

# BOMANN®

**MULTIGRILL** ST/WA 1364 CB

Multi Grill • Multi-Grill • Multi grill  
Parrilla multiuso • Multigril • Grill wielofunkcyjny  
Multifunkciós grill • Мульти Гриль • شواية متعددة الاستخدامات



## Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

## DEUTSCH

### Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	6
Entsorgung .....	Seite	6

## ENGLISH

### Content

Overview of the Components .....	Page	3
Instruction Manual .....	Page	7
Technical Data .....	Page	9
Disposal .....	Page	9

## NEDERLANDS

### Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebbruiksaanwijzing .....	Pagina	10
Technische gegevens .....	Pagina	12
Verwijdering .....	Pagina	12

## FRANÇAIS

### Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	Page	3
Mode d'emploi .....	Page	13
Données techniques .....	Page	15
Élimination .....	Page	15

## ESPAÑOL

### Indice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Manual de instrucciones .....	Página	17
Datos técnicos .....	Página	19
Eliminación .....	Página	19

## ITALIANO

### Indice

Elementi di comando .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	20
Dati tecnici .....	Pagina	22
Smaltimento .....	Pagina	22

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	Strona	3
Instrukcja obsługi .....	Strona	23
Dane techniczne .....	Strona	25
Ogólne warunki gwarancji .....	Strona	25
Usuwanie .....	Strona	26

## MAGYARUL

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás .....	Oldal	27
Műszaki adatok .....	Oldal	29
Hulladékkezelés .....	Oldal	29

## РУССКИЙ

### Содержание

Обзор деталей прибора .....	стр.	3
Руководство по эксплуатации .....	стр.	30
Технические данные .....	стр.	32
Утилизация .....	стр.	32

### العربية

### المحتويات

3	صفحة	.....	نظرة عامة على المكونات
36	صفحة	.....	دليل التعليمات
34	صفحة	.....	البيانات الفنية
34	صفحة	.....	التخلص من الجهاز

DEUTSCH

ENGLISH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

JĘZYK POLSKI

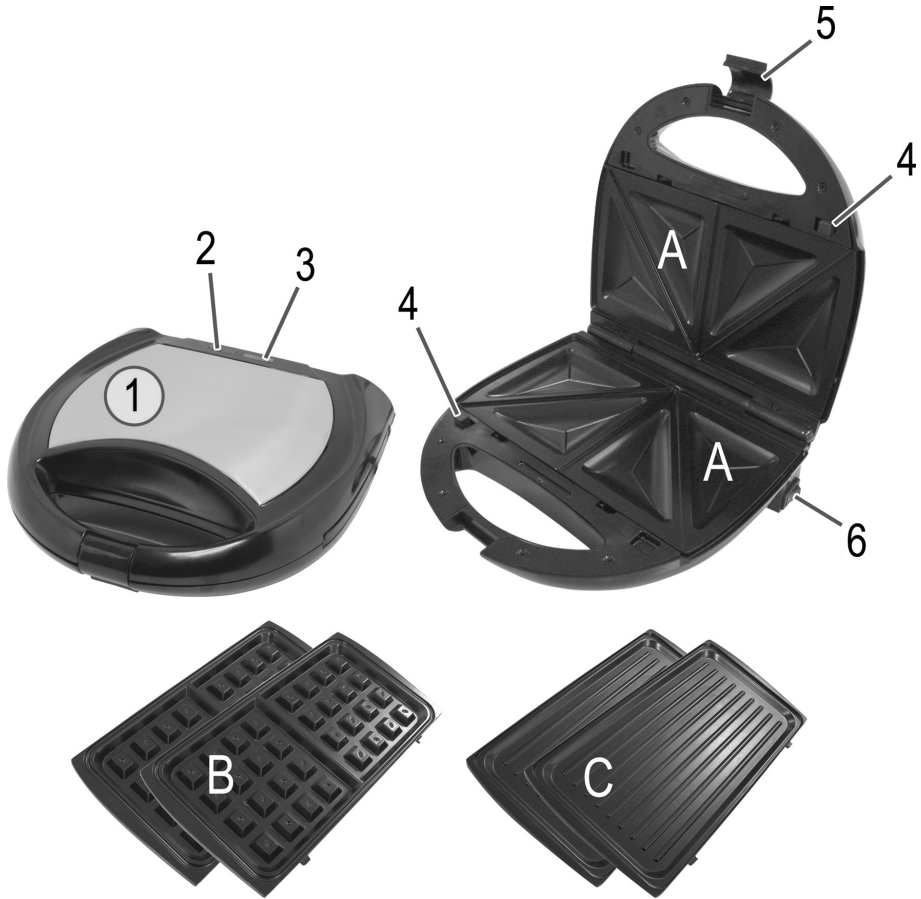
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

## Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen  
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo  
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése  
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



**WICHTIG:**

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

**Bedienungsanleitung**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

**⚠️ WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

**⚠️ ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

**Auspacken des Gerätes**

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

**Übersicht der Bedienelemente/  
Lieferumfang**

- 1 Deckel
  - 2 Rote Kontrollleuchte
  - 3 Grüne Kontrollleuchte
  - 4 Entriegelungstaste
  - 5 Deckelverriegelung
  - 6 Netzschalter
- A Sandwichplatten  
B Waffelplatten  
C Grillplatten

4

**Warnhinweise für die  
Benutzung des Gerätes****⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

- Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf austretenden Dampf.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes! Verwenden Sie gegebenenfalls einen Topflappen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff oder an der Griffmulde an.

**⚠️ ACHTUNG:**

Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien! Sorgen Sie für genügend Freiraum!

**Inbetriebnahme des Gerätes****Elektrischer Anschluss**

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

**Gerät ein-/ausschalten**

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter auf Position **I** stellen.
- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Netzschalter auf Position **O**. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

**Anti-Haftbeschichtung**

Bevor Sie anfangen, die ersten Waffeln zu backen, Sandwiches zu machen oder etwas zu grillen:

1. Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
2. Fetten Sie die Backflächen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
3. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe „Benutzung des Gerätes“).
  - Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
  - Backen Sie 3–4 Sandwiches zur Probe.
  - Die ersten Waffeln/ Sandwiches oder Gegrilltes **nicht** essen!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

## Anwendungshinweise

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte an.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus. Dies zeigt an, dass das Gerät heizt, um die Backtemperatur beizubehalten.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.
- Die Backdauer hängt von Ihren individuellen Vorlieben ab. Je länger die Sandwiches bzw. Waffeln im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung. Bei Waffeln kann die Backdauer zudem je nach Beschaffenheit des Teigs unterschiedlich sein.
- Zur Entnahme der Sandwiches/Waffeln oder des Grillguts keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwenden, um die Beschichtung der Backflächen nicht zu beschädigen.

## Backplatten einsetzen/auswechseln

### **WARNUNG:**

- Stellen Sie sicher, dass während des Einsetzens oder Auswechselns der Backplatten der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Das Gerät und die Backplatten müssen komplett abgekühlt sein!

Das Gerät wird mit einem Satz Backplatten für Sandwiches (A), Waffeln (B) und zum Grillen (C) geliefert. Um die Backplatten zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Deckelverriegelung und klappen Sie den Deckel hoch, bis er offen stehen bleibt.
- Um die bereits eingelegten Backplatten zu lösen, drücken Sie die Entriegelungstasten an den Innenseiten der Griffe nach unten. Entnehmen Sie die Backplatten.
- Setzen Sie nun die gewünschten Backplatten ein, bis diese einrasten. Beachten Sie die Zapfen am Rand der Backplatten.
- Schließen Sie das Gerät wieder.

## Benutzung des Gerätes

### Sandwiches zubereiten

Bestreichen Sie die Außenseite des Toastbrot (die später mit den Backflächen in Berührung kommen) leicht mit Butter oder Margarine. So lässt sich das Sandwich später ohne Probleme von den Backplatten nehmen.

- Lösen Sie die Deckelverriegelung und klappen Sie den Deckel hoch, bis er offen stehen bleibt.
- Legen Sie je einen belegten, doppelten Toast ein.
- Klappen Sie den Deckel sanft herunter und verschließen Sie die Deckelverriegelung.
- Öffnen Sie vorsichtig die Deckelverriegelung, klappen Sie dann den Deckel hoch.
- Die fertigen Sandwiches entnehmen Sie mit einer Holzgabel oder ähnlichem.
- Nach Bedarf fetten Sie die Backflächen nach den einzelnen Backvorgängen erneut leicht ein.

### Waffeln zubereiten

- Stellen Sie den Netzschalter auf Position I, um das Gerät aufzuheizen.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Teig in die Mitte der Backfläche.
  - Um gleichmäßige Waffeln zu erhalten, können Sie den Teig etwas verteilen. Füllen Sie nur so viel Teig ein, so dass die untere Backfläche bedeckt ist.
  - Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Waffeln nicht gleichmäßig braun werden.
- Nutzen Sie den Griff, um den Deckel sanft zu schließen. Halten Sie den Deckel kurz niedergedrückt.
- Die fertigen Waffeln entnehmen Sie mit einer Holzgabel oder ähnlichem.
- Legen Sie die fertigen Waffeln zum Abkühlen z. B. auf eine Servierplatte oder einen Teller.

