

Tefal®

Crep'Party



FR

NL

DE

IT

SV

FI

DA

NO

ES

PT

EL

RU

UK

EN

AR

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou


mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

FR

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave-vaisselle.

- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



À FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon avant de brancher le produit.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

À NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne pas couper directement sur la plaque.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).
- Cet appareil n'est pas un jouet.

**GARDEZ PRÉCIEUSEMENT
CES CONSIGNES**

NL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE

VOORZORGSMAATREGELEN

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - in boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door

kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen zonder ervaring of kennis met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, mits zij instructies hebben ontvangen en begeleid worden voor een veilig gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De door de gebruiker uit te voeren reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door kinderen boven de 8 en onder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

-  Wanneer het apparaat aan staat, kan de temperatuur hoog oplopen.

NL

- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer: indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer: wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Het apparaat en het snoer niet in de vaatwasser doen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

WEES VRIENDELIJK VOOR HET MILIEU !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



NL

DOEN

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen, daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het reinigt.
- De bakplaten en de tray kunnen schoongemaakt worden met een spons, heet water en afwasmiddel.

NIET DOEN

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een zachte ondergrond.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Niet rechtstreeks in de schaal snijden.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Dit apparaat is geen speelgoed.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ZORGVULDIG**

SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORKEHRUNGEN


DE

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen (Niederspannungs-Richtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Übereinstimmung mit dem LFGB, Entsorgung,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern
 - Landwirtschaftlichen Anwesen
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter
 - Frühstückspensionen
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränktem


körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrungen mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen. Sie müssen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.

- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
-  Vorsicht Verbrennungsgefahr! Während der Benutzung können die Oberflächen des Gerätes sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht! Benutzen Sie stets die Griffe des Gerätes.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf dem Boden des Gerätes. Bei fehlerhaftem Anschluss

erlischt die Garantie.

- Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Verbindung mit einem externen Timer oder einer Fernbedinung verwendet zu werden.
- Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.
- Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb. Schneiden sie nichts direkt auf dem Gerät.
- Bitte verzehren Sie keine Lebensmittel, die in Kontakt mit Geräteteilen gekommen sind, welche mit dem folgenden Logo gekennzeichnet sind: .

DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



DE

WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit dem Gerät auf. Sie gilt für jedes Modell abhängig vom beiliegenden Zubehör. Eine unsachgemäße Bedienung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Im Falle einer Verbrennung, kühlen Sie diese sofort mit kaltem Wasser und rufen Sie einen Arzt, wenn erforderlich.
- Kochdämpfe können für Tiere mit besonders empfindlichen Atmungssystem (wie z.B. Vögel) gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel aus dem Kochbereich zu entfernen.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Wickeln Sie die Zuleitung stets komplett ab.
- Stecken Sie die Zuleitung zuerst in das Gerät (abhängig vom Modell) und dann in die Steckdose.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Platten und die Auffangschale (beachten Sie den Abschnitt "Nach dem Gebrauch"). Geben Sie anschließend ein wenig Speiseöl auf die Platten und verteilen Sie es mit einem Küchentuch.
- Wenn Sie das Gerät auf einem Tisch betreiben, stellen Sie sicher, dass Kinder nicht in die Reichweite gelangen können.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen. Der Kabelquerschnitt muss mindestens ebenso groß sein wie der des Geräte Kabels.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich an einer geerdeten Steckdose.
- Verlegen Sie die Zuleitung so, dass niemand über Sie stolpern kann.
- Um Beschädigungen der Antihaf-Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur Plastik- oder Holzutensilien.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Reinigen Sie das Zubehör mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

NICHT ERLAUBT

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder direkt vor eine Wand.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es Dampf abgibt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Wandschranks auf. Sie könnten durch den abgegebenen Dampf in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Oberflächen (wie z.B. Glastische, Tischdecken, lackierte Flächen, ...).
- Legen Sie keine Küchenhelfer oder andere Gegenstände auf die Kochfläche des Gerätes.
- Um Produktschäden zu verhindern, dürfen keine flambierten Speisen mit diesem Produkt zubereitet werden, bzw. keine Speisen im Gerät flambieren.
- Reinigen Sie die Kochfläche nicht mit einem Metallschwamm oder Scheuerpulver, um Beschädigungen zu vermeiden (z.B. Antihafbeschichtung, ...).

DE

**BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN GUT AUF**

CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI

IT

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali

sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.


IT


È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

IT

-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile : se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso : se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua l'apparecchio né il cavo. Non possono essere lavati in lavastoviglie.

- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

PARTECIPIAMO ALLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



IT

COSA FARE

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra o le piastre (seguire il paragrafo dopo l'uso), versare un po' d'olio sulla piastra o sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Pulire la piastra della griglia e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie.

COSA NON FARE

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Per evitare l'usura del vostro prodotto non utilizzarlo per realizzare ricette flambées.
- Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente...).
- Questo apparecchio non è un giocattolo.

**LEGGETE ATTENTAMENTE
LE SEGUENTI INDICAZIONI**

SÄKERHETS FÖRESKRIFTER VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Lämna aldrig apparaten igång utan tillsyn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en


SV

person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.

Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och personer som saknar erfarenhet och kunskaper eller med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga, om de har fått utbildning och vägledning om apparatens säkra användning och känner till riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöringen och underhållet av apparaten får inte skötas av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och övervakade.

Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

-  Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.

SV

- Kontrollera att elnätet är kompatibelt med uppgifterna som är noterade på apparatens undersida.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd: om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
- Om din apparat är utrustad med en fast sladd: om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten ska inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten. Apparaten och sladden får inte diskas i diskmaskin.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med  logon, bör inte ätas.

SV

VAR RÄDD OM MILJÖN!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.



GÖR SÅ HÄR

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om det är nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Ta bort förpackningsmaterial, klisterlappar och eventuell plast inuti och utanpå din produkt.
- Rulla ut sladden helt innan produkten kopplas in.
- Före första användningen, diska plattan/plattorna (se rubriken efter användning), håll lite olja på plattan/plattorna och torka med en mjuk trasa.
- Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.
- Om en förlängningsladd används, så måste den vara jordad.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningsladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- För att bevara beläggningen på tillagningsplattan, använd alltid en plast- eller träspatel.
- Kontrollera att apparaten är fränkopplad innan den görs ren.
- Gör rent tillagningsplattan samt basplattan med en svamp, diskmedel och varmt vatten.

SV

GÖR INTE SÅ HÄR

- Anslut aldrig apparaten när den inte används.
- Låt aldrig apparaten vara igång tom.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Ställ aldrig apparaten direkt på känsliga underlag (glasbord, duk, lackerade möbler osv.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Flambera inga rätter på den här produkten, det kan skada den.
- Skär aldrig upp maten när den ligger kvar på tillagningsplattan.
- Använd aldrig en svamp med metalldelar eller skurmedel för att inte skada tillagningsytan (t.ex. släpp-lättbeläggning...).
- Apparaten är ingen leksak.

SPARA DESSA FÖRESKRIFTER

TURVAOHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - Maatiloilla,
 - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa älä jätä laitetta lasten ulottuville käytön aikana.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat

FI

puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.


- Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä ja joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, jos he ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön, pystyvät varmasti käyttämään sitä ja tietävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja ovat aikuisen valvonnassa.

Säilytä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

-  Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.

FI

FI

- Tarkasta, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjan arvokilvessä ilmoitettua käyttöjännitettä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla: jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
- Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla : jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen. Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.
- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen  logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.

HUOLEHTIKAAMME YMPÄRISTÖSTÄ!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.



TEE NÄIN

- Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Jos vahinko sattuu, huuhtelee palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Avaa johto kokonaan, ennen kuin kytket laitteen sähkövirtaan.
- Ensimmäisellä käyttökerralla levy tai levyt on pestävä (katso kappaletta käytön jälkeen), kaada hiukan öljyä levyille tai levyille ja pyyhi pehmeällä kankaalla.
- Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Jotta laitteen paistopinnat pysyisivät kunnossa, on käytettävä puu- tai muovilastaa.
- Tarkista, että laite on irrotettu seinästä ennen puhdistusta.
- Puhdista pannu ja laitteen alusta sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

FI

ÄLÄ TEE NÄIN

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) välttä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Älä laita valmistusvälineitä laitteen paistopinnoille.
- Vältäaksesi tuotteen vahingoittumisen, älä koskaan valmista sillä liekkitettyjä ruokia.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.
- Älä koskaan käytä metallisinentä tai hankausjauhetta, jotta paistopinta ei vahingoitu.
- Tämä laite ei ole leikkikalua.

SÄILYTÄ HUOLELLISESTI NÄMÄ OHJEET

SIKKERHEDSANVISNINGER


VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

- For Deres sikkerheds skyld er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (Lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø, etc).
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.
- Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
 - På gårde,
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
 - I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Apparatet skal altid være under opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, medmindre de er under

DA

opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år og af personer, der ikke har erfaring med eller kendskab til apparatet, og som ikke har de fornødne fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og er gjort bekendt med risiciene. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde (hvis de ikke er fyldt 8 år).

-  De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer.
- Kontroller, at dine elektriske installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet i bunden af apparatet.

DA

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Apparater med aftagelig ledning : Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Apparater med fast ledning : Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Dette apparat må ikke dyppes ned i vand. Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand. Selve apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med  -logoet, må ikke indtages.

DA

VI SKAL ALLE VÆRE MED TIL AT BESKYTTE MILJØET!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.



HVAD MAN SKAL GØRE

- Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Fjern al emballage, eventuelle klistermærker og tilbehør, der måtte være inde i og uden på apparatet.
- Rul ledningen helt ud, inden den sættes i stikkontakten.
- Vask pladerne, før apparatet tages i brug første gang (følg afsnittet Efter brug), kom lidt olie på pladerne og tør af med en blød klud.
- Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er uden for børns rækkevidde.
- Ved brug af forlængerledning, skal denne være ekstra beskyttet.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- For at bevare stegepladens belægning skal man altid bruge en skraber i plastic eller træ.
- Kontroller, at ledningen er taget ud af apparatet inden rengøring.
- Rengør bagepladen og apparatets base med en svamp/klud, varmt vand og opvaskemiddel.

DA

HVAD MAN IKKE SKAL GØRE

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Brug ikke apparatet tomt.
- For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets stegeflader.
- For at undgå at beskadige produktet, må der ikke tilberedes flamberede retter.
- Skær aldrig direkte ned i grillpladen.
- Brug aldrig en grydesvamp i metal eller skurepulver for ikke at beskadige stegefladen (f.eks. slipbelægning...).
- Dette apparat er ikke et legetøj.

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT

SIKKERHETSFORSKRIFTER

VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER


- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (Lavspenningsdirektiv, Elektromagnetisk kompatibilitet, Matsikkerhet, Miljø).
- Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet.
- Den er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - På gårder
 - Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - På steder som f.eks. bed & breakfast.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhånds-

NO

instruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

- Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og personer uten erfaring eller forkunnskaper med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, forutsatt at disse har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte, og kjenner til risikoene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.

-  Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med effekten markert under apparatet.

NO

- Dette apparatet er ikke laget for å brukes med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning : dersom strømledningen er skadet skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.
- Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning : dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann. Legg aldri apparatet eller ledningen ned i vann. Selve apparatet og ledningen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet  må ikke spises.

NO

HJELP TIL MED Å BESKYTTE MILJØET!

- ① Apparatet består av mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.
- ➔ Ta apparatet med til et eget innsamlingssted for gjenvinning eller til et serviceverksted når det ikke skal brukes mer.



DET MAN MÅ GJØRE

- Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Fjern all emballasje, klistremerker og alt tilbehør i og utenpå apparatet.
- Ledningen skal trekkes helt ut før apparatet tilkobles.
- Når du bruker apparatet for første gang, må du vaske platen(e) (se avsnittet etter bruk), hell litt olje på platen(e) og tørk med en myk klut.
- Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.
- Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel.
- Apparatet skal kun tilkobles jordede stikkontakter.
- Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel. Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.
- Bruk alltid en plastikk- eller trespatel for å beskytte stekeplatens overflate.
- Apparatet må være frakoblet før det rengjøres.
- Rengjør stekeplaten og resten av apparatet ved hjelp av en fuktig svamp/klut og oppvaskmiddel.

NO

DET MAN IKKE MÅ GJØRE

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Bruk ikke apparatet tomt.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- For å unngå beskadigelse av apparatet må man ikke bruke det til oppskrifter med flambering.
- Skjær aldri direkte i grillplaten.
- Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver, da stekeoverflaten kan bli skadet (f.eks. slippbelegg...).
- Dette apparatet er ingen leke.

**TA GODT VARE PÅ DISSE
INSTRUKSENE**


CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,
 - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin


ES

han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-  La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el

aparato esté en funcionamiento.

- Compruebe que la tensión de la red corresponde a la indicada en el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Si su aparato está equipado con un cordón desmontable : si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Si su aparato está equipado con un cordón fijo : si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato o el cable en el agua. No se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.

ES

¡ PARTICIPE EN LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



LO QUE SE DEBE HACER

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrolle completamente el cable antes de conectar el producto.
- Antes de la primera utilización, lavar la placa, verter un poco de aceite sobre la placa y secar con un trapo suave.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera.
- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el aparato está desconectado.
- La placa de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, con agua caliente y líquido para lavar vajilla.

LO QUE DEBE CUIDAR PARA EVITAR RIESGOS

- Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- No utilice nunca el aparato en vacío.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- A fin de evitar cualquier deterioro de su producto, nunca realice ninguna receta flambeada encima del mismo.
- No cortar nunca directamente en la fuente.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).
- Este aparato no es un juguete.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

CONSELHOS IMPORTANTES

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - Em quintas,
 - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou

PT


mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho de forma de segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção realizada pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.


Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

PT

-  A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma

PT

pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação dentro de água. Não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR !

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



A FAZER

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo antes de ligar o aparelho.
- Aquando da primeira utilização, lave a placa, deite um pouco de óleo na placa e limpe com um pano macio.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Para preservar o revestimento da placa de cozedura, utilizar sempre uma espátula de plástico ou de madeira.
- Verifique se o aparelho está desligado da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- A placa de cozedura e o corpo do aparelho devem ser limpos com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça.

PT

A NÃO FAZER

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Para evitar a degradação do seu aparelho, não realize receitas flambeadas no mesmo.
- Não corte directamente no prato.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).
- Este aparelho não é um brinquedo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.


EL

- Αυτό είναι φυσιολογικό και μην το αφήνετε κοντά στα παιδιά.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, εκτός κι αν έχουν εκπαιδευτεί σχετικά, βρίσκονται υπό επίβλεψη ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν


EL

τους ενδεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά κάτω των 8 ετών και δίχως επίβλεψη.

Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

-  Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής η οποία αναγράφεται στο κάτω μέρος της, αντιστοιχεί σε αυτήν της εγκατάστασής σας.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.

