



Russell Hobbs



25490-56

 www.russellhobbs.com

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

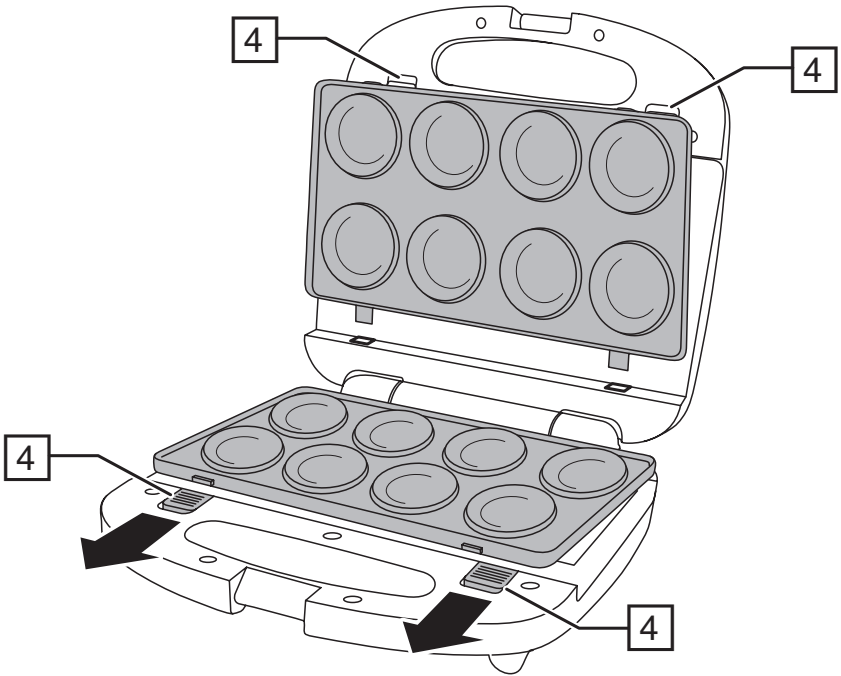
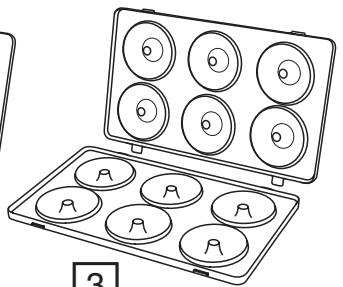
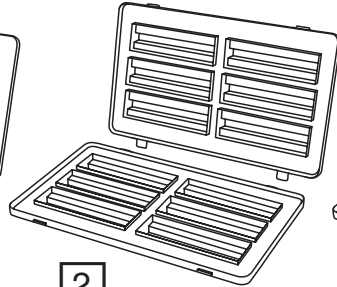
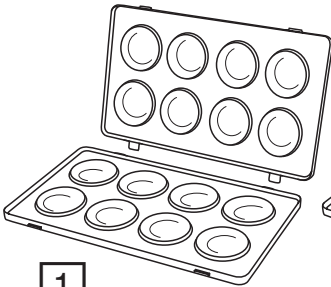
TR

RO

BG

UA

AE





IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

Unplug the appliance and let it cool down before attempting to remove or fit the plates.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Pop cake plates | 3. Mini doughnuts plates |
| 2. Churros plates | 4. Release buttons |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the non-stick surfaces of the plates with a damp cloth.

REMOVING/FITTING THE PLATES

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Remove and fit one plate at a time.
3. Press the release buttons and lift the plate away from the element.
4. Put the tabs into the slots on the hinge side of the appliance.
5. Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.

RECIPES

Donuts

Makes: approx. 18

Preparation time: 5-10 minutes

Cooking time: 2-4 minutes per batch

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| • 170g plain flour | • 120g soft unsalted butter |
| • 110g caster sugar | • 1 large egg at room temperature |
| • 1 ½ tsp baking powder | • 175ml whole milk, room temperature |
| • ½ tsp salt | |

1. Sift the flour, sugar, baking powder and salt into a bowl.
2. Combine the butter, egg and milk. Add to the dry ingredients in the bowl and beat until smooth.
3. Fit the donut plates and pre-heat your treat maker.
4. Lightly grease the hollows in the plates using a brush and add enough donut mixture to fill hollows in the bottom plate. Close the lid and cook for 2-4 minutes.
5. Carefully remove the donuts and allow cooling before decorating.
6. Repeat until all the mixture is used up.

Churros

Makes: approx. 18

Preparation time: 15-20 minutes

Cooking time: 7-9 minutes per batch

These churros are baked rather than deep fried for a healthier option

- 220ml water
 - 120g butter
 - ½ tsp vanilla extract
 - ¼ tsp salt
 - 30g light Muscovado sugar
 - 150g plain flour
 - 3 large eggs
1. Bring the water and butter to the boil. Stir in the vanilla, salt and sugar. Stir in the flour and cook for 1-2 minutes stirring continuously. Remove from the heat and allow the mixture to cool slightly.
 2. Beat in the eggs one at a time until well combined.
 3. Transfer the mixture to a piping bag.
 4. Fit the churros plates and pre-heat your treat maker.
 5. Lightly grease each hollow using a brush and carefully pipe enough mixture into the lower hollow to fill it three quarters full. Close the lid and cook for 7-9 minutes until golden brown.
 6. Carefully remove each churros and roll it in caster sugar and ground cinnamon. Leave to cool slightly on a wire rack.
 7. Repeat until all the mixture is used up.

Chocolate Cake Pops (mini cakes on sticks)

Makes: approx. 18

Preparation time: 5-10 minutes

Cooking time: 3-4 minutes per batch

Cake pops are delicious little bite-sized cakes on sticks that are easy to make and great for birthdays and other party occasions.

- 175g butter
 - 175g golden caster sugar
 - 3 large eggs at room temperature
 - 100g plain flour
 - 50g cocoa powder
 - 1 tsp baking powder
 - 1-2 tsp milk
1. Whisk together the sugar and butter. Add the eggs one at a time until well combined.
 2. Sift the flour, cocoa powder and baking powder. Fold into the sugar and butter mix. Add the milk and combine well.
 3. Fit the pop cake plates and pre-heat your treat maker.
 4. Lightly grease the hollows with a brush and carefully fill the lower hollows until they are half full. Close the lid and cook for 3-4 minutes.
 5. Once cooked, remove the cakes and allow them to cool on a wire rack. Carefully wipe out the moulds with kitchen paper.
 6. Repeat until all the mixture is used up.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the sandwich toaster and let it cool before cleaning and storing away.
 2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
 3. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
- Don't put the sandwich toaster in water or any other liquid.
 - Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
 - Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

At the places where the top and bottom toasting plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the sandwich toaster.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anleitung zusammen mit der Anleitung zu Ihrem 3-in-1 Snack Maker.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Platten abnehmen oder befestigen wollen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Platten für Kuchenlollis | 3. Platten für Minidonuts |
| 2. Platten für Churros | 4. Entriegelungstaste |
-

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Wischen Sie die antihaft-beschichteten Oberflächen der Platten mit einem feuchten Tuch ab.

DIE GRILLPLATTEN ENTFERNEN/EINSETZEN

1. Ziehen Sie den Stecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 2. Entnehmen Sie eine Platte nach der anderen und setzen Sie sie nacheinander wieder ein.
 3. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Platte vom Element ab.
 4. Stecken Sie die Riegel in die Öffnungen, die sich an der aufklappbaren Seite des Geräts befinden.
 5. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.
-

REZEPTE

Donuts

Portionen: ca. 18

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Zubereitungszeit: jeweils 2-4 Minuten

- 170 g Mehl
 - 110 g sehr feiner Zucker
 - 1 ½ TL Backpulver
 - ½ TL Salz
 - 120 g weiche ungesalzene Butter
 - 1 großes Ei auf Raumtemperatur
 - 175 ml Vollmilch, Raumtemperatur
1. Sieben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel.
 2. Vermengen Sie die Butter mit Ei und Milch. Geben Sie alles zu den trockenen Zutaten in die Schüssel und schlagen Sie das Ganze, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
 3. Setzen Sie die Platten für Donuts ein und lassen Sie den Snack Maker vorheizen.
 4. Fetten Sie die Vertiefungen in der Platte mit Butter unter Zuhilfenahme eines Pinsels ein und füllen Sie so viel Donutmasse ein, dass die Vertiefungen in der unteren Platte gefüllt sind. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Donuts 2-4 Minuten backen.
 5. Nehmen Sie die Donuts vorsichtig heraus und lassen Sie sie vor dem Dekorieren erst einmal abkühlen.
 6. Wiederholen Sie diesen Vorgang solange, bis die Masse aufgebraucht ist.

Churros

Portionen: ca. 18

Vorbereitungszeit: 15-20 Minuten

Zubereitungszeit: jeweils 7-9 Minuten



Diese Churros werden als gesündere Alternative eher gebacken als frittiert.

- 220 ml Wasser
 - 120 g Butter
 - ½ TL Vanilleextrakt
 - ¼ TL Salz
 - 30 g heller Rohrzucker (Muscovado)
 - 150 g Mehl
 - 3 große Eier
1. Bringen Sie das Wasser und die Butter zum Kochen. Rühren Sie Vanille, Salz und Zucker unter, anschließend das Mehl und lassen Sie alles 1-2 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Nehmen Sie die Masse vom Herd und lassen Sie sie leicht abkühlen.
 2. Schlagen Sie die Eier eines nach dem anderen unter, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
 3. Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel.
 4. Setzen Sie die Platten für Churros ein und lassen Sie den Snack Maker vorheizen.
 5. Fetten Sie jede Vertiefung leicht mit Butter unter Zuhilfenahme eines Pinsels ein und spritzen Sie vorsichtig so viel Masse in die untere Vertiefung, bis diese dreiviertel voll ist. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Churros 7-9 Minuten goldbraun backen.
 6. Nehmen Sie jeden der Churros vorsichtig heraus und wälzen Sie ihn in sehr feinem Zucker und gemahlenem Zimt. Lassen Sie das Ganze auf einem Gitterrost abkühlen.
 7. Wiederholen Sie diesen Vorgang solange, bis die Masse aufgebraucht ist.

Schoko-Kuchenlollis (kleine Kuchen am Stiel)

Portionen: ca. 18

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Zubereitungszeit: jeweils -4 Minuten

Kuchenlollis sind köstliche, mundgerechte kleine Kuchen am Stiel, die einfach zuzubereiten sind und Geburtstage und andere Feierlichkeiten zu etwas Besonderem machen.

- 175 g Butter
 - 175 g sehr feiner Zucker
 - 3 große Eier auf Raumtemperatur
 - 100 g Mehl
 - 50 g Kakaopulver
 - 1 TL Backpulver
 - 1-2 TL Milch
1. Mixen Sie den Zucker zusammen mit der Butter. Geben Sie ein Ei nach dem anderen hinzu, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
 2. Sieben Sie das Mehl, Kakao- und Backpulver. Heben Sie die Mischung unter die Zucker-Butter-Masse. Geben Sie die Milch hinzu und vermengen Sie das Ganze gut.
 3. Setzen Sie die Platten für Kuchenlollis ein und lassen Sie den Snack Maker vorheizen.
 4. Fetten Sie die Vertiefungen leicht mit Butter unter Zuhilfenahme eines Pinsels ein und füllen Sie die unteren Vertiefungen vorsichtig, bis sie halb voll sind. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Kuchenlollis 3-4 Minuten backen.
 5. Sobald die Kuchen fertig sind, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie auf einem Gitterrost abkühlen. Wischen Sie die Mulden vorsichtig mit Hilfe von Küchenpapier aus.
 6. Wiederholen Sie diesen Vorgang solange, bis die Masse aufgebraucht ist.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie den Sandwichtoaster vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.
2. Wischen Sie die Platten und die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
 - Tauchen Sie den Sandwichtoaster nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
 - Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Veillez lire ces instructions conjointement aux instructions fournies avec votre Appareil à sandwich 3 en 1.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'essayer de retirer ou d'installer les plaques.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Plaques pour cake pops | 3. Plaques pour mini-donuts |
| 2. Plaques pour churros | 4. Boutons de déblocage |
-

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essuyez les surfaces anti-adhérentes des plaques avec un chiffon humide.

DÉMONTAGE/FIXATION DES PLAQUES

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
 2. Retirez et installez une plaque à la fois.
 3. Appuyez sur le bouton de déblocage et soulevez la plaque pour la séparer de l'élément.
 4. Insérez les onglets dans les fentes situées sur la charnière de l'appareil
 5. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.
-

RECETTES

Donuts

Pour préparer environ 18 portions

Temps de préparation : 5-10 minutes

Durée de cuisson : 2-4 minutes par fournée

- 170 g de farine ordinaire
- 110 g de sucre en poudre
- 1 ½ cuillère à café de poudre à lever
- ½ cuillère à café de sel
- 120 g de beurre doux non salé
- 1 gros œuf à température ambiante
- 175 ml de lait entier, à température ambiante

1. Tamisez la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel dans un bol.
2. Mélangez le beurre, l'œuf et le lait. Ajoutez les ingrédients secs dans le bol et battez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Installez les plaques à donuts et préchauffez votre appareil à sandwich.
4. Graissez légèrement les cavités des plaques à l'aide d'une brosse et ajoutez une quantité suffisante de pâte à donut pour remplir les cavités de la plaque inférieure. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 à 4 minutes.
5. Retirez délicatement les donuts et laissez-les refroidir avant de les décorer.
6. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.



Churros

Pour préparer environ 18 portions

Temps de préparation : 15-20 minutes

Durée de cuisson : 7-9 minutes par fournée

Ces churros sont cuits plutôt que frits pour une option plus saine.

- 220 ml d'eau
 - 120 g de beurre
 - ½ cuillère à café d'extrait de vanille
 - ¼ cuillère à café de sel
 - 30 g de sucre Muscovado clair
 - 150 g de farine ordinaire
 - 3 grands œufs
1. Portez l'eau et le beurre à ébullition. Incorporez la vanille, le sel et le sucre. Incorporez la farine et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes en mélangeant continuellement. Retirez du feu et laissez le mélange refroidir légèrement.
 2. Battez les œufs un à la fois jusqu'à obtenir un mélange homogène.
 3. Transférez le mélange dans une poche à douille.
 4. Installez les plaques à churros et préchauffez votre appareil à sandwich.
 5. Graissez légèrement chaque cavité à l'aide d'une brosse et injectez délicatement une quantité suffisante de pâte dans la cavité inférieure pour la remplir aux trois quarts. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 7 à 9 minutes jusqu'à ce que les churros aient pris une couleur brune dorée.
 6. Retirez délicatement chaque churro et roulez-le dans du sucre en poudre et de la cannelle moulue. Laissez refroidir légèrement sur une grille.
 7. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Cake Pops au chocolat (mini-gâteaux sur bâtonnets)

Pour préparer environ 18 portions

Temps de préparation : 5-10 minutes

Durée de cuisson : 3-4 minutes par fournée

Les cake pops sont de délicieux mini-gâteaux sur bâtonnets qui sont faciles à préparer. Une excellente option pour les anniversaires et autres occasions de fête.