### Rezept für Biskuitwaffeln

5 Eigelb, 5 EL heißes Wasser, 100 g Zucker und 1 geriebene Zitronenschale schaumig schlagen und mit einer Mischung von ½ TL Backpulver und 150 g Mehl unterrühren. 5 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Weitere Rezepte entnehmen Sie bitte Rezeptbüchern oder verwenden Sie Backmischungen.

### Grillen

- Waschen Sie das Fleisch vor dem Grillen ab.
  - Trocknen Sie das Fleisch mit Küchenpapier. Würzen Sie es nach Bedarf.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung und klappen Sie den Deckel hoch, bis er offen stehen bleibt.
  - Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte und schließen Sie sanft den Deckel. Die Griffe nicht zusammendrücken. Die Garzeit hängt vom individuellen Geschmack ab.
  - Prüfen Sie nach circa 2–3 Minuten, ob sich Bratensaft auf der unteren Grillplatte angesammelt hat. Tupfen Sie bei Bedarf den Bratensaft vorsichtig mit Küchenpapier ab.

### **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!** Die Grillplatten sind heiß!

- Hat das Grillgut die gewünschte Garstufe erreicht, entnehmen Sie es mit einer Holzgabel.

**Betrieb beenden**

Möchten Sie den Betrieb unterbrechen oder beenden, stellen Sie den Netzschalter auf Position **O**. Ziehen Sie

anschließend den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

## Reinigung



### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



### ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

### Backflächen

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

### Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

### Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

### Technische Daten

Modell: ..... ST/WA 1364 CB  
 Spannungsversorgung: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 650 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 1,6 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

6

### Entsorgung

#### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

## IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

### Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

### Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

### Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

### Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Lid
  - 2 Red control lamp
  - 3 Green control lamp
  - 4 Unlocking button
  - 5 Lid lock
  - 6 Mains switch
- A Sandwich plates  
B Waffle plates  
C Grill plates

### Warnings for the Use of the Appliance

#### **WARNING: Risk of Burns!**

- Watch out for steam escaping during the baking process and when opening the baking surfaces.
- Do not touch the hot parts of the appliance! Use an oven mitt if necessary. Only touch the appliance by the handle or the recessed grip.

#### **CAUTION:**

Caution rising heat! Never use the appliance near or under curtains or other flammable materials! Make sure there is enough free space!

### Putting the Appliance into Operation

#### Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Insert the mains plug into a properly installed earthed socket.

#### Switching the Appliance On/Off

- Switch the appliance on by setting the mains switch to the **I** position.
- To switch off the appliance, set the mains switch to position **O**. Then pull the mains plug out of the socket.

#### Non-stick Coating

Before you start baking the first waffles, making sandwiches or grilling food:

1. Clean the housing and baking surfaces with a damp cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces before first use.
3. Operate the appliance with the baking surfaces closed for approx. 10 minutes (see "Using the Appliance").
  - Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.
  - Bake 3–4 sandwiches for a test.
  - Do **not** eat the first waffles/sandwiches or grilled food!
4. Unplug the appliance from the mains and let it cool down.
5. After the appliance has cooled down, wipe the baking surfaces with kitchen paper.

## Notes for Use

- Keep the baking surfaces closed during the heating-up period.
- When the heating phase is finished, the green control lamp goes on.
- The red control lamp stays on and indicates the operating function.
- The green control lamp switches on and off during the baking process. This indicates that the appliance is heating to maintain the baking temperature.
- The baking surfaces should always be closed during baking breaks.
- The baking time depends on your individual preferences. The longer the sandwiches or waffles remain in the appliance, the more intensive the browning. In the case of waffles, the baking time may also vary depending on the consistency of the batter.
- Do not use any pointed or sharp objects to remove the sandwiches/waffles or grilled food so as not to damage the coating of the baking surfaces.

### Inserting / Replacing the Baking Plates

#### WARNING:

- Make sure that the mains plug is disconnected from the socket while inserting or replacing the baking plates.
- The appliance and the baking plates must be completely cooled down!

The appliance is supplied with a set of baking plates for sandwiches (A), waffles (B) and grilling (C). To change the baking plates, proceed as follows:

1. Release the lid lock and fold up the lid until it remains open.
2. To release the baking plates already inserted, press down the release buttons on the inside of the handles. Remove the baking plates.
3. Now insert the desired baking plates until they click into place. Note the pins on the edge of the baking plates.
4. Close the appliance again.

## Using the Appliance

### Making Sandwiches

Lightly spread butter or margarine on the outside of the toast (which will later come into contact with the baking surfaces). This way, the sandwich can be removed from the baking plates later without any problems.

1. Release the lid lock and fold up the lid until it remains open.
2. Insert one piece of double toast each.
3. Gently lower the lid and close the lid lock.
4. Carefully open the lid lock, then lift the lid.
5. Remove the finished sandwiches with a wooden fork or similar.

8

6. If necessary, lightly grease the baking surfaces again after each baking process.

### Making Waffles

1. Set the mains switch to position **I** to heat up the appliance.
2. Open the lid and pour the batter into the centre of the baking surface.
  - To get even waffles, you can spread the batter a little. Only pour in enough batter to cover the lower baking surface.
  - The filling process should be done quickly, otherwise the waffles will not brown evenly.
3. Use the handle to gently close the lid. Hold the lid down briefly.
4. Remove the finished waffles with a wooden fork or similar.
5. Place the finished waffles on a serving dish or plate to cool.

#### *Recipe for Biscuit Waffles*

Beat 5 egg yolks, 5 tbsp hot water, 100 g sugar and 1 grated lemon zest until frothy, with a mixture of ½ tsp baking powder and 150 g flour. Beat 5 egg whites until stiff and fold into the batter.

For more recipes, please refer to recipe books or use baking mixes.

### Barbecue

- Wash the meat before grilling.
  - Dry the meat with kitchen paper. Season it if necessary.
1. Release the lid lock and fold up the lid until it remains open.
  2. Place the food on the lower grill plate and gently close the lid. Please do not squeeze the handles. The cooking time depends on individual taste.
  3. After about 2–3 minutes, check whether any gravy has collected on the lower griddle. If necessary, carefully dab off the juices with kitchen paper.

#### WARNING: Risk of Burns! The grill plates are hot!

4. When the food has reached the desired cooking level, remove it with a wooden fork.

### Ending Operation

If you want to interrupt or stop the operation, set the mains switch to position **O**. Then pull the mains plug out of the socket. The red control lamp goes out.



# Cleaning

## **WARNING:**

- Always unplug the appliance from the mains before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

## **CAUTION:**

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.

### **Baking Surfaces**

- Remove food residues while still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash the baking surfaces with a soft sponge and soapy water, wipe with clear water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying, apply a thin film of cooking oil to the surface.

### **Housing**

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

### **Storage**

- Clean the appliance as described and allow it to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a long period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

### **Technical Data**

Model:..... ST/WA 1364 CB  
Power supply:..... 230 V~, 50/60 Hz  
Power consumption: ..... 650 W  
Protection class:..... I  
Net weight: ..... approx. 1.6 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

### **Disposal**

#### **Meaning of the “Dustbin” Symbol**



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

## Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

## Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Deksel
  - 2 Rood controlelampje
  - 3 Groen controlelampje
  - 4 Toets voor ontgrendeling
  - 5 Dekselvergrendeling
  - 6 Netschakelaar
- A Sandwichplaten  
B Wafelplaten  
C Grillplaten

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

### WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!

- Let op voor ontsnappende stoom tijdens het bakproces en bij het openen van de bakvlakken.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan! Gebruik eventueel een ovenwant. Raak het apparaat alleen aan bij de handgreep of de verzonken greep.

### LET OP:

Let op opstijgende hitte! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare materialen! Zorg voor voldoende vrije ruimte!

## Ingebruikneming van het apparaat

### Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de gegevens op het typeplaatje.
2. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geaard stopcontact.

### In-/uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat in door de hoofdschakelaar op positie I te zetten.
- Om het apparaat uit te schakelen zet u de hoofdschakelaar in stand O. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

### Anti-aanbaklaag

Voordat u begint met het bakken van de eerste wafels, het maken van broodjes of het grillen van voedsel:

1. Reinig de behuizing en de bakvlakken met een vochtige doek.
2. Vet de bakvlakken voor het eerste gebruik licht in.
3. Laat het apparaat ong. 10 minuten met gesloten bakvlakken werken (zie "Gebruik van het apparaat").
  - Lichte rook en geuren zijn tijdens dit proces normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
  - Bak 3–4 sandwiches voor een test.
  - Eet de eerste wafels/broodjes of gegrild voedsel **niet** op!
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Veeg de bakvlakken na het afkoelen van het apparaat met keukenpapier schoon.

## Opmerkingen voor het gebruik

- Houd de bakvlakken tijdens de opwarmfase gesloten.
- Wanneer de verwarmingsfase is beëindigd, gaat het groene controlelampje branden.
- Het rode controlelampje blijft branden en geeft de bedrijfsfunctie aan.
- Het groene controlelampje gaat tijdens het bakproces aan en uit. Dit geeft aan dat het apparaat verwarmt om de baktemperatuur te handhaven.
- De bakvlakken moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.
- De baktijd is afhankelijk van uw individuele voorkeuren. Hoe langer de broodjes of wafels in het apparaat blijven, hoe intensiever de bruining. Bij wafels kan de baktijd ook variëren afhankelijk van de consistentie van het beslag.
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om de broodjes / wafels of gegrild voedsel te verwijderen om de coating van de bakoppervlakken niet te beschadigen.