EL

- Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο : εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.
- Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο : εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.

EL

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαιμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Οι καπνοί από το μαγείρεμα μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνοι για τα ζώα που έχουν ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Συστήνουμε στους ιδιοκτήτες πτηνών να τα απομακρύνουν από τον χώρο μαγειρέματος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά : όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε την πλάκα ή τις πλάκες, ρίξτε λίγο λάδι πάνω στην πλάκα ή πλάκες και σκουπίστε με ένα μαλακό πανάκι.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπέζιου, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, πρέπει να είναι γειωμένη.
- Συνδέστε την συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση.
- Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
- Για να φυλάσσετε άθικτο το στρώμα των εστιών τραπεζαρίας, χρησιμοποιείτε πάντα σπάτουλα πλαστική ή ξύλινη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Οι εστίες τραπεζαρίας και το σώμα της συσκευής πλένονται με σφουγγαράκι, ζεστό νερό και απορρυπαντικά.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ

- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπέζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο...) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπέζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή του προϊόντος μην χρησιμοποιείτε συνταγές φλαμπέ (με φωτιά).
- Μην κόβετε τροφές απευθείας μέσα στην πλατέλα.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολλητική επικάλυψη, ...).
- Η συσκευή και το καλώδιό της δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Προσοχή, η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

EL

ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΕΠΙΜΕΛΩΣ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (Электромагнитная совместимость, Совместимость материалов с пищей, Безопасность.....).
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".

RU


- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и держите работающий прибор вне зоны досягаемости детей.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или знаний.

RU


Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и осознавая, какие опасности могут быть с ним связаны. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Чистка или обслуживание устройства не должны производиться детьми, не достигшими восьмилетнего возраста, а также без контроля взрослых.

Устройство и шнур питания следует хранить в месте, недоступном для детей, не достигших восьмилетнего возраста.

RU

-  Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.
- Этот прибор не предусматривает включения при помощи внешнего

таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

- Если ваш прибор оборудован съемным шнуром: в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания: если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещается погружать прибор в воду. Никогда не погружайте прибор и шнур питания в воду. Электроприбор и шнур нельзя помещать в посудомойную машину.
- Части прибора, маркированные знаком , не должны соприкасаться с пищей или водой.

RU

НЕОБХОДИМО

- Внимательно прочтите инструкцию и держите ее под рукой. Эта инструкция является общей для различных моделей, которые отличаются лишь набором принадлежностей, поставляемых вместе с прибором.
- Если несчастный случай все-таки произошел, немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.
- Дым во время выпекания может представлять опасность для животных с чувствительной дыхательной системой, таких, как птицы. Советуем владельцам птиц удалить их от места выпекания.
- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары внутри и снаружи прибора.
- Перед подключением устройства к электрической сети следует полностью развернуть шнур питания.
- При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе после использования), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- Если прибор используется в центре стола, следите за тем, чтобы дети не могли до него дотянуться.
- При использовании удлинителя убедитесь, что, он снабжен встроенным разъемом с заземлением.
- Присоединяйте прибор к розетке с заземлением.
- Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.
- Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
- Перед чистой убедитесь, что устройство отключено от сети электропитания.
- Очистите плитку и сам прибор, используя губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.

НЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТОГО

- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...). Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.
- Избежание повреждения прибора (устройства), никогда не используйте его для блюд, требующих приготовления на открытом огне.
- Не режьте продукты непосредственно на решетках.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
- Играть с прибором категорически запрещается.

RU

**СОХРАНИТЕ ЭТУ
ИНСТРУКЦИЮ**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОБУТОВИХ ТРАВМ

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.
- Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;

UK

- у закладах типу «кімнати для гостей».

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду і слідкувати, щоб прилад не був доступний дітям під час використання.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).


UK

Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду чи

знань щодо користування цим приладом, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з ним небезпеки. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Не дозволяйте виконувати чищення або обслуговування приладу дітьми, якщо вони не досягли 8 років і не перебувають під наглядом.


Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

-  Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.
- Перевірте прилад на сумісність із потужністю та напругою електромережі, позначеними під приладом.

UK

- Цей прилад не повинен вмикатись через зовнішній таймер або через окрему систему дистанційного керування.
- Якщо ваш пристрій оснащено висувним шнуром: у випадку, коли кабель електропостачання пошкоджено, його необхідно замінити іншим кабелем або спеціальним з'єднанням, наданим виробником або його сервісним центром.
- Якщо ваш пристрій оснащено стаціонарним кабелем: у разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.
- Забороняється занурювати прилад. Ніколи не занурюйте прилад та шнур у воду. Прилад та шнур електропостачання не призначені для вико-ристання у посудомийці.

UK

- Будь-які тверді або рідинні продукти харчування, які доторкаються до частин, позначених символом , вживати не можна.

ЩО СЛІД РОБИТИ

- Уважно прочитайте і зберігайте поблизу приладу ці інструкції, спільні для різних варіантів комплектації приладу.
- Якщо трапиться нещасний випадок, негайно промийте місце опіку холодною водою та, у разі потреби, зверніться до лікаря.
- Випаровування, що виділяються під час приготування, можуть бути небезпечними для тварин з особливо чутливими органами дихання, зокрема для птахів. Радимо тим, у кого є птахи, тримати їх якомога далі від місця приготування їжі.
- Зніміть всю упаковку, етикетки або приладдя усередині та зовні пристрою.
- Повністю розмотуйте шнур живлення перед підключенням приладу до електромережі.
- Перед тим як вперше користуватися приладом, помийте плитку або плитку (дивіться розділ після використання), налейте на плитку невелику кількість олії та протріть м'якою тканиною.
- Якщо прилад використовується в центрі стола, встановіть його таким чином, щоб він був поза досяжністю дітей.
- Якщо використовується електричний подовжувач, він повинен мати вмонтоване заземлення.
- Підключіть пристрій до електричної розетки з заземленням.
- Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб гості могли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Завжди користуйтеся пластиковою або дерев'яною лопаткою, для того щоб не завдати пошкодження покриттю плитки.
- Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключено від електромережі.
- Мийте пластину й корпус пристрою губкою, гарячою водою та миючою рідиною.

ЧОГО НЕ СЛІД РОБИТИ

- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.
- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі). Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад кухонний рушник.
- Не кладіть знаряддя для приготування на поверхню приладу.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу (пристрою), ніколи не використовуйте його для страв, що вимагають приготування на відкритому вогні.
- Не розрізуйте їжу безпосередньо на плитці гриля.
- Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипригарному покриттю тощо).
- Увага: цей прилад не є іграшкою.

UK

**НЕУХИЛЬНО ДОТРИМУЙТЕСЬ
ЦИХ ПРАВИЛ**

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...)
- This appliance is intended for domestic household use only,
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless

EN


they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch these surfaces, always use the handles.

EN

- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- If your appliance is fitted with a removable power cord: if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- If your appliance is fitted with a fixed power cord: if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance and the cord in water. They are not dishwasher safe.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .

EN

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



DO'S

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Remove all packaging materials, sticks and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- When using for the first time, wash the plate(s) or the dish or the stone (refer to "after use" paragraph), pour a little cooking oil on the plate or on the inside of the pot and then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- If an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter with an earthed socket (for earthed products). If an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter (for non earthed products).
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Position the cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- The cooking plates, the tray and the body of the appliance can be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.

DON'TS

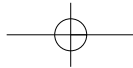
- Never leave the appliance unattended when plugged in.
- Never run the appliance empty.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Never cut directly in the dish.
- Never use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g. non-stick coating, ...).
- This appliance is not a toy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN

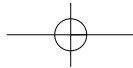


AR



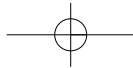


AR



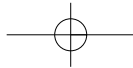


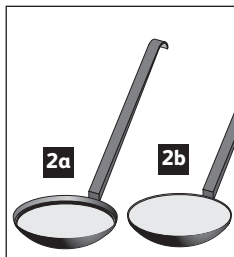
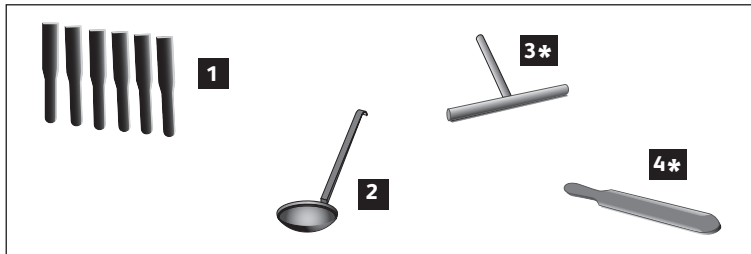
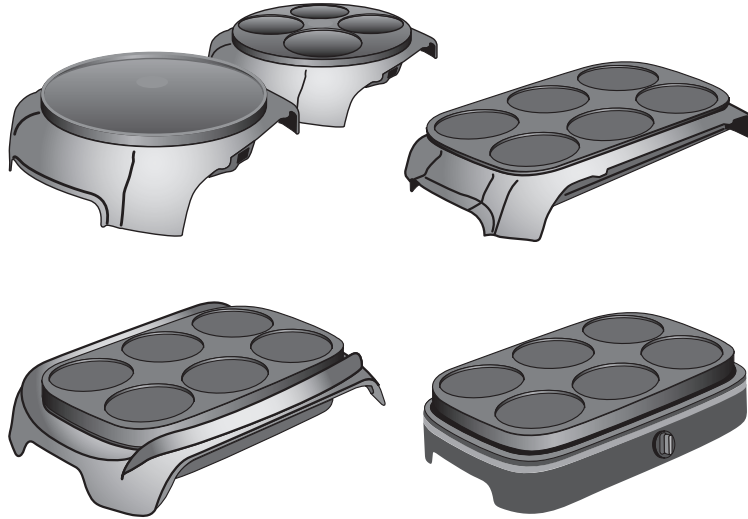
AR





AR

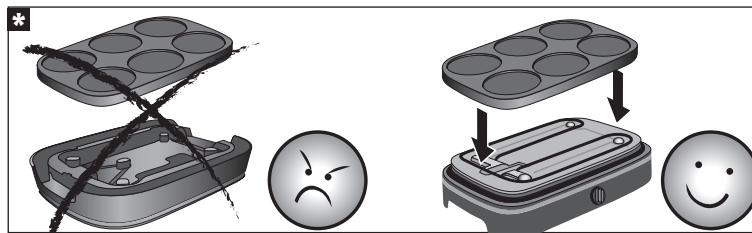
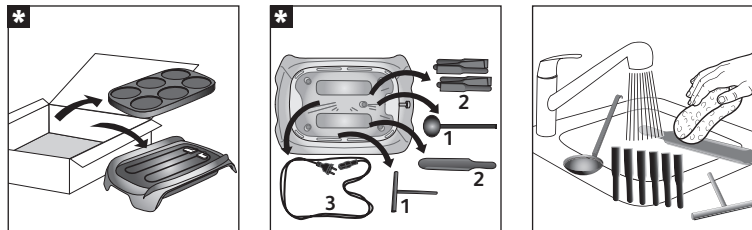
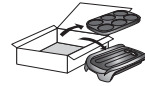




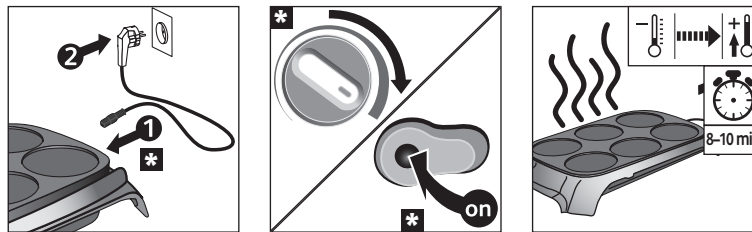
* = selon modèle
 * = afhankelijk van het model
 * = je nach Modell
 * = secondo il modello
 * = beroende på modell
 * = mallista riippuen
 * = afhængig af model
 * = avhengig av modell

* = según modelo
 * = consoante modelo
 * = ανάλογα με το μοντέλο
 * = в зависимости от модели
 * = залежно від моделі
 * = according to the model
 * = حسب الموديل

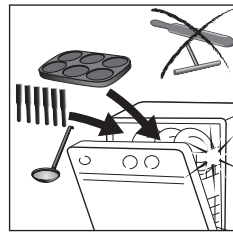
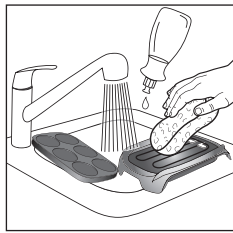
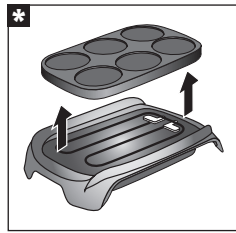
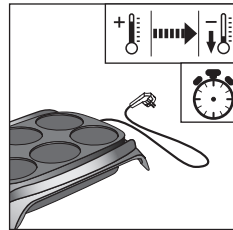
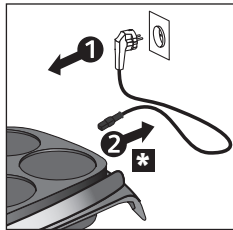
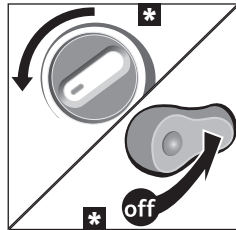
1



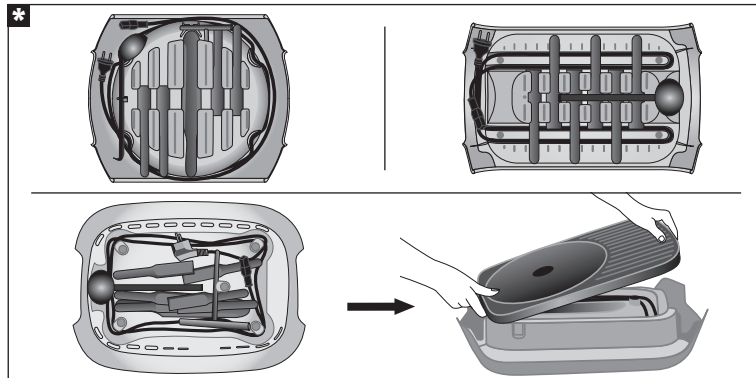
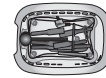
2



3



4



70

Accessoires (selon modèle)

mini-spatules (1) louche (2) répartiteur (3) spatule (4)
N'utiliser que la plaque fournie avec l'appareil ou acquis auprès d'un centre de service agréé.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Thermo-Spot™ (selon modèle) : à chaud, le motif Thermo-Spot devient uniformément rouge.

Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :

- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche (2a).
 - Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche (2b).
 - Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches (2b).
- Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (2) (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (3) (pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule.

Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.

**Après utilisation**

Ne pas poser la plaque sur une surface fragile.

Ne pas passer la plaque chaude sous l'eau.

La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Rangement

Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex : nappe) afin de ne pas endommager la plaque de cuisson.

Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu à cet effet et en suivant scrupuleusement l'ordre.

Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie) • Cuisson : 2 min. par face

La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 œufs • sel • huile ou beurre

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

La pâte au sarrasin

Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

Propositions de garnitures**Entrées**

- saumon fumé coupé en fines lamelles (arrosé de jus de citron) • œufs de lump (arrosés de jus de citron), crabes, crevettes ou miettes de thon avec moutarde • pointes d'asperges mayonnaise
- tranches d'avocat assaisonnées de vinaigrette ou de sauce tartare • champignons à la Grecque

FR

Plats principaux

• blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 cuillère à café de curry) • fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine • légumes tels qu'épinards, carottes, navets ou potiron sauce mousseline

Fromages

• gruyère râpé, parmesan, raclette (déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre) • Roquefort, crème fraîche, petit suisse (déposer Roquefort ou petit suisse sur la crêpe, une fois dans votre assiette)

Desserts

• chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées • cassonade, sucre ou confiture (myrtilles, framboises...) • crème de marron • glace en boule (vanille, chocolat) • miel, noix, noisettes pilées • banane en tranches au sucre • fruits frais : fraises, framboises, purée de pommes... • jus de citron frais et sucre

Les blinis

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes • 20 blinis environ

Cuisson : 2,5 min. par face

• 300 g de farine • 2 œufs • 10 g de levure de bière • 1/2 litre de lait • 1 noix de beurre fondu • 1/2 cuillère à café de sel

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30° C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'œufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Servir les blinis soit avec des œufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits...). Dans ce cas, ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Les pancakes

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes. A prévoir 1 heure à l'avance • 20 pancakes environ • Préparation : 15 min. • Cuisson : 2,5 min. par face

• 300 g de farine • 20 g de levure de boulanger • 3 œufs • 3 dl de lait • 30 g de sucre en poudre • 2 cuillères à soupe de beurre fondu • 1 pincée de sel • 30 g de beurre pour la cuisson

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les œufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

Les reuchtis (ou Röstis)

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes • 6 reuchtis

• Cuisson : 2,5 min. par face

• 600 g de pommes de terre • 1 oignon • 200 g de lardons • 100 g de gruyère râpé • 1 œuf

Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'œuf, l'oignon et les lardons.

Accessoires (afhankelijk van het model)

Spatels klein (1) Maatlepel (2) Beslagverdeler (3) Spatel groot (4)
Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center gekochte plaat.

Bakken

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.

Thermo-Spot™ (afhankelijk van model): zodra het apparaat goed is voorverwarmd wordt het Thermo-Spot signaal effen rood: het bakken kan beginnen.

Afhankelijk van het model, schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- Voor 6 mini crêpes: Vul de maatlepel (2a) tot aan het eerste niveau.
- Voor hartige en zoete pannenkoekjes: Vul de maatlepel (2b) tot aan de rand.
- Voor grote pannenkoeken (afhankelijk van het model): Vul de maatlepel (2b) twee keer tot aan de rand.

Afhankelijk van het model, verdeel het beslag gelijkmatig met de onderkant van de maatlepel (2) (voor pannenkoekjes) en met de verdeler (3) (voor grote pannenkoeken) door vanuit het midden een ronde beweging te maken.

Draai de pannenkoek halverwege de baktijd om met de spatel.

Vouw de pannenkoek zoals gewenst: in een rolletje of in tweeën, in vieren of gevouwen als een envelop of in een bloemvorm.

Afhankelijk van het model, om het beslag makkelijk te kunnen verspreiden, raden wij u aan de maatlepel of de verdeler na elke pannenkoek af te vegen en in een kan met water te dompelen.

Garneer de pannenkoek het liefst op het bord in plaats van op de bakplaat.

Afhankelijk van het model kunt u ook vleesgerechten grillen.

Na gebruik

Aan het eind van het bakproces, de pan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.

De warme pan niet in of onder water.

Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Opbergen

Plaats het apparaat ondersteboven op een schone, gladde en stabiele ondergrond, bij voorkeur op een tafelkleed, om beschadiging van de bakplaat te voorkomen.

Onder het apparaat vindt u opbergruimte voor de verschillende accessoires. Berg altijd de accessoires in de volgende volgorde op.

Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

Flensjes

40 tot 60 mini pannenkoekjes of 20 tot 25 grote pannenkoeken (afhankelijk van de bakplaat)

- Baktijd : 2 min. aan elke kant

Het klassieke beslag met melk

- 500 g gezeefde tarwebloem • 1 liter melk • 6 geklutste eieren • zout • olie of boter

Doe de gezeefde tarwebloem in een kom en voeg al kloppend met een garde één liter melk toe. Meng beide ingrediënten tot u een vloeibaar beslag krijgt. Voeg de geklutste eieren, 2 mespuntjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat het beslag 1 tot 2 uur rusten.

Indien u bij het bakken vaststelt dat uw beslag te dik is, raden wij u aan een glaasje water toe te voegen en het beslag opnieuw te mengen.

Indien u hartige pannenkoekjes maakt, mag bij de bereiding iets meer zout aan het beslag worden toegevoegd.

Beslag met boekweitmeel

Voor hartige pannenkoeken kan de tarwebloem door boekweitmeel worden vervangen.

Beslag met bier

Voor een luchtig beslag kunt u 1/4 liter melk door bier vervangen.

NL

NL

Garneersuggesties

Als voorgerecht

• in dunne plakjes gesneden gerookte zalm (besprenkeld met citroensap • krab, garnalen of tonijn met mayonaise of mosterd • asperges gedoopt in mayonaise • gesneden avocado met vinaigrette saus • champignons 'op z'n Grieks'

Als hoofdgerecht

• kipfilet in plakjes met currysous (currysous: béchamelsaus met 1 fijngehakte ui en 1/2 theelepel curry) • zeevruchten in een romige witte saus of dressing • groenten zoals spinazie, wortels, raap of pompoen

Met kaas

• geraspte kaas (jong, belegen, Gruyère of Parmezaanse kaas): de kaas na het draaien op de pannenkoek leggen en laten smelten • Roquefort, gorgonzola, crème fraîche, kwark (de pannenkoek op het bord garneren)

Als nagerecht

• gesmolten chocolade met amandelen, nootjes of gemalen hazelnoten • jam, honing of ahornstroop • bolletjes roomijs (vanille, chocolade) of sorbet • banaanschijfjes met chocoladesaus • vers fruit zoals aardbeien, framboos, appel etc. • vers sinaasappelsap en suiker

Blinis

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes • Voor ongeveer 20 blinis • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

• 300 g bloem • 2 gesplitste eieren • 10 g biergist of verse gist • 1/2 l melk • 1 klontje gesmolten boter • 1/2 theelepeltje zout

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk en laat dit 10 minuten rusten. Doe de tarwebloem in een kom en maak er een kuiltje in. Voeg de melk in dit kuiltje beetje bij beetje toe, terwijl u het met de bloem vermengt. Vervolgens voegt u de gistoplossing, de eierdooiers en het zout toe en maakt u er een egaal mengsel van. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag scheppen. Serveer de blinis met rauwe ham of als dessert met een zoete garnering. In het laatste geval kunt u voor het bakken een eetlepel suiker aan het beslag toevoegen.

Pannenkoekjes

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes. Begin 1 uur van tevoren. Voor ongeveer 20 pannenkoekjes • Bereidingstijd : 15 min. • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

• 300 g bloem • 20 g verse gist • 3 eieren • 3 dl melk • 30 g poedersuiker • 2 eetlepels gesmolten boter • 1 snufje zout • 30 g boter voor het bakken

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Doe de bloem in een kom en voeg de poedersuiker, het zout en de gesmolten boter er aan toe. Maak in het midden een kuiltje en giet daarin de eieren en de gistmelkoplossing. Meng het beslag met de garde en voeg beetje bij beetje de melk toe. Dek het beslag af d.m.v. een doek en laat het tenminste 1 uur rusten in een warme omgeving. Opdienen met ahornstroop of jam.

Rösti

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes • Voor 6 rösti's • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

• 600 g aardappelen • 1 ui • 200 g spekblokjes • 100 g geraspte kaas • 1 ei
Kook de aardappelen een dag tevoren. Schil ze niet, maar laat ze in hunschil gaar worden in gezout, kokend water. Schil ze de volgende dag en rasp ze met een middelgrove rasp. Fruit de gesnipperde ui en de spekblokjes. Meng de geraspte aardappelen met de kaas, het ei, de uisnippers en de spekblokjes.

Zubehör (je nach Modell)

Mini-Spateln **(1)** Schöpflöffel **(2)** Teigverteiler **(3)** Spatel **(4)**
 Verwenden Sie ausschließlich die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Zubereitung

Nach dem Aufheizen ist das Gerät betriebsbereit. Während der ersten Benutzung kann es anfänglich zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.

Thermo-Spot™ (je nach Modell): der Thermo-Spot wird einheitlich dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist.

Benutzen Sie, je nach Modell, die Mess-Schöpfkelle zur Bestimmung der benötigten Teigmenge für das jeweilige Rezept:

- Für 6 Mini-Pfannkuchen: Schöpfkelle bis zur unteren Eichmarke auffüllen **(2a)**.
- Für Blinis und Pfannkuchen: komplette Schöpfkelle **(2b)**.
- Für Crêpes (abhängig vom Modell): 2 komplette Schöpfkellen **(2b)**.

Je nach Modell, verteilen Sie für die Mini-Pfannkuchen den Teig **(2)**. Für große Pfannkuchen streichen Sie den Teig, mit Hilfe des Teigverteilers **(3)** in kreisenden Bewegungen von der Mitte aus, auf. Wenden Sie den Pfannkuchen mit Hilfe des Spatels.

Anschließend den Crêpe so falten, wie Sie es wünschen: als Rolle, halbiert, in Vierteln, als Kelch oder in Blütenform.

Wir empfehlen Ihnen, um den Teig leicht verteilen zu können, je nach Modell den Schöpflöffel oder den Teigverteiler in ein Gefäß mit Wasser zu tauchen.

Garnieren Sie die süßen Pfannkuchen nach der Zubereitung auf dem Teller.

Je nach Modell können Sie auch Grillen.



DE

Nach der Benutzung

Ziehen Sie den Netzstecker zunächst aus der Steckdose und dann (abhängig vom Gerät) aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Stellen Sie das Thermostat auf die Min.-Position (je nach Modell).

Stellen Sie niemals eine heiße Platte auf eine empfindliche Oberfläche oder unter fließendes Wasser. Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Aufbewahrung

Stellen Sie das Gerät auf dem Kopf auf eine saubere, ebene und stabile Oberfläche, die mit einem Tuch oder einer Tischdecke bedeckt ist, um Beschädigungen der Platte zu vermeiden.

Bewahren Sie das Zubehör auf dem dafür vorgesehenen Platz auf.

Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Pfannkuchen

40 bis 60 Mini Pfannkuchen oder 20 bis 25 Pfannkuchen (je nach Grillplatte) • Backzeit: 2 Min. pro Seite

Der klassische französische Crêpeteig

- 500 g Weizenmehl gesiebt • 1 Liter Milch • 6 geschlagene Eier • 2 Prisen Salz • 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter

Das Mehl mit dem Wasser zu einem flüssigen Teig vermischen. Die geschlagenen Eier, Salz und Öl oder Butter dazu geben und 1–2 Stunden ruhen lassen.

Wenn Ihr Teig nach dem Ruhen für die Crêpes-Zubereitung zu dick ist, geben Sie ein kleines Glas Wasser hinzu und mischen Sie nochmals.

Für Crêpes mit herzhaften Zutaten eignet sich am besten ein salziger Teig.

Buchweizenteig

Für herzhaftere Crêpes kann das Weizenmehl durch Buchweizenmehl ersetzt werden.

Bierteig

Für Pfannkuchen mit lockerer Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.

DE

Garnier-Vorschläge

Vorspeisen

• Geräucherter Lachs in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln • Kaviar (mit Zitronensaft beträufelt) • Crevetten, Krabben oder Thunfischstücke mit Mayonnaise oder Senfsauce vermischt • Spargelspitzen mit Mayonnaise • geschnittene Avocados mit Vinaigrette oder Tartar-Sauce verfeinert • Pilze auf griechische Art

Hauptspeisen

• Hühnergeschnitzeltes mit Curry-Soße • Meeresfrüchte mit Cocktail-Soße • Gemüse, wie Spinat, Karotten, Rüben oder Kürbis in einer sähmigen Sauce

Käse

• geriebener Gruyère, Cheddar, Parmesan, Raclette-Käse (Crêpe einmal wenden und am Ende der Kochzeit den Käse darüber streuen und schmelzen lassen) • Roquefort, Creme Fraiche, Doppelrahmfrischkäse (Roquefort oder Frischkäse erst auf dem Teller auf die fertigen Crêpe geben)

Desserts

• geschmolzene Schokolade mit gehackten Mandeln, Walnüssen oder Haselnüssen • Zucker, Honig, Ahornsirup oder Konfitüre (Erdbeere, Himbeere, Aprikose...) • Maronenpüree • Eiskugeln (Vanille, Schokolade) oder Sorbet • Bananenscheiben mit Zucker und Schokoladencreme • Frische Früchte, wie Erdbeeren, Stachelbeeren, Äpfel oder Apfel-Kompott etc. • frischer Zitronensaft und Zucker

Blinis

Nur mit der 6 Mini-Crêpes-Platte • Für ca. 20 Blinis • Backzeit : 2 1/2 Min. pro Seite

• 300 g Mehl • 2 Eier • 10 g Hefe • 1/2 Liter Milch • 1 EL geschmolzene Butter • 1/2 TL Salz
Die Hefe in 3 EL lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die Milch nach und nach mit dem Mehl mischen, die aufgelöste Hefe, das Eigelb und das Salz hinzu geben. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor der Zubereitung der Blinis das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig mischen. Blinis können entweder mit Kaviar oder rohem Schinken serviert werden, oder aber als Dessert mit süßen Zutaten (Konfitüre, Früchte, ...); in diesem Fall fügen Sie dem Teig vor der Zubereitung 1 EL Zucker hinzu.

Englische Pfannkuchen

Nur mit der 6 Mini Crêpes-Platte. 1 Stunde Vorbereitungszeit • Für ca. 20 Pfannkuchen
• Zubereitung: 15 Min. • Backzeit : 2 1/2 pro Seite

• 300 g Mehl • 20 g Hefe • 3 Eier • 300 ml Milch • 30 g Puderzucker • 2 EL geschmolzene Butter
• 1 Prise Salz • 30 g Butter zum Backen

Die Hefe in 3 EL lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, Puderzucker, Salz und geschmolzene Butter hinzufügen. Eine Vertiefung in der Mitte eindrücken, die Eier und die in Milch aufgelöste Hefe hineingeben. Den Teig mischen und nach und nach die restliche Milch zugeben. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde an einem warmen Ort stehen lassen. Die Pfannkuchen mit Ahornsirup oder Konfitüre servieren.