- 175 g de beurre
 - 175 g de sucre en poudre blond
 - 3 gros œufs à température ambiante
 - 100 g de farine ordinaire
 - 50 g de poudre de cacao
 - 1 cuillère à café de poudre à lever
 - 1-2 cuillères à café de lait
1. Fouettez ensemble le sucre et le beurre. Ajoutez les œufs un à la fois jusqu'à obtenir un mélange homogène.
 2. Tamisez la farine, la poudre de cacao et la poudre à lever. Incorporez délicatement dans le mélange de sucre et de beurre. Ajoutez le lait et mélangez bien.
 3. Installez les plaques à cake pops et préchauffez votre appareil à sandwich.
 4. Graissez légèrement les cavités à l'aide d'une brosse et remplissez délicatement les cavités inférieures jusqu'à ce qu'elles soient à moitié pleines. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes.
 5. Une fois les gâteaux cuits, retirez-les et laissez-les refroidir sur une grille. Essayez soigneusement les moules avec du papier de cuisine.
 6. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

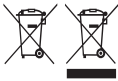
SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil à croque-monsieur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
 2. Essuyez les plaques et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
 3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
- Ne plongez pas l'appareil à croque-monsieur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
 - N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants abrasifs ou rêches
 - N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.

La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.



RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees deze instructies in combinatie met de instructies bij uw 3-in-1 snackmaker werden geleverd.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Koppel het apparaat los en laat het afkoelen voordat u de platen probeert te verwijderen of te plaatsen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1. Cakepops-platen | 3. Minidonutsplaten |
| 2. Churros-platen | 4. Ontgrendelknoppen |
-

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Veeg de antikleefoppervlakken van de platen met een vochtige doek.

PLATEN VERWIJDEREN/PLAATSEN

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen
 2. Verwijder en monteer één plaat tegelijk.
 3. Druk op de ontgrendelingsknop en til de plaat op van het element.
 4. Plaats de uitsteeksels in de gleuven aan de kant van het scharnier van het apparaat.
 5. Druk op de andere kant van de plaat aan de kant van het handvat totdat deze vastklikt.
-

RECEPTEN

Donuts

Voor ongeveer 18

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 2-4 minuten per batch

- 170 g bloem
- 110 g basterdsuiker
- 1 ½ theelepel bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 120 g boter zonder zout
- 1 groot ei op kamertemperatuur
- 175 ml volle melk, op kamertemperatuur

1. Zeef de bloem, zout, bakpoeder en suiker in een kom.
2. Meng de boter, het ei en de melk. Voeg toe aan de droge ingrediënten in de kom en klop tot een gladde massa.
3. Plaats de donutplaten en verwarm uw snackmaker voor.
4. Smeer de uitsparingen in de platen licht in met een borstel en voeg voldoende donutmengsel toe om de uitsparingen in de bodemplaat te vullen. Sluit het deksel en bak gedurende 2-4 minuten.
5. Verwijder de donuts voorzichtig en laat ze afkoelen voordat u ze versiert.
6. Herhaal dit totdat het mengsel op is.

Churros

Voor ongeveer 18

Vorbereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingstijd: 7-9 minuten per batch

Deze churros worden eerder gebakken dan gefrituurd voor een gezondere optie

- 220 ml water
 - 120 g boter
 - ½ tl vanille-extract
 - ¼ theelepel zout
 - 30 g lichte Muscovadosuiker
 - 150 g bloem
 - 3 grote eieren
1. Breng het water en de boter aan de kook. Roer de vanille, zout en suiker erdoor. Roer de bloem erdoor en kook 1-2 minuten. Haal van het vuur en laat het mengsel een beetje afkoelen.
 2. Klop de eieren één voor één tot ze goed gecombineerd zijn.
 3. Breng het mengsel over in een spuitzak.
 4. Plaats de churros-platen en verwarm uw snackmaker voor.
 5. Smeer elke uitsparing lichtjes in met een borstel en spuit zorgvuldig voldoende mengsel in de onderste uitsparing om deze driekwart te vullen. Sluit het deksel en laat ca. 7-9 minuten bakken, totdat ze goudbruin zijn.
 6. Verwijder elke churros voorzichtig en rol deze in basterdsuiker en gemalen kaneel. Laat het een beetje afkoelen op een rooster.
 7. Herhaal dit totdat het mengsel op is.



Chocolade cakepops (minicakes op stokjes)

Voor ongeveer 18

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 3-4 minuten per batch

Cakepops zijn heerlijke kleine hapklare cakes op stokjes die gemakkelijk te maken zijn en zijn ideaal voor verjaardagen en andere feestelijke gelegenheden.

- 175 g boter
 - 175 g gouden basterdsuiker
 - 3 grote eieren op kamertemperatuur
 - 100 g bloem
 - 50 g cacao-poeder
 - 1 eetlepel bakpoeder
 - 1-2 eetlepels melk
1. Klop de suiker en boter door elkaar. Voeg de eieren één voor één tot ze goed gecombineerd zijn.
 2. Zeef de bloem, het cacao-poeder en bakpoeder. Vouw in het suiker- en botermengsel. Voeg de melk toe en meng goed.
 3. Plaats de popcake-platen en verwarm uw snackmaker voor.
 4. Smeer de uitsparingen licht in met een borstel en vul voorzichtig de onderste uitsparingen tot ze half vol zijn. Sluit het deksel en bak gedurende 3-4 minuten.
 5. Verwijder na het bakken de cakes en laat ze afkoelen op een rooster. Veeg de mallen voorzichtig met keukenpapier schoon.
 6. Herhaal dit totdat het mengsel op is.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
 2. Veeg de platen en buitenkant af met een vochtige doek.
 3. Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
 - Geen producten of agressieve oplosmiddelen
 - Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.

Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere queste istruzioni insieme alle istruzioni della piastra per snack 3 in 1.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Disconnettere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di tentare di rimuovere o montare le piastre.

SOLO PER USO DOMESTICO



IMMAGINI

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Piastre per cake pops | 3. Piastre per mini donuts |
| 2. Piastre per churros | 4. Pulsanti di rilascio |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire le superfici antiaderenti delle piastre con un panno umido.

SMONTAGGIO/MONTAGGIO DELLE PIASTRE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Rimuovere e montare una piastra alla volta.
3. Premere il pulsante di rilascio e sollevare la piastra dall'elemento.
4. Inserire le linguette nelle fessure sul lato della cerniera dell'apparecchio.
5. Premere l'altro bordo della piastra sul lato del manico per bloccarlo al suo posto.

RICETTE

Donuts

Quantità: c.ca 18 pezzi

Tempo di preparazione: 5-10 minuti

Tempo di cottura: 2-4 minuti per dose

- | | |
|--|---|
| • 170g di farina semplice | • 120g di burro morbido non salato |
| • 110g di zucchero extra-fine | • 1 uovo grande a temperatura ambiente |
| • 1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere | • 175ml di latte intero, a temperatura ambiente |
| • ½ cucchiaino di sale | |

1. Setacciare farina, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola.
2. Mescolare il burro, l'uovo ed il latte. Aggiungere agli ingredienti secchi nella ciotola e battere fino a rendere il composto liscio.
3. Montare le piastre per donut e preriscaldare la piastra per snack.
4. Imburrare leggermente gli incavi delle piastre utilizzando un pennello e aggiungere abbastanza miscela di donut per riempire gli incavi della piastra inferiore. Chiudere il coperchio e cuocere per 2-4 minuti.
5. Rimuovere delicatamente i donuts e lasciare raffreddare prima di decorare.
6. Ripetere fino a consumare tutta la miscela.

Churros

Quantità: c.ca 18 pezzi

Tempo di preparazione: 15-20 minuti

Tempo di cottura: 7-9 minuti per dose

Questi churros sono cotti su piastra piuttosto che fritti nel grasso bollente per un'opzione più sana

- 220ml di acqua
 - 120g di burro
 - ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
 - ¼ di cucchiaino di sale
 - 30g di zucchero chiaro Muscovado
 - 150g di farina semplice
 - 3 uova grandi
1. Portare acqua e burro ad ebollizione. Mescolare la vaniglia, il sale e lo zucchero. Versare nella farina e cuocere per 1-2 minuti mescolando continuamente. Rimuovere dal fuoco e lasciare che la miscela si raffreddi un po'.
 2. Sbattere le uova una alla volta fino a quando saranno ben combinate.
 3. Trasferire la miscela in un sac à poche.
 4. Montare le piastre per churros e preriscaldare la piastra per snack.
 5. Imburrare leggermente ogni incavo utilizzando un pennello e fare scendere delicatamente la miscela nell'incavo inferiore per riempirlo per tre quarti. Chiudere il coperchio e cuocere per 7-9 minuti fino a quando i churros saranno diventati di colore marrone dorato.
 6. Rimuovere delicatamente ogni churro e passarli in zucchero superfine e cannella in polvere. Lasciare raffreddare leggermente su una griglia.
 7. Ripetere fino a consumare tutta la miscela.

Cake pops al cioccolato (mini dolci su stecchi)

Quantità: c.ca 18 pezzi

Tempo di preparazione: 5-10 minuti

Tempo di cottura: 3-4 minuti per dose

I cake pops sono dei dolcetti deliziosi su stecchi facili da preparare e ideali per compleanni e altre occasioni di festa.

- 175g di burro
 - 175g di zucchero superfine
 - 3 uova grandi a temperatura ambiente
 - 100g di farina semplice
 - 50g di polvere di cacao
 - 1 cucchiaino di lievito in polvere
 - 1-2 cucchiaini di latte
1. Sbattere insieme lo zucchero e il burro. Aggiungere le uova una alla volta fino a quando saranno ben combinate.
 2. Setacciare la farina, il cacao in polvere e il lievito in polvere. Incorporare nella miscela di zucchero e burro. Aggiungere il latte e mescolare bene.
 3. Montare le piastre per cake pops e preriscaldare la piastra per snack.
 4. Imburrare leggermente gli incavi utilizzando un pennello e riempire delicatamente gli incavi inferiori fino a quando sono pieni per metà. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti.
 5. Una volta cotti, rimuovere i dolcetti e lasciarli raffreddare su una griglia. Passare delicatamente della carta da cucina nelle formine.
 6. Ripetere fino a consumare tutta la miscela.

CURA E MANUTENZIONE

1. Disconnettere il tostapane e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e di conservarlo.
 2. Pulire le piastre e le superfici esterne con un panno umido.
 3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet käyttänyt kasviöljyllä.
- Non immergere il tostapane in acqua o altro liquido.
 - Non utilizzare prodotti forti, abrasivi o solventi.
 - Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento della piastra.



RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea estas instrucciones junto con el manual que acompaña al aparato.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de retirar o colocar las placas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Placas para cake pops | 3. Placas para mini roscas |
| 2. Placas para churros | 4. Botón de desbloqueo |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las superficies antiadherentes de las placas con un paño húmedo.

RETIRAR/ENCAJAR LAS PLACAS

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
 2. Retire y coloque las placas una a una.
 3. Pulse el botón de desbloqueo y levante la placa hacia afuera de la resistencia.
 4. Introduzca las lengüetas en las ranuras situadas en la parte central del aparato.
 5. Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.
-

RECETAS

Roscas

Aprox. 18 unidades

Tiempo de preparación: 5-10 minutos

Tiempo de cocción: 2-4 minutos por tanda

- | | |
|------------------------------------|--|
| • 170 g harina | • 120 g mantequilla sin sal en pomada |
| • 110 g azúcar extra fino | • 1 huevo grande a temperatura ambiente |
| • 1 ½ cucharadita levadura química | • 175 ml leche entera a temperatura ambiente |
| • ½ cucharadita sal | |
-
1. Tamice en un bol la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
 2. Bata el huevo con la leche y la mantequilla. Añada esta mezcla al bol de los ingredientes secos y combine hasta obtener una masa suave.
 3. Coloque las placas para roscas y precaliente el aparato.
 4. Pincele con un poco de aceite las cavidades de las placas. Llene de masa cada cavidad de la placa inferior. Cierre la tapa y cocine durante 2-4 minutos.
 5. Saque las roscas con cuidado y espere a que enfríen antes de glasearlas.
 6. Repita hasta utilizar toda la masa.

Churros

Aprox. 18 unidades

Tiempo de preparación: 15-20 minutos

Tiempo de cocción: 7-9 minutos por tanda

Estos churros horneados son una alternativa más sana a los churros fritos

- 220 ml agua
 - 120 g mantequilla
 - ½ cucharadita esencia de vainilla
 - ¼ cucharadita sal
 - 30 g azúcar de caña
 - 150 g harina
 - 3 huevos grandes
1. Lleve a ebullición el agua con la mantequilla. Añada la vainilla, la sal y el azúcar. Incorpore la harina y cocine 1-2 minutos, sin dejar de revolver. Retire del fuego y espere a que la masa se enfríe ligeramente.
 2. Añada los huevos de uno en uno, batiendo hasta incorporarlos bien a la masa.
 3. Pase la masa a una manga pastelera.
 4. Coloque las placas para churros y precaliente el aparato.
 5. Pincele con un poco de aceite las cavidades de las placas. Con la manga pastelera, llene cada cavidad hasta los tres cuartos de su capacidad. Cierre la tapa y cocine 7-9 minutos, hasta que la masa se dore.
 6. Saque los churros uno a uno y páselos por una mezcla de azúcar extra fino y canela. Colóquelos sobre una rejilla para que se enfrien.
 7. Repita hasta utilizar toda la masa.



Cake pops de chocolate (mini bizcochos en palitos)

Aprox. 18 unidades

Tiempo de preparación: 5-10 minutos

Tiempo de cocción: 3-4 minutos por tanda

Cake pops are delicious little bite-sized cakes on sticks that are easy to make and great for birthdays and other party occasions.

- 175 g mantequilla
 - 175 g azúcar extra fino
 - 3 huevos grandes a temperatura ambiente
 - 100 g harina
 - 50 g cacao en polvo
 - 1 cucharadita levadura química
 - 1-2 cucharaditas leche
1. Bata la mantequilla con el azúcar. Añada los huevos de uno en uno, batiendo para incorporarlos bien.
 2. Tamice la harina, el cacao y la levadura. Envuélvalo en la mezcla de azúcar y mantequilla. Añada la leche y mezcle bien.
 3. Coloque las placas para cake pops y precaliente el aparato.
 4. Pincele con un poco de aceite las cavidades de las placas. Vierta masa poco a poco y llene cada cavidad de la placa inferior hasta la mitad. Cierre la tapa y cocine durante 3-4 minutos.
 5. Cuando estén listos, saque los bizcochitos y colóquelos sobre una rejilla para que se enfrien. Limpie las placas con papel de cocina.
 6. Repita hasta utilizar toda la masa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la sandwichera y espere a que se enfríe antes de limpiarla y guardarla.
 2. Limpie las placas y las superficies exteriores con un paño húmedo.
 3. Use una servilleta un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
- No meta la sandwichera en agua ni ningún otro líquido.
 - No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido.
 - No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.

