové mlieko, ďalšie preteky mlieko, jogurt, cmar alebo iný mliečny výrobok)
- 1 pohárik sýtenej minerálnej vody
- 2 lyžice oleja
- štipka soli

Miešajte všetky ingrediencie v miske s metličkou alebo mixérom. Namažte povrch prístroja a ohrejte ho. Rozotrite malé porcie cesta na tanieri. Smažte palacinky rovnomerne na Obchod stranách, na obracanie použite drevenú, alebo tepelne odolnú plastovú špachtľu.

Poznámka! Celozrnné lievance potrebujú trochu viac času na smaženie. Podávame s vašou obľúbenou sladkou alebo slanou plnkou.

Pre lahodné čokoládové placky - pridajte lyžicu kakaa a ½ lyžice cukru.

##### **Pikantné náplň:**

- 500 g špenátu (smažte špenát krátko na panvici, v prípade, že špenát je zmrazený, ohrejte na panvici tak, aby sa prebytočná voda vyparila.
- pridať cca. 270 g syra feta (nakrájame fetu na kocky, pridáme do špenátu a premiešame)
- okoreníte (soľ, korenie, muškátový oriešok, atď.)

##### **Sladká náplň:**

- 200 g polotučný tvaroh
- 1 lyžica medu
- ½ banánu



- **½ prírodný jogurt**

**Náplň z omelety:**

**Zmiešajte 1 vajce a 1/2 banánu.**

Rozotrite trochu oleja nad varnou doskou. Nalejte cesto na horúcu platňu. Príkrite vekom z misky a nechajte cesto variť. Akonáhle je omeleta hotová, dajte na tanier, pridajte trochu jogurtu, a ozdobyte ju s čerstvým ovocím alebo lekvárom.


**ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- Skôr než spotrebič začnete čistiť, vypnite ho a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pred čistením počkajte kým spotrebič úplne vychladne.
- Vyčistite vonkajšie časti spotrebiča a platňu na pečenie vlhkou handričkou.
- Ak sa prípečené zvyšky jedla odstraňujú ťažko, potrite platňu na pečenie trochu jedlého oleja. Počkajte 5 minút a potom vytrite vlhkou handričkou a starostlivo vyutierajte dosucha.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, keďže môžu poškodiť teflonový povrch.
- Uistite sa, že do prístroja sa nedostane žiadna voda ani iná tekutina.
- Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou. **Neponárajte do vody ani inej kvapaliny!**

**OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES**

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so zapojením sa



dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).

## **Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis**

Vážený zákazník,  
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozorne si pred jeho prvým uvedením do prevádzky prečítajte celý návod na použitie. Tento elektrospotrebič bol riadne preskúšaný. Predávajúci Vám poskytuje záručnú dobu v trvaní **2 rokov** od dátumu jeho zakúpenia. V tejto dobe odstránime bezplatne všetky závady a nedostatky, ktoré podstatne obmedzujú jeho funkciu a ktoré prekážateľne vznikli vadou materiálu alebo nedostatkami pri výrobe. Závady odstránime podľa nášho uváženia opravou alebo výmenou vadnej časti prístroja. Záruka sa nevzťahuje na závady spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nesprávnym zapojením, neprimeraným zaobchádzaním, normálnym opotrebovaním a na nedostatky, ktoré sú pre vlastnú funkciu prístroja nepodstatné a vznikli napríklad na krehkých dieloch elektrospotrebiča, napríklad rozbitné diely zo skla, umelých hmôt a žiarovky. Záruka stráca platnosť zásahom do prístroja inou osobou, ako osobou nami poverenou servisom. Ak sa vyskytne na Vašom prístroji závada, zašlite alebo odovzdajte elektrospotrebič **s kompletným príslušenstvom s uvedením Vašej adresy a tel. čísla** a popisom závady na adresu servisu.