Röstis

Nur mit der 6 Mini Crêpes-Platte • 6 Rösti • Backzeit : 2 1/2 Min. pro Seite

Den Teig löffelweise auf die Platte geben, flach andrücken und nach der vorgegebenen Backzeit vorsichtig mit dem Spatel wenden.

• 600 g Kartoffeln • 1 Zwiebel • 200 g Speckstreifen • 100 g geriebener Gruyère • 1 Ei
Die Kartoffeln am Vortag kochen. Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel in feine Zwiebelringe schneiden und andünsten. Die geriebenen Kartoffeln, das geschlagene Ei, die Zwiebeln und den Rahm mischen.

Accessori (in base al modello)

mini-spatole (1) mestolo (2) ripartitore (3) spatola (4)

Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

Cottura

Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Al primo utilizzo, l'elettrodomestico può emettere del fumo e un lieve odore sgradevole.

Thermo-Spot™ (secondo il modello) : l'indicatore Thermo-Spot diventa uniformemente rosso, quando l'utensile è caldo e pronto per cuocere.

A seconda del modello, usare il mestolo dosatore per dosare la quantità di pastella per la ricetta scelta:

- Per 6 mini pancakes: riempire fino al livello più basso (2a).
- Per blinis e pancakes: riempire completamente il mestolo (2b).
- Per crepes (secondo il modello): riempire completamente 2 volte (2b).

A seconda del modello, stendere la pastella immediatamente (senza fare pressione) con il retro del cucchiaio (2) (per minipancakes) o con il ripartitore (3) (per crêpes) con un movimento circolare a partire dal centro. A metà cottura girare il pancake utilizzando la spatola.

Poi piegare la crepes come desiderate: arrotolata, o piegata a metà, in quarti o piegata come una busta o a forma di fiore.

A seconda del modello, per stendere più facilmente la pastella, raccomandiamo di mettere il mestolo o il ripartitore in un contenitore d'acqua.

Guarnire i pancakes dolci nel piatto dopo la cottura piuttosto che sulla piastra di cottura.

A seconda del modello, è anche possibile grigliare alimenti.



Dopo l'uso

Non appoggiare la piastra su una superficie delicata.

Non mettere la piastra calda sotto l'acqua.

La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Sistemazione

Posiziona l'apparecchio capovolto su una superficie pulita e stabile come un tavolo, per evitare danni al piano di cottura.

Riponi ogni accessorio nel proprio scomparto. Riporre gli accessori sempre in ordine.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Le crêpes

Da 40 a 60 mini-crepes o da 20 a 25 grandi crepes (a seconda della piastra) • Cottura : 2 min. per lato

Pastella classica al latte

• 500 g di farina • 1 litro di latte • 6 uova • sale • olio o burro

In una terrina, mescolate la farina con il latte, fino ad ottenere una pasta fluida. Aggiungete le uova sbattute, 2 pizzichi di sale e 2 cucchiai di olio o di burro sciolto. Lasciate riposare 1-2 ore. Se la pasta è troppo densa, aggiungete un piccolo bicchiere d'acqua e mescolate di nuovo. Per crepes con farciture salate, la pastella può essere leggermente più salata.

Pastella al grano saraceno

Per crêpes salate, la farina di grano può essere sostituita con farina di grano saraceno.

Pastella alla birra

Per crêpes più morbide, sostituite 1/4 l di latte con 1/4 l di birra.

Suggerimenti per servire

Primi

• salmone affumicato tagliato a lamelle sottili (annaffiato con succo di limone) • uova di lompo (con succo di limone), granchio, gamberetti o tonno con senape • punte di asparagi in maionese • fette di avocado con salsa vinaigre o tartara • funghi "alla Greca"

Piatti principali

- petto di pollo affettato con salsa al curry (besciamella mescolata ad 1 cipolla macinata e 1/2 cucchiaino di curry)
- frutti di mare alla besciamella o salsa americana, salsa cocktail, salsa rosa
- ortaggi come spinaci, carote, rape o zucca in mousse

Formaggi

- groviera grattugiato, parmigiano, raclette (mettete il formaggio durante la cottura quando la crêpe è stata voltata e lasciate sciogliere)
- Roquefort, panna, formaggi freschi spalmabili (mettete roquefort o formaggi freschi sulla crepes quando è nel vostro piatto)

Desserts

- cioccolato sciolto con mandorle, noci o nocciole macinate
- zucchero non raffinato, zucchero o marmellata (mirtilli, lamponi...)
- crema di marroni
- gelato (vaniglia, cioccolato)
- miele, noce, nocciole macinate
- banana a fette con zucchero
- frutta fresca come fragole, lamponi, mela passata, ecc.
- succo di limone fresco e zucchero

IT

Blinis

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes • 20 blinis circa • Cottura : 2,5 min. per lato

- 300 g di farina • 2 uova • 10 g di lievito di birra • 1/2 l di latte • 1 noce di burro sciolto
- 1/2 cucchiaino di sale

Diluite il lievito in 3 cucchiaini di latte tiepido (circa 30°C) e lasciate riposare 10 minuti. Versate la farina di grano in un'insalatiera e formate un buco. Versate poco a poco il latte mescolandolo con la farina, aggiungete il lievito, i tuorli ed il sale. Lasciate riposare 1 ora. Appena prima della cottura, montate i bianchi a neve ed incorporateli alla pasta. Servite i blinis sia con uova di lompo o prosciutto crudo, sia come dessert con contorni zuccherati (marmellate, frutta candita...); in questo caso, aggiungete alla pasta un cucchiaino di zucchero prima della cottura.

Pancakes

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes. Preparare un'ora in anticipo • 20 pancakes circa • Preparazione : 15 min. • Cottura : 2,5 min. per lato

- 300 g di farina • 20 g di lievito • 3 uova • 3 dl di latte • 30 g di zucchero in polvere • 2 cucchiaini di burro sciolto • 1 pizzico di sale • 30 g di burro per la cottura

Diluite il lievito in 3 cucchiaini di latte appena tiepido. In un'insalatiera, versate la farina, aggiungete lo zucchero in polvere, il sale ed il burro sciolto. Formate un buco ed aggiungete le uova ed il lievito diluito nel latte. Mescolate la pasta con un frullino metallico ed aggiungete poco a poco il latte. Lasciate riposare questa pasta per 1 ora almeno in un luogo tiepido ricoprendola con uno straccio. Servite con sciroppo di acero o marmellata.

"Reuchtis" (o Rösti)

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes • 6 reuchtis • Cottura : 2,5 min. per lato

- 600 g di patate • 1 cipolla • 200 g di pancetta • 100 g di groviera grattugiato • 1 uovo

Cuocete le patate 1 giorno prima in acqua bollente salata senza sbucciarle. L'indomani, sbucciatele e grattugiatele con la grattugia a fori medi o con il passaverdure. Fate rosolare la cipolla e la pancetta. Mescolate le patate grattugiate, il groviera, l'uovo, la cipolla e la pancetta.

Tillbehör (beroende på modell)

ministekspadar (1) slev (2) fördelare (3) stekspade (4)
Använd endast tillagningsplattan som bifogas apparaten eller som inköpts på en auktoriserad serviceverkstad.

Tillagning

Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.

Vid första användningstillfället kan en svag lukt- och rökutveckling förekomma. Thermo-Spot™ (beroende på modell): Thermo-Spoten blir jämnt röd när apparaten är perfekt uppvärmd och färdig att använda.

Beroende på modell, använd måttseven för att få rätt mängd smet för det recept du har valt:

- För 6 plättar: fyll upp till den lägre nivån (2a).
- För blinis och pannkakor: fyll slevan helt (2b).
- För crêpes (beroende på modell): fyll helt 2 ggr (2b).

Beroende på modell, fördela omedelbart ut smeten med en cirklande rörelse från mitten och utåt, utan att trycka. Använd baksidan av slevan (2) (för plättar) eller fördelaren (3) (för stora pannkakor). Vänd pannkakan efter halva tiden med hjälp av den medföljande stekspaden.

Vik ihop pannkakan enligt önskemål: som en rulle eller vik på mitten, till en kvarts eller vik som ett kuvert eller blomma.

För att enkelt fördela smeten, rekommenderar vi (beroende på modell) att placera slevan eller fördelaren i en skål med vatten.

Garnera pannkakorna på tallriken istället för på tillagningsplattan.

Vissa modeller kan även användas för att grilla på.

Efter användandet

Ställ inte tillagningsplattan på en ömtålig yta.

Ställ inte den varma tillagningsplattan i vatten.

Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

Förvaring

Placera apparaten upp och ner på en ren, plan och stabil yta, såsom en bordsduk, för att undvika att skada tillagningsplattan.

Förvara varje tillbehör i sitt respektive förvaringsutrymme. Lägg alltid i tillbehören i följande ordning. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Crêpes

40 till 60 plättar eller 20 till 25 stora pannkakor (beroende på val av lagg) • Tillagningstid: 2 min på varje sida

Klassisk fransk smet

• 500 g siktat vetemjöl • 1 liter mjölk • 6 ägg • salt • olja el. smör

Vispa 500 g mjöl med 1 liter mjölk till en jämn smet. Tillsätt 6 vispade ägg, 2 nypor salt och 2 msk olja eller smält smör. Låt smeten vila 1 till 2 timmar. Om smeten är för tjock vid gräddningen tillsätt lite vatten och vispa ihop igen. Salta pannkakor kan tillberedas med mer salt i smeten.

Bovetesmet

För salta crêpes kan vetemjölet bytas ut mot bovetemjöl.

Ölsmet

För fylligare crêpes byter du ut 1/4 mjölk mot 1/4 liter öl.

Förslag på tillbehör

Förrätter

• rökt lax skuren i smala skivor (med lite pressad citron) • stenbitsrom (med lite pressad citron), krabbor, räkor eller smulad tonfisk med senap • sparrisnoppar med majonnäs • skivor av avokado med vinägrettsås eller tartarsås • champinjoner på grekiskt vis



SV

Huvudrätter

• kycklingfilé skuren i tunna skivor med currysås (bechamelsås blandad med 1 hackad lök och 1/2 tsk curry) • skaldjur i bechamelsås eller armorikansk sås • grönsaker som spenat, morötter, majrovor eller pumpa i mousselinesås

Ost

• riven gruyère, parmesan, raclette (lägg osten på crêpen under stekningen sedan crêpen vänts och låt den smälta) • Roquefort, crème fraîche, petit suisse (lägg roquefortost eller petit suisse på crêpen när du har serverat den på tallriken)

Dessurter

• smält choklad med hackade mandlar, valnötter eller hasselnötter • farinsocker, socker eller sylt (blåbär, hallon...) • kastanje crème • glass i kulor (vanilj, choklad) • honung, hackade valnötter och hasselnötter skivade bananer i socker • färsk frukt : jordgubbar, hallon, äppelmos... • färsk pressad citron och socker

SV

Blinier

Passar endast lagg med 6 plättar. Ca 20 blinier • Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

• 300 g vetemjöl • 2 ägg • 10 g färsk jäst • 1/2 liter mjölk • 1 msk smält smör • 1/2 tsk salt
Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk och låt stå i 10 min. Lagg mjölet i en skål och gör ett hål i mitten. Tillsätt mjölken, lite åt gången och blanda ihop. Tillsätt jästen, äggulorna, smält smör och salt. Låt smeten vila på varm plats ca en timme. Precis innan gräddningen av blienierna, vispa äggvitorna hårt och vänd ner i smeten. Servera blienierna med kaviar.

Pannkakor

Passar endast lagg med 6 plättar. Förbereds 1 timme i förväg. Ger ca 20 pannkakor • Tillagningstid: 15 min. • Stektid: 2,5 min på varje sida

• 300 g vetemjöl • 20 g färsk jäst • 3 ägg • 3 dl mjölk • 30 g socker • 2 msk smält smör • 1 nypa salt • 30 g smör till stekningen

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk. Blanda mjölet, sockret, salt och smält smör i en skål. Gör ett hål i mitten och tillsätt äggen och jästblandningen. Vispa smeten och tillsätt långsamt resten av mjölken. Låt vila på varm plats ca 1 timme och täck med handduk. Servera med sylt eller lönsirap.

Röstis

Passar endast lagg med 6 plättar. 6 röstis • Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

• 600 g potatis • 1 lök • 100 g riven gruyereost • 1 ägg

Skala inte potatisen. Koka dem dagen innan i saltat vatten under ca 15 min så att de fortfarande är fasta. Skala och riv potatisen dagen därpå. Blanda samman potatis, lök, ost och ägg. Grädda smeten - platta till så att det blir tunna plättar. Vänd försiktigt med en stekspade efter halva gräddningstiden.

Lisäosat (mallista riippuen)

Pikkulastat (1) kauha (2) levitin (3) lasta (4)
 Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta ostettua levyä.

Paistaminen

Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hiukan hajua tai savua.
 Thermo-Spot™ (mallista riippuen): Thermo-Spot kuvio muuttuu tasaisen punaiseksi kun paistotaso on kuumentunut käyttövalmiiksi.

Käytä mittakauhaa oikean taikinamäärän laittamiseen pannulle:

- Kuudelle pikkuohukaiselle: alempaan tasoon asti (2a).
- Blinelle ja ohukaisille: täysi kauhallinen (2b).
- Crêpeille: kaksi täyttä kauhallista (2b).

Levitä taikina pannulle mittakauhan pohjalla (2) (pikkuohukaiset) tai lastalla (3) (suuret ohukaiset) kevein pyörittävin liikkein keskeltä ulospäin. Käännä ohukainen paistamisen puolivälissä pihtien avulla. Taita ohukainen sitten haluamallasi tavalla: rullalle, puoliksi, neljännekeksi tai kirjekuoren tai kukan muotoon.

Taikinan levittäminen on helpompaa, jos pidät kauhaa tai lastaa vesiasaissa.

Jos käytät makeita täytteitä, täytä ohukaiset vasta lautasella, ei pannulla.

Mallista riippuen voit myös grillata ruokia.



FI

Käytön jälkeen

Älä laita astiaa herkälle pinnalle.

Älä laita kuumaa astiaa veteen.

Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

Säilytys

Aseta laite ylösalaisin puhtaalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle varo vaurioittamasta paistotasoa.

Säilytä jokainen lisävaruste sille tarkoitettussa tilassa. Säilytä lisäosat aina seuraavassa järjestyksessä.

Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.

Ohukaistaikinat

40–60 pikkuohukaista tai 20–25 suurta ohukaista (pannusta riippuen)

- Paistoaika 2 min / puoli

Perinteinen ranskalainen taikina

Sekoita kulhossa 500 g siivilöityä vehnäjauhoa ja 4 mittallista maitoa tasaiseksi taikinaksi. Lisää 6 vispattua kananmunaa, 2 hyppysellistä suolaa ja 2 teelusikallista öljyä tai sulatettua voita. Jätä taikina vetäytymään 1–2 tunniksi. Jos taikina on liian paksua paistovaiheessa, lisää vähän vettä ja sekoita. Saat ohukaisista suolaisia lisäämällä suolan jo taikinaan.