En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Leia estas instruções juntamente com as instruções fornecidas com a máquina de snacks 3 em 1.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça antes de remover ou encaixar as placas.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Placas de cake pop | 3. Placas de mini dónutes |
| 2. Placas de churros | 4. Botões de libertação |



ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as superfícies antiaderentes das placas com um pano húmido.

RETIRAR/ENCAIXAR AS PLACAS

1. Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.
2. Prima o botão de libertação e levante a placa para fora da resistência.
3. Introduza as patilhas nas ranhuras do lado da dobradiça do aparelho.
4. Prima a outra extremidade da placa na direcção do lado da asa para a encaixar.

RECEITAS

Dónutes

Produz: 18 aprox.

Tempo de preparação: 5–10 minutos

Tempo de cozedura: 2–4 minutos por porção

- 170 g de farinha simples
 - 120 g de manteiga sem sal macia
 - 110 g de açúcar extrafino
 - 1 ovo grande, à temperatura ambiente
 - 1 ½ colher de chá de fermento em pó
 - 175 ml de leite gordo, à temperatura ambiente
 - ½ colher de chá de sal
1. Peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal para uma tigela.
 2. Combine a manteiga, o ovo e o leite. Adicione aos ingredientes secos à tigela e bata até obter uma consistência macia.
 3. Encaixe as placas de dónutes e preaqueça a sua máquina de snacks.
 4. Unte ligeiramente os entalhes das placas com um pincel e adicione preparado de dónutes suficiente para encher os entalhes na placa inferior. Feche a tampa e deixe cozinhar durante 2–4 minutos.
 5. Remova com cuidado os dónutes e aguarde que arrefeçam antes de decorar.
 6. Repita até usar todo o preparado.

Churros

Produz: 18 aprox.

Tempo de preparação: 15–20 minutos

Tempo de cozedura: 7–9 minutos por porção

Estes churros são cozidos em vez de fritos para serem uma opção mais saudável

- 220 ml de água
 - 120 g de manteiga
 - ½ colher de chá de extrato de baunilha
 - ¼ colher de chá de sal
 - 30 g de açúcar mascavado suave
 - 150 g de farinha simples
 - 3 ovos grandes
1. Junte a água e a manteiga e deixe levantar fervura. Adicione a baunilha, o sal e o açúcar. Junte a farinha e cozinhe durante mais 1–2 minutos, mexendo continuamente. Retire do lume e aguarde que o preparado arrefeça ligeiramente.
 2. Bata os ovos, um de cada vez, até ficarem bem combinados.
 3. Transfira o preparado para um saco de pasteleiro.
 4. Encaixe as placas de churros e preaqueça a sua máquina de snacks.
 5. Unte ligeiramente cada entalhe com um pincel e, com cuidado, use o saco de pasteleiro para colocar preparado suficiente para encher três quartos dos entalhes da placa inferior. Feche a tampa e cozinhe por 7–9 minutos até obter uma cor dourada escura.
 6. Remova cuidadosamente cada churro e envolva-o em açúcar extrafino e canela em pó. Deixe arrefecer ligeiramente sobre uma grelha.
 7. Repita até usar todo o preparado.

Cake pops de chocolate (bolinhos em espetos)

Produz: 18 aprox.

Tempo de preparação: 5–10 minutos

Tempo de cozedura: 3–4 minutos por porção

Os cake pops são deliciosos bolinhos em espetos que são fáceis de fazer e perfeitos para aniversários e outras festas.

- 175 g de manteiga
 - 175 g de açúcar extrafino
 - 3 ovos grandes, à temperatura ambiente
 - 100 g de farinha simples
 - 50 g de cacau em pó
 - 1 colher de chá de fermento em pó
 - 1–2 colheres de chá de leite
1. Bata o açúcar e a manteiga. Adicione os ovos, um de cada vez, até ficarem bem combinados.
 2. Peneire a farinha, o cacau em pó e o fermento em pó. Envolva cuidadosamente no preparado de açúcar e manteiga. Junte o leite e combine bem.
 3. Encaixe as placas de cake pop e preaqueça a sua máquina de snacks.
 4. Unte ligeiramente os entalhes com um pincel e encha, com cuidado, os entalhes da placa inferior até metade. Feche a tampa e deixe cozinhar durante 3–4 minutos.
 5. Quando estiverem cozinhados, remova os bolinhos e aguarde que arrefeçam sobre uma grelha. Limpe cuidadosamente as placas com papel de cozinha.
 6. Repita até usar todo o preparado.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue a tostadeira e deixe-a arrefecer antes de a limpar e guardar.
 2. Limpe as placas e as superfícies exteriores com um pano húmido.
 3. Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- Não mergulhe a tostadeira em água ou qualquer outro líquido.
 - Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos, nem solventes.
 - Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.

Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs disse anvisninger sammen med brugsanvisningen, der fulgte med 3-i-1 Multijernet.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Inden du forsøger at aftage pladerne, skal du tage apparatets stik ud af stikkontakten og lade det køle af.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1. Popcake-plader | 3. Mini doughnut-plader |
| 2. Churros-plader | 4. Udløserknapper |

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør pladernes non-stick overflader af med en fugtig klud.

PÅSÆTTE/AFTAGE PLADERNE

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Aftag/påsæt én plade ad gangen.
3. Tryk på frigørelsesknappen og løft pladen op fra varmelegemet.
4. Sæt tapperne ind i åbningerne på apparatets hængselside.
5. Sæt pladens anden kant ind i siden med håndtaget for at låse den på plads.

OPSKRIFTER

Doughnuts

Ca. 18 port.

Forberedelse: 5-10 minutter

Tilberedning: 2-4 minutter pr. portion

- 170 g hvedemel
 - 110 g ekstra fint malet sukker
 - 1 ½ tsk. bagepulver
 - ½ tsk. salt
 - 120 g blødt usaltet smør
 - 1 stort æg, rumtemperatur
 - 175 ml sødmælk, rumtemperatur
1. Sigt mel, sukker, bagepulver og salt i en skål.
 2. Rør smør, æg og mælk sammen. Hæld de tørre ingredienser i skålen, og pisk indtil dejen er fri for klumper.
 3. Montér doughnut-pladerne, og forvarm multijernet.
 4. Brug en pensel og smør fordybningerne i pladerne med en smule olie eller smør. Hæld doughnutdej i fordybningerne i den nederste plade, så fordybningerne er fyldte. Luk låget, og tilbered i 2-4 minutter.
 5. Tag forsigtigt doughnutene af, og lad dem køle af, inden du pynter dem.
 6. Gentag, indtil der ikke er mere dej tilbage.

Churros

Ca. 18 port.

Forberedelse: 15-20 minutter

Tilberedning: 7-9 minutter pr. portion

Disse churros er et sundere alternativ, da de er bagte i stedet for at dybstegte.

- 220 ml vand
 - 120 g smør
 - ½ tsk. vaniljeekstrakt
 - ¼ tsk. salt
 - 30 g lyst Muscovado-sukker
 - 150 g hvedemel
 - 3 store æg
1. Bring vand og smør i kog. Rør vaniljeekstrakt, salt og sukker i. Rør melet i, og kog videre i 1-2 minutter under konstant omrøring. Tag gryden af varmen, og lad dejen køle lidt af.
 2. Pisk æggene i et ad gangen, og rør til dejen er jævn.
 3. Hæld dejen i en sprøjtepose.
 4. Montér churros-pladerne, og forvarm multijernet.
 5. Brug en pensel og smør hver fordybning med en smule olie eller smør. Sprøjt doughnutdej i hver fordybning i den nederste plade, så hver fordybning er trekvart fyldt. Luk låget, og tilbered i 7-9 minutter, indtil dine churros er gyldenbrune.
 6. Tag forsigtigt hver churro af, og rul dem enkeltvist i ekstra fint malet sukker og kanel. Lad dine churros køle en smule af på en rist.
 7. Gentag, indtil der ikke er mere dej tilbage.

Chokoladekage-pops (små kager på pind)

Ca. 18 port.

Forberedelse: 5-10 minutter

Tilberedning: 3-4 minutter pr. portion

Cake pops are delicious little bite-sized cakes on sticks that are easy to make and great for birthdays and other party occasions.

- 175 g smør
 - 175 g ekstra fint malet sukker
 - 3 store æg, rumtemperatur
 - 100 g hvedemel
 - 50g kakao
 - 1 tsk. bagepulver
 - 1-2 spsk. mælk
1. Pisk sukker og smør sammen. Tilsæt æggene et ad gangen, og rør til dejen er jævn.
 2. Sigt de tørre ingredienser; mel, kakaopulver og bagepulver sammen. Vend de tørre ingredienser i smør-/æggeblandingen. Tilsæt mælk, og rør godt sammen.
 3. Montér popcake-pladerne, og forvarm multijernet.
 4. Brug en pensel og smør fordybningerne i pladerne med en smule olie eller smør. Fyld forsigtigt dej i den nederste plade, så hver fordybning halvt fyldt. Luk låget, og tilbered i 3-4 minutter.
 5. Tag kagerne af, når de er færdigtilberedt og lad dem køle af på en rist. Tør formene af med køkkenpapir. Pas på, hvis de er varme.
 6. Gentag, indtil der ikke er mere dej tilbage.



PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag toastjernets stik ud af stikkontakten og lad den køle af inden den rengøres og stilles væk.
 2. Tør pladerne og de udvendige overflader af med en fugtig klud.
 3. Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
- Læg ikke toastjernet i vand eller nogen andre væsker.
 - Undlad at anvende skræppe eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet
 - Undlad at anvende skurepulver, ståuld eller skuresvampe med sæbe.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.
-

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Läs dessa instruktioner tillsammans med de instruktioner som medföljer din 3-in-1 Snack Maker.

 Apparatens utsida blir varm.

Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna innan du tar av eller sätter i plattorna.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Pop cake-plattor | 3. Mini donuts-plattor |
| 2. Churros-plattor | 4. Frigöringsknappar |
-

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av plattornas non-stickytor med en fuktig trasa.



TA AV/SÄTTA PÅ PLATTORNA

1. Dra ur sladden till apparaten och låt den svalna.
 2. Ta av en platta åt gången.
 3. Tryck på frigöringsknappen och lyft av plattan från elementet.
 4. För in tapparna i spåren vid gångjärnssidan.
 5. Lås plattan på plats genom att trycka plattans andra kant mot handtagssidan.
-

RECEPT

Donuts

18 st.

Förberedelsestid: 5-10 minuter

Tillagningstid: 2-4 minuter per sats

- 170 g vetemjöl
- 120 g mjukt osaltat smör
- 110 g finkornigt strösocker
- 1 stort ägg, rumstempererat
- 1 ½ tsk bakpulver
- 175 ml standardmjölk, rumstempererad
- ½ tsk salt

1. Sikta mjöl, socker, bakpulver och salt i en bunke.
2. Rör ihop smör, ägg och mjölk. Tillsätt de torra ingredienserna och vispa till en jämn smet.
3. Sätt i donutsplattorna och värm din snack maker.
4. Smörj skåror i plattorna lätt med hjälp av en pensel och håll på tillräckligt med donutsmet så att det fyller skåror i bottenplattan. Stäng locket och grädda i 2-4 minuter.
5. Ta försiktigt ut dina donuts och låt dem svalna innan du dekorerar dem.
6. Upprepa tills du använt all smet.

Churros

18 st.

Förberedelsetid: 15-20 minuter

Tillagningstid: 7-9 minuter per sats

Dessa churros gräddas snarare än friteras, för ett hälsosammare alternativ.

- 220 ml vatten
 - 120 g smör
 - ½ tsk vaniljsocker
 - ¼ tsk salt
 - 30 g lätt Muscovadosocker
 - 150 g vetemjöl
 - 3 stora ägg
1. Koka upp vatten och smör. Rör i vaniljsocker, salt och socker. Rör ned mjölet och koka i 1-2 minuter under omrörning. Ta bort från värmen och låt smeten svalna lite grann.
 2. Vispa i äggen ett i taget och blanda till en jämn smet.
 3. Häll smeten i en sprits.
 4. Sätt i churros-plattorna och värm din snack maker.
 5. Smörj varje skåra med en pensel och håll försiktigt i tillräckligt med smet i de nedre skårorerna så att de fylls till tre fjärdedelar. Stäng locket och grädda i 7-9 minuter, tills dina churros är gyllenbruna.
 6. Ta försiktigt ut dina churros en i taget och rulla dem i finkornigt strösocker och kanel. Låt dem svalna på ett galler.
 7. Upprepa tills du använt all smet.

Chocolate Cake Pops (minibakelser på pinne)

18 st.

Förberedelsetid: 5-10 minuter

Tillagningstid: 3-4 minuter per sats

Cake pops är goda små bakelser på en pinne. De är lätta att göra och roliga på födelsedagar och andra festliga tillfällen.

- 175 g smör
 - 175 g finkornigt strösocker
 - 3 stora ägg, rumstempererade
 - 100 g vetemjöl
 - 50 g kakao
 - 1 tsk bakpulver
 - 1-2 tsk mjölk
1. Blanda samman socker och smör. Tillsätt äggen ett i taget och blanda till en smet.
 2. Sikta mjöl, kakao och bakpulver. Rör ned i socker- och smörsmeten. Tillsätt mjölken och blanda till en jämn smet.
 3. Sätt i pop cake-plattorna och värm din snack maker.
 4. Smörj skårorerna lätt med hjälp av en pensel och fyll försiktigt de nedre skårorerna tills de är halvfulla. Stäng locket och grädda i 3-4 minuter.
 5. När bakelserna är färdiga tar man ut dem och låter dem svalna på ett galler. Torka försiktigt rent formarna med hushållspapper.
 6. Upprepa tills du använt all smet.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden ur eluttaget och låt rosten svalna innan den rengörs och förvaras.
 2. Torka av plattorna och de utvändiga ytorna med en fuktig trasa.
 3. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
- Lägg inte smörgåsgrillen i vatten eller någon annan vätska.
 - Använd inga koncentrerade eller slipverkande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
 - Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/opsamlingsstation.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Les denne bruksanvisningen sammen med bruksanvisningen som fulgte med 3-i-1-snack-jernet.

 **Apparatets overflater vil bli varme.**

Trekk ut støpselet på apparatet og la det avkjøles før du prøver å ta ut eller setter på plass platene.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Pop cake-plater | 3. Mini-donuts-plater |
| 2. Churros-plater | 4. Utløserknapper |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av de klebefrie overflatene på platene med en fuktig klut.

SLIK FJERNER/FESTER DU PLATENE

1. Koble fra apparatet og la det bli kaldt.
2. Fjern og monter én plate om gangen.
3. Trykk på utløserknappen og løft platen bort fra elementet.
4. Sett tappene inn i sporene på hengselsiden av apparatet.
5. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.

