

efbe-Schott®

Fax +32 2 359 95 50

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



efbe-Schott®

Partygebäck-Maker

Party Pastries Maker

Appareil de cuisson de gâteaux

pour les fêtes

Partysnackmaker

Орешница/Сэндвич-тостер



I/B Version
031021

Art.-Nr. ZN 2

230V ~ 700W

↑
Front cover page (first page)

Assembly page 1/22



D GEBRAUCHSANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben, und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten sowie diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

Mit diesem Gerät können Sie wohlschmeckendes Gebäck, Waffeln oder Sandwichs, süße aber auch pikante Snacks für Ihre Feiern im Familienkreis, mit Freunden zubereiten.

Damit Sie mit Ihrer „Zaubernuss“ viel Freude haben, lesen Sie bitte die nachfolgende Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

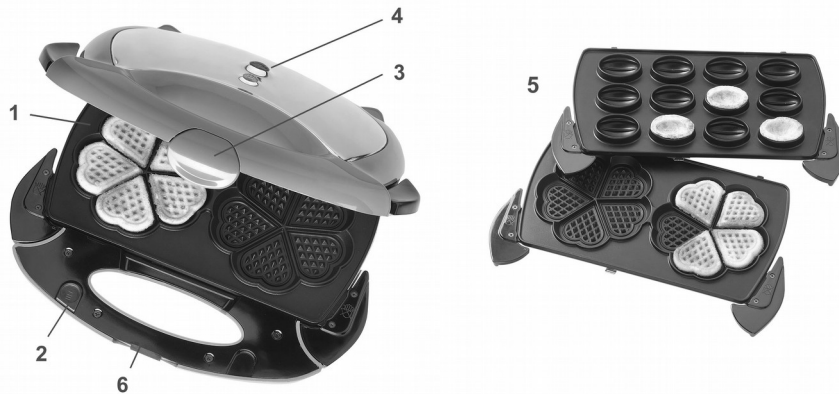
WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- ❑ Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt **bevor** Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder hilfsbedürftige Personen vom Gerät fern.
- ❑ Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen. **Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.**
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer **Wärmequelle. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) oder in die Nähe von offenen Flammen.**
- ❑ **Entfernen** Sie den Stecker aus der Steckdose **bevor** Sie das Gerät reinigen.
- ❑ Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden. **Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es sichtbare bzw. erkennbare Beschädigungen aufweist.**
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, **dass die** Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die **Anschlussleitung** nicht um das Gerät oder knicken Sie **diese** nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist **bevor** Sie es reinigen oder wegräumen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die **Anschlussleitung** nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät sehr heiß werden kann. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Handgriffen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Backvorganges nicht mit leicht entflammablem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- ❑ **Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie bitte die Backplatten mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab und trocknen sie hinterher sorgfältig ab. Tauchen Sie bitte das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zum anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.**



- ❑ Zur Reinigung verwenden Sie bitte keine metallischen oder spitzen Gegenstände. Beachten Sie, dass Kratzer in der Antihafbeschichtung die Eigenschaften des Gerätes negativ beeinflussen.
- ❑ **Benutzen** Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung aus dem Gerät zu nehmen.
- ❑ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da das Gerät keinen An-/Aus-Schalter besitzt.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.

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



1. Wechselpplatten im Gerät
2. Entarretierungstaste
3. Verschluss
4. Backampel
5. Wechselpplatten
6. Griff

**INBETRIEBNAHME**

- Während des ersten Gebrauchs kann es durch die Antihaff-Beschichtung zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies stellt jedoch keine Gefahr dar für den Benutzer und weist auch nicht auf einen Defekt am Gerät hin. Nach ca. 30 Sekunden entsteht kein Rauch mehr und Sie können das Gerät ungehindert weiter benutzen. Dieser Rauch ist NICHT schädlich.
- Vor dem ersten Gebrauch sind die Platten mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Die Antihaff-Beschichtung der Platten macht das Einreiben mit Butter, Öl oder Fett nicht unbedingt notwendig.
- Legen Sie die gewünschten Platten in das Gerät, indem Sie auf die Taste 2 in der Nähe des Handgriffs (6) drücken.
- Schließen Sie das Gerät, stecken die Anschlußleitung in die Steckdose und heizen es auf.
- Beide Kontrolllampen (4) leuchten und zeigen an, dass das Gerät funktioniert, das heißt, es heizt sich auf.
- Sobald die richtige Back-End-Temperatur erreicht wird, erlischt die grüne Kontrolllampe.
- Achtung! Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß, berühren sie es nur am Griff(6).