Tattarijauhotaikina

Ohukaistaikinaa tehdessäsi voit korvata vehnäjauhon tattarijauhoilla.

Kivennäisvesitaikina

Ohukaisista tulee herkullisempia ja kuohkeampia jos korvaat 1/4 l maitoa 1/4 l kivennäisvettä.

Ohukaisten täytteitä

Alkupalat

- ohuiksi siiviksi leikattu savulohi (purista päälle sitruunaa) • merijäniksen mätiä (purista päälle sitruunaa), ravut, katkaravut tai sinapilla maustetut tonnikalapalat • parsamajoneesissa
- etikalliemellä tai tartarkastikkeella maustetut avokadoviipaleet • herkkusienet kreikkalaiseen tapaan

Pääruoat

- kananrintapalat currykastikkeessa (besamel-kastike tehdään sekoittamalla 1 siivutettu sipuli ja 1/2 teelusikallista currya) • meren herkuja besamel-kastikkeessa tai amerikkalaisessa kastikkeessa
- vihanneksia esim. pinaattia, porkkanaa, naurista tai kurpitsaa vahtokastikkeessa

Juustot

• raastettu gruyere, parmesan, raclette (laita juusto ohukaiselle käännettyäsi sen ja anna juuston sulaa) • Roquefort, kerma, petit-suisse juusto (laita Roquefort tai petit-suisse juusto ohukaiselle vasta lautasella)

Jälkiruoat

• sulatettu suklaa johon on sekoitettu murskattua mantelia, saksanpähkinää tai hasselpähkinää • raakaruokosokeri, sokeri tai marmeladi (mustikka, vadelma...) • kastanjatahna • jäätelöpallo (vanilja, suklaa) • hunaja, murskatut saksanpähkinät tai hasselpähkinät • viipaloitu ja sokeroitu banaani • tuoreet hedelmät: mansikat, vadelmat, omenapyöre ... • tuore sitruunamehu ja sokeri

Blinit

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. Noin 20 bliniä • Paistoaika 2,5 min / puoli

• 300 g vehnäjauhoja • 2 kananmunaa • 10 g hiivaa • 1/2 litraa maitoa • 1 rkl sulatettua voita • 1/2 tl suolaa

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa ja jätä seos lepäämään 10 minuutiksi. Laita jauhot kulhoon ja tee keskelle syvennys. Sekoita jäljellä oleva maito vähän kerrallaan jauhoihin. Lisää hiiva, munankeltuaiset, sulatettu voi ja suola. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi. Juuri ennen kuin aloitat paistamisen, vispaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti taikinaan. Tarjoile blinien kanssa kaviaaria tai mätää.

Ohukaiset

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. Taikina tehdään tuntia ennen paistamista. Noin 20 ohukaista • Valmistelu-aika 15 min • Paistoaika 2,5 min / puoli

• 300 g vehnäjauhoja • 20 g hiivaa • 3 kananmunaa • 3 dl maitoa • 30 g tomusokeria • 2 rkl sulatettua voita • hyppysellinen suolaa • 30 g voita paistamisen aikana

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa. Laita jauhot, tomusokeri, suola ja voisula kulhoon. Tee keskelle syvennys ja lisää munat ja maitoon sekoitettu hiiva. Vispaa taikinaa ja kaada loppu maito hitaasti sekaan. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi liinalla peitettynä. Tarjoile hillon tai vaahterasirapin kanssa.

Röstiperunat

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. 6 röstiperunaa • Paistoaika 2,5 min / puoli

• 600 g perunoita • 1 sipuli • 200 g pekonia • 100 g raastettua gruyerejuustoa • 1 kananmuna
Keitä perunat kuorineen valmistusta edeltävänä päivänä suolatussa vedessä siten, että ne jäävät hiukan koviksi. Kuori perunat seuraavana päivänä ja raasta ne. Paista sipuli ja pekoni. Sekoita perunat, sipuli, pekoni, juusto ja muna.

Tilbehør (afhængig af model)

mini-spatler (1) øseske (2) dejfordeler (3) spatel (4)

Brug kun den plade, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret serviceværksted.

Bagning

Apparatet er klar til brug efter forvarmning.

Ved førstegangs brug, kan apparatet afgive en smule lugt og røg.

Thermo-Spot™ (afhængig af model): Thermo-Spot varmeindikator bliver helt

rød, når apparatet er forvarmet og er klar til brug.

Afhængig af model, brug den medfølgende øseske for at afmåle den korrekte

mængde dej til den valgte opskrift:

• 6 mini-pandekager: fyld øseskeen til det laveste niveau (2a).

• Blinis og pandekager: fyld øseskeen helt (2b).

• Crêpes (afhængig af model): fyld øseskeen helt to gange (2b).

Afhængig af model, fordel med det samme dejen i cirkulære bevægelser fra midten og ud, uden at presse, med bagsiden af øseskeen (2) (til mini-pandekager) eller med dejfordeleren (3) (til store pandekager). Vend pandekagen, når den er halvt bagt med den dertil hørende spatel.

Lad pandekagen bage i cirka 2 minutter på hver side. Fold pandekagen efter eget ønske: den kan rulles sammen, foldes halvt over, i kvarte eller foldes som en kuvert eller i blomsterform.

Afhængig af model, for at fordele dejen nemmere, anbefales det at dyppe øseskeen eller dejfordeleren i vand.

Put først fyld i pandekagerne på tallerkenen frem for på bagepladen.

Afhængig af model, kan apparatet også bruges til at grille.



DA

Efter brug

Stil ikke fadet på en skrøbelig overflade.

Stil ikke et varmt fad under rindende vand.

Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

Opbevaring

Placer apparatet med bunden i vejret på en ren, flad og stabil overflade såsom en dug for at undgå at beskadige bagepladen.

Opbevar hver tilbehørsdel i det dertil hørende opbevaringsrum. Placer altid tilbehørsdelene i denne rækkefølge.

Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Crêpes

40–60 mini-pandekager eller 20–25 store pandekager (afhængig af den valgte bageplade) • Bagetid: 2 min. på hver side

Den klassiske franske opskrift

• 500 g siet hvedemel • 1 liter mælk • 6 æg • salt • olie eller smør

I en skål blandes 500 g. siet hvedemel med 1 liter mælk til en cremet konsistens. Tilsæt 6 piskede æg, 1 tsk. salt og 2 spsk. olie eller smeltet smør. Lad dejen hvile i 1 til 2 timer. Hvis dejen er for tyk, når den skal bruges, tilsæt da en smule vand og rør igennem. Salt kan tilsættes efter eget ønske.

Dej af boghvedemel

Til madpandekager kan hvedemel erstattes af boghvedemel.

Pandekagedej med øl

For at opnå mere bløde pandekager kan 1/4 af mælken erstattes af øl.

Forslag til forskelligt fyld**Forretter**

• røget laks skåret i tynde skiver (overhældt med citronsaft) • stenbiderrogn (overhældt med citronsaft), krabbe kød, rejer eller tun kød med sennep • aspargeshoveder med mayonnaise • avocado skiver med vinaigrette eller tartarsovs • græske champignons

Hovedretter

• snittet høsebryst med karry sauce (bechamelsovs blandet med 1 hakket løg og 1/2 tsk. karry) • skaldyr med bechamel eller amerikansk sovs • grøntsager som f.eks. spinat, gulerødder, majroer eller græskar som pureret sauce

Ost

• revet gruyere, parmesan, raclette ost (kom osten på, når pandekagen er vendt, og lad den smelte) • Roquefort ost, creme fraiche, "petit suisse" (kom Roquefort ost eller "petit suisse" på pandekagen, når den er på tallerkenen)

Dessurter

• smeltet chokolade med knuste mandler, valnødder eller hasselnødder • puddersukker, sukker eller marmelade (blåbær, hindbær osv.) • kastaniecreme • en kugle is (vanille, chokolade) • honning, knuste val- eller hasselnødder • bananskiver med sukker • frisk frugt: jordbær, hindbær, æblemos osv. • citronsaft og sukker

Blinis

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. Til ca. 20 Blinis • Tilberedning: 2,5 min. på hver side

• 300 g hvedemel • 2 æg • 10 g gær • 1/2 liter mælk • 1 klat smeltet smør • 1/2 spsk. salt
Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk og lad stå i ca. 10 min. Hæld melet i en skål og lav et hul i midten. Tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Tilsæt gæren, æggeblommer, smeltet smør og salt. Lad blandingen stå et varmt sted i 1 time. Lige før bagning af blinis, pisk æggeghviderne stive og vend i dejen. Server blinis'ne med kaviar.

DA

Pandekager

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. Tilbered 1 time i forvejen. Til ca. 20 pandekager • Tilberedning: 15 min. • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

• 300 g hvedemel • 20 g gær • 3 æg • 3 dl mælk • 30 g stødt melis • 2 spsk. smeltet smør • en smule salt • 30 g smør til bagning
Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk. Hæld melet i en skål, tilsæt stødt melis, salt og smeltet smør. Lav et hul i midten af melblandingen og tilsæt æg og gær opløst i mælk. Pisk dejen og tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Lad dejen stå tildækket et varmt sted i 1 time. Server med syltetøj eller sirup.

Rösti (Kartoffel pandekager)

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. 6 Rösti • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

• 600 g kartofler • 1 løg • 200 g bacon i tern • 100 g revet gruyere ost • 1 æg
Dagen før koges kartofler med skræl i saltet, kogende vand i 15 min. så de stadig er faste. Dagen efter skrælles kartoflerne og rives. Svits løg og bacon og bland med kartofler, ost og æg.

Tilbehør (til enkelte modeller)

minispatler (1) øse (2) rørefordeler (3) spatel (4)

Bruk kun platen som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.

Steking

Etter forvarming er apparatet klart for bruk.

Ved første gangs bruk kan det hende det kommer litt ekstra os og lukt.

Thermo-Spot™ (på enkelte modeller): Thermo-Spot-merket blir helt rødt når produktet er ferdig forvarmet og klart for steking.

Bruk øsen med gradering (kun på noen modeller) for å avgjøre hvor mye røre du skal bruke i forhold til valgt oppskrift:

- Til 6 minipannekaker (søte): fyll øsen opp til den første stripen (2a).
- Til blinis eller pannekaker: fyll øsen helt opp (2b).
- Til store pannekaker (kun på noen modeller): fyll øsen opp to ganger (2b).

Fordel røren umiddelbart forsiktig utover (uten å presse) ved hjelp av øsens (2) underside hvis du lager minipannekaker. Til store pannekaker: Bruk rørefordeleren (3) til å lage sirkelbevegelser fra midten og utover. Snu pannekaken når den er halvstekt ved hjelp av spatelen som følger med.

Legg så sammen pannekaken slik du ønsker: Sammenrullet, brettet en eller to ganger, som en konvolutt el.

For å gjøre fordelingen av røre enklere, anbefaler vi at du mellom hver pannekake dypper øsen eller rørefordeleren i en bolle med vann.

Pannekakene blir finest dersom du danderer dem på en tallerken etter steking istedenfor på stekeplaten.

På noen modeller av apparatet kan du også steke kjøtt.

Etter bruk

Sett ikke platen på en skjør overflate.

Legg ikke den varme platen i vann.

Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

Lagring

Plasser apparatet opp ned på en ren, flat og stabil overflate som f.eks et kjøkkenhåndkle for å unngå skade på stekeplaten.

Lagre hvert enkelt tilbehør i sine tilpassede lagringsplasser. Lagre alltid tilbehøret i følgende rekkefølge. Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.

Pannekaker

40–60 minipannekaker eller 20–25 store pannekaker (avhengig av hvilken stekeplate som brukes)

- Steking: 2 min. per side

Klassiske, franske crêpes - røre med melk (pannekakerøre)

- 500 g siktet hvetemel • 1 liter melk • 6 egg • salt • olje eller margarin

Bland mel og melk i en bolle til du får en flytende røre. Tilsett så sammenspede egg, 2 klyper salt og 2 ss olje eller smeltet margarin. La pannekakerøren stå i 1–2 timer. Hvis røren er for tykk når pannekakene skal stekes kan du tilsette litt vann og røre om. I salte pannekaker kan du godt ha i litt mer salt enn angitt.

Røre med bokhvete

For salte pannekaker, kan hvetemelet erstattes med bokhveteemel.

Røre med øl

For fylldige, myke pannekaker kan 2,5 dl av melken erstattes med 2,5 dl øl.

Forslag til tilbehør

Forretter

• røkelaks skåret i tynne skiver (med litt sitronsaft over) • rognkjeks (med litt sitronsaft over), krabber, reker eller tunfisk i små biter med sennep • aspargestupper med majones • skiver av avokado med vinaigrette eller tartarsaus • sopp på gresk vis

NO

Hovedretter

• tynne skiver kyllingfilet i karrisaus (hvit saus med 1 hakket løk og 1/2 ts karri) • skaldyr i hvit saus eller hummerragu (sauce américaine) • grønnsaker som spinat, gulrøtter, neper eller gresskar med sauce mousseline

Oster

• revet gruyère, parmesan, raclette (legg osten på når pannekaken er snudd på andre siden og la den smelte) • roquefort, crème fraîche, petit suisse (legg roquefort eller petit suisse på pannekaken når den ligger på tallerkenen)

Desserter

• smeltet sjokolade med mandler, knuste valnøtter eller hasselnøtter • grovt, brunt sukker, vanlig sukker eller syltetøy (blåbær, bringebær osv.) • kastanjekrem • iskuler (vanilje, sjokolade) • honning, knuste valnøtter eller hasselnøtter • bananer i skiver med sukker • friske bær: jordbær, bringebær, eplemos ... • ferskpresset sitronsaft og sukker

Blinis

Kan lages med platen for 6 små pannekaker. Ca. 20 blinis • Steketid: 2,5 min. på hver side

• 300 g hvetemel • 2 egg (stivpisk eggehvitene) • 10 g ølgjær • 1/2 l. melk • litt smeltet margarin (til steking) • 1/2 ts salt

Bland gjæren med 3 ts lunken melk (ca. 30°C), og la det stå i 10 min. Ha melet i en bolle og lag et hull i midten. Tilsett melken litt etter litt mens du blander den med melet. Tilsett gjær, eggeplommer og salt. La røren stå varmt i 1 time. Like før du steker blinisene, tilsett forsiktig stivpiskede eggehviter til røren. Server blinis enten med lodderogn eller med kokt skinke, eller som dessert med sukret tilbehør (syltetøy, frukt...). Hvis pannekakene skal serveres med søtt tilbehør, tilsetter du 1 ss sukker ekstra i røren før steking.