OPPSKRIFTER

Donuts

Porsjoner: ca 18

Tilberedningstid: 5-10 minutter

Steketid: 2-4 minutter per omgang

- 170 g vanlig mel
 - 110 ekstra finkornet sukker
 - 1 ½ ts bakepulver
 - ½ t salt
 - 120 g mykt usaltet smør
 - 1 stort egg med romtemperatur
 - 175 ml helmelk, romtemperatur
1. Sikt mel, sukker, bakepulver og salt i en bolle.
 2. Tilsett smør, egg og melk. Bland sammen med de tørre ingrediensene i bollen og rør til røren er glatt.
 3. Sett på plass donut-platene og forvarm snack-jernet.
 4. Smør fett på fordypningene på platene med en kost, og tilsett nok donutrøre til å fylle fordypningene i bunnplaten. Lukk lokket og stek i 2-4 minutter.
 5. Ta donutsene forsiktig ut og la dem stå til avkjøling før de dekoreres.
 6. Gjenta til hele røren er brukt opp.

Churros

Porsjoner: ca 18

Tilberedningstid: 15-20 minutter

Steketid: 7-9 minutter per omgang

Disse churros-stengene bakes fremfor å frityrsteges, for å være sunnere

- 220 ml vann
- 120 smør
- ½ ts vaniljeekstrakt
- ¼ ts salt
- 30 g lyst uraffinert sukker (muscovadosukker)
- 150 g vanlig mel
- 3 store egg

1. Kok opp vann og smør. Rør i vanilje, salt og sukker. Rør i mel og stek i 1-2 minutter mens du rører kontinuerlig. Ta av varmen og la røren avkjøle seg langsomt.
2. Visp i eggene, ett for ett til de er godt blandet.
3. Ha røren i en sprøytepose (kakesprøyte).
4. Sett på plass churros-platene og forvarm snack-jernet.
5. Smør hver fordypning med en kost og press ut nok røre i de laveste fordypningen for å fylle dem tre fjerdedels fulle. Lukk lokket og stek i 7-9 minutter til de er gyllenbrune.
6. Ta forsiktig ut hver churros og rull dem i ekstra fintkornet sukker og malt kanel. La stå til avkjøling på en rist.
7. Gjenta til hele røren er brukt opp.



Cake-pops av sjokolade (mini-skjokoladekuler på pinne)

Porsjoner: ca 18

Tilberedningstid: 5-10 minutter

Steketid: 3-4 minutter per omgang

Cake-pops er nydelige små munnfullstore kaker på pinne som er enkle å lage og flotte til bursdager og andre festlige anledninger.

- 175 g smør
- 175 g gyllent ekstra fintkornet sukker
- 3 store egg med romtemperatur
- 100 g vanlig mel
- 50 g kakaopulver
- 1 ts bakepulver
- 1-2 ts melk

1. Visp sammen sukker og smør. Tilsett eggene ett etter ett til de er godt blandet.
2. Sikt i mel, kakaopulver og bakepulver. Vend forsiktig i sukker og smør-blanding. Tilsett melk og bland godt.
3. Sett på plass Pop-cake-platene og forvarm snack-jernet.
4. Smør fett på fordypningene med en kost og fyll forsiktig de nedre fordypningene til de er halvfulle. Lukk lokket og stek i 3-4 minutter.
5. Når de er stekt, tar du bort kakene og lar dem avkjøles på en rist. Tørk forsiktig av formene med kjøkkenpapir.
6. Gjenta til hele røren er brukt opp.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra toastjernet, og la det kjøles ned før du rengjør og lagrer det.
 2. Tørk av platene og de utvendige overflatene med en fuktig klut.
 3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
- Ikke legg toastjernet i vann eller andre væsker.
 - Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.
 - Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

RESIRKULERING




For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Lue nämä ohjeet niiden ohjeiden lisäksi, jotka tulevat 3-in-1 Välipalalaitteen mukana.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen levyjen irrottamista tai kiinnittämistä.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1. Tikkarikakkulevyt | 3. Minidonitsilevyt |
| 2. Churrolevyt | 4. Vapautusnappi |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi levyjen tarttumattomat pinnat kostealla liinalla.

LEVYJEN IRROTTAMINEN/KIINNITTÄMINEN

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Irrota ja kiinnitä yksi levy kerrallaan.
3. Paina vapautusnappia ja nosta levy pois elementistä.
4. Aseta ulokkeet laitteen saranapuolen koloihin.
5. Paina levyä toista reunaa kahvan puolelle lukitaksesi sen paikoilleen.

RESEPTIT

Donitsit

Määrä: noin 18

Valmisteluaika: 5–10 minuuttia

Valmistusaika: 2–4 minuuttia per erä

- 170 g vehnä jauhoja
- 110 g hienosokeria
- 1½ tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 120 g pehmeää suolatonta voita
- 1 iso muna huoneenlämpöisenä
- 175 ml täysmaitoa huoneenlämpöisenä

1. Siivilöi jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola kulhoon.
2. Yhdistä voi, muna ja maito. Lisää kuivat ainekset kulhoon ja vatkaa tasaiseksi.
3. Kiinnitä donitsilevyt ja esilämmitä välipalalaitte.
4. Voitele levyjen syvennykset kevyesti sutia käyttämällä ja lisää donitsiseosta riittävästi niin, että se täyttää pohjaleivyn syvennykset. Sulje kansi ja valmista 2–4 minuuttia.
5. Ota donitsit varovasti laitteesta ja anna niiden jäähtyä ennen koristelua.
6. Toista, kunnes kaikki seos on käytetty.



Churrot

Määrä: noin 18

Valmistelu-aika: 15–20 minuuttia

Valmistusaika: 7-9 minuuttia per erä

Näitä churroja ei ole friteerattu vaan paistettu terveellisemmän vaihtoehdon takia.

- 220 ml vettä
 - 120 g voita
 - ½ tl vaniljauutetta
 - ¼ tl suolaa
 - 30 g vaaleaa Muscovadosokeria
 - 150 g vehnäjauhoja
 - 3 isoa munaa
1. Kiehauta vesi ja voi. Sekoita joukkoon vanilja, suola ja sokeri. Sekoita joukkoon vehnäjauhot ja keitä vielä 1–2 minuuttia jatkuvasti sekoittaen. Poista lämmöltä ja anna seoksen jäähtyä hieman.
 2. Vatkaa joukkoon munat yksi kerrallaan, kunnes seos on tasaista.
 3. Laita seos pursottimeen.
 4. Kiinnitä churrolevyt ja esilämmitä välipalalaite.
 5. Voitele jokainen syvennys kevyesti sutia käyttämällä ja pursota huolellisesti riittävä määrä seosta alasyvennyksiin niin, että kolme neljäsosaa on täynnä. Sulje kansi ja valmista noin 7–9 minuuttia kullanuskeiksi.
 6. Poista kaikki churrot varovasti ja pyöritä hienosokerin ja jauhetun kanelin seoksessa. Jätä hetkeksi jäähtymään ritilän päälle.
 7. Toista, kunnes kaikki seos on käytetty.

Suklaakakkutikkarit (minikakut tikkujen päissä)

Määrä: noin 18

Valmistelu-aika: 5–10 minuuttia

Valmistusaika: 3–4 minuuttia per erä

Kakkutikkarit ovat herkullisia pienen palan kokoisia kakkuja tikuissa, jotka on helppo valmistaa. Ne sopivat erinomaisesti syntymäpäiville ja muihin juhliin.

- 175 g voita
 - 175 g hienosokeria
 - 3 isoa munaa huoneenlämpöisinä
 - 100 g vehnäjauhoja
 - 50 g kaakaojauhoa
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 1–2 tl maitoa
1. Vatkaa yhteen sokeri ja voi. Lisää joukkoon munat yksi kerrallaan, kunnes seos on tasaista.
 2. Siivilöi jauhot, kaakaojauho ja leivinjauhe. Kääntele sokeri- ja voiseokseen. Lisää maito ja sekoita hyvin.
 3. Kiinnitä tikkarikakkulevyt ja esilämmitä välipalalaite.
 4. Voitele syvennykset kevyesti sutia käyttämällä ja täytä alasyvennykset huolellisesti, kunnes ne ovat puoliksi täynnä. Sulje kansi ja valmista 3–4 minuuttia.
 5. Poista valmiit kakut ja anna niiden jäähtyä ritilän päällä. Pyyhi vuoat huolellisesti talouspaperilla.
 6. Toista, kunnes kaikki seos on käytetty.

HOITO JA HUOLTO

1. Koble fra toastjernet, og la det kjøles ned før du rengjør og lagrer det.
 2. Tørk av platene og de utvendige overflatene med en fuktig klut.
 3. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
- Ikke legg toastjernet i vann eller andre væsker.
 - Älä käytä karkeita tai hankaavia aineita tai liuottimia
 - Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.



Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прочтите эти инструкции вместе с инструкциями к прибору 3 в 1 для приготовления закусок.

 Поверхности прибора нагреваются.

Выньте штепсель из розетки. Дайте прибору остыть, прежде чем снимать или устанавливать пластины.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Пластины для кейк-попсов | 3. Пластины для мини-пончиков |
| 2. Пластины для чуррос | 4. Кнопки фиксатора |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протрите антипригарные поверхности пластин влажной тканью.

СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Выньте штепсель из розетки, дайте устройству остыть.
2. Снимайте и устанавливайте по одной пластине за раз.
3. Нажмите кнопку фиксатора и снимите пластину в сторону от элемента.
4. Вставьте вкладки в разъемы на поворачивающейся стороне прибора.
5. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.

РЕЦЕПТЫ

Пончики

(около 18 штук)

Время подготовки: 5-10 минут

Время приготовления: 2-4 минуты на партию

- | | |
|---------------------------------|--|
| • 170 г просеянной муки | • 120 г мягкого несоленого сливочного масла |
| • 110 г мелкозернистого сахара | • 1 крупное яйцо комнатной температуры |
| • 1 ½ чайной ложки разрыхлителя | • 175 мл цельного молока комнатной температуры |
| • ½ чайной ложки соли | |

1. Просейте в миску муку, сахар, разрыхлитель и соль.
2. Смешайте сливочное масло, яйцо и молоко. Добавьте к сухим ингредиентам в миске и взбейте до однородного состояния.
3. Установите пластины для пончиков и предварительно разогрейте прибор для приготовления закусок.
4. Кисточкой слегка смажьте выемки в пластинах маслом. Заполните выемки в нижней пластине смесью для пончиков. Закройте крышку и готовьте в течение 2-4 минут.
5. Аккуратно выньте пончики. Прежде чем украшать, дайте им остыть.
6. Повторяйте, пока не кончится смесь.

Чуррос

(около 18 штук)

Время подготовки: 15-20 минут

Время приготовления: 7-9 минуты на партию

Мы предлагаем более полезный способ приготовления чуррос: выпекать, а не жарить во фритюре.

- 220 мл воды
 - 120 г сливочного масла
 - ½ чайной ложки ванильного экстракта
 - ¼ чайной ложки соли
 - 30 г светлого неочищенного тростникового сахара
 - 150 г просеянной муки
 - 3 крупных яйца
1. Налейте в миску воду, добавьте масло. Добавьте ванильный экстракт, соль, сахар и перемешайте. Добавьте муку, перемешайте и готовьте в течение 1-2 минут, постоянно помешивая. Снимите с огня, дайте смеси слегка остыть.
 2. По одному разбейте в миску яйца, после каждого тщательно перемешайте.
 3. Перелейте смесь в кондитерский мешок.
 4. Установите пластины для чуррос и предварительно разогрейте прибор для приготовления закусок.
 5. Кисточкой слегка смажьте каждую выемку маслом. Аккуратно заполните смесью выемку в нижней пластине на три четверти. Закройте крышку и готовьте в течение 7-9 минут до золотисто-коричневого цвета.
 6. Аккуратно выньте чуррос и обваляйте их в мелкозернистом сахаре и молотой корице. Оставьте слегка остыть на решетке.
 7. Повторяйте, пока не кончится смесь.

Шоколадные кейк-попсы (мини-пирожные на палочке)

(около 18 штук)

Время подготовки: 5-10 минут

Время приготовления: 3-4 минуты на партию

Кейк-попсы — это миниатюрное и простое в приготовлении лакомство, которое отлично подойдет для дней рождения и других праздников.

- 175 г сливочного масла
 - 175 г мелкозернистого золотистого сахара
 - 3 крупных яйца комнатной температуры
 - 100 г просеянной муки
 - 50 г какао-порошка
 - 1 чайная ложка разрыхлителя
 - 1-2 чайных ложки молока
1. Взбейте сливочное масло с сахаром. По одному добавьте яйца, после каждого тщательно перемешайте.
 2. Просейте муку, какао-порошок и разрыхлитель. Вмешайте их в смесь сливочного масла с сахаром. Добавьте молоко и тщательно перемешайте.
 3. Установите пластины для кейк-попсов и предварительно разогрейте прибор для приготовления закусок.
 4. Кисточкой слегка смажьте выемки в пластинах маслом. Аккуратно заполните выемки в нижней пластине наполовину. Закройте крышку и готовьте в течение 3-4 минут.
 5. После выпекания достаньте пирожные и остудите их на решетке. Аккуратно протрите формочки бумажными полотенцами.
 6. Повторяйте, пока не кончится смесь.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем как очистить бутербродницу и убрать ее на место, извлеките вилку прибора из розетки и дайте ему остыть.
 2. Вытрите пластины и наружные поверхности влажной тканью.
 3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
- Не погружайте бутербродницу в воду или любую другую жидкость.
 - Не используйте жесткие или абразивные вещества, или растворители.
 - Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА




Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Přečtěte si tyto pokyny společně s pokyny dodanými pro sendvičovač 3-in-1 Snack Maker.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Předtím, než se pokusíte vyjmout či nasadit plotny, přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Plotny na cake pops (koláčky na špejli) | 3. Plotny na minikoblížky |
| 2. Plotny na churros | 4. Tlačítka pro uvolnění |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Antiadhezní povrch plotýnek otřete vlhkým hadříkem.

SNÍMÁNÍ/NASAZOVÁNÍ PLOTEN

1. Přístroj odpojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Plotýnky snímejte a nasazujte každou zvlášť.
3. Stiskněte tlačítko pro uvolnění a plotnu z topného tělesa sejměte.
4. Jazýčky nasadte do otvorů umístěných na kloubové straně zařízení.
5. Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.

RECEPTY

Koblížky

Počet porcí: přibližně 18

Čas přípravy: 5-10 minut

Čas pečení: 2-4 minuty jedna dávka

- 170 g hladké mouky
- 110 g cukru krupice
- 1 ½ čajové lžičky prášku do pečiva
- ½ čajové lžičky soli
- 120 g jemného nesoleného másla
- 1 velké vejce pokojové teploty
- 175 ml plnotučného mléka pokojové teploty

1. Do mísy prosejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl.
2. Smíchejte máslo, vejce a mléko. Tuto směs přimíchejte k suchým ingrediencím v míse a vyšlehejte do jemna.
3. Nasadte plotny na koblížky a sendvičovač rozehejte.
4. Prohlubně v plotnách jemně potřete olejem pomocí mašlovačky a nalijte dostatečné množství těsta na koblížky, aby se prohlubně ve spodní plotně zaplnily. Zavřete víko a pečte 2-4 minuty.
5. Opatrně koblížky vyjměte a nechte před nazdobením vychladnout.
6. Postup opakujte, dokud nespoteřebujete všechno těsto.