**Oprava v záručnej dobe Vám bude vykonaná bezplatne iba vtedy, ak priložíte k spotrebiču doklad o zakúpení prístroja (pokladničný blok, faktúra) a toto záručné vyhlásenie, kde sú servisné záznamy.**

*Nárok na záruku zaniká, ak je porucha spôsobená:*

- mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy),
- nešetrným a nesprávnym používaním v nesúlade s návodom, nepozornosťou, znečistením a zanedbanou údržbou,
- vonkajšou udalosťou (prepätie v sieti, živelná pohroma a pod.),
- pripojením výrobku na iné sieťové napätie, aké je preň určené,
- pri nepredložení originálneho dokladu o zakúpení.

Nárok zaniká takisto v prípade, keď ktokoľvek vykonal modifikácie alebo adaptácie na rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému vyhotoveniu alebo kvôli možnosti jeho prevádzkovania v inej krajine, ako pre ktorú bol navrhnutý. Nárok nebude uznaný na časti, podliehajúce bežnému opotrebovaniu, ktoré je v priebehu prevádzky nutné meniť kvôli správnej funkcii výrobku (napr. filtre, sáčky, gumové tesnenia, odvápnovacie tyčinky, batérie, žiarovky, obaly a pod.)

### **Servisné záznamy:**

---

**Dodávateľ výrobku pre Slovensko**  **spol. s r.o.**

Centrum 1746 / 265, 017 01 Považská Bystrica, tel.: 042/4330791, fax: 042/4260610, www.brel.sk, brel@brel.sk

Organizácia poverená servisom výrobkov:

**Brel, spol. s r.o., Centrum 1746/265, 017 01 Považská Bystrica**

**Tel.: 042/4340193, fax: 042/4260610, mobil: 0910/357277, brel@brel.sk, www.brel.sk**



## **CZ** POKYNY K OBSLUZE



### **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tyto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny v návodu.

**Důležité:** Osoby (včetně dětí), které nejsou schopny používat zařízení bezpečným způsobem kvůli tělesným, smyslovým nebo mentálním schopnostem nebo kvůli nedostatku zkušeností nebo znalostí, nesmí nikdy používat toto zařízení, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud dříve nedostali pokyny týkající se bezpečného používání zařízení. Na děti je třeba důsledně dohlížet, aby nepoužívaly toto zařízení jako hračku.

- Zkontrolujte, zda se napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru, když se používá.
- Z času na čas zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoli příznaky poškození. Veškeré opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (\*) aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení používejte pouze pro domácí účely a způsobem, jaký je uveden v těchto pokynech.
- Nikdy neponořujte motorovou jednotku nebo síťový kabel přístroje do vody nebo jiné tekutiny. Nikdy nedávejte motorovou část do myčky nádobí.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých ploch.
- Zařízení vždy před čištěním nebo uskladněním odpojte od elektrického napájení a nechte jej ochladit.
- Zařízení nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umíst'ujte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.
- Postavte zařízení na stůl nebo na rovný povrch.
- Přístroj udržujte stále čistý protože je ve stálém kontaktu s jídlem.
- Dávejte pozor na to, aby šňůra nepřišla do kontaktu s teplými částmi přístroje.
- Nedotýkejte se teplých částí přístroje, používejte držáky.