NO

Pannekaker

Denne oppskriften kan kun lages med platen for 6 små pannekaker. Røren tilberedes 1 time før steking. Ca. 20 pannekaker • Forberedelser: 15 min. • Steking: 2,5 min. på hver side

• 300 g hvetemel • 20 g gjær • 3 egg • 3 dl melk • 30 g sukker • 2 ss smeltet margarin • 1 klype salt • 30 g margarin til steking

Løs opp gjæren i 3 ss lunken melk. Tøm melet oppi en bolle, og tilsett sukker, salt og smeltet margarin. Lag en grop i blandingen, og tilsett egg og gjær blandet i melk. Bland sammen røren med en visp, og tilsett melken litt etter litt. La røren hvile under et håndkle i 1 time på et lunt sted. Server pannekakene med lønnesirup eller syltetøy.

Røsti (potetkaker)

Kan bare lages på platen for 6 små pannekaker. 6 røsti • Steking: 2,5 min. på hver side

• 600 g poteter • 1 løk • 200 g bacon • 100 g revet gulost • 1 egg

Kok potetene dagen før med skall. Dagen etter skrelles potetene, og rives med rasp. Brun løk og bacon. Bland sammen revne poteter, ost, egg, løk og bacon.

Accesorios (según modelo)

Miniespátulas **(1)** cucharón **(2)** repartidor **(3)** espátula **(4)**

Utilice exclusivamente la fuente suministrada con el aparato o adquirida en un centro de servicio autorizado.

Cocción

Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado. En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

Thermo-Spot™ (según el modelo) : en caliente, el motivo Thermo-Spot se convierte de manera uniforme en rojo.

Según modelo, desmontar con el cucharón, la cantidad de masa que corresponde a la receta seleccionada:

- Para 6 minicreps: llenar hasta el primer relieve del cucharón **(2a)**.
- Para los blinis y pancakes: llenar completamente el cucharón **(2b)**.
- Para los creps grandes (según modelo) llenar completamente 2 cucharones **(2b)**.

Según modelo, extender inmediatamente sin pulsar con el dorso del cucharón **(2)** (para los minicreps) o con el repartidor **(3)** (para un crep grande), haciendo un movimiento circular a partir del centro. Girar las preparaciones a media cocción con espátula suministrada a este efecto.

Plegar a continuación el crep a su conveniencia: en rollo, en dos, en cuatro, en bolsita o en flor.

Según modelo, para facilitar la extensión de la masa, desmontar el cucharón o el repartidor en un recipiente lleno con agua entre cada utilización.

Cubrir los creps dulces en su plato después de la cocción más bien que directamente sobre la placa.

Según modelo, también puede realizar asados de carne.



Después de utilización

No poner la placa sobre una superficie frágil.

No poner la placa caliente debajo del agua.

La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

Cómo ordenar

Ordenar cada accesorio instalándolo en el alojamiento previsto para este efecto y siguiendo escrupulosamente el orden.

Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.

Los creps

De 40 a 60 minicreps o 20 a 25 creps grandes (según la placa seleccionada)

- Cocción: 2 min. De cada lado

La masa clásica con leche

• 500 g de de harina de trigo tamizada • 1 litro de leche • 6 huevos • sal • aceite o mantequilla

En una terrina, mezclar la harina con la leche hasta obtener una masa fluida. Entonces añadir los huevos batidos como para una tortilla, 2 pizcas de sal y 2 cucharadas de aceite o de mantequilla fundida. Dejar reposar de 1 a 2 horas. Si la masa es demasiado espesa en el momento de la confección de las crepas, añadir un vaso de agua y mezclar nuevamente. Los creps con guarniciones saladas soportarán una masa más salada al realizar la preparación.

La masa al sarraceno

Para creps salados, la harina de harina puede ser reemplazada por harina de trigo sarraceno.

La masa a la cerveza

Para creps más esponjosos, se reemplazará 1/4 de litro de leche por 1/4 de litro de cerveza.

Proposiciones de guarniciones

Entrantes

• salmón ahumado cortado en finas rodajas (rociado con zumo de limón) • sucedáneo de caviar (rociados con zumo de limón), cangrejos, camarones o atún desmenuzado con mostaza • puntas de espárragos con mayonesa • rodajas de aguacate sazonados con vinagreta o salsa tártara • champiñones a la griega

Platos principales

• pechuga de pollo en lonchas salsa curry (bechamel mezclada con 1 cebolla picada y 1/2 cucharadita de curry) • mariscos a la bechamel o salsa americana • verduras como espinacas, zanahorias, nabos o calabaza salsa muselina

Quesos

• Gruyère rallado, Parmesano, Raclette (poner el queso en cocción una vez volteado el crep y derretirlo) • Roquefort, crema fresca, queso fresco (poner el Roquefort o queso fresco en el crep, una vez en su plato)

Postres

• chocolate derretido con almendras, nuez o avellanas trituradas • azúcar terciado, azúcar o confitura (mirtilas, frambuesas...) • crema de castaña • bola de helado (vainilla, chocolate) • miel, nuez, avellanas trituradas • plátano en rodajas al azúcar • frutas fresco: fresas, frambuesas, puré de manzanas... • zumo de limón fresco y azúcar

Los Blinis

Pueden realizarse únicamente con la placa para 6 minicreps • 20 blinis aproximadamente • Cocción: 2,5 min. de cada lado

• 300 g de harina • 2 huevos • 10 g de levadura de cerveza • 1/2 litro de leche • 1 nuez de mantequilla fundida • 1/2 cucharadita de sal

Disolver la levadura en 3 cucharadas soperas de leche tibia (aproximadamente 30° C) y dejar reposar 10 minutos. Verter la harina de trigo en una ensaladera y hacer un pozo. Verter poco a poco la leche mezclándola con la harina, añadir la levadura, las yemas de huevo y la sal. Dejar descansar 1 hora. Inmediatamente antes de la cocción de los blinis, batir a punto de nieve las claras e incorporarlas a la masa. Servir los blinis con sucedáneo de caviar o con jamón tipo serrano o con un postre con cubiertas dulces (confituras, frutos secos...). En este caso, añadir a la masa 1 cucharada de azúcar antes de la cocción.

ES

Los pancakes

Se pueden realizar únicamente con la placa para 6 minicreps. A prever 1 hora antes.

20 pancakes aproximadamente • Preparación: 15 min. • Cocción: 2,5 min. de cada lado

• 300 g de harina • 20 g de levadura panadera • 3 huevos • 3 dl de leche • 30 g de azúcar en polvo • 2 cucharadas de mantequilla fundida • 1 pizca de sal • 30 g de mantequilla para la cocción

Disolver la levadura en 3 cucharadas de leche apenas tibia. En una ensaladera verter la harina, añadir el azúcar en polvo, la sal y la mantequilla derretida. Hacer un hueco y añadir los huevos y la levadura diluida en la leche. Mezclar la masa con un batidor metálico y añadir poco a poco la leche. Dejar descansar esta masa durante 1 hora al menos en una atmósfera tibia recubriéndola con un paño. Servir con jarabe de arce o confitura.

Los reuchtis (o Rostis)

Sólo se pueden realizar con la placa para 6 minicreps • 6 reuchtis • Cocción: 2,5 min. de cada lado

• 600 g de patatas • 1 cebolla • 200 g de tocino • 100 g de queso gruyère rayado • 1 huevo

Cocer las patatas la víspera. No pelarlas y cocerlas enteras en agua hirviendo y salada. Al día siguiente, rallarlas con el rallador de huecos medios o en un molino. Dorar la cebolla y el tocino. Mezclar las patatas ralladas, el Gruyère, el huevo, la cebolla y el tocino.

Acessórios (conforme o modelo)

mini espátulas (1), concha (2), acessório para espalhar massa de crepe (3), espátula (4)
 Utilize apenas a placa fornecida com o aparelho ou adquirida junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Cozedura

Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado. Aquando da primeira utilização, uma ligeira emanção de cheiro e fumo pode ocorrer durante alguns minutos.

Thermo-Spot™ (consoante o modelo): quando aquecido, o Thermo-Spot torna-se uniformemente vermelho.

Consoante o modelo, com a concha, deite, a quantidade de massa indicada na receita seleccionada:

- Para 6 mini crepes: encher até à primeira marcação da concha (2a).
- Para os blinis e panquecas: encher completamente a concha (2b).
- Para crepes grandes (consoante o modelo) encher completamente 2 conchas (2b).

Consoante o modelo, espalhar sem pressionar com as costas da concha (2) (para mini crepes) ou com o acessório para espalhar massa (3) (para crepes grandes), fazendo um movimento circular a partir do centro. Virar a preparação a meio da cozedura com a espátula incluída para esse efeito.

Em seguida, dobrar o crepe, consoante o seu gosto: em forma de rolo, ao meio, em quatro, em forma de bolsa ou de flor.

Consoante o modelo, por forma a ser mais fácil espalhar a massa, entre cada utilização, colocar a concha ou o acessório para espalhar massa dentro de um recipiente cheio de água.

Opte por rechear os crepes doces no prato em vez de o fazer directamente na placa de cozedura.

Consoante o modelo, pode igualmente grelhar carne.



Após utilização

Não coloque a placa sobre uma superfície frágil.

Não coloque a placa quente dentro de água.

A resistência não se limpa. Se esta estiver muito suja, aguardar até arrefecer totalmente e limpá-la com um pano seco.

Arrumação

Virar ao contrário o aparelho sobre um suporte plano, limpo e estável (ex.: toalha), por forma a não danificar a placa de cozedura.

Arrumar cada acessório no compartimento previsto para o efeito e cumprindo escrupulosamente a ordem.

Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

Os crepes

40 a 60 mini crepes ou 20 a 25 crepes grandes (consoante a placa escolhida) • Cozedura: 2 min. de cada lado

A massa clássica com leite

• 500 g de farinha de trigo peneirada • 1 litro de leite • 6 ovos • sal • óleo ou manteiga

Num recipiente, misturar a farinha com o leite, até obter uma massa fluida. Adicionar os ovos batidos em omeleta, 2 pitadas de sal e 2 colheres de sopa de óleo ou manteiga derretida. Deixar repousar durante 1 a 2 horas. Se a massa estiver demasiado espessa quando for fazer os crepes, adicionar um pequeno copo de água e misturar novamente. Os crepes com recheio salgado requerem uma massa mais salgada aquando da preparação.

A massa com trigo sarraceno

Para confeccionar crepes salgados, a farinha de trigo pode ser substituída por farinha de trigo sarraceno.

A massa com cerveja

Para crepes mais fofos, podemos substituir o 1/4 de litro de leite por 1/4 de litro de cerveja.

NO

Crepes: Proposta de acompanhamentos

Entradas

• salmão fumado cortado em finas lamelas (regado com sumo de limão) • ovas de esturjão (regadas com sumo de limão), caranguejos, camarões ou migalhas de atum, mostarda • espargos • fatias de abacate temperadas com molho vinagrete ou tártaro • cogumelos à Grega

Pratos principais

• peito de frango laminado com molho de caril (molho bechamel ao qual se misturou 1 cebola picada e 1/2 colher de café de caril) • frutos do mar com molho bechamel ou molho americano • legumes tais como espinafres, cenouras, nabos ou abóbora molho mousseline

Queijos

• gruyère ralado, parmesão, queijo para raclette (durante a cozedura e depois do crepe ter sido virado, colocar o queijo e deixá-lo derreter) • Roquefort, natas, suícinho (quando o crepe estiver no seu prato, coloque o Roquefort ou um suícinho sobre o crepe)

Sobremesas

• chocolate derretido com amêndoas, nozes ou avelãs piladas • açúcar mascavado, açúcar ou doce (mirtinhos, framboesas...) • creme de castanha • bola de gelado (baunilha, chocolate) • mel, nozes, avelãs piladas • bananas cortadas às fatias com açúcar • fruta fresca: morangos, framboesas, puré de maçãs... • sumo de limão fresco e açúcar

Blinis

Podem ser preparados apenas com a placa para 6 mini crepes • cerca de 20 blinis
• Cozedura: 2,5 min. por face

• 300 g de farinha • 2 ovos • 10 g de levedura de cerveja • 1/2 litro de leite • 1/2 colher de café de sal
Diluir a levedura de cerveja em 3 colheres de sopa de leite morno (cerca de 30°C) e deixar repousar durante 10 minutos. Verter a farinha de trigo numa saladeira e fazer uma cavidade no centro. Verter pouco a pouco o leite misturando-o com a farinha, juntar a levedura, as gemas de ovo e o sal. Deixar repousar durante 1 hora. Um pouco antes de cozer os blinis, bater as claras em castelo e incorporá-las à massa. Servir os blinis seja com ovas de esturjão ou com presunto, seja como sobremesa com acompanhamentos doces (doce, fruta cristalizada...). Neste caso, juntar à massa 1 colher de sopa de açúcar antes da cozedura.

PT

Panquecas

Podem ser confeccionadas exclusivamente com a placa para 6 mini crepes. Prever 1 hora de antecedência. Cerca de 20 pancakes • Preparação: 15 min. • Cozedura: 2,5 min. por face

• 300 g de farinha • 20 g de fermento • 3 ovos • 3 dl de leite • 30 g de açúcar em pó • 2 colheres de sopa de manteiga derretida • 1 pitada de sal • 30 g de manteiga para a cozedura
Diluir o fermento em 3 colheres de sopa de leite morno. Numa saladeira, verter a farinha, juntar o açúcar em pó, o sal e a manteiga derretida. Fazer uma cavidade no centro e deitar os ovos e o fermento diluído no leite. Misturar a massa com a vara de arames e verter pouco a pouco o leite. Deixar repousar esta massa durante pelo menos 1 hora numa atmosfera morna cobrindo-a com um pano. Servir com xarope de açúcar ou com doce.

Reuchtis (ou Röstis)

Podem ser realizados com a placa para 6 mini crepes • 6 reuchtis • Cozedura: 2,5 min. por face

• 600 g de batatas • 1 cebola • 200 g de pedacinhos de bacon • 100 g de gruyère ralado • 1 ovo
Cozer as batatas na véspera. Não as pelar e cozê-las inteiras em água a ferver com sal. No dia seguinte, pelá-las e ralá-las com o ralador de orifícios médios ou com o moinho. Alourar a cebola e os pedacinhos de bacon. Misturar as batatas raladas, o gruyère, o ovo, a cebola e os pedacinhos de bacon.

Αξεσουάρ (σύμφωνα με το μοντέλο)

μικρές σπάτουλες **(1)** κουτάλα **(2)** σπάτουλα απόλειψης **(3)** σπάτουλες **(4)**
 Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά την πλάκα που παρέχεται στη συσκευασία μαζί με τη συσκευή ή την πλάκα που αγοράσατε από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Μαγείρεμα

Μετά την προθέρμανση η συσκευή είναι έτοιμη για χρησιμοποίηση.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.

Thermo-Spot™ (σύμφωνα με το μοντέλο) : μόλις ζεσταίνεται αποκτάει η εικόνα Thermo-Spot ομοιόμορφα κόκκινο χρώμα.