### De bakplaten plaatsen / vervangen

#### WAARSCHUWING:

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald tijdens het plaatsen of vervangen van de bakplaten.
- Het apparaat en de bakplaten moeten volledig afgekoeld zijn!

Het apparaat wordt geleverd met een set bakplaten voor broodjes (A), wafels (B) en grillen (C). Ga als volgt te werk om de bakplaten te verwisselen:

1. Ontgrendel de dekselvergrendeling en klap het deksel omhoog tot het open blijft staan.
2. Om de reeds geplaatste bakplaten los te maken, drukt u de ontgrendeltoetsen aan de binnenkant van de handgrepen naar beneden. Verwijder de bakplaten.
3. Plaats nu de gewenste bakplaten totdat ze vastklikken. Let op de pinnen aan de rand van de bakplaten.
4. Sluit het apparaat weer.

## Gebruik van het apparaat

### Sandwiches maken

Besmeer de buitenkant van de tosti's (die later in contact komen met de bakvlakken) licht met boter of margarine. Op die manier kan de boterham later zonder problemen van de bakplaten worden gehaald.

1. Ontgrendel de dekselvergrendeling en klap het deksel omhoog tot het open blijft staan.
2. Steek er telkens een stuk dubbele tosti in.
3. Laat het deksel voorzichtig zakken en sluit de dekselvergrendeling.
4. Open voorzichtig het dekselslot en til vervolgens het deksel op.
5. Verwijder de belegde broodjes met een houten vork of iets dergelijks.

6. Vet indien nodig de bakvlakken na elk bakproces opnieuw licht in.

### Wafels maken

1. Zet de hoofdschakelaar op positie I om het apparaat op te warmen.
2. Open het deksel en giet het beslag in het midden van het bakoppervlak.
  - Om gelijkmatige wafels te krijgen, kunt u het beslag een beetje spreiden. Giet er alleen genoeg beslag in om het onderste bakoppervlak te bedekken.
  - Het vullen moet snel gebeuren, anders worden de wafels niet gelijkmatig bruin.
3. Gebruik de handgreep om het deksel voorzichtig te sluiten. Houd het deksel even ingedrukt.
4. Verwijder de afgewerkte wafels met een houten vork of iets dergelijks.
5. Leg de afgewerkte wafels op een serveerschaal of bord om af te koelen.

#### Recept voor biscuitwafels

Klop 5 eierdooiers, 5 el heet water, 100 g suiker en 1 gerasppte citroenschil schuimig met een mengsel van ½ tl bakpoeder en 150 g bloem. Klop 5 eiwitten stijf en vouw ze in het beslag.

Kijk voor meer recepten in receptenboeken of gebruik bakmixen.

### Barbecue

- Was het vlees voor het grillen.
  - Droog het vlees met keukenpapier. Kruid het indien nodig.
1. Ontgrendel de dekselvergrendeling en klap het deksel omhoog tot het open blijft staan.
  2. Plaats het voedsel op de onderste grillplaat en sluit het deksel voorzichtig. Knijp niet in de handgrepen. De bereidingstijd is afhankelijk van de individuele smaak.
  3. Controleer na ongeveer 2–3 minuten of er zich jus op de onderste grillplaat heeft verzameld. Dep zo nodig de sappen voorzichtig af met keukenpapier.

#### WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar! De grillplaten zijn heet!

4. Wanneer het voedsel het gewenste kookniveau heeft bereikt, verwijdert u het met een houten vork.

### Werking beëindigen

Als u de bediening wilt onderbreken of stoppen, zet u de hoofdschakelaar op positie O. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje gaat uit.

# Reiniging

## WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

NEDERLANDS

## LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## Bakoppervlakken

- Verwijder etensresten terwijl ze nog warm zijn met een vochtige doek of een papieren handdoek.
- Was de bakoppervlakken met een zachte spons en zeepwater, veeg ze af met helder water en droog ze grondig met een zachte doek. Breng na het drogen een dun laagje bakolie op het oppervlak aan.

## Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

## Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het langere tijd niet zult gebruiken.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

## Technische gegevens

Model:..... ST/WA 1364 CB  
Stroomvoorziening:..... 230 V~, 50/60 Hz  
Stroomverbruik:..... 650 W  
Beschermingsklasse:..... I  
Nettogewicht:..... ong. 1,6 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

## IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

### Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

### Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

### Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Couvercle
  - 2 Témoin de contrôle rouge
  - 3 Témoin de contrôle vert
  - 4 Bouton de déverrouillage
  - 5 Verrouillage du couvercle
  - 6 Interrupteur principal
- A Plaques à sandwich  
B Plaques à gaufres  
C Plaques de gril

### Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

#### AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

- Faites attention à la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson et lorsque vous ouvrez les surfaces de cuisson.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil ! Utilisez un gant de cuisine si nécessaire. Ne touchez l'appareil que par la poignée ou la prise encastrée.

#### ATTENTION :

Attention à la chaleur montante ! N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autres matériaux inflammables ! Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre !

### Mise en service de l'appareil

#### Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous comptez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

#### Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Allumez l'appareil en plaçant l'interrupteur principal sur la position I.
- Pour éteindre l'appareil, placez l'interrupteur en position O. Retirez ensuite la fiche de la prise de courant.

#### Revêtement antiadhésif

Avant de commencer à faire cuire les premières gaufres, à préparer des sandwiches ou à griller des aliments :

1. Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
2. Graissez légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation.
3. Faites fonctionner l'appareil avec les surfaces de cuisson fermées pendant environ 10 minutes (voir « Utilisation de l'appareil »).
  - Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
  - Faites cuire 3 à 4 sandwiches pour un test.

- Ne mangez pas les premières gaufres / sandwiches ou grillades !
- 4. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.
- 5. Une fois l'appareil refroidi, essuyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant.

### Notes d'utilisation

- Maintenez les surfaces de cuisson fermées pendant la période de chauffe.
- Lorsque la phase de chauffage est terminée, le témoin de contrôle vert s'allume.
- Le témoin de contrôle rouge reste allumé et indique la fonction d'utilisation.
- Le témoin de contrôle vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Il indique que l'appareil chauffe pour maintenir la température de cuisson.
- Les surfaces de cuisson doivent toujours être fermées pendant les pauses de cuisson.
- Le temps de cuisson dépend de vos préférences personnelles. Plus les sandwiches ou les gaufres restent longtemps dans l'appareil, plus le brunissement est intense. Dans le cas des gaufres, le temps de cuisson peut également varier en fonction de la consistance de la pâte.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour retirer les sandwiches / gaufres ou les aliments grillés afin de ne pas endommager le revêtement des surfaces de cuisson.

### Insertion / Remplacement des plaques de cuisson

#### AVERTISSEMENT :

- Veillez à ce que la fiche d'alimentation soit débranchée de la prise de courant lors de l'insertion ou du remplacement des plaques de cuisson.
- L'appareil et les plaques de cuisson doivent être complètement refroidis !

L'appareil est livré avec un jeu de plaques de cuisson pour sandwiches (A), gaufres (B) et grillades (C). Pour changer les plaques de cuisson, procédez comme suit :

1. Déverrouillez le couvercle et relevez-le jusqu'à ce qu'il reste ouvert.
2. Pour libérer les plaques de cuisson déjà insérées, appuyez sur les boutons de libération situés à l'intérieur des poignées. Retirez les plaques de cuisson.
3. Insérez maintenant les plaques de cuisson souhaitées jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. Notez les ergots sur le bord des plaques de cuisson.
4. Refermez l'appareil.

### Utilisation de l'appareil

#### Préparer des sandwiches

Étalez légèrement du beurre ou de la margarine sur l'extérieur de la tartine (qui sera ensuite en contact avec les surfaces de cuisson). De cette façon, le sandwich pourra être retiré des plaques de cuisson plus tard sans problème.

1. Déverrouillez le couvercle et relevez-le jusqu'à ce qu'il reste ouvert.
2. Insérez une pièce de pain doublement grillé.
3. Abaissez délicatement le couvercle et refermez le verrouillage du couvercle.
4. Ouvrez délicatement le verrou du couvercle, puis soulevez le couvercle.
5. Retirez les sandwiches finis à l'aide d'une fourchette en bois ou autre.
6. Si nécessaire, graissez à nouveau légèrement les surfaces de cuisson après chaque processus de cuisson.

#### Faire des gaufres

1. Placez l'interrupteur principal en position I pour faire chauffer l'appareil.
2. Ouvrez le couvercle et versez la pâte au centre de la surface de cuisson.
  - Pour obtenir des gaufres régulières, vous pouvez étaler un peu la pâte. Ne versez que la quantité de pâte nécessaire pour couvrir la partie inférieure de la surface de cuisson.
  - Le remplissage doit se faire rapidement, sinon les gaufres ne seront pas uniformément dorées.
3. Utilisez la poignée pour fermer doucement le couvercle. Maintenez le couvercle enfoncé brièvement.
4. Retirez les gaufres terminées à l'aide d'une fourchette en bois ou autre.
5. Placez les gaufres terminées sur un plat de service ou une assiette pour qu'elles refroidissent.

#### Recette des gaufres aux biscuits

Battre 5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre et 1 zeste de citron râpé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, avec un mélange de ½ cuillère à café de levure chimique et 150 g de farine. Battre 5 blancs d'œufs en neige et les incorporer à la pâte.