- ❑ Zařízení nikdy nepřemísťujte taháním za kabel. Ujistěte se, že kabel se žádným způsobem nemůže někde zachytit. Neomotávejte kabel kolem zařízení ani jej neohýbejte.
- ❑ Dávejte pozor na to, aby během procesu pečení nepřišli teplé části přístroje do styku s lehce vznětlivými materiály jako závěsy, ubrusy, atd. ... Nebezpečí ohně!
- ❑ Dávejte pozor na to, aby se nezoškrabala vrchní vrstva, v opačném případě by se mohly dostat malé částice povrchu k jídlu. Abyste mohli vybrat jídlo z přístroje, použijte dřevěnou špachtli nebo plastickou špachtli, která je odolná vůči teplu.
- ❑ Spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, když spotřebič nepoužíváte.
- ❑ Připravujte jen takové jídlo, které se hodí na pečení a konzum.
- ❑ Během provozu přístroje nezapomeňte na dostatečnou ventilaci místnosti.
- ❑ Přístroj nezakrývejte v žádném případě.
- ❑ Buďte obzvláště opatrní, protože olej a tuky se během provozu mohou velmi ohřát, případně vzplanout.
- ❑ Váš přístroj nesmí být nikdy zapojení přes externí časovač nebo jakýkoli jiný ovládací dálkový systém.
- ❑ Poznámka: Pokud se nachází symbol  na určité ploše, znamená to: POZOR, plocha se během provozu zahřeje a je velmi horká. Symbol  se nachází vždy na místech, kde je povrch velmi horký. Stejně horké mohou být ale i části kolem, hlavně kovové a proto během provozu zacházejte s přístrojem opatrně a chytějte ho jen za ruku, uchopení nebo pomocí teplu vzdorných rukavic a vždy opatrně. V případě, že jste si není jistý jestli je povrch horký, přistupujte k povrchům vždy tak, abyste chránili sami sebe.

(\*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, schválena a kompetentní k provádění takových oprav s cílem prevence jakýmkoli nebezpečím. V každém případě byste měli vrátit zařízení takovému elektrikáři.



Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a podobně, jako například:

- obchod, kanceláře nebo jiné obchodní jídelny
- rekreační domy, rekreační chaty zemědělské
- hotely, motely a další bytové zařízení
- turistické ubytovny

2 v 1 elektrická pánev a Popkornovač

Víceúčelové zařízení pro domácí kuchyně: popcorn, palačinky, smažená vejce, krutony, toasty, grilované klobásy nebo zeleniny a další ...

Pro vaše pohodlí je přístroj vybaven:

- nepřilnavým povrchem varné desky pro snadné čištění
- 0 / spínač is kontrolkou pro snadné ovládání
- tepelným vypínačem a tepelnou pojistkou
- protiskluzovými nožičkami
- průhledná mísa
- díky nízké hmotnosti a malým rozměrům můžete snadno vzít přístroj s sebou, když jdete na dovolenou.

#### **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

- Odstraňte balení.
- Vyčistěte spotřebič: omyjte misku a odměrky s vodou a přípravkem na nádobí, opláchněte a nechte uschnout. Vyčistěte topný panel vlhkým, měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní hadry, ocelové drátěnky ani žádné jiné látky s brusnými (viz "Čištění a údržba"). Je doporučeno ohřát gril alespoň na 10 minut bez jakéhokoli jídla abyste eliminovali mastnotu která se mohla udržet výrobou a zápach novoty.

Přístroj umístěte na rovnou plochu v určité vzdálenosti od jakéhokoli zdroje vody a poblíž uzemněné zásuvky. V případě potřeby můžete použít prodlužovací kabel. Ujistěte se, že je umístěn tak, aby nehrozilo zakopnutí, zapletení nebo aby nehrozil pád zařízení.

Upozornění: nikdy nenechte puštěné zařízení bez dozoru!

Pokud přístroj během používání začne kouřit, může to být způsobeno

prvním vypalováním spirály. Aby se předešlo dalšímu kouřivosti, udržujte varnou desku pánve před každým použitím čistou. Během tohoto procesu i během provozu místnost vyvětrejte. Doporučujeme během provozu průběžně větrat.