Churros

Počet porcí: přibližně 18

Čas přípravy: 15-20 minut

Čas pečení: 7-9 minuty jedna dávka

Tyto churros se spíše pečou než-li smaží ponořené v oleji. To proto, aby byly zdravější.

- 220 ml vody
 - 120 g másla
 - ½ čajové lžičky vanilkového extraktu
 - ¼ čajové lžičky soli
 - 30 g světlého cukru muscovado
 - 150 g hladké mouky
 - 3 velká vejce
1. Vodu s máslem přiveďte k varu. Vmíchejte vanilku, sůl a cukr. Vmíchejte mouku a za stálého míchání vařte 1-2 minuty. Odstavte ze sporáku a nechte směs trochu zchladnout.
 2. Do směsy rozklepněte vejce (po jednom) a dobře promíchejte.
 3. Těsto nalijte do sáčku na zdobení.
 4. Nasadte plotny na churros a sendvičovač rozehejte.
 5. Prohlubně v plotnách jemně potřete olejem pomocí mašlovačky a opatrně vymáčkněte dostatečné množství těsta do spodní prohlubně, aby byla ze dvou třetin plná. Zavřete víko a pečte 7-9 minut, dokud churros nebudou dohněda.
 6. Jednotlivé churros opatrně vyjměte a oválejte je v cukru krupice a mleté skořici. Na mřížce nechte trochu zchladnout.
 7. Postup opakujte, dokud nespoteřebujete všechno těsto.

Čokoládové cake pops (minikoláčky na špejli)

Počet porcí: přibližně 18

Čas přípravy: 5-10 minut

Čas pečení: 3-4 minuty jedna dávka

Cake pops jsou delikatesní sladké jednohubky na špejli, které je jednoduché vyrobit a které se skvěle hodí na narozeniny i jiné oslavy.

- 175 g másla
 - 175 g extra jemného cukru
 - 3 velká vejce pokojové teploty
 - 100 g hladké mouky
 - 50 g kakaového prášku
 - 1 čajová lžička prášku do pečiva
 - 1-2 čajové lžičky mléka
1. Vyšlehejte cukr s máslem. Přidejte vejce (po jednom) a dobře promíchejte.
 2. Prosejte mouku, kakaový prášek a prášek do pečiva. Potom jemně vmíchejte do směsi cukru a másla. Přidejte mléko a dobře promíchejte.
 3. Nasadte plotny na cake pops a sendvičovač rozehejte.
 4. Prohlubně v plotnách jemně potřete olejem pomocí mašlovačky a opatrně vymáčkněte trochu těsta do spodních prohlubní, aby byly z poloviny plné. Zavřete víko a pečte 3-4 minuty.
 5. Po upečení koláčky vyjměte a nechte je na mřížce vychladnout. Formy opatrně vytřete papírovou utěrkou.
 6. Postup opakujte, dokud nespoteřebujete všechno těsto.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Sendvičovač-topinkovač vypojte ze sítě a před čištěním a uložením jej nechte vychladnout.
 2. Plotýnky a vnější povrchy otřete vlhkým hadříkem.
 3. Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
- Sendvičovač-topinkovač neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
 - Vnitřní část jednotky s noži vyčistěte pomocí párátko.
 - Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

At the places where the top and bottom toasting plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the sandwich toaster.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Prečítajte si tieto pokyny spolu s pokynmi, ktoré sú priložené k vášmu 3-in-1 Snack Maker (3-v-1 prístroj na pochúťky)

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Predtým, ako sa pokúsíte odobrať alebo založiť platne prístroj vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Platne na pop koláčiky (koláčiky na paličke) | 3. Platne na mini šišky |
| 2. Platne na churros (španielske podlhovasté pečivo na spôsob šišiek) | 4. Tlačidlá na uvoľnenie |
-

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nepriľnavé povrchy platní utrite vlhkou utierkou.

VYBERANIE/ZAKLADANIE PLATNÍ

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
 2. Platne odoberajte a zakladajte jednotlivo.
 3. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie a platňu nadvihnite z ohrievacieho telesa.
 4. Ušká vložte do otvorov na strane prístroja s pántmi.
 5. Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.
-

PRZEPISY KULINARNE

Šišky

Porcií: približne 18

Čas prípravy: 5-10 minút

Čas pečenia: 2-4 minúty jedna várka

- 170 g obyčajná múka
- 110 g jemný kryštálový cukor
- 1 ½ ČL prášok do pečiva
- ½ ČL soľ
- 120 g mäkké nesolené maslo
- 1 veľké vajce izbovej teploty
- 175 ml plnotučné mlieko, izbovej teploty

1. Múku, cukor a prášok do pečiva preosejte do misy.
2. Vymiešajte spolu maslo, vajce a mlieko. Pridajte do misy suché suroviny a šľahajte do hladka.
3. Založte platne na šišky a prístroj na pochúťky predhrejte.
4. Priehlbiny na platniach ľahko potrite tukom pomocou kefky a nalejte dostatok šiškového cesta tak, aby zaplnilo priehlbiny na spodnej platni. Veko zavrite a pečte 2-4 minúty.
5. Šišky opatrne vyberte a nechajte ich pred zdobením vychladnúť.
6. Opakujte, kým neminiete celú zmes.

Churros (španielske pečivo podlhovastého tvaru)

Porcií: približne 18

Čas prípravy: 15-20 minút

Čas pečenia: 7-9 minúty jedna várka

Tieto churros sa namiesto fritovania pečú, ako zdravšia možnosť.

- 220 ml voda
 - 120 g maslo
 - ½ ČL vanilkového extraktu
 - ¼ ČL soľ
 - 30 g svetlého cukru Muscovado
 - 150 g obyčajná múka
 - 3 veľké vajcia
1. Vodu a maslo privedzte do varu. Vmiešajte vanilku, soľ a cukor. Vmiešajte múku a za stáleho miešania varte 1-2 minúty. Odoberte z ohňa a nechajte zmes trochu vychladnúť.
 2. Zašľahajte vajcia jedno po druhom, až kým sa zmes dobre nespojí.
 3. Zmes preložte do vrečka s tvarovacou koncovkou.
 4. Založte platne na churros a predhrejte prístroj na pochúťky.
 5. Priehlbiny na platniach ľahko potrite tukom pomocou kefky a opatrne vytlačte dostatok zmesi do nižšej priehlbiny, aby ste ju vyplnili do troch štvrtín. Veko zatvorte a pečte 7-9 minút do zlatohneda.
 6. Každý churros opatrne vyberte a obalte v jemnom kryštálovom cukre s mletou škoricou. Nechajte ich trochu vychladnúť na drôtenej mriežke.
 7. Opakujte, kým neminiete celú zmes.

Čokoládové koláčiky na paličke (pop koláčiky)

Porcií: približne 18

Čas prípravy: 5-10 minút

Čas pečenia: 3-4 minúty jedna várka

Pop koláčiky sú vynikajúce malé koláčiky na paličke na jedno zahryznutie, ktoré sa ľahko robia a výborne sa hodia na narodeninové oslavy a iné príležitosti.

- 175 g maslo
 - 175 extra jemný kryštálový cukor
 - 3 veľké vajcia pri izbovej teplote
 - 100 g obyčajná múka
 - 50 g kakaový prášok
 - 1 ČL prášku do pečiva
 - 1-2 ČL mlieka
1. Vyšľahajte spolu cukor a maslo. Pridajte vajcia po jednom, až kým sa dobre nespoja.
 2. Preosejte múku, kakao a prášok do pečiva. Zapracujte do zmesi cukru s maslom. Pridajte mlieko a dobre zamiešajte.
 3. Založte platne na pop koláčiky a prístroj na pochúťky predhrejte.
 4. Jemne potrite priehlbiny tukom pomocou kefky a opatrne vyplňte nižšie priehlbiny, až kým nie sú dopoly plné. Zatvorte veko a pečte 3-4 minúty.
 5. Po upečení vyberte koláčiky a nechajte ich vychladnúť na drôtenej mriežke. Formičky opatrne vytrite kuchynskou papierovou utierkou.
 6. Opakujte, kým neminiete celú zmes.



STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
 2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
 3. Na ťažko odstrániteľné škvryny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
- Sendvičový hriankovač neponárajte do vody ani žiadnych iných tekutín.
 - Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
 - Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprilhavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejszą instrukcję należy czytać łącznie z instrukcją opiekacza do kanapek 3 w 1.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Przed odstawieniem i czyszczeniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka i pozostaw je doostygnięcia.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Płyty do ciasteczek na patyku | 3. Płyty do mini-pączków |
| 2. Płyty do churro | 4. Przyciski zwalniające |
-

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wycieraj powierzchnie nieprzywierające urządzenia czystą wilgotną ściereczką.

ZDEJMOWANIE/ZAKŁADANIE PŁYT

1. Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
 2. Zdejmuj i zakładaj tylko po jednej płycie na raz.
 3. Naciśnij przycisk zwalniający, podnieś i zdejmij płytę z grzałki.
 4. Nałóż występy na szczeliny od strony zawiasów urządzenia
 5. Aby płytę zablokować, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.
-

PRZEPISY KULINARNE

Pączki

Okolo 18 pączków

Czas przygotowania: 5-10 minut

Czas pieczenia: 2-4 minut na jedną partię

- | | |
|-------------------------------------|--|
| • 170g mąki zwykłej | • 120g rozpuszczonego niesolonego masła |
| • 110g bardzo drobnego cukru | • 1 duże jajko w temperaturze pokojowej |
| • 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia | • 175ml pełnotłustego mleka w temperaturze pokojowej |
| • ½ łyżeczki soli | |

1. Przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól do miski.
2. Połącz masło, jajko i mleko. Dodaj do suchych składników w misce i ubij do uzyskania gładkiej masy
3. Załóż płyty do pączków i rozgrzej opiekacz.
4. Lekko natłuść pędzelkiem wgłębienia w płytach i nałóż tyle ciasta na pączki, aby wypełniło wgłębienia w dolnej płycie. Zamknij pokrywę i piecz przez 2-4 minut.
5. Ostrożnie wyjmij pączki i zanim je udekorujesz, ostudź.
6. Powtarzaj czynności, aż całe ciasto będzie wykorzystane.



Churro

Okolo 18 pączków

Czas przygotowania: 15-20 minut

Czas pieczenia: 7-9 minut na jedną partię

Te Churro, dla zdrowia, są bardziej pieczone niż smażone w głębokim tłuszczu, .

- 220ml wody
 - 120g masła
 - ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
 - ¼ łyżeczki soli
 - 30g drobnego jasnobrązowego cukru
 - 150g mąki zwykłej
 - 3 duże jajka
1. Zagotuj wodę z masłem. Wmieszaj wanilię, sól i cukier. Wmieszaj mąkę i gotuj 1-2 minut stale mieszając. Zdejmij z ognia i pozostaw mieszaninę, aż trochę ostygnie.
 2. Wbijaj jajka, po jednym, aż składniki się dobrze połączą.
 3. Przelóż mieszaninę w worek do wyciskania.
 4. Załóż płyty do churro i rozgrzej opiekacz.
 5. Lekko natłuść każde wgłębienie pędzelkiem i uważnie wyciskaj mieszaninę w dolne wgłębienie, aż zostanie ono wypełnione w trzech czwartych. Zamknij pokrywę i piecz przez około 7-9 minut do złocistego brązu.
 6. Uważnie wyjmij każde churro i obtocz je w bardzo drobnym cukrze i zmielonym cynamonie. Ułóż na drucianym stojaku, aż trochę ostygną.
 7. Powtarzaj czynności, aż całe ciasto będzie wykorzystane.

Czekoladowe kulki z ciasta (na patykach)

Okolo 18 pączków

Czas przygotowania: 5-10 minut

Czas pieczenia: 3-4 minut na jedną partię

Małe kulki z ciasta na patykach, na jedno włożenie do buzi, są łatwe w przyrządzaniu i niezastąpione na imprezach urodzinowych i przy innych okazjach.

- 175g masła
 - 175g bardzo drobnego cukru
 - 3 duże jajka w temperaturze pokojowej
 - 100g mąki zwykłej
 - 50g kakao w proszku
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1-2 łyżeczki mleka
1. Ubij trzepaczką cukier z masłem. Wbijaj jajka, po jednym, aż składniki się dobrze połączą.
 2. Przesiej mąkę, kakao w proszku i proszek do pieczenia. Wmasuj w mieszaninę cukru z masłem. Dodaj mleko i dobrze połącz.
 3. Załóż płyty do ciasteczek na patyku i rozgrzej opiekacz.
 4. Lekko natłuść pędzelkiem wgłębienia i starannie wypełnij do połowy dolne wgłębienia. Zamknij pokrywę i piecz przez 3-4 minut.
 5. Po upieczeniu, wyjmij ciasteczka i pozostaw je do ostygnięcia na drucianym stojaku. Starannie wytrzyj formy papierem kuchennym.
 6. Powtarzaj czynność, aż całe ciasto będzie wykorzystane.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed odstawieniem i czyszczeniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Płyty i powierzchnie zewnętrzne przetrzyj wilgotną ściereczką.
3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
 - Nigdy nie zanurzaj opiekacza do kanapek w wodzie lub innych płynach.
 - Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich i ściernych środków czyszczących
 - Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Pročitajte ove upute zajedno s uputama koje dolaze s vašim pekačem za slatke snackove 3 u 1.

 Površine uređaja će postati vruće.

Prije skidanja ili namještanja ploča, iskopčajte uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Ploče za cake pops | 3. Ploče za mini američke krafne (Donuts) |
| 2. Ploče za churrose | 4. Tipke za otpuštanje |
-

PRED PRVO UPORABO

Obrišite neprijanjajuće površine vlažnom krpom.

ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Odklopite napravu in pustite, da se ohladi.
 2. Uklanjajte i postavljate jednu po jednu ploču.
 3. Pritisnite gumb za sprostitev in dvignite ploščo od elementa
 4. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečaji.
 5. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.
-

RECEPTI

Američke krafne (Donuts)

Za otprilike 18 krafni

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta

Vrijeme pečenja: 2-4 minute po količini

- 170 g običnog brašna
- 110 g super finog šećera
- 1 ½ čajna žličica praška za pečenje
- ½ čajne žličice soli
- 120 g mekanog neslanog maslaca
- 1 veliko jaje na sobnoj temperaturi
- 175 ml punomasnog mlijeka, na sobnoj temperaturi

1. U zdjeli prosijte brašno, šećer, prašak za pecivo i sol.
2. Umiješajte maslac, jaje i mlijeko. Dodajte suhe sastojke u zdjelu i tucite dok ne dobijete glatku smjesu.
3. Namjestite ploče za američke krafne (donuts) i prethodno zagrijte pekač za slatke snackove.
4. Četkicom malo podmažite šupljine u pločama i dodajte dovoljnu količinu mješavine dok ne popunite šupljine u donjoj ploči. Zatvorite poklopac i pecite 2-4 minute.
5. Pažljivo izvadite krafne i ostavite ih da se ohlade prije ukrašavanja.
6. Ponovite radnju dok ne potrošite svu mješavinu.