Gebrauch als Waffelautomat

- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät (lösen Sie dazu die Griffverriegelung 3).
- Füllen Sie den Waffelteig in die Mitte des Waffelautomaten und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Deckel einen Moment fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Füllen Sie nicht zuviel Teig ein, dieser läuft ansonsten an den Seiten heraus.
- Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 3 Minuten. Wenn die Waffel fertig ist, nehmen Sie diese bitte mit einem Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, da ansonsten die Beschichtung der Backfläche beschädigt werden kann.
- Nach Beendigung des Backens ziehen Sie den Netzstecker.

WAFFELREZEPTE**SANDWAFFELN**

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 geriebene Zitronenschale
Salz
200 g Weizenmehl

HEFEWAFFELN

25 g Hefe
¼ l Milch
125 g Butter
50 g Zucker
6 Eier
1 geriebene Zitronenschale

EINFACHE WAFFELN MIT BACKPULVER

125 g Butter
150 g Zucker
1 geriebene Zitronenschale
Salz
3 Eier
¼ l Milch
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver



Salz
375 g Weizenmehl

KNUSPRIGE WAFFELN

200 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Esslöffel Rum
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
ca. 150-200 ml Wasser (keine Milch)

APFELWAFFELN

150 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
4 Eier
½ Teelöffel Salz
250 g Mondamin (Stärkemehl)
1 gestr. Teelöffel Backpulver
1 gestr. Teelöffel Zimt
1 Messerspitze geriebene Nelken
2 in kleine Würfel geschnittene Äpfel

Gebrauch zum Herstellen von Zaubernüssen

- Öffnen Sie das **aufgeheizte** Gerät (lösen Sie dazu die Griffverriegelung **3**).
- Füllen Sie jetzt den Teig in die unteren Aussparungen des Partygebäck-Makers (Rezepte finden Sie beiliegend). Achten Sie darauf, nicht zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst an den Seiten herausläuft. Am besten ist es, wenn Sie den Teig zu kleinen Kugeln rollen und in die Öffnungen geben.
- Klappen Sie den Deckel herunter und schließen den **Verschluss(3)**.
- Nach ca. 3 Minuten ist der Teig fertig gebacken. Nun öffnen Sie den Deckel und entnehmen mit einem geeigneten Gegenstand (Achtung: kein Metall) die fertig gebackenen Teiglinge.
- Den entstandenen Grad entfernen Sie vorsichtig mit einem Messer.
- Nach dem Erkalten füllen Sie diese nun mit der entsprechenden Füllung, bestreichen die Ränder mit der Füllung und fügen die beiden Hälften zusammen.
- Unser so entstandenes Partygebäck hat die Form einer Nuss. Wir haben deshalb dem Partygebäck-Maker auch den Namen „Zaubernuss“ gegeben.

ANREGUNGEN UND REZEPTE

Wir empfehlen Ihnen die nachfolgenden Gebäckmischungen. Ihrem Erfindungsreichtum und Ihrer Kreativität wollen wir damit keine Grenzen setzen.

Allgemeines Rezept für den Teig:

Zutaten: 400g Mehl
100g Zucker
250g Margarine
2 Eier
¼ TL Backpulver
1Päck. Vanillezucker

Zubereitung: 1. Margarine, Zucker und Eier verrühren
2. Backpulver und Vanillezucker mit Mehl vermischen
3. alles gut durchkneten

**Rezept für den süßen Teig:**

Zutaten: 500-600g Mehl
220g Zucker
200g weiche Butter oder Margarine
200g Schmand
1 Ei, 2 Eiweiße
1 TL Backpulver
1Päck. Vanillezucker

Zubereitung: 1. Butter, Zucker, 1 Ei, Vanillezucker gut verrühren und 2 Eiweiße dazugeben
2 2. Schmand unterrühren
3 3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit der Butter-/Zucker-
mischung zu einem Teig kneten