Σύμφωνα με το μοντέλο γεμίστε με την κουτάλα τόσο ζυμάρι, το οποίο ανταποκρίνεται στην επιλεγμένη συνταγή

- Για την προετοιμασία 6 μικρών τηγανίτων : γεμίστε την κουτάλα **(2a)** με ζύμη έως το πρώτο χάραγμα.
- Για την προετοιμασία των λεπτών τηγανίτων (blinis) ή αμερικάνικων τηγανίτων (pancakes): γεμίστε ολόκληρη την κουτάλα με ζύμη **(2b)**.
- Για την προετοιμασία μεγάλων τηγανίτων (σύμφωνα με τον τύπο) γεμίστε με ζύμη δυο κουτάλες **(2c)**.

Σύμφωνα με τον τύπο αμέσως απλώστε απαλά χωρίς πίεση με το πίσω μέρος της κουτάλας **(2)** (σε περίπτωση μικρών τηγανίτων), ή μέσω της σπάτουλας απόλειψης **(3)** (σε περίπτωση μεγάλων τηγανίτων) με κυκλική κίνηση αρχίζοντας από το (στο) μέσο. Τις προετοιμαζόμενες τροφές αναποδογυρίζετε μετά το μισό ψήσιμο με τη σπάτουλα με τη προμηθευόμενη για το σκοπό αυτό.

Μετά διπλώστε την όπως σας ταιριάζει: σε κύλινδρο, στη μέση, στο τέταρτο, σε τσεπάκι ή σε μορφή ανθού.

Σύμφωνα με τον τύπο τοποθετήστε μετά την κάθε χρήση την κουτάλα ή την σπάτουλα σε δοχείο με νερό, για να διευκολύνετε το άπλωμα του ζυμαριού.

Για να φυλάσσετε άθικτο το στρώμα των εστιών τραπεζαρίας, χρησιμοποιείτε πάντα σπάτουλα πλαστική ή ξύλινη.

Στολίστε τις ζαχαρωμένες τηγανίτες μετά το ψήσιμο καλύτερα στο πιάτο, παρά κατευθείαν στις εστίες τις τραπεζαρίας.

Μετά τη χρήση

Μην τοποθετείτε την πλάκα πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια.

Μη βρέχετε την πλάκα με νερό ενώ είναι ακόμα ζεστή.

Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Τοποθέτηση

Αναποδογυρίστε τη συσκευή σε ομαλή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια (πχ. στο μεσάλι), να μη φθείρετε τις εστίες τραπεζαρίας).

Τοποθετήστε το κάθε κομμάτι των αξεσουάρ στο δικό του προορισμένο μέρος και παράλληλα προσεχτικά τηρείτε την ακόλουθη σειρά

Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.

Τηγανίτες

40 έως 60 μικρές τηγανίτες ή 20 έως 25 μεγάλες τηγανίτες (σε σχέση με την επιλεγμένη εστία κουζίνας) • Μαγείρεμα : 2 λεπτά από την κάθε μεριά

Παραδοσιακή ζύμη από γάλα

• 500 g κοσκινισμένο σιταρένιο αλεύρι • 1 λίτρο γάλα • 6 αυγά • αλάτι • λάδι ή βούτυρο
Στην πιατέλα ανακατέψτε το αλεύρι με το γάλα έτσι, ώστε να αποκτήσετε νερωμένη ζύμη. Προσθέστε τα χτυπημένα αυγά, 2 πρέζες αλάτι και 2 κουταλιές σουπας λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Αφήστε το να "ξεκουραστεί" περίπου 1 έως 2 ώρες. Αν στη στιγμή της προετοιμασίας η ζύμη είναι πυκνή, προσθέστε ένα μικρό ποτηράκι νερού και ανακατέψτε το ξανά. Η ζύμη για τις τηγανίτες, οι οποίες γεμίζονται με αλμυρό γέμισμα, μπορεί να είναι κατά την προετοιμασία πιο αλμυρή.

Ζύμη από σίκαλη

Αν προετοιμάζετε αλμυρές τηγανίτες, μπορεί το σιταρένιο αλεύρι να αντικατασταθεί με αλεύρι από σίκαλη.

Ζύμη με μύρα

Αν επιθυμείτε να είναι οι τηγανίτες σας γευστικότερες και τρυφερές, ανταλλάξτε το 1/4 του λίτρου γάλατος με 1/4 λ μύρας.

Προτάσεις για γεμίσματα των τηγανίτων

Ορεκτικά

• καπνιστός σολομός κομμένος σε λεπτές φέτες (με σταγόνες λεμονιού) • χαβιάρι (με σταγόνες λεμονιού), καβούρια, γαρίδες ή κομμάτια τόνου με μουστάρδα • άκρες από σπαράγγι με μαγιονέζα • φέτες από αβοκάντο με γεύση ξυδιού ή μαγιονέζα με τριμμένο ξινό αγγουράκι • μανιτάρια

Κύρια φαγητά

• κομμένα στήθη από κοτόπουλο με κάρυ (σάλτσα δημιουργημένη ανακατεύοντας 1 κομμένο κρεμμύδι και 1/2 κουταλάκι του γλυκού κάρυ) • θαλασσινοί καρποί με μπεσαμέλ ή με αμερικανική σάλτσα • λαχανικά όπως π.χ. σπανάκι, καρότο, ή κολοκύθα με χτυπητή σάλτσα

Τυριά

• τριμμένη γραβιέρα, παρμεζάνα, raclette (τοποθετήστε το τυρί στην τηγανίτα μόλις την γυρίσετε και αφήστε το να λιώσει) • Ροκφόρ, κρέμα γάλακτος, τυρί petit-suisse (τοποθετήστε το ροκφόρ ή το τυρί petit-suisse στην τηγανίτα, μόλις την βάλετε στο πιάτο)

Επιδόρπια

• λιωμένη σοκολάτα με τεμαχισμένα αμύγδαλα, καρύδια ή φουντούκια • ακατέργαστη ζάχαρη από καλάμι, ζάχαρη ή μαρμελάδα (από μύρτιλλα, σμέουρα...) • κρέμα από κάστανα • παγωτό (βανίλια, σοκολάτας) • μέλι, τεμαχισμένα καρύδια και φουντούκια • μπανάνα σε φέτες με ζάχαρη • φρέσκα φρούτα : φράουλες, σμέουρα, πουρές από μήλα... • φρέσκος χυμός από λεμόνι και ζάχαρη

Λεπτές τηγανίτες (Ρώσικες τηγανίτες)

Μπορούν να προετοιμαστούν μόνο σε εστίες κουζίνας για 6 μικρές τηγανίτες • περίπου 20 τηγανίτες • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος : 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

• 300 γρ. αλεύρι • 2 αυγά • 10 γρ. μαγιά μπίρας • 1/2 λίτρο γάλα • 1 κουταλάκι λειωμένο βούτυρο • 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Διαλύετε τη μαγιά σε 3 κουταλιές της σούπας γάλατος (περίπου 30Γ C) και το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για περίπου 10 λεπτά. Στο δοχείο τοποθετήστε το αλεύρι και κάνετε λακούβα στη μέση. Βαθμιαία χύνετε το γάλα και το ανακατεύεται με το αλεύρι, προσθέστε μαγιά, τους κρόκους των αυγών και το αλάτι. Το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για 1 ώρα. Λίγο πριν το ψήσιμο χτυπήστε το ασπράδι μέχρι να αφρίσει και προσθέστε το στη ζύμη. Σερβίρετε τις τηγανίτες με χαβιάρι ή με σάλτσα από τυρί, ή ως επιδόρπιο με γλυκιά γέμιση (με μαρμελάδα ή με γλυκό φρούτο...). Στη συγκεκριμένη περίπτωση προσθέστε στη ζύμη πριν το ψήσιμο 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη.

Pancakes (Αμερικάνικες τηγανίτες)

βούτυρο για τηγάνισμα. Το επιδόρπιο μπορείτε να το προετοιμάσετε σε δοχείο μαγειρέματος για 6 μικρές τηγανίτες. Η προετοιμασία διαρκεί 1 ώρα • Περίπου 20 pancakes • Χρονικό διάστημα προετοιμασίας : 15 λεπτά • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος : 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

• 300 γρ. αλεύρι • 20 γρ. μαγιά φούρνου • 3 αυγά • 0,3 l γάλα • 30 γρ. άχνη ζάχαρη • 2 κουταλιές της σούπας λειωμένο βούτυρο • 1 πρέζα αλάτι • 30 γρ

Διαλύετε τη μαγιά σε 3 κουταλιές της σούπας χλιαρού γάλατος. Στο δοχείο προσθέστε αλεύρι, άχνη ζάχαρη, αλάτι και λειωμένο βούτυρο. Κάνετε μια λακούβα στη μέση και εκεί ρίχνετε τα αυγά και τη μαγιά, την οποία έχετε ήδη λειώσει στο γάλα. Ανακατεύετε τη ζύμη χρησιμοποιώντας μεταλλικό σύρμα ενώ παράλληλα σταδιακά ρίχνετε το γάλα. Αφήνετε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» τουλάχιστο για μία ώρα σε δροσερό μέρος, αφού πρώτα τη σκεπάσετε με μία πετσέτα. Σερβίρετε με σιρόπι ή με μαρμελάδα.

Ροστί (Rösti)

Μπορείτε να προετοιμάσετε το έδεσμα μόνο σε μαγειρικό σκεύος για 6 μικρές τηγανίτες • 6 ροστί(rösti) • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος: 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

• 600 γρ. πατάτες • 1 κρεμμύδι • 200 γρ. μπέικον • 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα • 1 αυγό

Βράστε τις πατάτες μια ημέρα πριν. Μην τις ξεφλουδίζετε, τις βράζετε ολόκληρες σε αλατισμένο νερό. Την επόμενη ημέρα τις ξεφλουδίζετε και τις τρίβετε σε τρίφτη με μεσαία ανοίγματα ή τις αλέθετε. Τσιγαρίζετε το κρεμμύδι με το μπέικον. Ανακατεύετε τις πατάτες, τη γραβιέρα, το αυγό, το κρεμμύδι και το μπέικον.

Аксессуары (в зависимости от модели)

Мини-лопаточки (1) Полоник (2) Распределитель (3) Лопатка (4)
Используйте только плитку, поставляемую в комплекте с прибором, или которую вы приобрели в уполномоченном сервисном центре.

Приготовление

После предварительного разогрева прибор готов к использованию.

При первом использовании аппарата может появиться легкий запах и дымок.

Thermo-Spot™ (у соответствующей модели): Маркировка Термо-спот становится красной, когда прибор нагревается до необходимой температуры и готов к приготовлению.

В зависимости от модели, разлейте полоником нужное количество теста согласно выбранному рецепту:

- Для 6 миниблинчиков: наполните полоник тестом до нижнего уровня (2a).
- Для блинов и оладьев: наполните полный полоник (2b).
- Для больших блинов (в зависимости от модели) дважды наполните полный полоник (2b).

В зависимости от модели, быстро и равномерно распределите тесто дном полоника (2) (для маленьких блинчиков) или раскатывателем для теста (3) (для больших блинов) круговыми движениями из центра.

Переворачивайте блин, используя лопаточку, предназначенную для этой цели.

После того, как блин готов, сложите его по своему желанию: в трубочку или пополам, в четыре раза или в виде конвертика.

В зависимости от модели, для лучшего распределения теста рекомендуется окунать полоник или раскатыватель в воду перед каждой операцией.

Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.

Накладывать начинку в блины лучше на тарелке, а не на плитке.

В зависимости от модели Вы можете также готовить блюда-гриль.

После использования

Запрещается ставить плитку на хрупкую поверхность.

Не помещайте горячую плитку под кран.

Нагревательный элемент очищать не следует. Если он действительно загрязнился, подождите, пока он полностью не остынет, и протрите сухой тканью.

Хранение

Переверните прибор и установите его чистой, ровной и устойчивой поверхности, например скатерти, чтобы избежать повреждения поверхности плитки.

Храните каждую принадлежность в предназначенном для нее отсеке.

Храните прибор в месте, недоступном для детей.

RU

Блины

От 40 до 60 мини-блинчиков или от 20 до 25 больших блинов (в соответствии с выбранной плиткой) • Время приготовления: 2 мин. на каждой стороне

Обычное тесто на молоке

• 500 г просеянной пшеничной муки • 1 л молока • 6 яиц • соль • растительное или сливочное масло

В керамической посуде смешать просеянную пшеничную муку с молоком до получения жидкого теста. Добавить взбитые как для омлета яйца, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла. Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто. Тесто для блинов, предназначенных для соленой приправы, может быть дополнительно подсолнено.

Тесто из гречневой муки

Для подсолненных блинов пшеничная мука может быть заменена гречневой мукой.

Тесто на пиве

Для более мягких блинов заменяют 1/4 л молока 1/4 пива.

Варианты приправ

На первое

• копченая семга, нарезанная тонкими ломтиками (полита лимонным соком), крабы, креветки или куски тунца смешанные с майонезом или горчицей • спаржа с майонезом • нарезанный авокадо с оливковым маслом и уксусом или соусом тар-тар • грибы • гречески

На второе

• шоколад с измельченным миндалем, грецкими орехами или фундуком • джем, мед или кленовый сироп • сливочное или фруктовое мороженое • нарезанный банан и шоколадный соус • свежие фрукты, такие как клубника, малина, яблочное пюре и т.д. • свежесжатый лимонный сок и сахар

Сыры

• Тертый Грюйер, Пармезан, Раклет (положите сыр во время выпечки на перевернутый блин и оставьте его, пока не расплавится) • Рокфор, сметана, сырки "пети суисс" (положите Рокфор или "пети суисс" на готовый блин в Вашей тарелке)

Десерты

• шоколад с измельченным миндалем, грецкими орехами или фундуком • джем, мед или кленовый сироп • сливочное или фруктовое мороженое • нарезанный банан и шоколадный соус • свежие фрукты, клубника, малина, яблочное пюре и т.д. • свежесжатый лимонный сок и сахар

Французские блинчики

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков • Примерно 20 блинчиков • Выпечка: 2,5 мин. с каждой стороны

• 300 г муки • 2 яйца • 10 г пивных дрожжей • 1/2 л молока • маленький кусочек растопленного масла • 1/2 чайной ложки соли
Развести дрожжи в 3 столовых ложках теплого молока (примерно 30 C) и оставить их на 10 минут. Высыпать пшеничную муку в салатницу и подготовить в горке муки лунку. Понемногу вылить в нее молоко, перемешивая с мукой, добавить дрожжи, яичный желток и соль. Оставить тесто на 1 час. Перед выпеканием взбить белок и смешать его с тестом. Подавать блины с рыбьей икрой или с окороком, либо на десерт со сладкой приправой (варенье, цукаты...); в этом случае добавить в тесто перед выпечкой столовую ложку сахарного песка.

Оладьи

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков. Готовятся за 1 час до подачи на стол • Примерно 20 Оладьев • Приготовление: 15 мин.