Churros

Za otprilike 18 krafni

Vrijeme pripreme: 15-20 minuta

Vrijeme pečenja: 7-9 minute po količini

Ovi churrosi se peku, umjesto da se prže u dubokom ulju, kao zdravija opcija

- 220 ml vode
 - 120 g maslaca
 - ½ čajne žličice ekstrakta vanilije
 - ¼ čajne žličice soli
 - 30 g Muscovado svijetlog šećera
 - 150 g običnog brašna
 - 3 velika jaja
1. Dovedite vodu i maslac do ključanja Umiješajte vaniliju, sol i šećer. Umiješajte brašno i kuhajte 1-2 minute, neprekidno miješajući. Skinite s vatre i ostavite mješavinu da se malo ohladi.
 2. Utucite jaja jedno po jedno dok se dobro ne umiješaju.
 3. Premjestite mješavinu u plastičarsku vrećicu.
 4. Namjestite ploče za churrose i prethodno zagrijte pekač za slatke snackove.
 5. Četkicom malo podmažite svaku šupljinu i pomoću slastičarske vrećice pažljivo sipajte mješavinu u donju šupljinu dok je ne napunite do tri četvrtine. Zatvorite poklopac i pecite otprilike 7-9 minuta dok ne postanu zlatnožuti.
 6. Pažljivo izvadite svaki churros i uvaljajte ga u super fini šećer i mljeveni cimet. Ostavite ih da se malo ohlade na rešetki.
 7. Ponovite radnju dok ne potrošite svu mješavinu.

Čokoladni cake pops (mini kolači na štapićima)

Za otprilike 18 krafni

Vrijeme pripreme: 5-10 minuta

Vrijeme pečenja: 3-4 minute po količini

Cake pops su male ukusne slastice na štapiću, koje se jedu u jednom zalogaju. Jednostavne su za izradu i odlično su rješenje za rođendane i ostale proslave.

- 175 g maslaca
 - 175 g super finog šećera
 - 3 velika jajeta na sobnoj temperaturi
 - 100 g običnog brašna
 - 50 g kakao praha
 - 1 čajna žličica praška za pečenje
 - 1-2 čajne žličice mlijeka
1. Miješajte zajedno šećer i maslac. Dodajte jaja jedno po jedno dok se dobro ne umiješaju.
 2. Prosjite brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Lagano umiješajte u mješavinu šećera i maslaca. Dodajte mlijeko i dobro promiješajte.
 3. Namjestite ploče za cake pops i prethodno zagrijte pekač za slatke snackove.
 4. Četkicom malo podmažite šupljine i pažljivo popunite donje šupljine dok se ne napune do polovine. Zatvorite poklopac i pecite 3-4 minute.
 5. Kad su pečeni, izvadite kolačiće i pustite ih da se ohlade na rešetki. Kuhinjskim papirom pažljivo obrišite kalupe.
 6. Ponovite radnju dok ne potrošite svu mješavinu.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite toster za sendviče i pustite da se ohladi prije čišćenja i spremanja.
 2. Obrišite ploče i vanjske površine vlažnom krpom.
 3. Za odstranjivanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnoga olja.
- Ne uranjajte toster za sendviče u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
 - Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.
 - Ne uporabljajte grubih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinica.

Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Preberite ta navodila skupaj z navodili, ki so priložena vašemu aparatu za pripravo prigrizkov 3-v-1.

 Površine naprave se segrejejo.

Napravo odklopite iz omrežja in pustite, da se povsem ohladi, preden poskušate odstraniti ali pritrditi plošče.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Plošči za tortice na palčki | 3. Plošči za mini krofke |
| 2. Plošči za churrose | 4. Gumba za sprostitvev |
-

PRED PRVO UPORABO

Površine s premazom proti prijemanju plošč obrišite z vlažno krpo.

ODSTRANJEVANJE/NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
 2. Odstranite in pritrdite po eno ploščo naenkrat.
 3. Pritisnite gumb za sprostitvev in dvignite ploščo od elementa.
 4. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečajji.
 5. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.
-

RECEPTI

Krofi

Za: približno 18

Čas priprave: 5–10 minut

Čas peke: 2–4 minute za eno serijo

- | | |
|-------------------------------|---|
| • 170 g mehke moke | • 120 g mehkega neslanega masla |
| • 110 g kristalnega sladkorja | • 1 veliko jajce sobne temperature |
| • 1 ½ žličke pecilnega praška | • 175 ml polnomastnega mleka, sobne temperature |
| • ½ žličke soli | |

1. V skledo presejete moko, sladkor, pecilni prašek in sol.
2. Skupaj zmešajte maslo, jajce in mleko. Dodajte k suhim sestavinam in stepite v gladko zmes.
3. Pritrdite ploščo za krofe in predogrejte aparat za pripravo prigrizkov.
4. S čopičem rahlo namastite vdolbinice v ploščah in dodajte dovolj mešanice za krofe, da napolnite vdolbinice v spodnji plošči. Zaprite pokrov in pecite približno 2–4 minute.
5. Previdno odstranite krofe in pustite, da se ohladijo, preden jih okrasite.
6. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vse mešanice.



Churrosi

Za: približno 18

Čas priprave: 15–20 minut

Čas peke: 7-9 minute za eno serijo

Ti churrosi so pečeni in ne ocvrti in so tako bolj zdrava možnost

- 220 ml vode
 - 120 g masla
 - ½ žličke vaniljevega ekstrakta
 - ¼ žličke soli
 - 30 g svetlega sladkorja muscovado
 - 150 g mehke moke
 - 3 velika jajca
1. Vodo in maslo zavrite. Vmešajte vaniljo, sol in sladkor. Vmešajte moko in kuhajte približno 1–2 minuti, pri tem nenehno mešajte. Odstranite z vira toplote in pustite, da se mešanica rahlo ohladi.
 2. Nato vanjo dodajte jajca eno za drugim, da stepajte, da se lepo povežejo.
 3. Mešanico dajte v vrečko za dekoriranje.
 4. Pritrdite ploščo za churrose in predogrejte aparat za pripravo prigrizkov.
 5. S čopičem rahlo namastite vsako vdolbinico in previdno nabrizgajte dovolj mešanice v spodnje vdolbinice, da jih napolnite v višini 3/4. Zaprite pokrov in pecite približno 7–9 minut, da se obarvajo zlato-rjavo.
 6. Previdno odstranite vsak churros in ga povaljajte v kristalnem sladkorju in zmletem cimetu. Pustite, da se rahlo ohladijo na mreži.
 7. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vse mešanice.

Čokoladne tortice na palčki (mini tortice na palčki)

Za: približno 18

Čas priprave: 5–10 minut

Čas peke: 3–4 minute za eno serijo

Tortice na palčki so slastne majhne tortice na palčki v velikosti enega ugriza, ki jih je mogoče preprosto pripraviti in so izvrstne za rojstne dneve in druge zabave.

- 175 g masla
 - 175 g zelo finega kristalnega sladkorja
 - 3 velika jajca sobne temperature
 - 100 g mehke moke
 - 50 g kakava v prahu
 - 1 žlička pecilnega praška
 - 1–2 žlički mleka
1. Z metlico zmešajte sladkor in maslo. Nato dodajte jajca po eno naenkrat, medtem ko nenehno mešate.
 2. Presejte moko, kakav v prahu in pecilni prašek. Vmešajte v mešanico sladkorja in masla. Dodajte mleko in dobro premešajte.
 3. Pritrdite ploščo za tortice na palčki in predogrejte aparat za pripravo prigrizkov.
 4. S čopičem rahlo namastite vsako vdolbinico in previdno napolnite spodnje vdolbinice do polovice. Zaprite pokrov in pecite približno 3–4 minute.
 5. Ko so tortice pečene, jih odstranite in ohladite na mreži. Previdno obrišite modelčke s papirno brisačo.
 6. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vse mešanice.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
 2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
 3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
- Opekača toplih sendvičev ne postavljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
 - Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.
 - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.

Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

REKILIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες σε συνδυασμό με τις οδηγίες που συνοδεύουν την τοστιέρα 3-σε-1.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει προτού επιχειρήσετε να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε τις πλάκες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ CAKE POPS | 4. ΚΟΥΜΠΙΑ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ |
| 2. ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΟΣ | 5. |
| 3. ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ ΝΤΟΝΑΤΣ | |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις αντικολλητικές επιφάνειες των πλακών με ένα υγρό πανί.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Αφαιρέιτε και τοποθετείτε μία πλάκα κάθε φορά.
3. Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ανασηκώστε την πλάκα για να την απομακρύνετε από την αντίσταση.
4. Εισαγάγετε τις εξοχές στις υποδοχές που υπάρχουν στην πλευρά άρθρωσης της συσκευής.
5. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ντόνατς

Μερίδες: περ. 18

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 2-4 λεπτά ανά παρτίδα

- 170 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 110 g έξτρα ψιλή ζάχαρη
 - 1 ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
 - ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 - 120 g μαλακό βούτυρο ανάλατο
 - 1 μεγάλο αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
 - 175 ml πλήρες γάλα, θερμοκρασία δωματίου
1. Κοσκινίστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι μέσα σε ένα μολ.
 2. Ανακατέψτε το βούτυρο, με το αυγό και το γάλα. Προσθέστε τα ξηρά συστατικά στο μπόλ και χτυπήστε τα μέχρι να γίνουν λεία ζύμη.
 3. Τοποθετήστε τις πλάκες για ντόνατς και προθερμάνετε την τοστιέρα.
 4. Βουτυρώστε ελαφρώς τις υποδοχές στις πλάκες, χρησιμοποιώντας μια βούρτσα και έπειτα προσθέστε αρκετό μείγμα ντόνατς ώστε να γεμίσουν οι υποδοχές στην κάτω πλάκα. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 2-4 λεπτά.
 5. Αφαιρέστε προσεκτικά τα ντόνατς και αφήστε τα να κρυώσουν προτού τα διακοσμήσετε.
 6. Επαναλάβετε έως ότου χρησιμοποιηθεί όλο το μείγμα.

Τσούρος (Churros)

Μερίδες: περ. 18

Χρόνος παρασκευής: 15-20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: -7-9 λεπτά ανά παρτίδα

Για πιο υγιεινή επιλογή, στη συνταγή αυτή τα τσούρος ψήνονται και δεν τηγανίζονται σε λάδι

- 220 ml νερό
 - 120 g βούτυρο
 - ½ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
 - ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 - 30 g απαλή ζάχαρη Muscovado
 - 150 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 3 μεγάλα αυγά
1. Βράστε το νερό και το βούτυρο. Προσθέστε και ανακατέψτε τη βανίλια, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε το αλεύρι και μαγειρέψτε για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε το μείγμα να κρυώσει ελαφρώς.
 2. Προσθέστε ένα ένα τα αυγά και χτυπήστε τα έως ότου το μείγμα γίνει ομοιογενές.
 3. Μεταφέρετε το μείγμα σε μια σακούλα κορνέ.
 4. Τοποθετήστε τις πλάκες για τσούρος και προθερμάνετε την τοστιέρα.
 5. Βουτυρώστε ελαφρώς την κάθε υποδοχή με μια βούρτσα και ρίξτε προσεκτικά αρκετό μείγμα στην κάτω υποδοχή ώστε να γεμίσει κατά τα τρία τέταρτα. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 7-9 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα σκούρο χρυσαφί χρώμα.
 6. Αφαιρέστε προσεκτικά το κάθε τσούρος και περάστε το από μείγμα έξτρα ψιλής ζάχαρης και κόκκων κανέλας. Αφήστε τα να κρυώσουν λίγο πάνω σε μια μεταλλική σχάρα.
 7. Επαναλάβετε έως ότου χρησιμοποιηθεί όλο το μείγμα.

Σοκολατένια cake pops (μικρά κέικ σε ξυλάκια)

Μερίδες: περ. 18

Χρόνος παρασκευής: 5-10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 3-4 λεπτά ανά παρτίδα

Τα cake pops είναι πεντανόστιμα μικρά κέικ σε ξυλάκια, που φτιάχνονται εύκολα και είναι ιδανικά για γενέθλια και γιορτές.

- 175 g βούτυρο
 - 175 g έξτρα ψιλή ζάχαρη
 - 3 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
 - 100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 50 g κακάο σε σκόνη
 - 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
 - 1-2 κουταλάκι του γλυκού γάλα
1. Χτυπήστε μαζί τη ζάχαρη και το βούτυρο. Προσθέστε ένα ένα τα αυγά έως ότου το μείγμα γίνει ομοιογενές.
 2. Κοσκινίστε το αλεύρι, τη σκόνη κακάο και το μπέικιν πάουντερ. Ενσωματώστε απαλά στο μείγμα ζάχαρης και βούτυρου. Προσθέστε το γάλα και ομογενοποιήστε το μείγμα καλά.
 3. Τοποθετήστε τις πλάκες για τα cake pops και προθερμάνετε την τοστιέρα.
 4. Βουτυρώστε ελαφρώς τις εσοχές με μια βούρτσα και γεμίστε προσεκτικά τις κάτω εσοχές μέχρι τη μέση. Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά.
 5. Αφού γίνουν, αφαιρέστε τα κέικ και αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε μια μεταλλική σχάρα. Σκουπίστε προσεκτικά τα φορμάκια με χαρτί κουζίνας.
 6. Επαναλάβετε έως ότου χρησιμοποιηθεί όλο το μείγμα.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη σαντουιτσιέρα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
 - Don't put the sandwich toaster in water or any other liquid.
 - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αποξεστικά καθαριστικά ή διαλύτες.
 - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Olvassa el a 3 az 1-ben Snack Sütő készülékhez mellékelt felhasználói útmutatóra vonatkozó utasításokat.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Húzza ki a készüléket a fali aljzatból, várjon, amíg lehűl, mielőtt eltávolítaná vagy visszahelyezné a tányérokat.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Sütinyalóka tányérok | 3. Minifánk tányérok |
| 2. Churros tányérok | 4. Leválasztó gombok |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Törölje le a készülék tapadásmentes felületeit egy nedves ronggyal.

A LEMEZEK BEHELYEZÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
2. Egyszerre egy rend szendvicset lehet betenni és megsütni.
3. Nyomja meg a kioldó gombot, és emelje le a lapot a készülékről.
4. Igazítsa a lapon lévő fűleket a készülék pántos oldalán lévő nyílásokba.
5. Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattann.