Rezept für den salzigen Teig:

Zutaten: 200g Mehl
125g Margarine
1 Ei,
¼ TL Backpulver
1Prise Zucker
3 Messerspitzen Salz

Zubereitung: 1. Ei, Salz, Zucker mit der weichen Margarine verrühren
2. Mehl und Backpulver vermischen
3. Alles gut durchkneten
4

Ihre selbst gebackenen Zaubernüsse können Sie mit den verschiedensten Zutaten füllen, z.B. Marmelade, Schlagsahne, Nougatcreme, süßem Quark, Apfelmus, Vanillecreme, Buttercreme, Honig, Pudding, kleine Beerenfrüchte, Karamell, Käsecremes.

Durch Zugabe von Rosinen, Mandeln, u.a. können Sie die Füllungen geschmacklich verfeinern.

Weitere Tipps:

Herstellung von Weihnachtsschmuck: Legen Sie vor dem Verkleben der Nushälften einen Faden zwischen diese. Dann wickeln Sie die „Zaubernüsse“ in Silber- oder Goldfolie und hängen sie mit Hilfe des Fadens an den Weihnachtsbaum.

Für Kindergeburtstage: Stellen Sie Schüsseln mit verschiedenen Zutaten in die Mitte des Tisches.

Die Kinder können sich die mit Hilfe eines Erwachsenen zubereiteten Nüsse selbst füllen.

Genauso könnte dieses Gerät auch Ihre Party beleben.

Man kann natürlich die Teighälften auch füllen ohne Sie anschließend zusammenzufügen. Auf diese Art kann man kleine Appetitshäppchen aber auch Dekorationen für das Büffet gestalten.



REINIGUNG UND PFLEGEHINWEISE

- Gerät vom Netz trennen und das Gerät und die Platten abkühlen lassen bevor sie gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Um die Platten zu reinigen, können Sie diese entweder in dem Gerät lassen oder sie herausnehmen (dafür drücken Sie auf die Taste **2** in der Nähe des Handgriffs und entfernen Sie **diese**). Wenn Sie sie in dem Gerät lassen, reinigen Sie sie nur mit einem Tuch oder Küchenpapier. Wenn Sie sie aus dem Gerät entfernen, können Sie sie unter fließendem Wasser reinigen. Trocknen Sie sie gut ab. Geben Sie die Platten niemals in die Spülmaschine.
- Niemals mit metallenen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- **Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

KUNDENDIENST

efbe Elektrogeräte GmbH
Gustav-Töpfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg / Thüringen
Deutschland



Tel: Deutschland 036741 70268
Deutschland 036741 70227

International 0049 36741 70268
International 0049 36741 70227



OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician^(*).
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician^(*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- Never touch the hot parts of the appliance, make use of the handles.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc...when it is in use, as a fire might occur.
- Be careful not to scratch the special coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one.
- Always unplug the appliance when it is not in use, especially since it is not equipped with an on/off switch.
- Only use the appliance for food which is supposed to be cooked.

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

UK STYLE PLUG WIRING INSTRUCTIONS (IN THE UK ONLY)

This product must only be used from a 13 amp power socket. If a BS1363 approved 13 amp plug is used, it should be fitted with a 13 amp fuse. The wires on the power cord are colour coded:

blue = neutral, brown = live, green or green & yellow = earth.

The blue wire must be connected to the terminal marked N or coloured in black.

The brown wire must be connected to the terminal marked L or coloured in red.

The green (& yellow) wire must be connected to the terminal marked E or coloured in green (& yellow).

**USE**

- Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry. You may season the plates with butter, margarine or cooking fat. Since the appliance has a non-stick surface, the use of butter or oil is optional.
- Place the desired plates in the appliance by pressing the button 1 near the handle (see picture on page 2).
- Close the appliance and let it heat.
- Plug into the electrical outlet. The red pilot light will come to indicate that the appliance is switched on.
- The red pilot light will come out when the cooking temperature is reached.
- Attention: during the functioning, parts 2 (see picture on page 2) become hot. Pay attention not to get burned.