Pour d'autres recettes, veuillez consulter des livres de recettes ou utiliser des mélanges à pâtisserie.

#### Barbecue

- Laver la viande avant de la griller.
  - Sécher la viande avec du papier absorbant. Assaisonnez-la si nécessaire.
1. Déverrouillez le couvercle et relevez-le jusqu'à ce qu'il reste ouvert.
  2. Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril et fermez doucement le couvercle. Ne serrez pas les poignées. Le temps de cuisson dépend du goût de chacun.

- Après environ 2 à 3 minutes, vérifiez si de la sauce s'est accumulée sur la grille inférieure. Si nécessaire, tamponnez délicatement les jus avec du papier absorbant.

**⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**  
Les plaques du gril sont chaudes !

- Lorsque les aliments ont atteint le niveau de cuisson souhaité, retirez-les à l'aide d'une fourchette en bois.

### Fin de l'opération

Si vous souhaitez interrompre ou arrêter l'utilisation de l'appareil, placez l'interrupteur principal en position **O**. Retirez ensuite la fiche secteur de la prise. Le témoin de contrôle rouge s'éteint.

## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

### ⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

### Surfaces de cuisson

- Enlevez les résidus d'aliments encore chauds à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier humide.
- Lavez les surfaces de cuisson avec une éponge douce et de l'eau savonneuse, essuyez-les avec de l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux. Après le séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface.

### Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation avec un chiffon légèrement humide.

### Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

### Données techniques

Modèle : ..... ST/WA 1364 CB  
Alimentation électrique : ..... 230 V~, 50/60 Hz  
Puissance absorbée : ..... 650 W  
Classe de protection : ..... I  
Poids net : ..... env. 1,6 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

### Élimination

#### Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bords de collecte prévus à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bords d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur

et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FRANÇAIS



## IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

### Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

### Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

### Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Tapa
  - 2 Lámpara de control roja
  - 3 Lámpara de control verde
  - 4 Botón de desbloqueo
  - 5 Cierre de la tapa
  - 6 Interruptor de red
- A Placas para sandwich  
B Placas para gófres  
C Placas grill

### Advertencias para el uso del aparato

#### AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- Tenga cuidado con la salida de vapor durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción.
- ¡No toque las partes calientes del aparato! En caso necesario, utilice un guante de cocina. Toque el aparato sólo por el asa o por la empuñadura empotrada.

#### ATENCIÓN:

Precaución: ¡calor ascendente! No utilice nunca el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables. ¡Asegúrese de que hay suficiente espacio libre!

### Puesta en marcha del aparato

#### Conexión eléctrica

1. Compruebe que el voltaje de la red eléctrica que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.

#### Encendido y apagado del aparato

- Encienda el aparato colocando el interruptor de red en la posición I.
- Para apagar el aparato, coloque el interruptor de red en la posición O. A continuación, desenchufe la clavija de red.

#### Revestimiento antiadherente

Antes de empezar a hornear los primeros gófres, hacer sándwiches o asar alimentos:

1. Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción antes del primer uso.
3. Ponga el aparato en funcionamiento con las superficies de cocción cerradas durante aprox. 10 minutos (véase "Uso del aparato").
  - Es normal que se produzcan humos y olores durante este proceso. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
  - Hornee 3–4 sándwiches para hacer una prueba.
  - ¡No te comas los primeros gófres / sándwiches o alimentos a la plancha!
4. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.

- Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie las superficies de cocción con papel de cocina.

### Notas de uso

- Mantenga las superficies de cocción cerradas durante el periodo de calentamiento.
- Cuando finaliza la fase de calentamiento, se enciende la lámpara de control verde.
- La lámpara de control roja permanece encendida e indica la función de funcionamiento.
- La lámpara de control verde se enciende y se apaga durante el proceso de cocción. Esto indica que el aparato está calentando para mantener la temperatura de cocción.
- Las superficies de cocción deben estar siempre cerradas durante las pausas de cocción.
- El tiempo de cocción depende de sus preferencias individuales. Cuanto más tiempo permanezcan los sándwiches o gofres en el aparato, más intenso será el dorado. En el caso de los gofres, el tiempo de cocción también puede variar en función de la consistencia de la masa.
- No utilice objetos puntiagudos o afilados para retirar los sándwiches/gofres o alimentos asados para no dañar el revestimiento de las superficies de cocción.

### Inserción/Sustitución de las placas de cocción

#### AVISO:

- Asegúrese de que la clavija de red esté desconectada de la toma de corriente mientras coloca o sustituye las placas de cocción.
- ¡El aparato y las placas de cocción deben estar completamente fríos!

El aparato se suministra con un juego de placas de cocción para sándwiches (A), gofres (B) y grill (C). Para cambiar las placas de cocción, proceda de la siguiente manera:

- Suelte el bloqueo de la tapa y pliéguela hasta que quede abierta.
- Para liberar las placas de cocción ya introducidas, presione los botones de liberación situados en el interior de las asas. Retire las placas de cocción.
- Introduzca ahora las placas de cocción deseadas hasta que encajen. Observe los pasadores en el borde de las placas de cocción.
- Vuelva a cerrar el aparato.

### Uso del aparato

#### Hacer bocadillos

Unte ligeramente con mantequilla o margarina la parte exterior de las tostadas (que luego entrarán en contacto con las superficies de horneado). De esta manera, el sándwich podrá ser retirado de las placas de cocción posteriormente sin problemas.

- Suelte el bloqueo de la tapa y pliéguela hasta que quede abierta.
- Introduzca una pieza de pan tostado doble en cada una.
- Baje suavemente la tapa y cierre el bloqueo de la tapa.
- Abra con cuidado el cierre de la tapa y levántela.
- Retire los sándwiches terminados con un tenedor de madera o similar.
- Si es necesario, vuelva a engrasar ligeramente las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.

#### Hacer gofres

- Ponga el interruptor de red en la posición I para calentar el aparato.
- Abra la tapa y vierta la masa en el centro de la superficie de cocción.
  - Para obtener gofres uniformes, puede extender un poco la masa. Vierta sólo la cantidad de masa suficiente para cubrir la superficie de cocción inferior.
  - El proceso de llenado debe hacerse rápidamente, ya que de lo contrario los gofres no se dorarán uniformemente.
- Utilice el asa para cerrar suavemente la tapa. Mantenga la tapa brevemente hacia abajo.
- Retire los gofres terminados con un tenedor de madera o similar.
- Coloque los gofres terminados en una fuente o plato para que se enfríen.

#### Receta para hacer gofres

Batir 5 yemas de huevo, 5 cucharadas de agua caliente, 100 g de azúcar y 1 ralladura de limón hasta que esté espumoso, con una mezcla de ½ cucharadita de levadura en polvo y 150 g de harina. Batir 5 claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa.

Para más recetas, consulte los libros de recetas o utilice mezclas para hornear.

#### Barbacoa

- Lavar la carne antes de asarla.
  - Secar la carne con papel de cocina. Sazónela si es necesario.
- Suelte el bloqueo de la tapa y pliéguela hasta que quede abierta.
  - Coloque los alimentos en la placa inferior de la parrilla y cierre suavemente la tapa. No apriete las asas. El tiempo de cocción depende del gusto de cada uno.
  - Transcurridos unos 2 ó 3 minutos, compruebe si se ha acumulado salsa en la plancha inferior. Si es necesario, elimine cuidadosamente los jugos con papel de cocina.

#### AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

¡Las placas de la parrilla están calientes!

- Cuando los alimentos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, retirelos con un tenedor de madera.

## Finalización del funcionamiento

Si desea interrumpir o detener el manejo, coloque el interruptor de red en la posición **O**. A continuación, desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. La lámpara de control roja se apaga.

# Limpieza



## AVISO:

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



## ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

## Superficies de cocción

- Elimine los restos de comida mientras están calientes con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Lave las superficies de cocción con una esponja suave y agua jabonosa, limpie con agua limpia y seque bien con un paño suave. Después de secar, aplique una fina capa de aceite de cocina a la superficie.

## Carcasa

Limpie la carcasa después del uso con un paño ligeramente húmedo.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante mucho tiempo.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar bien ventilado y seco.

## Datos técnicos

Modelo: ..... ST/WA 1364 CB  
Alimentación: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
Consumo de energía: ..... 650 W  
Clase de protección: ..... I  
Peso neto: ..... aprox. 1,6 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

## Eliminación

### Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

#### AVVISI:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

### Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

### Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Coperchio
  - 2 Lampada di controllo rossa
  - 3 Lampada di controllo verde
  - 4 Tasto di sbloccaggio
  - 5 Blocco del coperchio
  - 6 Interruttore di rete
- A Piastre per sandwich  
B Piastre per cialde  
C Piastre grill

### Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

#### AVVISI: Rischio di ustioni!

- Fate attenzione al vapore che fuoriesce durante la cottura e quando si aprono le superfici di cottura.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio! Se necessario, utilizzare un guanto da forno. Toccare l'apparecchio solo dalla maniglia o dall'impugnatura.

#### ATTENZIONE:

Attenzione al calore in aumento! Non usare mai l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali infiammabili! Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio libero!

### Messa in funzione dell'apparecchio

#### Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione si trova sulla targhetta.
2. Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra adeguata.

#### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Per accendere l'apparecchio, posizionare l'interruttore di rete su I.
- Per spegnere l'apparecchio, posizionare l'interruttore di rete sulla posizione O. Quindi estrarre la spina dalla presa di corrente.

#### Rivestimento antiaderente

Prima di iniziare a cuocere i primi cialde, preparare i sandwich o grigliare il cibo:

1. Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura prima del primo utilizzo.
3. Far funzionare l'apparecchio con le superfici di cottura chiuse per circa 10 minuti (vedi "Uso dell'apparecchio").
  - Leggeri fumi e odori sono normali durante questo processo. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
  - Cuocere 3-4 panini per una prova.
  - **Non** mangiare le prime cialde, i primi sandwich o i primi cibi grigliati!
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare.

5. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, pulire le superfici di cottura con carta da cucina.

### Note per l'uso

- Tenere le superfici di cottura chiuse durante il periodo di riscaldamento.
- Al termine della fase di riscaldamento, la lampada di controllo verde si accende.
- La lampada di controllo rossa rimane accesa e indica la funzione di utilizzo.
- La lampada di controllo verde si accende e si spegne durante il processo di cottura. Ciò indica che l'apparecchio sta riscaldando per mantenere la temperatura di cottura.
- I piani di cottura dovrebbero essere sempre chiusi durante le pause di cottura.
- Il tempo di cottura dipende dalle preferenze individuali. Più a lungo i sandwich o le cialde rimangono nell'apparecchio, più intensa è la doratura. Nel caso delle cialde, il tempo di cottura può variare anche in base alla consistenza della pastella.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per rimuovere i sandwich/cialde o il cibo grigliato, per non danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura.

### Inserimento/sostituzione delle piastre di cottura

#### **AVVISO:**

- Assicurarsi che la spina di rete sia scollegata dalla presa di corrente durante l'inserimento o la sostituzione delle piastre di cottura.
- L'apparecchio e le piastre di cottura devono essere completamente raffreddati!

L'apparecchio viene fornito con un set di piastre di cottura per sandwich (A), cialde (B) e grill (C). Per cambiare le piastre di cottura, procedere come segue:

1. Rilasciare il blocco del coperchio e ripiegare il coperchio finché non rimane aperto.
2. Per sganciare le piastre già inserite, premere i tasti di sgancio posti all'interno delle maniglie. Rimuovere le piastre di cottura.
3. Inserire ora le piastre da forno desiderate fino a farle scattare in posizione. Osservare i perni sul bordo delle piastre da forno.
4. Richiudere l'apparecchio.

### Uso dell'apparecchio

#### Preparare panini

Spalmare leggermente del burro o della margarina sulla parte esterna del toast (che in seguito entrerà in contatto con le superfici di cottura). In questo modo, il panino può essere rimosso dalle piastre di cottura più tardi senza problemi.

1. Rilasciare il blocco del coperchio e ripiegare il coperchio finché non rimane aperto.
2. Inserire un pezzo di doppio toast ciascuno.
3. Abbassare delicatamente il coperchio e chiudere il blocco del coperchio.
4. Aprire con cautela la chiusura del coperchio, quindi sollevare il coperchio.
5. Rimuovere i panini finiti con una forchetta di legno o simile.
6. Se necessario, ungere di nuovo leggermente le superfici di cottura dopo ogni processo di cottura.

#### Preparazione delle cialde

1. Portare l'interruttore di rete in posizione I per riscaldare l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio e versare l'impasto al centro della superficie di cottura.
  - Per ottenere cialde uniformi, si può spalmare un po' la pastella. Versare solo abbastanza pastella da coprire la superficie di cottura inferiore.
  - Il processo di riempimento deve essere fatto velocemente, altrimenti le cialde non si doreranno uniformemente.
3. Usare la maniglia per chiudere delicatamente il coperchio. Tenere premuto brevemente il coperchio.
4. Rimuovere le cialde finite con una forchetta di legno o simile.
5. Posizionare le cialde finite su un piatto da portata o su un piatto per farle raffreddare.

#### Ricetta per le cialde di biscotto

Sbattere 5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini di acqua calda, 100 g di zucchero e 1 scorza di limone grattugiata fino a ottenere una consistenza spumosa, con una miscela di ½ cucchiaino di lievito in polvere e 150 g di farina. Montare a neve 5 albumi e incorporarli alla pastella.

Per altre ricette, consultare i libri di ricette o utilizzare i preparati per dolci.

#### Barbecue

- Lavare la carne prima di grigliarla.
  - Asciugare la carne con carta da cucina. Se necessario, condirla.
1. Rilasciare il blocco del coperchio e ripiegare il coperchio finché non rimane aperto.
  2. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore della griglia e chiudere delicatamente il coperchio. Non stringere le maniglie. Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale.
  3. Dopo circa 2-3 minuti, controllare se si è depositato del sugo sulla piastra inferiore. Se necessario, tamponare accuratamente i succhi con carta da cucina.

#### **AVVISO: rischio di ustioni!**

Le piastre della griglia sono calde!

4. Quando il cibo ha raggiunto il livello di cottura desiderato, rimuoverlo con una forchetta di legno.

## Fine del funzionamento

Se si desidera interrompere o fermare l'utilizzo, posizionare l'interruttore di rete sulla posizione **O**. Quindi estrarre la spina di rete dalla presa. La lampada di controllo rossa si spegne.

# Pulizia

## **AVVISO:**

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima di pulirlo. Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

## **ATTENZIONE:**

- Non usare una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti aggressivi o abrasivi.

## Superfici di cottura

- Rimuovere i residui di cibo ancora caldi con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- Lavare le superfici di cottura con una spugna morbida e acqua saponata, pulire con acqua pulita e asciugare bene con un panno morbido. Dopo l'asciugatura, applicare uno strato sottile di olio da cucina sulla superficie.

## Alloggiamento

Pulire l'alloggiamento dopo l'uso con un panno leggermente umido.

## Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nel suo imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo di tempo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo ben ventilato e asciutto.

## Dati tecnici

Modello:..... ST/WA 1364 CB  
Alimentazione:..... 230 V~, 50/60 Hz  
Consumo di energia:.....650 W  
Classe di protezione: .....I  
Peso netto:.....ca. 1,6 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.


Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo  e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

### Symbolle użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

### Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Pokrywa
  - 2 Czerwona lampka kontrolna
  - 3 Zielona lampka kontrolna
  - 4 Przycisk odblokowujący
  - 5 Blokada pokrywy
  - 6 Włacznik sieciowy
- A Płyty do kanapek  
B Gofrownice  
C Płyty grillowe

### Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

#### OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas pieczenia i przy otwieraniu powierzchni do pieczenia należy uważać na wydostawanie się pary.
- Nie dotykać gorących części urządzenia! W razie potrzeby użyć rękawicy do piekarnika. Urządzenie należy dotykać wyłącznie za uchwyt lub wgłębienie.

#### UWAGA:

Uwaga na wzrastające ciepło! Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami łatwopalnymi! Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni!

### Uruchomienie urządzenia

#### Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

#### Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Urządzenie włącza się poprzez ustawienie wyłącznika sieciowego w pozycji I.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić wyłącznik sieciowy w pozycji O. Następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

#### Powłoka nieprzywierająca

Zanim zaczniesz piec pierwsze gofry, robić kanapki lub grillować potrawy:

1. Wyczyść obudowę i powierzchnie do pieczenia wilgotną ściereczką.
2. Przed pierwszym użyciem lekko natłuścić powierzchnie do pieczenia.
3. Uruchomić urządzenie z zamkniętymi powierzchniami do pieczenia na ok. 10 minut (patrz „Użytkowanie urządzenia”).
  - Lekkie dymienie i zapachy są przy tym normalne. Zwróć uwagę na wystarczającą wentylację.
  - Upiecz 3–4 kanapki na próbę.
  - **Nie** jedz pierwszych gofrów / kanapek lub potraw z grilla!



4. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.
5. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć powierzchnię do pieczenia papierem kuchennym.

### Uwagi dotyczące użytkowania

- W czasie nagrzewania powierzchni do pieczenia powinny być zamknięte.
- Po zakończeniu fazy grzewczej zapala się zielona lampka kontrolna.
- Czerwona lampka kontrolna pozostaje włączona i wskazuje funkcję obsługi.
- Podczas pieczenia zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się w celu utrzymania temperatury pieczenia.
- Podczas przerw w pieczeniu powierzchni do pieczenia powinny być zawsze zamknięte.
- Czas pieczenia zależy od indywidualnych preferencji użytkownika. Im dłużej kanapki lub gofry pozostają w urządzeniu, tym intensywniejsze jest ich przyrumienienie. W przypadku gofrów czas pieczenia może się również różnić w zależności od konsystencji ciasta.
- Do wyjmowania kanapek / gofrów lub grillowanych potraw nie używać żadnych spiczastych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki powierzchni pieczenia.

### Wkładanie / wymiana blach do pieczenia

#### OSTRZEŻENIE:

- Podczas wkładania lub wymiany blach do pieczenia należy upewnić się, że wtyczka sieciowa jest odłączona od gniazdka.
- Urządzenie i blachy muszą być całkowicie wystudzone!