• Выпечка: 2,5 мин. с каждой стороны

• 300 г муки • 20 г хлебных дрожжей • 3 яйца • 3 дл молока • 30 г сахарного песка • 2 столовые ложки растопленного масла • 1 щепотка соли • 30 г масла для выпечки
Развести дрожжи в 3 столовых ложках слегка подогретого молока. Высыпать в салатницу муку, добавить сахарный песок, соль и растопленное масло. В горке муки сделать лунку и влить в нее яйца и разведенные в молоке дрожжи. Перемешать тесто металлической взбивалкой, понемногу добавляя молоко. Оставить тесто на 1 час в теплой атмосфере, покрыв его полотенцем. Подавать с кленовым сиропом или с вареньем.

Картофельные оладьи

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков • На 6 оладий • Время приготовления: 2,5 мин. на каждой стороне

• 600 г картофеля • 1 луковица • 200 г шпика • 100 тертого груйера • 1 яйцо

Накануне отварить в соленой воде цельный картофель в кожуре. В день приготовления снять кожуру и натереть картофель на средней терке или в миксере. Поджарить яйца со шпиком. Перемешать натертый картофель, груйер, яйцо, лук и шпик. Поджарить, оставляя 2,5 минуты на каждой стороне.

Приладдя (залежно від моделі)

Міні-лопатки (1) Ополоник (2) Розрівнювач (3) Лопатка (4)
Залежно від моделі, Переконайтеся в тому, що плитку встановлено на базу приладу стійко та належним чином

Приготування

Після попереднього нагрівання пристрій готовий до роботи.
Виділення пристроєм легкого запаху та диму при першому використанні є нормальним явищем.

Thermo-Spot™ (у відповідності до моделі): індикатор Термо-Спот набуває суцільного червоного кольору коли прилад попередньо підігрітий та повністю готовий для приготування напоїв.



Залежно від моделі, використовуйте вимірювальний ополоник для одержання потрібної кількості тіста за обраним рецептом:

- Для 6 міні-оладок: долийте до більш низького рівня ополоника (2a).
- Для оладок та млинців: заповніть ополоник (2a) повністю.
- Для тонких млинців (залежно від моделі): заповніть ополоник двічі (2b).

Залежно від моделі, негайно розрівняйте тісто без притиску нижньою частиною ополоника (2) (для міні-оладок) або розрівнювачем (3) (для великих оладок), круговими рухами від центру. Перевертайте лопаткою.

Потім згорніть, як Вам потрібно: рулетом або вдвоє, учетверо або у вигляді конверта або квітки.

Залежно від моделі, для зручного розрівнювання тіста, рекомендуємо тримати ополоник або розрівнювач у глечичку з водою.

Додавайте солодоші до млинців на тарілці після приготування, а не на пластині.

Залежно від моделі, Ви можете також готувати смажені страви.

Після використання

Не ставте плитку на ламку поверхню.

Не ставте гарячу плитку під воду.

Резистор не підлягає чищенню. В разі сильного забруднення, зачекайте доки він повністю остигне та потріть його сухою тканиною.

Зберігання

Переверніть пристрій та поставте його на чисту, рівну та стійку поверхню, наприклад, скатертину, для уникнення пошкоджень пластини для приготування.

Зберігайте кожне приладдя у відповідному відсіку. Завжди укладайте приладдя в такому порядку.

Зберігайте складений прилад подалі від дітей

Тонкі млинці

40–60 оладок або 20–25 млинців (відповідно до обраної пластини) • Час приготування: 2 хв. з кожного боку

UK

Класичне французьке тісто

• 500 г просіяного борошна • 1 літр молока • 6 яєць • сіль • масло або олія

Змішайте 500 г борошна з 1 літром молока у ємкості до консистенції вершків. Додайте 6 збитих яєць, 2 щіпки солі та 2 столові ложки олії або розтопленого масла. Дайте постояти 1 – 2 години. Якщо тісто виявиться занадто густим для приготування тонких млинців, додайте трохи води і знов змішайте. Солоні млинці або оладки можна приготувати, додавши до тіста більше солі.

Тісто з непросіяного борошна

Для несолодких оладок або млинців замініть просіяне борошно непросіяним.

Тісто з пивом

Для ніжніших млинців замініть 1/4 л молока 1/4 л пива.

Рекомендації з подавання

Закуски

• копчений лосось, нарізаний тонкими смужками (политий лимонним соком) • краби, креветки або шматочки тунця, змішані з майонезом або гірчичним соусом • шматочки спаржі в майонезі • тонко нарізаний авокадо, приправлений оцтовим соусом або соусом тартар • печериці "по-грецьки"

Основні страви

• подрібнене куряче м'ясо у легкому соусі каррі • морепродукти у вершковому, білому соусі або приправі "тисяча островів" • овочі, наприклад, шпинат, морква, ріпа або гарбуз в соусі з вершками або збитими яйцями

Сир

• тертий чеддер, грюйер або пармезан (додавайте сир наприкінці приготування (після перевертання оладки або млинця) та дайте йому розтопитися) • рокфор, стілтон або дрібний швейцарський сир (посипте або намажте на готові оладки або млинці)

Десерти

• шоколадний соус з подрібненим мигдалем, волоськими горіхами або лісовими горіхами • джем, мед або кленовий сироп • каштанове пюре • морозиво або шербет • нарізані банани та шоколадний соус • свіжі ягоди/фрукти, наприклад, полуниця, малина, пюре з яблук, та ін. • свіжий лимонний сік і цукор

Млинці

Готуються тільки на пластині для 6 міні-оладок • Для приблизно 20 млинців
• Час приготування: 2,5 хвилини з кожного боку

• 300 г пшеничного борошна • 2 яйця • 10 г свіжих дріжджів • 1/2 літра молока • 1 шматочок масла (розтопленого) • 1/2 столова ложка солі
Змішайте дріжджі з 3 столовими ложками помірно теплого молока і дайте постояти 10 хвилин. Висипте борошно в ємкість та зробіть заглиблення в центрі. Потрохи додавайте молоко. Додайте дріжджі, жовтки яєць, розтоплене масло та сіль. Дайте постояти в теплому місці приблизно 1 годину. Безпосередньо перед приготуванням млинців, збийте яєчні білки в густу піну та додайте у тісто. Подавайте млинці з ікрою.

Оладки

Готувати тільки на пластині для 6 міні-оладок. Готувати тісто за 1 годину до смаження
• Приблизно на 20 оладок • Підготовка: 15 хв.
• Час приготування: 2,5 хв. на одну оладку

• 300 г борошна • 20 г свіжих дріжджів • 3 яйця • 300 мл молока • 30 г цукрової пудри • 2 столові ложки розтопленого масла • 1 щіпка солі • 30 г масла впродовж приготування
Змішайте дріжджі з 3 столовими ложками помірно теплого молока. Додайте у ємкість борошно, цукрову пудру, сіль і розтоплене масло. Зробіть заглиблення, додайте яйця та дріжджі, змішані з молоком. Збивайте тісто, потроху додаючи молоко. Накрийте тканиною та дайте постояти в теплому місці приблизно 1 годину. Подавайте з джемом або кленовим сиропом.

UK

Картопляні оладки

Готувати тільки на пластині для 6 міні-оладок • Для 6 оладок • Час приготування: 2,5 хв. з кожного боку

• 600 г "старої" (неочищеної) картоплі • 1 поріzana цибуля • 100 м тертого швейцарського сиру • 1 яйце
Картоплю не треба чистити. За 1 день до приготування відваріть картоплю в солоній киплячій воді впродовж 15 хв. (щоб вона це залишилася твердою). Наступного дня почистіть та перетріть картоплю. Змішайте картоплю, цибулю, сир і яйце. Приготуйте оладки із суміші (1 ложка на оладку) за допомогою пристрою. Розрівняйте суміш тонким шаром. Обережно переверніть шпателем після закінчення половини часу приготування.

Accessories (according to the model)

mini-spatulas (1) ladle (2) spreader (3) spatula (4)

Only use the plate supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.

Cooking

After pre-heating, the appliance is ready to be used.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke: this is normal.

Thermo-Spot™ (according to the model): the Thermo-Spot turns solid red when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.

According to the model, use the measuring ladle to obtain the required amount of batter for the chosen recipe:

- For 6 mini pancakes: fill up to the lower level of the ladle (2a).
- For blinis and pancakes: fill the ladle (2b) completely.
- For crêpes (according to the model): fill the ladle completely twice (2b).

According to the model, spread immediately, without pressing, with the back of the ladle (2) (for mini-pancakes) or the spreader (3) (for large pancake), in a circular movement from the centre. Turn the pancake over half way through cooking using the spatula supplied for this purpose.

Then fold the pancake as you want: as a roll or in half, in quarters or folded as an envelope or flower shape.

According to the model, to spread the batter easily, we recommend placing the ladle or the spreader in a jug of water.

Garnish the sweet pancakes on your plate after cooking, not whilst it is still on the cooking plate.

According to the model, you can also grill foods.



After use

Do not place the plate onto a fragile surface.

Do not place the hot plate in water.

The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Storage

Place the appliance upside down on a clean, flat and stable surface such as a tablecloth, to avoid damaging the cooking surface.

Store each accessory in its dedicated compartment. Always store the accessories in the right order.

Keep the appliance out of the reach of children.

The Crêpes

40 to 60 mini-pancakes or 20 to 25 large pancakes (according to the chosen plate) • Cooking time: 2 min. on each side

The classic French batter

• 500 g sifted plain flour • 1 litre of milk • 6 eggs • salt • oil or butter

In a large bowl add 500 g plain flour and gradually beat in 1 litre of milk, until the consistency is of a single cream. Gradual beat in the 6 beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to stand for 1 to 2 hours. If the batter is too thick after making the crêpes, add a small amount of water and mix again. Salty pancakes can be made by adding more salt to the batter.

EN

Buckwheat batter

For savoury crêpes, buckwheat flour may be used instead of normal flour.

Beer-based batter

For spongier crêpes, you may substitute 1/4 litre of beer for 1/4 litre of milk.

Suggestions for garnishes

Entrées (Starters)

• thinly sliced smoked salmon (sprinkled with lemon juice) • lumpfish eggs (sprinkled with lemon juice), crab, shrimp or shredded tuna with mustard • asparagus tips in mayonnaise • avocado slices seasoned with vinaigrette or tartar sauce • Greek-style mushrooms

Main Dishes

• chicken breast with curry sauce (béchamel sauce mixed with 1 chopped onion and 1/2 tsp. curry powder) • seafood with béchamel sauce or lobster sauce with cognac • vegetables such as spinach, carrots, turnips or pumpkin in mousseline sauce

Cheeses

• grated Gruyere, Parmesan, Raclette (put the cheese on while cooking once the crepe has been turned, and let melt) • Roquefort, fresh cream, Petit Suisse (creamy, white cheese) – place the Roquefort or Petit Suisse on top of the crepe when it is in your plate

Desserts

• melted chocolate with crushed almonds, walnuts or hazelnuts, • brown or white sugar, or jam (blueberry, raspberry, etc.) • creamed chestnuts • scoop of ice cream (vanilla, chocolate) • honey, crushed hazelnuts • sliced banana with sugar • fresh fruits: strawberries, raspberries, potato purée, etc. • fresh lemon juice and sugar

Blinis

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. About 20 blinis • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

• 300 g plain flour • 2 separated eggs • 10 g fresh yeast • 1/2 litre milk • 1 knob of melted butter • 1/2 tsp. salt

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk and leave to stand for 10 min. Place the flour in a bowl and make a hollow in the centre. A little at a time, mix in the remaining milk. Add the yeast, egg yolks, melted butter and salt. Leave to stand in a warm place for about 1 hour. Just before cooking the blinis, beat the egg whites until stiff and fold into the batter. Serve the blinis with caviar.

Pancakes

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. To be prepared 1 hour in advance. About 20 pancakes • Preparation: 15 min. • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

• 300 g plain flour • 20 g fresh yeast • 3 eggs • 300 ml milk • 30 g castor sugar • 2 Tbsp. of melted butter • 1 pinch of salt • 30 g of butter during cooking

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk. In a bowl, place the flour, add the castor sugar, salt and melted butter. Make a hollow and add the eggs and the yeast blended in milk. Beat the batter and slowly add the remaining milk. Leave to stand in a warm place for about 1 hour and cover with a cloth. Serve with jam or maple syrup.

Rosti (potato pancakes)

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. 6 rostis • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

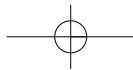
• 600 g old potatoes (unpeeled) • 1 chopped onion • 100 g grated gruyere cheese • 1 egg

Do not peel the potatoes. The day before, cook them whole in salted boiling water for 15 min. so that they are still firm. The next day, peel and then grate them. Mix the potatoes, onion, cheese and egg together. Cook spoonfuls of mixture on the appliance. Flatten so that they are thin. Carefully turn with a spatula half way through cooking.

EN

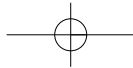


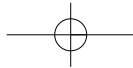
AR





AR





 : www.tefal.com			
			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպու ՄԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մասիկա, Առաստառակ Ստարոմոնետնի քրք., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Hennrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

 : www.tefal.com			
			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtais 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φρενοκκλησιός 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αθηνών	2106371251	2 Χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйек көш., 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52C Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52Г, еп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

 : www.tefal.com			
			
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Baileup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3º B/D - 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Development Antifasističke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecoruban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

 : www.tefal.com			
			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBULAS Beyli Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No. 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / İsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продаж / Дата продаж / Дата на закупване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Чыдырны өрп / วันซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاریخ خرید/ تاريخ الشراء

Product reference: / Référéncie du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenčja produktu / Model / Gaminiio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ūřin kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Кодικός προτόντος / Уνηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y direccióndel minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduoituvés pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ của hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Чыдырныηи үнүшүнүрү лү һууген / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 / نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cũa hàng bán đõng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Чыдырныηи үнүшүрү / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印/소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

FR	p. 2 - 5, 68 - 70, 71 - 72
NL	p. 6 - 9, 68 - 70, 73 - 74
DE	p. 10 - 15, 68 - 70, 75 - 76
IT	p. 16 - 19, 68 - 70, 77 - 78
SV	p. 20 - 23, 68 - 70, 79 - 80
FI	p. 24 - 27, 68 - 70, 81 - 82
DA	p. 28 - 31, 68 - 70, 83 - 84
NO	p. 32 - 35, 68 - 70, 85 - 86
ES	p. 36 - 39, 68 - 70, 87 - 88
PT	p. 40 - 44, 68 - 70, 89 - 90
EL	p. 45 - 49, 68 - 70, 91 - 93
RU	p. 50 - 55, 68 - 70, 94 - 95
UK	p. 55 - 59, 68 - 70, 96 - 97
EN	p. 60 - 63, 68 - 70, 98 - 99
AR	p. 67 - 64, 68 - 70, 101 - 100