Sandwich maker mode (see picture A on page 2)

- Prepare your sandwich while the unit is heating.
- Fully open the sandwich maker. Place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the plate.
- Fill the sandwich.
- Add the top slice with the buttered side up and carefully close the appliance. Do not force shut. Steam will be ejected from between the plates; make sure that fingers do not come into contact with it.
- Lock the two halves with the wire clip while toasting.
- Your sandwich will be toasted in 2 to 3 min or longer to suit your taste. Open the appliance and remove sandwich using a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating.
- Close the lid to preserve the heat until you are ready to toast the next sandwiches.
- Prepare additional sandwiches if desired while the others are cooking.
- Unplug when finished.

Waffle maker mode (see picture B on page 2)

- Lightly brush grids with butter, margarine or cooking oil.
- Pour batter evenly onto the bottom grid but not all the way to the edges.
- Close the grids. Do not hold the handles during baking. Escaping steam can burn.
- The cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open the cover for the first minute
- Bake until golden brown, about 3 minutes.
- Remove the waffles with a fork. Close grids.
- When you have finished baking, unplug the cord from the outlet and leave the grids open to cool.
- When using for the first time, discard the first two waffles you bake on the new grids.

Grill mode (see picture C on page 2)

- Put the food (meat or vegetables) on the grill and close the appliance. If you cannot lock the appliance, simply put the lid on the food.
- Grill the food by paying attention to the different baking time of the food.
- To remove the food from the grill, use wooden or plastic tools. Never use sharp tools as they might cause damage to the grill.
- Unplug the appliance after use.

**WAFFLE RECIPES****SHORTBREAD WAFFLES**

200 g butter
200 g sugar
4 eggs
twist of lemon
200 g plain flour

YEAST WAFFLES

25 g yeast
¼ l milk
125 g butter
50 g sugar
6 eggs
twist of lemon
pinch of salt
375 g plain flour

TRADITIONAL WAFFLES

125 g butter
150 g sugar
twist of lemon
pinch of salt
3 eggs
¼ l milk
250 g plain flour
1 tsp baking powder

CRISP WAFFLES

200 g butter
150 g sugar
4 eggs
350 g plain flour
1 dsp rum
few drops vanilla essence
150-200 ml water (not milk)

APPLE WAFFLES

150 g butter
200 g sugar
4 eggs
1 tsp baking powder
250 g plain flour
pinch of salt
small pinch of ground cloves
1 tsp cinnamon
2 apples peeled and diced

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- To clean the plates you can let them in the appliance or remove them from the appliance (therefore press on the button 1 near the handle and remove them (see picture). If you let them in the appliance, wipe the plates with a damp cloth or towel. If you remove them from the appliance, you can wash them under running water. Dry them afterwards. Never place the plates into the dishwasher.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

**MODE D'EMPLOI****POUR VOTRE SÉCURITÉ**

- Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent^(*).
- La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent^(*).
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, faites usage des poignées.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère anti-adhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation d'autant qu'il ne comporte pas d'interrupteur.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.

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



UTILISATION

- Lors de la première utilisation la couche anti-adhésive produira de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement. Il est tout de même préconisé lors de la première utilisation de laisser fonctionner votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture.
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez-le avec un chiffon humide. Les plaques étant anti-adhésives, l'utilisation de beurre est facultative mais vous pouvez, si vous le souhaitez, les enduire de beurre, de margarine ou de toute autre graisse de cuisson.
- Placez les plaques que vous désirez utiliser dans l'appareil en appuyant sur le bouton 1 situé près de la poignée (Cf dessin page 2).
- Fermez votre appareil et laissez-le chauffer.
- Branchez la fiche de votre appareil dans la prise de courant. Le témoin rouge s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension.
- Lorsque la température est atteinte, le témoin rouge s'éteint.
- Attention, pendant l'utilisation, les parties désignées 2 (voir dessin page 2) deviennent chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler.