Urządzenie jest dostarczane z zestawem blach do pieczenia kanapek (A), gofrów (B) i grilla (C). Aby wymienić blachy do pieczenia, należy postępować w następujący sposób:

1. Zwolnić blokadę pokrywy i złożyć pokrywę tak, aby pozostała otwarta.
2. Aby zwolnić włożone już blachy do pieczenia, wcisnąć przyciski zwalnające znajdujące się po wewnętrznej stronie uchwytów. Wyjąć blachy do pieczenia.
3. Teraz włożyć żądane blachy do pieczenia, aż zaskoczą na miejsce. Zwrócić uwagę na bolce na krawędziach blach do pieczenia.
4. Ponownie zamknąć urządzenie.

### Użytkowanie urządzenia

#### Przygotowywanie kanapek

Lekko posmaruj masłem lub margaryną zewnętrzną stronę tostów (które później będą miały kontakt z powierzchniami do pieczenia). W ten sposób kanapkę można później bez problemu wyjąć z płyt do pieczenia.

24

1. Zwolnić blokadę pokrywy i złożyć pokrywę tak, aby pozostała otwarta.
2. Włożyć po jednym kawałku podwójnego tosta.
3. Delikatnie opuścić pokrywę i zamknąć blokadę pokrywy.
4. Ostrożnie otwórz blokadę pokrywy, a następnie podnieś pokrywę.
5. Gotowe kanapki wyjmować za pomocą drewnianego widelca lub podobnego przedmiotu.
6. W razie potrzeby po każdym pieczeniu ponownie lekko natłuścić powierzchnię do pieczenia.

#### Przygotowywanie gofrów

1. Ustawić wyłącznik sieciowy w pozycji I, aby nagrzać urządzenie.
2. Otworzyć pokrywę i wlać ciasto na środek powierzchni do pieczenia.
  - Aby uzyskać równomierne gofry, można trochę rozsmarować ciasto. Wlać tylko tyle ciasta, aby przykryć dolną powierzchnię pieczenia.
  - Proces napelniania należy przeprowadzać szybko, w przeciwnym razie gofry nie będą równomiernie przyrumienione.
3. Za pomocą uchwytu delikatnie zamknąć pokrywę. Przytrzymać pokrywę przez chwilę wciśniętą.
4. Gotowe gofry wyjmować za pomocą drewnianego widelca lub podobnego przedmiotu.
5. Gotowe gofry przełożyć na talerz lub półmisek do ostygnięcia.

#### Przepis na gofry biszkoptowe

Ubić 5 żółtek, 5 łyżek gorącej wody, 100 g cukru i 1 startą skórkę z cytryny, aż do spienienia, z mieszanką ½ łyżeczki proszku do pieczenia i 150 g mąki. Ubić 5 białek na sztywno i włożyć do ciasta.

Więcej przepisów można znaleźć w książkach kucharskich lub skorzystać z mieszanek do pieczenia.

#### Grill

- Mięso przed grillowaniem należy umyć.
- Osusz mięso papierem kuchennym. W razie potrzeby doprawić.

1. Zwolnić blokadę pokrywy i złożyć pokrywę tak, aby pozostała otwarta.
2. Umieścić potrawę na dolnej płycie grilla i delikatnie zamknąć pokrywę. Proszę nie ścisnąć uchwytów. Czas gotowania zależy od indywidualnych upodobań.
3. Po około 2–3 minutach sprawdzić, czy na dolnej płycie grillowej nie zebrał się sos. W razie potrzeby ostrożnie zetrzeć soki za pomocą papieru kuchennego.

#### OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzenia!

Płyty grillowe są gorące!

4. Gdy potrawa osiągnie pożądaną poziom gotowania, wyjmij ją drewnianym widelcem.



## Zakończenie pracy

Jeśli chcesz przerwać lub zatrzymać obsługę, ustaw przełącznik sieciowy w pozycji **O**. Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.

# Czyszczenie

## **OSTRZEŻENIE:**

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

## **UWAGA:**

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

## Powierzchnie do pieczenia

- Pozostałości jedzenia usuwać jeszcze ciepłą wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Umyć powierzchnie do pieczenia miękką gąbką i wodą z mydłem, wytrzeć czystą wodą i dokładnie osuszyć miękką ściereczką. Po wyschnięciu nałożyć na powierzchnię cienką warstwę oleju spożywczego.

## Obudowa

Po użyciu wyczyść obudowę za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.

## Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Zawsze przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci, w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

## Dane techniczne

Model:..... ST/WA 1364 CB  
Zasilanie:..... 230 V~, 50/60 Hz  
Pobór mocy:..... 650 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Waga netto: .....ok. 1,6 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętą sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach

sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o  
Ul. Brzeska 1  
45-960 Opole

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

### A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fedél
  - 2 Piros ellenőrző lámpa
  - 3 Zöld ellenőrző lámpa
  - 4 Feloldó gomb
  - 5 Fedélzár
  - 6 Hálózati kapcsoló
- A Szendvicslemezek  
B Gofrilemezek  
C Grillapok

### A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

#### FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- Sütés közben és a sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiszabaduló gőzre.
- Ne érintse meg a készülék forró részeit! Szükség esetén használjon sütőkesztyűt. Csak a fogantyúnál vagy a süllyesztett fogantyúnál fogva érintse meg a készüléket.

#### VIGYÁZAT:

Vigyázat emelkedő hő! Soha ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt! Ügyeljen arra, hogy legyen elegendő szabad hely!

### A készülék üzembe helyezése

#### Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típus táblán találja.
2. Helyezze a hálózati dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatra.

#### A készülék be- / kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a hálózati kapcsoló I állásba állításával.
- A készülék kikapcsolásához állítsa a hálózati kapcsolót az O állásba, majd húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

#### Tapadásmentes bevonat

Mielőtt elkezdené az első gofri sütését, szendvicskészítést vagy grillezést:

1. Tisztítsa meg a készülékházat és a sütőfelületeket nedves ruhával.
2. Az első használat előtt enyhén kenje be a sütőfelületeket.
3. A készüléket a sütőfelületek zárásával kb. 10 percig működtesse (lásd „A készülék használata”).
  - Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
  - Süssön 3–4 szendvicset próbaképpen.
  - **Ne egye meg az első gofrit / szendvicsét vagy grillezett ételt!**
4. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja kihűlni.

5. Miután a készülék lehűlt, törölje le a sütőfelületeket konyhai papírral.

## Használati megjegyzések

- A sütőfelületeket tartsa zárva a felfűtési idő alatt.
- Amikor a fűtési fázis befejeződik, a zöld ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa világít és jelzi a működési funkciót.
- A zöld kontroll-lámpa a sütési folyamat alatt be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék a sütési hőmérséklet fenntartása érdekében fűt.
- A sütőfelületeket a sütési szünetek alatt mindig zárva kell tartani.
- A sütési idő az egyéni preferenciáktól függ. Minél tovább maradnak a szendvicsek vagy gofri a készülékben, annál intenzívebb lesz a barnulás. A gofri esetében a sütési idő a tészta állagától függően is változhat.
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a szendvicsek / gofri vagy grillezett ételek eltávolításához, hogy ne sérüljön meg a sütőfelületek bevonata.

### A sütőlemezek behelyezése / cseréje

#### FIGYELMEZTETÉS:

- Győződjön meg róla, hogy a hálózati csatlakozó ki van húzva a konnektorból a sütőlapok behelyezésekor vagy cseréjekor.
- A készüléket és a sütőlapokat teljesen le kell hűteni!

A készüléket szendvicsekhez (A), gofrikhoz (B) és grillezéshez (C) való sütőlapokkal szállítjuk. A sütőlapok cseréjéhez a következőképpen járjon el:

1. Oldja ki a fedélzárát, és hajtsa fel a fedelet, amíg az nyitva marad.
2. A már behelyezett sütőlapok kioldásához nyomja le a fogantyúk belső oldalán található kioldógombokat. Vegye ki a sütőlapokat.
3. Most helyezze be a kívánt sütőlapokat, amíg azok a helyükre nem kattannak. Figyelje meg a sütőlemezek szélén lévő csapokat.
4. Zárja be ismét a készüléket.

## Működés

### Szendvicsek készítése

A pirítószokat (amelyek később érintkezni fognak a sütőfelületekkel) kívülről enyhén kenje meg vajjal vagy margarinnal. Így a szendvics később gond nélkül levehető a sütőlapokról.

1. Oldja ki a fedélzárát, és hajtsa fel a fedelet, amíg az nyitva marad.
2. Helyezzen be egy-egy darab dupla pirítóst.
3. Óvatosan engedje le a fedelet, és zárja be a fedélzárát.
4. Óvatosan nyissa ki a fedélzárát, majd emelje fel a fedelet.

5. Vegye ki a kész szendvicseket egy favillával vagy hasonlóval.
6. Ha szükséges, minden sütési folyamat után ismét enyhén kenje be a sütőfelületeket.

### Gofri készítése

1. A készülék felmelegítéséhez állítsa a hálózati kapcsolót az I állásba.
2. Nyissa ki a fedelet, és öntse a tésztát a sütőfelület közepére.
  - Hogy egyenletes gofrit kapjon, a tésztát egy kicsit szétterítheti. Csak annyi tésztát öntsön bele, hogy a sütőfelület alsó részét ellepje.
  - A töltési folyamatot gyorsan kell elvégezni, különben a gofri nem fog egyenletesen megbarnulni.
3. A fogantyú segítségével óvatosan zárja le a fedelet. Tartsa le a fedelet rövid ideig.
4. A kész gofrit egy favillával vagy hasonlóval vegye ki.
5. Tegye a kész gofrit egy tálalótárla vagy tányérra hűlni.