#### **PREVÁDZKA**

##### **Příprava lívancu :**

- Připravte těsto na palačinky dle svého osvědčeného receptu.
  - Pod spotřebič rozostřít utěrku, abyste stůl ochránili před případnými stříkané.
  - Když máte připravené těsto na palačinky, desku 10 min zahřívejte.
  - Zasuňte zástrčku do zásuvky.
  - Stiskněte tlačítko VYP / ZAP, abyste spotřebič uvedli do provozu. Červená kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že přístroj je v provozu a ohřívá se.
  - Oranžový světélko se rozsvítí jako náhle je dosaženo správné teploty na pečení. Během provozu se toto světélko bude rozsvěcet a zhasínat, což znamená, že termostat reguluje teplotu přístroje.
  - Pozor: Během provozu se plotny na pečení velmi ohřejí, proto si dávejte pozor a nedotýkejte se jejich - nebezpečí popálení.
  - Když spotřebič dosáhne požadované teploty a ještě před pečením palačinky, nalijte na desku na pečení trochu oleje, palačinky se nepřipálí a nepřilepí na desku. Pokud je to nutné opakujte tento postup i během používání.
  - Nalijte takové množství těsta, jaké odpovídá kruhovému tvaru.
  - Pozor! Nenalévejte příliš cesta, jinak bude protékat přes okraj desky.
  - Dřevěnou špachtlí rozetřete těsto do požadované velikosti.
  - Palačinku obračejte plastovou nebo dřevěnou obračejkou. Nepoužívejte kovové náčiní, protože byste mohli poškodit desku.
  - Palačinky ozdobte podle chuti, sladkými nebo slanými, teplými nebo studenými pochutinami ... Možnosti jsou neomezené.
  - Časy grilování se mohou lišit na základě konkrétního jídla a vašich osobních požadavků.
  - Po použití spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

##### **Příprava smažených vajíček :**



- Rozetřete olej na varnou plochu.
- Zapněte přístroj. Nechte ho zahřát na cca. 5 min.
- Nalijte vejce na předehřátou plotýnku, posypete trochou soli, pepře a / nebo svým oblíbeným kořením.
- Smažte tak dlouho, až bude vajíčko propečené podle Vaší představy.
- Vezměte připravené vejce z talíře pomocí dřevěné nebo tepelně odolné plastové stěrky.
- Jakmile je smažení provedeno, vypněte spotřebič a odpojte jej. Přístroj čistěte, až když se ochladí.

#### **Příprava popkornu**

- Použijte odměrku pro přidání popkornu na talíři: maximálně 1/3 šálku, 70 g pro jednu polévkovou lžičku oleje  
**Poznámka: doporučuje se použít kukuřice určená na popkorn a rostlinný olej**
  - Přikryjte varnou desku mísou a uzamkněte ji.
  - Jakmile začne kukuřice pukat, odstraňte víko mísy, aby se mohla ventilovat pára přes vrchol.
  - Zapněte tlačítko ON / OFF, kontrolka napájení se rozsvítí.
  - Pokud je slyšet praskající zvuk, neustále Popkornovač třeště dopředu a dozadu, dokud se praskání zastaví.
  - **Poznámka: Pokud zařízením nebudete třást, může to mít za následek spálení popkornu.**
  - Po použití vypněte tlačítko ON / OFF a odpojte jej od el. sítě.
  - Opět nasadte víko na vrch mísy.
- Použijte chňapku (rukavici) a otočte celé zařízení i s mísou, následně do odemkněte.
  - Užijte si čerstvý a chutný popkorn.
 Jakmile je smažení provedeno, vypněte spotřebič a odpojte jej. Přístroj čistěte, když se ochladí.



#### **Grilování zeleniny**

Použijte nějaký olivový olej, koření a bylinky, a smíchejte do marinády. Umyjte zeleninu a nakrájejte ji. Smíchejte zeleninu s marinádou. Umístěte zeleninu na předehřátou desku, osmažte ji a odstraňte veškerý přebytečný tuk s papírovou utěrkou. Grilujte zeleninu na obou stranách pomocí dřevěných kleští. Chcete-li rychle vzít zeleninu z pánve, použijte mísu (přesně tak, jak to děláte s

popcorn).