Fonction croque-monsieur (cf dessin A page 2)

- Pendant que l'appareil chauffe, préparez vos croque-monsieur
- Ouvrez entièrement l'appareil. Mettez une tranche de pain dans l'emplacement du bas avec le côté beurré contre la plaque de cuisson.
- Ajoutez la garniture.
- Mettez la tranche de pain du haut avec le côté beurré au-dessus et fermez l'appareil. Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur qui s'échappera de votre croque-monsieur.
- Votre croque sera cuit en 2 à 3 minutes ou en plus de temps selon votre goût. Ouvrez l'appareil et retirez le croque-monsieur à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'instruments en métal car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.
- Refermez l'appareil afin de préserver la chaleur jusqu'à ce vous remettiez d'autres sandwiches.
- Nous vous conseillons de préparer d'autres croque-monsieur pendant la cuisson des premiers.
- Veuillez débrancher l'appareil après l'emploi.

Fonction gaufrier (cf dessin B page 2)

- Déposez un peu de pâte au milieu de l'appareil et refermez-le. Serrez la poignée un instant de façon à ce que la pâte se répartisse de manière uniforme sur la plaque de cuisson. Ne mettez pas trop de pâte sinon celle-ci risque de déborder sur les côtés.
- Faites cuire selon vos goûts (environ 3 minutes).
- Lorsque la gaufre est cuite, retirez-la de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez-le.

Fonction Grill (cf dessin C page 2)

- Mettez les aliments à griller (viande, légumes) sur la plaque de cuisson et fermez l'appareil. Si vous n'arrivez pas à verrouiller l'appareil, déposez simplement le couvercle sur les aliments
- Faites griller les aliments en tenant compte du temps de cuisson de chaque aliment.

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



- Pour retirer les aliments de la plaque de cuisson, utilisez des ustensils en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'objets pointus afin de ne pas abîmer la plaque de cuisson.
- Quand la cuisson est terminée, débranchez l'appareil.

RECETTES

GAUFRES SABLÉES

200 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
1 zeste de citron
200 g de farine

GAUFRES À LEVURE

25 g de levure de bière
¼ l de lait
125 g de beurre
50 g de sucre
6 œufs
1 zeste de citron
sel
375 g de farine

GAUFRES TRADITIONNELLES

125 g de beurre
150 g de sucre
1 zeste de citron
sel
3 œufs
¼ l de lait
250 g de farine
1 c. à c. de levure

GAUFRES CROUSTILLANTES

200 g de beurre
150 g de sucre
4 œufs
350 g de farine
1 c. à s. de rhum
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
150-200 ml d'eau (pas de lait)

GAUFRES AUX POMMES

150 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
½ c. à c. de sel
250 g de maïzena
1 c. à c. de levure
1 petite pincée de clous de girofle moulus
1 pincée de cannelle
2 pommes épluchées et coupées en petits cubes

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltra pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Pour nettoyer les plaques, vous pouvez soit les laisser dans l'appareil, soit les enlever (pour cela appuyez sur le bouton 1 situé près de la poignée et enlevez-les (voir dessin). Si vous les laissez dans l'appareil, nettoyez les plaques à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux. Si vous les enlevez de l'appareil, vous pouvez les laver à l'eau courante. Séchez-les bien. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**



GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel gebruikt.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen of van ontoerekeningsvatbare personen.
- Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst^(*).
- De stekker dient uit het stopcontact verwijderd te worden vooraleer het toestel te reinigen.
- Herstellingen dienen te gebeuren door een bekwame gekwalificeerde dienst^(*).
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- De warme onderdelen van het toestel niet aanraken, gebruik het handvat.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,... en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de kookplaat niet schramt, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet werkt, vermits het geen schakelaar bevat.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.

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

**GEBRUIKSAANWIJZING**

- Tijdens het eerste gebruik zal de antiaanbaklaag gaan roken. Deze rook is NIET schadelijk.
- Neem voor het eerste gebruik de bovenzijde van de kookplaten met een vochtige doek af en wrijf deze daarna droog. De antiaanbaklaag van de kookplaten maakt het gebruik van boter facultatief, maar U mag de kookplaten met boter, olie of vet insmeren.
- Plaats de gewenste kookplaten in het toestel indien u op de knop 1 dichtbij de handgreep drukt (Zie afbeelding op bladzijde 2).
- Sluit het toestel en laat het opwarmen.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode waarschuwinglampje zal gaan branden om aan te geven dat het toestel in werking is getreden.
- Het rode waarschuwinglampje zal uit wanneer de temperatuur is bereikt.
- Opgelet, tijdens het gebruik worden delen 2 warm (zie afbeelding op bladzijde 2). Wees aandachtig tijdens het gebruik om brandwonden te voorkomen.