RECEPTEK

Fánkok

Kb. 18 db készíthető

Előkészítéshez szükséges idő: 5–10 perc

Sütési idő: 2–4 perc adagonként

- 170 g finomliszt
 - 120 g puha sózatlan vaj
 - 110 g finomra őrölt cukor
 - 1 db nagy szobahőmérsékletű tojás
 - 1½ teáskanál sütőpor
 - 175 ml szobahőmérsékletű teljes tej
 - 1½ teáskanál só
1. Rostálja egy tálba a lisztet, a cukrot, a sütőport és a sót.
 2. Keverje össze a vajat, a tojást és a tejet. Adja ezt hozzá a tálban lévő száraz hozzávalókhoz.
 3. Illessze be a fánk tányérokat és melegítse elő a snack sütőt.
 4. A tányéron lévő mélyedéseket vékonyan kenje meg olajjal. Ehhez használjon ecsetet. Helyezzen elegendő fánktésztát az alsó tányéron lévő mélyedésekbe. Zárja le a fedelet, és süsse 2–4 percig.
 5. Óvatosan vegye ki a fánkokat, a dekorálás előtt várjon, amíg kihűlnek.
 6. Ismételje meg ezt a műveletsort, amíg a tészta el nem fogy.



Churros

Kb. 18 db készíthető

Előkészítéshez szükséges idő: 15–20 perc

Sütési idő: 7-9 perc adagonként

Egészségesebb választás, ha a churrost süti és nem pedig olajban süti ki.

- 220 ml víz
 - 120 g vaj
 - ½ teáskanál vaníliakivonat
 - ¼ teáskanál só
 - 30 g nyers nádcukor
 - 150 g finomliszt
 - 3 db nagy tojás
1. Forralja fel a vizet és a vajat. Keverje bele a vaníliát, a sót és a cukrot. Keverje bele a lisztet, és főzze 1–2 percig folyamatosan kevergetve. Vegye le a tűzről, és várjon, amíg kihűl.
 2. Egyesével üsse bele a tojásokat, amíg jól össze nem áll.
 3. Töltse a keveréket egy habzsákba.
 4. Illessze be a churros tányérokat és melegítse elő a snack sütőt.
 5. Minden mélyedést ecsettel kenjen ki vékonyan olajjal, és óvatosan nyomjon elegendő tésztát az alsó mélyedésbe, és töltsse fel az ¾ részig. Zárja le a fedelet, és süsse aranybarnára 7–9 percig.
 6. Óvatosan vegye ki a churrost, és forgassa meg őket finomra őrölt cukorban és őrölt fahéjban. Tegye őket egy fémrácsra, és várjon, amíg egy kicsit lehűlnek.
 7. Ismételje meg a fenti műveletet, amíg az összes tészta el nem fogy.

Csokis sütinyalókák (minisütik pálcikán)

Kb. 18 db készíthető

Előkészítéshez szükséges idő: 5–10 perc

Sütési idő: 3–4 perc adagonként

A sütinyalókák ízletes falatnyi sütik pálcikákra tűzve. Elkészítésük egyszerű és nagyszerű finomság szülinapi és egyéb bulikra.

- 175 g vaj
 - 175 g aranyszínű finomra őrölt cukor
 - 3 db nagy szobahőmérsékletű tojás
 - 100 g finomliszt
 - 50 g kakaópor
 - 1 teáskanál sütőpor
 - 1–2 teáskanál tej
1. Könnyedmozdulatokkal keverje össze a cukrot és a vajat. Egyesével adja hozzá a tojásokat és jól keverje el.
 2. Rostálja át a lisztet, a kakaóport és a sütőport. Forgassa bele a cukor és vaj keverékébe. Adja hozzá a tejet és jól keverje el.
 3. Illessze be a sütinyalóka tányérokat, és melegítse elő a snack sütőt.
 4. Vékonyan kenje meg olajjal a mélyedéseket egy ecsettel, és óvatosan félig töltsse meg az alsó mélyedéseket. Zárja le a fedelet, és süsse 3–4 percig.
 5. Ha megsültek, vegye ki a sütitket, és tegye őket egy fémrácsra. Várjon, amíg meghűlnek. Konyhai papírszalvétával óvatosan törölje ki a formákat.
 6. Ismételje meg a fenti műveletet addig, amíg a tészta el nem fogy.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Vegye ki a szendvicssütő hálózati csatlakozóját és hagyja lehűlni teljesen, mielőtt megtisztítaná és eltenné.
2. A lemezek és a külső felületek tisztításához törölje le ezeket egy nedves ronggyal.
3. A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törülközővel távolítsa el.
 - Ne tegye a szendvicssütőt soha vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.
 - Ne használjon durva tisztító szereket, súroló szereket vagy oldószereket.
 - Súrolószert, fémszálal szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.

Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Bu talimatları, size 3-in-1 Snack Maker'da verilen talimatlarla birlikte okuyun.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Plakaları çıkarmaya ya da takmaya çalışmadan önce, cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve soğumasını bekleyin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Pop cake plakaları | 3. Mini donut plakaları |
| 2. Churros plakaları | 4. Bırakma düğmeleri |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Plakaların yapışmaz yüzeylerini nemli bir bezle silin.

PLAKALARI ÇIKARMA/TAKMA

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Her seferinde bir plakayı çıkarın ve takın.
3. Bırakma düğmesine basın ve plakayı üniteden kaldırarak çıkarın.
4. Sekmeleri, cihazın menteşeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
5. Plakanın sap tarafında yer alan diğer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.

YEMEK TARİFLERİ

Donuts

Yaklaşık 18 adet

Hazırlık süresi: 5-10 dakika

Pişirme süresi: Her parti için 2-4 dakika

- 170 gr katkısız un
- 110 gr toz şeker
- 1 ½ çay kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- 120 gr yumuşak tuzsuz tereyağı
- 1 büyük yumurta (oda sıcaklığında)
- 175 ml tam yağlı süt (oda sıcaklığında)

1. Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu bir kaseye eleyerek koyun.
2. Tereyağı, yumurta ve sütü birlikte karıştırın. Kasedeki kuru malzemeleri ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde edinceye dek çırpın.
3. Donut plakalarını takın ve Snack Maker cihazınızı önceden ısıtın.
4. Plakalardaki yüzey girintilerini bir fırçayla hafifçe yağlayın ve alt plakadaki girintileri dolduracak kadar donut karışımından ekleyin. Kapağı kapatın ve 2-4 dakika pişirin.
5. Donutları dikkatle çıkarın ve süslemeye başlamadan önce soğumasını bekleyin.
6. Tüm karışım kullanılıncaya dek işleme devam edin.

Churros

Yaklaşık 18 adet

Hazırlık süresi: 15-20 dakika

Pişirme süresi: Her parti için 7-9 dakika

Burada verilen churros tarifinde, daha sağlıklı bir seçenek olması için derin yağda kızartma yerine fırınlama yöntemi kullanılmıştır

- 220 ml su
 - 120 gr tereyağı
 - ½ çay kaşığı vanilya özü
 - ¼ çay kaşığı tuz
 - 30 gr açık renkli Muscovado şekeri
 - 150 gr katkısız un
 - 3 büyük yumurta
1. Su ve tereyağını kaynama noktasına getirin. İçine vanilya, tuz ve şekeri karıştırarak ekleyin. Karıştırarak unu ekleyin ve 1-2 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin. Karışımı ateşten alın ve yavaşça soğumaya bırakın.
 2. Yumurtaları birer birer çırparak karışıma iyice yedirin.
 3. Karışımı bir sıkma torbasına aktarın.
 4. Churros plakalarını takın ve Snack Maker cihazınızı önceden ısıtın.
 5. Her yüzey girintisini hafifçe yağlayın ve sıkma torbasından yeterince karışımı alt girintiye, girintinin dörtte üçünü dolduracak şekilde dikkatle sıkın. Kapağı kapatın ve altın kahverengi oluncaya dek 7-9 dakika pişirin.
 6. Churros'ları teker teker dikkatle çıkarın ve toz şekerde ve toz tarçında yuvarlayın. Tel bir raf üzerinde yavaşça soğumaya bırakın.
 7. Tüm karışım kullanılıncaya dek işleme devam edin.

Çikolatalı Pop Cake'ler (çubuklarda mini top kekler)

Yaklaşık 18 adet

Hazırlık süresi: 5-10 dakika

Pişirme süresi: Her parti için 3-4 dakika

Pop cake'ler, kolay yapılan ve doğum günleri ve diğer parti ortamları için son derece uygun olan, çubuklara takılı, lezzetli, tek ısırımlık küçük keklerdir.

- 175 gr tereyağı
 - 175 gr altın toz şeker
 - 3 büyük yumurta (oda sıcaklığında)
 - 100 gr katkısız un
 - 50 gr toz kakao
 - 1 çay kaşığı kabartma tozu
 - 1-2 çay kaşığı süt
1. Şeker ve tereyağını birlikte çırpın. Yumurtaları birer birer karışıma iyice yedirerek ekleyin.
 2. Un, toz kakao ve kabartma tozunu elekten geçirin. Şeker ve tereyağı karışımına yavaş yavaş karıştırarak katın. Sütü ilave edin ve iyice karıştırın.
 3. Pop cake plakalarını takın ve Snack Maker cihazınızı önceden ısıtın.
 4. Plakalardaki yüzey girintilerini bir fırçayla hafifçe yağlayın ve alt plakadaki girintileri yarısına kadar dikkatle doldurun. Kapağı kapatın ve 3-4 dakika pişirin.
 5. Piştikten sonra, kekleri çıkarın ve tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın. Kalıpları bir kağıt havluyla dikkatle silerek çıkarın.
 6. Tüm karışım kullanılıncaya dek işleme devam edin.



TEMİZLİK VE BAKIM

1. Tost makinesinin fişini elektrik prizinden çekin ve temizlemeden ve kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Izgara plakalarını ve dış yüzeyleri nemli bir bezle silerek temizleyin.
3. İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
 - Tost makinesini suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.
 - Temizlik sırasında sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözeltilerini kullanmayın.
 - Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz


Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Citiți aceste instrucțiuni împreună cu instrucțiunile furnizate cu Aparatul pentru preparat deserturi 3-in-1.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

Înainte să îndepărtați sau să montați plăcile, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Plăci pentru prăjituri pe băț | 3. Plăci pentru mini-gogoși |
| 2. Plăci pentru churros | 4. Butoane de eliberare |
-

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Suprafețele anti-aderență trebuie șterse cu o cârpă umedă.

MONTAREA/DEMONTAREA PLĂCILOR

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
 2. Numai un singur rând de sandvișuri pot fi prăjite deodată.
 3. Apăsăți butonul de eliberare și scoateți placa de pe element, ridicând-o.
 4. Introduceți capetele în orificiile de pe latura cu balamale a aparatului
 5. Apăsăți celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.
-

REȚETE

Gogoși

Bucăți: aprox. 18

Timp de preparare: 5–10 minute

Timp de gătire: 2–4 minute per tranșă

- 170 g făină obișnuită
- 120 g unt moale nesărat
- 110 g zahăr superfin
- 1 ou mare la temperatura camerei
- 1½ linguriță praf de copt
- 175 ml lapte integral la temperatura camerei
- ½ linguriță de sare

1. Treceți prin sită făina, zahărul, praful de copt și sarea într-un vas.
2. Amestecați untul cu ouăle și laptele. Adăugați amestecul cu ingredientele din vas și bateți cu telul până când devine moale.
3. Montați plăcile pentru gogoși și preîncălziți aparatul pentru preparat deserturi.
4. Ungeți ușor adânciturile din plăci cu ajutorul unei pensule și adăugați suficient aluat pentru gogoși, cât să acopere adânciturile din placa de jos. Închideți capacul și gătiți timp de aprox. 2–4 minute.
5. Scoateți gogoșile cu grijă și lăsați-le să se răcească înainte să le decorați.
6. Repetați până când se termină aluatul.



Churros

Bucăți: aprox. 18

Timp de preparare: 15–20 minute

Timp de gătit: 7-9 minute per tranșă

Ca variantă mai sănătoasă, aceste churros sunt mai degrabă coapte decât prăjite

- 220 ml apă
 - 120 g unt
 - ½ linguriță extract de vanilie
 - ¼ linguriță de sare
 - 30 g zahăr Muscovado
 - 150 g făină obișnuită
 - 3 ouă mari
1. Lăsați apa și untul pe foc până când fierb. Încorporați vanilia, sarea și zahărul. Încorporați făina și lăsați la gătit timp de 1–2 minute în timp ce amestecați continuu. Luați de pe foc și lăsați amestecul să se răcească ușor.
 2. Bateți ouăle pe rând până când s-au încorporat bine.
 3. Transferați amestecul într-un poș.
 4. Montați plăcile pentru churros și preîncălziți aparatul pentru preparat deserturi.
 5. Ungeți ușor fiecare adâncitură cu ajutorul unei pensule și turnați suficient aluat în adâncitura de jos până când se umple trei sferturi. Închideți capacul și gătiți timp de 7–9 minute până când se rumenesc.
 6. Scoateți cu grijă fiecare churro și dați-l prin zahăr superfin și scorțișoară măcinată. Lăsați la răcit pe un grătar.
 7. Repetați până când se termină aluatul.

Prăjituri pe băț din ciocolată (mini-prăjituri pe băț)

Bucăți: aprox. 18

Timp de preparare: 5–10 minute

Timp de gătit: 3–4 minute per tranșă

Prăjiturile pe băț sunt delicioase și mici, ușor de preparat și ideale pentru zile de naștere și alte ocazii speciale.

- 175 g unt
 - 175 g zahăr superfin auriu
 - 3 ouă mari la temperatura camerei
 - 100 g făină obișnuită
 - 50 g praf de cacao
 - 1 linguriță praf de copt
 - 1–2 lingurițe de lapte
1. Bateți cu telul zahărul și untul. Adăugați ouăle pe rând până când s-au încorporat bine.
 2. Treceți prin sită făina, pudra de cacao și praful de copt. Încorporați în amestecul de zahăr și unt. Adăugați lapte și amestecați bine.
 3. Montați plăcile pentru prăjituri pe băț și preîncălziți aparatul pentru preparat deserturi.
 4. Ungeți ușor adânciturile cu o pensulă și umpleți cu grijă adânciturile de jos până la jumătate. Închideți capacul și gătiți timp de aprox. 3–4 minute.
 5. După gătit, scoateți prăjiturile și lăsați-le la răcit pe grătar. Ștergeți cu grijă formele cu prosoape de hârtie.
 6. Repetați până când se termină aluatul.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți conectorul de alimentare al prăjitorului de sandviș și lăsați să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
2. Wipe the plates, and the external surfaces with a damp cloth.
3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
 - Ștergeți plăcile și suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
 - Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.
 - Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете тези инструкции, заедно с инструкциите за вашия гофретник 3 в 1.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Изключете уреда и го оставете да изстине, преди да извадите или монтирате плочите.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Пласти за поп кейк | 3. Пласти за мини понички |
| 2. Пласти за чурос | 4. Бутони за освобождаване |

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете незалепащите повърхности на плочите с влажна кърпа.

ПРЕМАХВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

1. Отворете уреда и го оставете да изстине.
2. Изваждайте и монтирайте плочите една след друга.
3. Натиснете бутона за освобождаване и повдигнете плочата от елемента.
4. Поставете връхчетата в процепите от задната страна на уреда.
5. Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.