### **Grilování párků**

Jemně nařízněte párky a položte je na předehřátou pánev. Grilujte párky na všech stranách. Poznámka! Možná budete muset odstranit přebytečný tuk s papírovým ručníkem. Tehdy postupujte tak, aby nedošlo k úniku horkého tuku uvnitř přístroje a tak předejete požáru.

### **Opékání**

Položte plátky chleba na předehřátou pánev. Jakmile bude jedna strana zlatohnědá, otočte plátek na druhou stranu. Můžete použít plátky sýra a přidat nějaké bylinky na horní část opečené strany. Zakryjte pánev miskou a počkejte, dokud se sýr mírně roztaví. Podávejte horké s kečupem nebo s vaší oblíbenou zálivkou a salátem.

### **Recepty**

#### **Celozrnné palačinky**

- 1½ sklo celozrnná pšeničná mouka
- 2 vejce (každé vejce může být nahrazeno s 1 lžící jemně mletého lněného semene - k tomu, nalijte 2-3 lžice vody na lněné semeno a necháme změkknout po dobu několika minut)
- 1 sklenice mléka (kravské mléko, sójové mléko, další závod mléko, jogurt, podmáslí nebo jiný mléčný výrobek)
- 1 skleničku syčené minerální vody
- 2 lžice oleje
- špetka soli

Míchejte všechny ingredience v misce s metličkou nebo mixérem. Namažte povrch přístroje a ohřejte ho. Rozetřete malé porce těsta na talíři. Smažte palačinky rovnoměrně na Obchod stranách, na obracení použijte dřevěnou nebo tepelně odolnou plastovou špachtli. Poznámka! Celozrnné lívance potřebují trochu více času na smažení. Podáváme s vaší oblíbenou sladkou nebo slanou náplní.

Pro lahodné čokoládové placky - přidejte lžici kakaa a ½ lžice cukru.

Pikantní náplň:

- 500 g špenátu (smažit špenát krátce na pánvi, v případě, že špenát

je zmrzlý, ohřejte na pánvi tak, aby se přebytečná voda vypařila.

- přidat cca. 270 g sýru feta (nakrájíme fetu na kostičky, přidáme do špenátu a promícháme)
- okořeníte (sůl, pepř, muškátový oříšek, atd.)

Sladká náplň:

- 200 g polotučný tvaroh
- 1 lžice medu
- ½ banánu
- ½ přírodní jogurt

Náplň z omelety:

Smíchejte 1 vejce a 1/2 banánu.

Rozetřete trochu oleje nad varnou deskou. Nalijte těsto na horkou plotnu. Zakryjte víkem z misky a nechte těsto vařit. Jakmile je omeleta hotová, dejte na talíř, přidejte trochu jogurtu, a ozdobte ji s čerstvým ovocem nebo povidly.

## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**


- Než spotřebič začnete čistit, vypněte ho a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním počkejte dokud spotřebič úplně vychladne.
- Vyčistěte vnější části spotřebiče a desku na pečení vlhkým hadříkem.
- Pokud se připečené zbytky jídla odstraňují těžko, potřete desku na pečení trochou jedlého oleje. Počkejte 5 minut a pak vytřete vlhkým hadříkem a pečlivě vytřete dosucha.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit teflonový povrch.
- Ujistěte se, že do přístroje se nedostane žádná voda ani jiná tekutina.
- Nikdy nečistěte přístroj pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani jiné kapaliny!

## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ - SMĚRNICE 2002/96 / ES**

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl




odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z

tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadů prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití pro jiné účely v souladu se směrnicí.



**TKG PCM 1002 NYC**

	
<b>Deutsch</b>	<b>2</b>
<b>English</b>	<b>6</b>
<b>Français</b>	<b>9</b>
<b>Nederlands</b>	<b>13</b>
<b>Italiano</b>	<b>23</b>
<b>Polski</b>	<b>26</b>
<b>Slovenský</b>	<b>32</b>
<b>Český</b>	