Sandwich-toaster-functie (zie afbeelding A op bladzijde 2)

- Maak het brood klaar terwijl het toestel opwarmt.
- Open het toestel. Leg op de onderste helft een snee brood en wel zodanig, dat de met boter bestreken kant op de kookplaat ligt.
- Vul het brood.
- Leg de bovenste snee brood met de met boter besmeerde kant naar boven en sluit nu het toestel. Let erop dat Uw vingers niet met de bakplaten in aanraking komen.
- De sandwich is na ca. 2-3 minuten klaar, maar kan naar believen langer getoast worden. Open de toaster en haal het brood er met een houten- of plastic spatel uit. Gebruik hiervoor nooit een metalen mes, omdat anders de antiaanbaklaag beschadigd wordt.
- Wilt u opnieuw brood toasten, sluit dan zo snel mogelijk de beide helften, zodat er niet te veel warmte verloren gaat.
- Bereid, indien gewenst, andere sandwiches voor terwijl een ander getoast wordt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Wafelijzer-functie (zie afbeelding B op bladzijde 2)

- Vet beide bakplaten in met boter. De randen mag u niet insmeren.
- Sluit het toestel. Het toestel niet aanraken tijdens het bakken omdat u zich kunt verbranden.
- Na ongeveer 3 minuten bakken hebben de wafels een goudbruine kleur.
- Het deksel zal iets naar boven komen wanneer de wafels aan het bakken zijn. Het deksel mag niet geopend worden tijdens de eerste minuut van het bakken.
- Gebruik een vork om de wafels uit het toestel te halen. Sluit daarna het toestel.
- Wanneer het bakken beëindigd is, verwijdert U het snoer en laat U het wafelijzer open liggen zodat het afkoelt.

Grillfunctie (zie afbeelding C op bladzijde 2)

- Plaats de voedingsmiddelen (vlees of groenten) op de grill en sluit het toestel. Indien u het toestel niet kunt vergrendelen, zet gewoon het deksel los op de voedingsmiddelen.
- Grill nu uw voedingsmiddelen en let daarbij op de verschillende baktijd van de voedingsmiddelen.
- Om de voedingsmiddelen van de grill te halen, gelieve houten of plastic keukengerei te gebruiken. Gebruik geen scherpe voorwerpen, ze zouden de grill kunnen beschadigen.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

**WAFELRECEPTEN****ZANDWAFELS**

200 g boter
200 g suiker
4 eieren
1 geraspte citroenschil
200 g tarwebloem

GISTWAFELS

25 g gist
¼ l melk
125 g boter
50 g suiker
6 eieren
1 geraspte citroenschil
zout
375 g tarwebloem

GEWONE WAFELS MET BAKPOEDER

125 g boter
150 g suiker
1 geraspte citroenschil
zout
3 eieren
¼ l melk
250 g bloem
1 theelepeltje bakpoeder

KROKANTE WAFELS

200 g margarine
150 g suiker
4 eieren
350 g bloem
1 eetlepel rum
1 pakje vanillesuiker
1 pakje bakpoeder
ca. 150-200 ml water geen melk

APPELWAFELS

150 g margarine
200 g suiker
4 eieren
½ theelepeltje zout
250 g zetmeel (Mondamin)
1 afgestreken theelepeltje bakpoeder
1 snuifje gemalen kruidnagel
2 in kleine blokjes gesneden appels

REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel en de kookplaten eerst afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop, dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt.
- Om de kookplaten te reinigen kunt u ze ofwel in het toestel laten of ze uit het toestel verwijderen (druk daarvoor op knop 1 dichtbij de handgreep en neem ze eraf (zie afbeelding)). Als u de platen in het toestel laat, reinig deze met keukenpapier of met een zachte doek. Als u ze uit het toestel neemt, kunt u ze onder water reinigen. Laat ze goed drogen. Zet ze nooit in een vaatwasmachine.
- Schuur nooit de binnen- of buitenkant en gebruik geen staalwol, omdat U anders de oppervlakten ernstig beschadigt.
- Gebruik geen scherpe of ijzere voorwerpen.
- Dompel niet onder in water of andere vloeistoffen.