### Kekszes gofri receptje


Verjen habosra 5 tojássárgáját, 5 evőkanál forró vizet, 100 g cukrot és 1 citrom reszelt héját, valamint ½ teáskanál sütőpor és 150 g liszt keverékét. Verjen kemény habbá 5 tojásfehérjét, és keverje a tésztába.

További receptekért olvassa el a receptkönyveket, vagy használjon sütőkeveréket.

### Grillezés

- Grillezés előtt mossa meg a húst.
- Szárítsa meg a húst konyhai papírral. Szükség esetén fűszerezzeük.

1. Oldja ki a fedélzárát, és hajtsa fel a fedelet, amíg az nyitva marad.
2. Helyezze az ételt az alsó grillra, és óvatosan zárja le a fedelet. Kérjük, ne nyomja össze a fogantyúkat. A sütési idő az egyéni ízléstől függ.
3. Körülbelül 2–3 perc elteltével ellenőrizze, hogy nem gyúlt-e fel saft az alsó grillra. Ha szükséges, óvatosan, konyhai papírral törölje le a saftot.

 FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!  
A grillapok forróak!

4. Amikor az étel elérte a kívánt sütési szintet, egy favillával vegye ki.

### Művelet leállítása

Ha meg akarja szakítani vagy le akarja állítani a működést, állítsa a hálózati kapcsolót O állásba, majd húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. A piros ellenőrző lámpa kialszik.

# Tisztítás

## FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

## VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfényt vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereket.

### Sütőfelületek

- Még melegen, nedves ruhával vagy papírtörővel távolítsa el az ételmaradékokat.
- Mossa le a sütőfelületeket puha szivaccsal és szappanos vízzel, törölje át tiszta vízzel, majd puha ruhával alaposan szárítsa meg. Szárítás után vékony rétegben kenje be a felületet étolajjal.

### Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

### Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

### Műszaki adatok

Modell: ..... ST/WA 1364 CB  
Tápegység: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
Energiafogyasztás: ..... 650 W  
Védelmi osztály: ..... I  
Nettó súly: ..... kb. 1,6 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

### Hulladékkezelés

#### A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

### Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Крышка
- 2 Красная контрольная лампа
- 3 Зеленая контрольная лампа
- 4 Кнопка разблокировки
- 5 Замок крышки
- 6 Сетевой выключатель

- A Пластины для сэндвичей
- B Вафельные пластины
- C Пластины для гриля

### Предупреждения по использованию прибора



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

- Следите за выходящим паром в процессе выпечки и при открывании поверхностей для выпечки.
- Не прикасайтесь к горячим частям прибора! При необходимости используйте рукавицу для духовки. Прикасайтесь к прибору только за ручку или утопленную рукоятку.



#### ВНИМАНИЕ:

Осторожно, повышенная температура! Никогда не используйте прибор рядом или под шторами или другими легковоспламеняющимися материалами! Убедитесь, что там достаточно свободного пространства!

### Ввод прибора в эксплуатацию

#### Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Вставьте сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку.

#### Включение / выключение прибора

- Включите прибор, установив сетевой выключатель в положение I.
- Чтобы выключить прибор, установите сетевой выключатель в положение O. Затем выньте сетевую вилку из розетки.

#### Антипригарное покрытие

Прежде чем начать печь первые вафли, делать сэндвичи или готовить еду на гриле:

1. Очистите корпус и поверхности для выпечки влажной тканью.
2. Слегка смажьте поверхности выпечки перед первым использованием.

3. Включите прибор с закрытыми поверхностями для выпечки примерно на 10 минут (см. «Использование прибора»).
  - Небольшой дым и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
  - Испеките 3–4 бутерброда для теста.
  - **Не** ешьте первые вафли/сэндвичи или еду на гриле!
4. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
5. После того как прибор остынет, протрите поверхности для выпечки кухонной бумагой.

### Примечания по использованию

- Во время разогрева держите поверхности для выпечки закрытыми.
- По окончании фазы нагрева загорается зеленая контрольная лампа.
- Красная контрольная лампа остается включенной и указывает на рабочую функцию.
- Зеленая контрольная лампа включается и выключается во время процесса выпечки. Это означает, что прибор нагревается для поддержания температуры выпечки.
- Поверхности для выпечки всегда должны быть закрыты во время перерывов в выпечке.
- Время выпекания зависит от ваших индивидуальных предпочтений. Чем дольше сэндвичи или вафли находятся в приборе, тем интенсивнее подрумяниваются. В случае с вафлями время выпечки также может варьироваться в зависимости от консистенции теста.
- Не используйте заостренные или острые предметы для извлечения сэндвичей/вафель или блюд, приготовленных на гриле, чтобы не повредить покрытие пекарских поверхностей.

### Установка/замена противней для выпечки

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Убедитесь, что сетевая вилка отключена от розетки при установке или замене пекарских листов.
- Прибор и формы для выпечки должны быть полностью охлаждены!

Прибор поставляется с комплектом пластин для выпечки сэндвичей (А), вафель (В) и гриля (С). Чтобы заменить пластины для выпечки, выполните следующие действия:

1. Отпустите фиксатор крышки и откиньте крышку, пока она не останется открытой.
2. Чтобы освободить уже вставленные формы для выпечки, нажмите на кнопки, расположенные на внутренней стороне ручек. Извлеките пластины для выпечки.

3. Теперь вставьте нужные пластины для выпечки до щелчка. Обратите внимание на штифты на краю форм для выпечки.
4. Снова закройте прибор.

### Использование прибора

#### Приготовление сэндвичей

Слепка намажьте сливочным маслом или маргарином внешнюю сторону тоста (которая впоследствии будет соприкасаться с пекарскими поверхностями). Таким образом, впоследствии бутерброд можно будет без проблем снять с пекарских пластин.

1. Отпустите фиксатор крышки и откиньте крышку, пока она не останется открытой.
2. Вставьте по одному кусочку двойного тоста.
3. Аккуратно опустите крышку и закройте замок крышки.
4. Осторожно откройте замок крышки, затем поднимите крышку.
5. Выньте готовые бутерброды деревянной или аналогичной вилкой.
6. При необходимости слегка смазывайте поверхности для выпечки еще раз после каждого процесса выпечки.

#### Приготовление вафель

1. Установите сетевой выключатель в положение I, чтобы разогреть прибор.
2. Откройте крышку и вылейте тесто в центр поверхности для выпечки.
  - Чтобы получить ровные вафли, можно немного распределить тесто. Налейте достаточно теста, чтобы покрыть нижнюю поверхность выпечки.
  - Процесс наливания должен происходить быстро, иначе вафли не подрумянятся равномерно.
3. С помощью ручки аккуратно закройте крышку. Не долго удерживайте крышку.
4. Выньте готовые вафли деревянной или аналогичной вилкой.
5. Переложите готовые вафли на сервировочное блюдо или тарелку, чтобы они остыли.

#### Рецепт бисквитных вафель


Взбейте 5 яичных желтков, 5 ст. ложек горячей воды, 100 г сахара и цедру 1 лимона до образования пены, добавьте смесь из ½ ч. ложки пекарского порошка и 150 г муки. Взбейте 5 яичных белков до жесткости и добавьте в тесто.

Для получения большего количества рецептов обратитесь к книгам рецептов или используйте смеси для выпечки.

## Барбекю

- Вымойте мясо перед приготовлением на гриле.
  - Обсушите мясо кухонной бумагой. Приправьте его, если необходимо.
1. Отпустите фиксатор крышки и откиньте крышку, пока она не останется открытой.
  2. Поместите продукты на нижнюю пластину гриля и аккуратно закройте крышку. Пожалуйста, не сжимайте ручки. Время приготовления зависит от индивидуального вкуса.

3. Примерно через 2–3 минуты проверьте, не собралась ли подливка на нижней решетке. При необходимости аккуратно промокните сок кухонной бумагой.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**  
Пластины гриля горячие!

4. Когда блюдо достигнет желаемой степени готовности, выньте его деревянной вилкой.

### Завершение работы

Если вы хотите прервать или остановить работу, установите сетевой выключатель в положение **0**. Затем выньте сетевую вилку из розетки. Красная контрольная лампа погаснет.

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети. Подождите, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

### Поверхности для выпечки

- Удалите остатки пищи, пока она еще теплая, влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Вымойте поверхности для выпечки мягкой губкой с мыльной водой, протрите чистой водой и тщательно высушите мягкой тканью. После высыхания нанесите на поверхность тонкий слой кулинарного жира.

### Корпус

Очищайте корпус после использования слегка влажной тканью.

### Хранение

- Очистите прибор, как описано выше, и дайте ему полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного периода времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

### Технические данные

Модель: ..... ST/WA 1364 CB  
Электропитание: ..... 230 В~, 50/60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 650 Вт  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто: ..... прикл. 1,6 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

### Утилизация

#### Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.



Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

## المبيت

نظفي قلب الجهاز بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

## التخزين

- نظّفي الجهاز كما هو موضح في الوصف واتركه ليحفظ تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبواته الأصلية إذا كنت لا تنوي استخدامه لفترة طويلة من الوقت.
- قومي بتخزين الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

## البيانات الفنية


الطراز: ST / WA 1364 CB.....  
مصدر الطاقة:..... 230 فولت، 60 / 50 هرتز  
استهلاك الطاقة:..... 650 واط  
فئة الحماية: I.....  
الوزن الصافي:..... حوالي 1,6 كيلو جرام

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

## التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية. 

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

- يعتمد وقت الخبز على تفضيلاتك الفردية. كلما طالت مدة بقاء السندويشات أو الفطائر في الجهاز، زادت كثافة اللون البني. في حالة الفطائر، قد يختلف وقت الخبز أيضا اعتمادا على اسحاق الخليط.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية للحادة لإزالة السندويشات / فطائر الوافل أو الطعام المشوي حتى لا تتلف طلاء أسطح الخبز.

#### إدخال / استبدال ألواح الخبز



**تحذير:**

- تأكد من فصل قابس التيار الكهربائي عن المقبس أثناء إدخال ألواح الخبز أو استبدالها.
- يجب تبريد الجهاز وألواح الخبز تماما!

الجهاز مزود بمجموعة من أطباق الخبز للسندويشات (A) والفطائر (B) والشواء (C). لتغيير ألواح الخبز، تابع ما يلي:

1. حرر مزلاج الغطاء واقلب الغطاء لأعلى حتى يظل مفتوحا.
2. لفك ألواح الخبز التي تم إدخالها بالفعل، اضغط لأسفل على أزرار التحرير الموجودة داخل المقابض. قم بإزالة ألواح الخبز.
3. الآن أدخل ألواح الخبز المطلوبة حتى تستقر في مكانها. لاحظ المخاريط على حافة ألواح الخبز.
4. أغلق غطاء الجهاز مرة أخرى.

#### استخدام الجهاز

##### صنع السندويشات

انشر الزبدة أو السمن برفق على السطح الخارجي للخبز المحمص (والذي سيتلامس لاحقا مع أسطح الخبز). بهذه الطريقة، يمكن إزالة الساندويتش من أطباق الخبز لاحقا دون أي مشاكل.

1. حرر مزلاج الغطاء واقلب الغطاء لأعلى حتى يظل مفتوحا.
2. أدخل نخباً مزدوجاً واحداً لكل منهما.
3. قم بطي الغطاء برفق وأغلق مزلاج الغطاء.
4. افتح مزلاج الغطاء بعناية، ثم اقلب الغطاء لأعلى.
5. يمكنك إزالة السندويشات الجاهزة بشوكة خشبية أو ما شابه.
6. إذا لزم الأمر، دهن أسطح الخبز برفق مرة أخرى بعد كل خبز.

##### صنع الفطائر

1. اضبط مفتاح التيار الكهربائي على الموضع | لتسخين الجهاز.
2. افتحي الغطاء ثم قومي بصب الخليط في مركز سطح الخبز.
  - للحصول على كعك الوافل بشكل متساو، يمكنك فرد الخليط قليلاً.
  - لا تقم بصب سوى ما يكفي من كمية الخليط لتغطية سطح الخبز السفلي.
  - يجب إتمام عملية ملء الخليط بسرعة وإلا فإن لون الوافل لن يتحول إلى الأسمر بالتساوي.

3. استخدم المقبض لإغلاق الغطاء برفق. اضغط باستمرار على الغطاء لفترة وجيزة.
4. قومي بإزالة الوافل الجاهز باستخدام شوكة خشبية أو أداة مشابهة.
5. ضعي كعكة الوافل الجاهزة على طبق التقديم أو طبق ما حتى يبرد.

##### كعكة الاسفنج الهواة وصفة

يخفق 5 صفار بيض و 5 ملاعق كبيرة من الماء الساخن و 100 جرام سكر و 1 من قشر الليمون المبشور حتى يصبح رقيقاً ويقلب بمزجج من 1/2 ملعقة

صغيرة من مسحوق الخبز و 150 جرام دقيق. 5 نخفق بياض البيض حتى يتماسك ونطوي في العجينة.

لمزيد من الوصفات، يرجى الرجوع إلى كتب الوصفات أو استخدام خلطات الخبز.

#### الشواء

- اغسل اللحم قبل شوائه.
- جفف اللحم بورق المطبخ. قم بتتبيلها إذا لزم الأمر.
- 1. حرر مزلاج الغطاء واقلب الغطاء لأعلى حتى يظل مفتوحا.
- 2. ضع الطعام كي يتم شوائه على لوح الشواء السفلي ثم أغلق الغطاء. لا تضغط المقابض معاً. يعتمد زمان الطهي على حسب رغبتك في التذوق.
- 3. بعد مرور 2-3 دقائق تقريباً، تحقق ما إذا كان يوجد مرق لحم على لوح الشواية السفلي. وعند الضرورة، أزل مرق اللحم باستخدام منشفة ورقية.



**تحذير: خطر الحرق!**  
ألواح الشواية ساخنة جداً!

4. بمجرد أن يتم شواء الطعام بصورة كافية، قم بإزالته باستخدام شوكة خشبية

#### إنهاء التشغيل

إذا كنت ترغب في مقاطعة العملية أو إيقافها، فاضبط مفتاح التيار الكهربائي على الموضع 0. ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

## التنظيف

### تحذير:

- افصلي الجهاز دائماً من مصدر التيار الكهربائي الرئيسي قبل التنظيف. انتظري حتى يبرد الجهاز تماماً.
- احرصي على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

### تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو كاشطة.

#### أسطح الخبز

- قومي بإزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- يمكنك تنظيف أسطح الخبز بقطعة إسفنجية ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفيها بالماء النظيف ومن ثم تجفيفها تماماً بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف، يُرجى استخدام قدر ضئيل من زيت الطعام على السطح.

## هام:

# تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات وتعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

## رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

## تحذير:

يحذر هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

## تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

## تفريغ محتويات العبوة

- أخرج الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
- تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
- إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.

## نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- الغطاء
- مصباح التحكم الأحمر
- مصباح التحكم الأخضر
- زر فتح القفل
- قفل غطاء
- مفتاح الطاقة
- A ألواح السندويشات
- B ألواح فطائر الوافل
- C ألواح الشواء

## تحذيرات لاستخدام الجهاز

### تحذير: خطر الحرق!

- احترسي من البخار المتسرب من الجوانب أثناء عملية الخبز وعند فتح أسطح الخبز.
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز! استخدم قفاز الفرن إذا لزم الأمر. لمس الجهاز فقط من المقبض أو القبضة الغائرة.

### تنبيه:

احترسي من ارتفاع درجة الحرارة! احرص على عدم استخدام الجهاز تحت الستائر أو بالقرب من المواد الأخرى القابلة للاشتعال! تأكد من وجود ما يكفي من المساحة الخالية!

## تشغيل الجهاز

### التوصيل الكهربائي

- تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي للتيار الرئيسي الذي تريد استخدامه ملائماً للجهاز من عدمه. ستجد المعلومات على لوحة النوع.
- أدخل قابس التيار الكهربائي الرئيسي في مقبس مَوْزُض ومُثَبَّت بشكل صحيح.

### تشغيل الجهاز / إيقاف تشغيل الجهاز

- اضبط مفتاح التشغيل على الوضع I لتشغيل الجهاز.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، اضبط مفتاح التيار الكهربائي على الموضع 0. ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.

### الطلاء غير قابل للاتصاق

قبل البدء في خبز الفطائر الأولى، صنع السندويشات أو شواء الطعام:

- ابدأ بتنظيف قلب الجهاز وأسطح الخبز بقطعة قماش مبللة.
- دهن أسطح الخبز برفق قبل استخدامها لأول مرة.
- شغلي الجهاز عند غلق أسطح الخبز لمدة 10 دقائق تقريباً (راجع «استخدام الجهاز»).
- الدخان والروائح المُنْبَعِثَة شيء عادي أثناء عملية تحضير الخبز. التحقق من وجود ما يكفي من التهوية.
- احبز 3-4 شطائر للاختبار.
- لا تأكل الفطائر / السندويشات الأولى أو الطعام المشوي!
4. افصلي الجهاز عن التيار الرئيسي واتركه ليبرد.
5. بعد أن يبرد الجهاز، قومي بتنظيف أسطح تحضير الخبز بالمناديل الورقية الخاصة بالمطبخ.

## ملاحظات بشأن التشغيل

- حافظ على أسطح تحضير الخبز مغلقة أثناء فترة التسخين.
- عند انتهاء مرحلة التسخين، يضيء مصباح التحكم الأخضر.
- سيظل مصباح التحكم الأحمر مضيئاً لبيان أن الجهاز في وضع العمل.
- يتم تشغيل وإطفاء ضوء المؤشر الأخضر أثناء عملية الخبز. يشير هذا إلى أن الجهاز يسخن للحفاظ على درجة حرارة الخبز.
- يجب دائماً إغلاق أسطح الخبز أثناء استراحات الخبز.



## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

ST/WA 1364 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávaj, podpis • datum nákupu, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وبعده الوكيل المبيع والتوقيع

# BOMANN®

[www.bomann-germany.de](http://www.bomann-germany.de)

# BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: [www.bomann-germany.de](http://www.bomann-germany.de)

Made in P.R.C.

Start: 05/2023