РЕЦЕПТИ

Понички

Порции: около 18

Подготовка: 5 – 10 минути

Време за готвене: 2 – 4 минути на порция

- 170 г обикновено брашно
 - 110 г фина захар
 - 1 ½ ч.л. бакпулвер
 - ½ ч.л. сол
 - 120 г меко несолено масло
 - 1 голямо яйце на стайна температура
 - 175 мл пълномаслено мляко, стайна температура
1. Пресейте брашното, захарта, бакпулвера и солта в купа.
 2. Разбъркайте заедно маслото, яйцето и млякото. Добавете ги към сухите съставки в купа и разбъркайте до получаване на гладка смес.
 3. Монтирайте плочите за понички и загрейте предварително гофретника.
 4. Леко намаслете отворите в плочите с помощта на четка и добавете достатъчно смес за понички, за да се запълнят отворите на долната плоча. Затворете капака и гответе 2 – 4 минути.
 5. Внимателно извадете поничките и ги оставете да изстинат, преди да ги украсите.
 6. Повторете до изчерпване на сместа.

Чурос

Порции: около 18

Подготовка: 15 – 20 минути

Време за готвене: 7-9 минути на порция

Тези чурос по-скоро се пекат, отколкото да се пържат, което е по-здравословната опция

- 220 мл вода
 - 120 г масло
 - ½ ч.л. екстракт от ванилия
 - ¼ ч.л. сол
 - 30 г захар Мусковадо
 - 150 г обикновено брашно
 - 3 големи яйца
1. Оставете водата и маслото да заврат. Добавете ванилията, солта и захарта, като разбърквате. Добавете брашното, като разбърквате и гответе 1 – 2, като непрекъснато разбърквате. Преместете сместа от нагриването и я оставете да се охлади.
 2. Добавете яйцата едно по едно, докато се смесят добре.
 3. Прехвърлете сместа в сладкарска торбичка.
 4. Монтирайте плочите за чурос и загрейте предварително гофретника.
 5. Лeko намаслете отворите в плочите с помощта на четка и добавете достатъчно смес до запълване на три четвърти от долния отвор. Затворете капака и гответе 7 – 9 минути, докато сместа придобие златно-кафява коричка.
 6. Внимателно извадете всяко чурос и го завийте с фина захар и канела на прах. Оставете да се охлади върху решетка.
 7. Повторете до изчерпване на сместа.

Шоколадови кейк-попс (мини кейкове на клечка)

Порции: около 18

Подготовка: 5 – 10 минути

Време за готвене: 3 – 4 минути на порция

Кейк-попс са вкусни малки кексчета на клечка, които са лесни за приготвяне и страхотна идея за рождени дни и други партита.

- 175 г масло
 - 175 г супер фина захар
 - 3 големи яйца на стайна температура
 - 100 г обикновено брашно
 - 50 г какао на прах
 - 1 ч.л. бакпулвер
 - 1 – 2 ч.л. мляко
1. Разбийте заедно захарта и маслото. Добавете яйцата едно по едно, докато се смесят добре.
 2. Пресейте брашното, какаото на прах и бакпулвера. Завийте в сместа от захар и масло. Добавете млякото и разбъркайте добре.
 3. Монтирайте плочите за поп кейк и загрейте предварително гофретника.
 4. Лeko намаслете отворите в плочите с помощта на четка и внимателно запълнете отворите на долната плоча на половина. Затворете капака и гответе 3 – 4 минути.
 5. След приготвяне извадете кейковете и ги оставете да изстинат на решетка. Внимателно почистете формите с кухненска хартия.
 6. Повторете до изчерпване на сместа.



ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Отворете уреда и го оставете да изстине.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа
3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
 - Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати или разтворители
 - Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

РЕЦИКЛИРАНЕ




За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте ці інструкції разом з інструкціями, які постачаються з вашим мультимейкером З в 1.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, зокрема наступних:

 Поверхні приладу нагріваються під час використання.

Відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути, перш ніж намагатися зняти чи встановити пластини.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ЗОБРАЖЕННЯ

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Пластини для кексиків | 3. Пластини для пончиків |
| 2. Пластини для чуррос | 4. Кнопки |
-

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть пластини гриля вологою тканиною.

ЗНЯТТЯ / ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛАСТИН

1. Витягніть вилку живлення з розетки та дайте пристрою охолонути.
 2. Виймайте лише одну пластину за один раз.
 3. Натисніть на кнопку фіксатора та вийміть пластину з нагрівального елемента.
 4. Вставте вушка в слоти, розміщені з того ж боку пристрою, де й шарнірні кріплення.
 5. Натисніть на інший кінець пластини в бік ручки для того, щоб вона стала на своє місце.
-

РЕЦЕПТИ

Пончики

Розраховано на приблизно 18 порцій

Час приготування 5-10 хвилин

Час випікання 2-4 хвилини для одного заповнення пластини

- | | |
|--|---|
| • 170 г борошна | • 120г м'якого несолоного вершкового масла |
| • 110 г цукрової пудри | • 1 велике яйце кімнатної температури |
| • 1 ½ чайної ложки пекарського порошку | • 17 мл незбираного молока, кімнатної температури |
| • ½ чайної ложки солі | |
1. Просійте борошно, цукор, розпушувач і сіль в миску.
 2. З'єднайте масло, яйце і молоко. Додайте до миски сухі інгредієнти і збийте до однорідного стану.
 3. Встановіть пластини для пончиків та розігрійте мультимейкер.
 4. За допомогою пензлика злегка змастіть поглиблення в пластинах і додайте достатню кількість суміші, щоб заповнити поглиблення в нижній пластині. Закрийте кришку і готуйте 2-4 хвилини.
 5. Обережно вилучте пончики і дайте їм охолонути перед тим як прикрашати.
 6. Повторюйте доки не використаєте всю суміш.



Чуррос

Розраховано на приблизно 18 порцій

Час приготування 15-20 хвилин

Час випікання 7-9 хвилини для одного заповнення пластини

Корисніша версія ваших улюблених чуррос

- 220 мл води
 - 120 г масла
 - ½ чайної ложки екстракту ванілі
 - ¼ чайної ложки солі
 - 30 г неочищеного тростникового цукру мусковадо
 - 150 борошна
 - 3 великі яйця
1. Доведіть воду і масло до кипіння. Додайте ваніль, сіль і цукор. Всипте борошно і варіть 1-2 хвилини, постійно помішуючи. Зніміть з вогню і дайте суміші трохи охолонути.
 2. Вмішуйте яйця по одному поки все добре не змішається до однорідності.
 3. Покладіть суміш у пекарський мішечок.
 4. Встановіть на свій мультиваркек пластини для чуррос і розігрійте його.
 5. За допомогою пензлика злегка змастіть поглиблення в пластинах і додайте достатню кількість суміші, щоб заповнити поглиблення на три чверті. Закрийте кришку і готуйте 7-9 хвилини до золотисто кольору.
 6. Обережно вийміть кожний чуррос та обваляйте у цукрі з корицею закатайте її цукром та меленою корицею. Залиште трохи охолонути.
 7. Повторюйте доки не використаєте всю суміш.

Шоколадні кексикки (міні-кексикки на паличках)

Розраховано на приблизно 18 порцій

Час приготування 5-10 хвилин

Час випікання 3-4 хвилини для одного заповнення пластини

Міні-кексикки - дуже смачні, розміром з один укус, смаколики на паличках, які легко зробити і чудово підходять для дня народження та інших свят.

- 175 г масла
 - 175 г цукрової пудри
 - 3 великі яйця кімнатної температури
 - 100 г борошна
 - 50 г какао порошку
 - 1 чайна ложка пекарського порошку
 - 1-2 чайні ложки молока
1. Змішайте цукор та масло. Та додайте яйця коли суміш буде добре перемішаною.
 2. Просійте борошно, какао-порошок і розпушувач. Додайте до суміші цукру та масла. Додайте молоко і добре перемішайте.
 3. Встановіть на свій мультиваркек пластини для кексиків та розігрійте його.
 4. За допомогою пензлика злегка змастіть поглиблення в пластинах і додайте достатню кількість суміші, щоб заповнити поглиблення на половину. Закрийте кришку і готуйте 3-4 хвилини.
 5. Після приготування вийміть кексикки із пластин та залиште охолонути. Ретельно протріть пластини паперовими рушниками.
 6. Повторюйте доки не використаєте всю суміш.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
 2. Протріть усі поверхні чистою вологою тканиною.
 3. Щоб видалити стійкі забруднення, скористайтеся паперовим рушником, злегка змоченим у рослинній олії.
- Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.
 - Не використовуйте металеві мочалки, дротові мочалки або абразивні губки з миючим засобом.
- У місцях дотику верхньої та нижньої пластини антипригарні поверхні можуть мати ознаки зносу. Такі ознаки є чисто зовнішніми і не впливають на роботу приладу.
-


УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

1. يرجى قراءة هذه التعليمات مع التعليمات المرفقة بجهاز محضر الوجبات الخفيفة 3 في 1.  سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- افصلي الجهاز واتركيه يبرد قبل محاولة رفع الصواني أو وضعها.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. صواني كرات الكعك
2. صواني حلوى تشورو
3. صواني الدوناتس الصغيرة
4. أزرار الإطلاق

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

إخراج/تركيب الصواني

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
2. يجب نزع و تركيب لوح واحد في كل مرة.
3. اضغط على زر التحرير وارفع الصينية بعيدا عن العنصر.
4. ضع الألسن في فتحات على جانب مفصل الجهاز.
5. اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.

التحضير

1. توضع محمصة السندوتشات على سطح مستو مضاد للحرارة (وليس فقط سطح مقاوم للحرارة).
2. ضع القابس في مقبس الكهرباء (قم بتشغيل المقبس إذا كان قابلاً للتشغيل).
3. سوف تضوي لمبة التشغيل الحمراء طالما أن محمصة السندوتشات موصولة بمصدر الكهرباء.
4. سوف يضيء ضوء «الاستعداد» الأخضر عند وصول العناصر إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة، ثم يعمل الترموستات ويتوقف تشغيله حسب الحاجة.
5. إعداد السندوتشات المحمصة (ألواح السندوتشات)

وصفات

الدوناتس

يكفي هذا المقدار لإعداد: حوالي 18 قطعة
وقت الإعداد: 10-5 دقائق
زمن الطهي: من 4-2 دقائق لكل مقدار.

- 170 غ دقيق عادي
- 110 غ سكر ناعم
- 1½ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 120 غ زبد ناعم غير مملح
- 1 بيضة كبيرة في درجة حرارة الغرفة
- 175 مل حليب كامل الدسم، في درجة حرارة

1. انخلي الدقيق، والسكر، ومسحوق الخبز (بيكنج باودر)، والملح في وعاء.
2. امزجي الزبد مع البيض والحليب. أضيفي ما سبق على المكونات الجافة في الوعاء واخفقي حتى يصبح الخليط ناعماً.

3. ضعي صواني الدوناتس في مكانها وسخني محضر الوجبات الخفيفة مسبقاً.
4. استخدمى الفرشاة برفق لوضع الزبد على جميع أجزاء العجين وأضيفي ما يكفي من خليط الدوناتس لملء الفراغات الموجودة في قاع الصينية. أغلقي الغطاء واطهي لمدة 4-2 دقائق.
5. أخرجي الدوناتس بعناية واتركيها لتبرد قبل تزيينها.
6. كرري تلك الخطوات حتى يتم استخدام كل الخليط.

حلوى تشورو

- يكفي هذا المقدار لإعداد: حوالي 18 قطعة
وقت الإعداد: 20-15 دقائق
زمن الطهي: من 9-7 دقائق لكل مقدار.

للحصول على خيار الصحي يفضل خبز حلوى تشورو بدلاً من قليها بشدة

- 220 مل من الماء
 - 120 غ زبد
 - ½ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
 - ¼ ملعقة صغيرة ملح
 - 30 غ سكر موسكوفادو خفيف
 - 15 غ دقيق عادي
 - 3 بيضات كبيرة
1. احضري الماء والزبد وضعيهما في الوعاء. قلبي الخليط مع إضافة الفانيليا والملح والسكر. قلبي الدقيق واتركيه على النار لمدة 2-1 دقيقة مع التقليب المستمر. أخرجي الخليط من على النار واتركيه ليبرد قليلاً.
 2. اخفقي البيض الواحدة تلو الأخرى حتى يمتزج الخليط جيداً.
 3. انقلي الخليط وضعيه في كيس الحلواني.
 4. ضعي صواني حلوى تشورو في مكانها وسخني محضر الوجبات الخفيفة مسبقاً.
 5. استخدمى الفرشاة برفق لوضع الزبد على كل قطعة من قطع العجين واضغطي على كيس الحلواني بحذر لضخ كمية الخليط الكافية في قاع الصينية حتى يتم ملء ثلاثة أرباع الصينية بقطع الخليط. أغلقي الغطاء واطهي لمدة 9-7 دقائق حتى يصبح اللون بني ذهبي.
 6. أخرجي حلوى تشورو بعناية وضعيهما في السكر الناعم والقرفة المطحونة. تترك لتبرد قليلاً وتوضع على رف من السلك.
 7. كرري تلك الخطوات حتى يتم استخدام كل الخليط.

كرات كعك الشكولاتة (كعك صغير على العصي)

- يكفي هذا المقدار لإعداد: حوالي 18 قطعة
وقت الإعداد: 10-5 دقائق
زمن الطهي: من 4-3 دقائق لكل مقدار.

كرات الكعك هي كعكات لذيذة صغيرة الحجم على العصي يسهل صنعها وتعتبر حلوى مثالية لإعدادها في مناسبات أعياد الميلاد وغيرها من الحفلات.

- 175 غ زبد
- 175 غ سكر ذهبي ناعم
- 3 بيضات كبيرة في درجة حرارة الغرفة
- 100 غ دقيق عادي
- 50 غ مسحوق كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخبيز
- 2-1 ملعقة صغيرة حليب

1. اخفقي السكر والزبد معًا. أضيفي البيض واحدة تلو الأخرى حتى يمتزج الخليط جيدًا.
2. انخلي الدقيق وبودرة الكاكاو ومسحوق الخبيز. أضيفي هذه المكونات إلى خليط السكر والزبد. أضيفي الحليب وامزجي الخليط جيدًا.
3. ضعي صواني كرات الشكولاتة في مكانها وسخني محضر الوجبات الخفيفة مسبقًا.
4. استخدمى الفرشاة برفق لوضع الزبد على كل قطعة مع ملء قاع الصينية بحذر حتى تمتلئ لنصف سعتها. أغلقي الغطاء واطهي لمدة 3-4 دقائق.
5. ما أن تتم عملية الخبز، أخرجي الكعكات واتركيها لتبرد على رف من السلك. امسحي القوالب بعناية باستخدام ورق المطبخ.
6. كرري تلك الخطوات حتى يتم استخدام كل الخليط.

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- لا تستخدم سدادة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

التخزين

لتوفير مساحة، قم بتنزيل الرفرف ولف الكبل حول مخزن الكبل ثم تخزين الشواية في وضع عمودي.

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