RU Инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Мы очень рады, что Вы приобрели прибор марки efbe-Schott. Этим прибором Вы можете выпекать вкусное печенье, сладкие и пикантные вафли для праздников, а так же приготавливать сэндвичи.

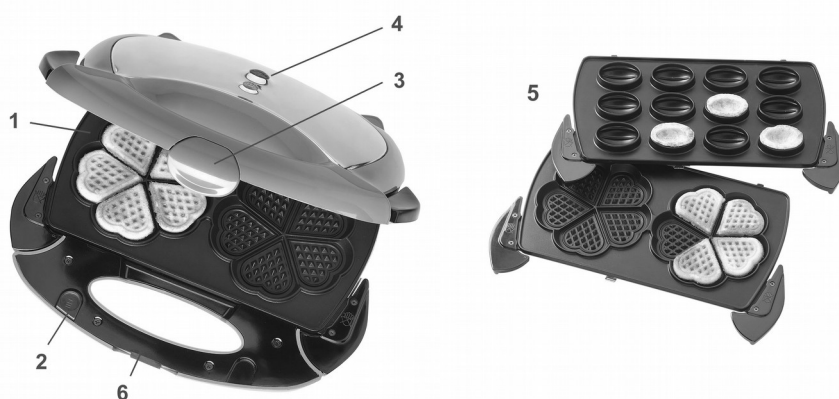
Просим внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед использованием этого прибора.

Важные указания по технике безопасности

- Надо проверить, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению указанному на корпусе прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Держите детей и нуждающихся в помощи людей от прибора на расстоянии.
- Не включайте прибор в сеть если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения. В случае повреждения сетевого шнура, обращайтесь к специалисту. (*)
- Данный прибор является бытовым электроприбором, употребление его только так, как в инструкции по эксплуатации указано.
- Запрещается погружать прибор в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, не ставьте прибор на горячие плитки.
- Перед чисткой прибора обязательно отключите его от сети.
- По всем вопросам связанных с ремонтом, обращайтесь к квалифицированному специалисту. (*)
- Не пользуйтесь прибором на улице. Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие влаги.
- Употребляйте только принадлежности рекомендованные поставщиком, другие принадлежности ставят опасность повреждения прибора. Не включайте прибор в сеть если он имеет видимые повреждения.
- Запрещается тянуть прибор за сетевой шнур для передвигания, не допускайте провисания сетевого шнура или его сгибания. Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Установите прибор на стол или горизонтальную поверхность и следите за тем, чтобы прибор не упал.
- Перед каждой чисткой прибор должен полностью остыть.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не прикасался к горячим частям прибора. Во избежание ожогов не трогайте горячие части прибора.
- Во время работы прибор сильно нагревается, трогайте его только за ручку.
- **Обязательно следите за тем, чтобы прибор во время работы не прикасался к гардинам или скатертям. Опасность пожара!**
- Перед первым употреблением протрите рабочую поверхность влажной тряпкой и в последствии вытрите её насухо. Запрещается погружать тостер в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Запрещается применять для чистки прибора острые или металлические предметы. Царапины на антипригарной рабочей поверхности негативно влияют на работу прибора.
- Готовые вафли можно вынуть деревянной лопаткой из прибора чтобы его не поцарапать.
- Всегда извлекайте вилку из розетки, когда Вы прибором не пользуетесь, потому что он не имеет выключателя/выключателя.
- Прибор предназначен только для кулинарных приготовлений.



(*) Специалист: уполномоченное бюро поставщика или импортера по обслуживанию клиентов, которое осуществляет такой ремонт. При необходимости ремонта обращайтесь в это бюро.



1. Сменные панели в приборе
2. Клавиша для смены панелей
3. Затвор
4. Индикатор выпекания
5. Сменные панели
6. Ручка

Эксплуатация

- Противопригорающее покрытие производит при первом включении обусловленный производственными причинами запах и выделение дыма. На работу прибора это не влияет и не ставит никакой опасности при пользовании этого прибора. После 30 сек. этот процесс прекращается и прибор готов полностью к работе.
- Перед первым использованием протрите рабочую поверхность влажной тряпкой, не обязательно смазывать её растительным маслом или жиром.
- Вложите желательную панель в прибор, при этом нажмите на клавишу (2) вблизи от ручки (6).
- Закройте прибор, вставьте штепсельную вилку в розетку и нагрейте прибор.
- Зажались две контрольные лампочки (4), то прибор исправный и он нагревается.
- Когда прибор достиг необходимой температуры для выпекания, выключается зелёная контрольная лампочка.
- Внимание! Во время работы прибор сильно нагревается, трогайте его только за ручку (6).

**Использование прибора (вафельницы).**

- Когда прибор нагрелся, откройте его (откройте затвор(3)).
- На середину вафельного автомата дайте вафельное тесто и закройте крышку прибора. Следите за тем, чтобы теста не было замного, потому что оно по сторонам может вытекать.
- Выпекайте вафли приблизительно 3 мин. до желательной степени подрумянивания. Когда вафли готовы, нужно вынуть их пластмассовой лопаткой из прибора. Запрещается применять для этого острые предметы, потому что можно поцарапать противоприлипающее покрытие.
- После окончания работы вытягивайте вилку из розетки.

Рецепты для приготовления вафель.**Песочные вафли**

200 гр масла
200 гр сахара
4 яйца
Цитрусовая цедра
Соль
200 гр муки

Простые вафли

125 гр сливочного масла
150 гр сахара
Цитрусовая цедра
Соль
3 яйца
¼ л молока
250 гр муки
1 чайная ложка разрыхлителя (пекарского порошка)

Вафли из дрожжевого теста

25 гр дрожжей
¼ л молока
125 гр сливочного масла
50 гр сахара
6 яиц
Цитрусовая цедра
Соль
375 гр муки

Вафли хрустящие

200 гр маргарина
150 гр сахара
4 яйца
350 гр муки
1 столовая ложка рома
1 пакетик сахара-ванилина
½ пакетик пекарского порошка
150-200 мл. воды (не применять молоко)

Вафли с яблокам

150 гр маргарина или масла
200 гр сахара
4 яйца
½ чайной ложки соли
250 крахмала
1 чайная ложка пекарского порошка
1 чайная ложка корицы
на кончик ножа размельченной гвоздики
2 яблока нарезанных на мелкие ломтики

Употребление прибора для приготовления вафельных орехов

- Когда прибор нагрелся, откройте его (откройте затвор(3)).
- На нижнюю часть прибора вложите в полуформы тесто. Смотрите за тем, чтобы теста не было замного, потому что оно по сторонам может вытекать. Самый лучший вариант, это делать с теста маленькие шарики и вставлять его в полуформы.
- Закройте крышку прибора и зафиксируйте ручки при помощи шарнира.



- 3 минуты и орешки готовы. Откройте крышку и выньте половинки вафель при помощи деревянной вилки или т.п. предмета. Чтобы не повредить неподгораемое покрытие полуформ, не используйте для этого острые или режущие предметы.
- После охлаждения наполняйте половинки начинкой и складывайте в форму орешка.
- Это печенье в форме ореха получило у нас наименование «Волшебный орех».

Рецепты и советы

Мы рекомендуем Вам следующие рецепты для печенья, но это не обозначает что Вы сами не можете изобретать. Вы можете применять свои личные рецепты.

Общий рецепт для теста:

400 грамм муки
100 грамм сахара
250 грамм маргарина
2 яйца
¼ чайной ложки пекарского порошка
1 пакетик сахара-ванилина

Приготовление: 1. Хорошо смешать маргарин, сахар и яйца
2. Смешать пекарский порошок, сахар и муку
3. Выше указанную смесь старательно перемешать

Рецепт для сладкого теста:

500-600 гр муки
220 гр сахара
200 гр сливочного масла или маргарина
200 гр сметаны
1 яйцо, 2 яичные белка
1 чайная ложка пекарского порошка
1 пакетик сахара-ванилина

Приготовление: 1. Масло, сахар, 1 яйцо, сахар-ванилин хорошо перемешать и добавить 2 белка
2. Добвить сметану и хорошо перемешать
3. Муку смешать с пекарским порошком, добавить к выше указанной смеси и сделать хорошее тесто.

Рецепт для солёного теста:

200 гр муки
125г гр маргарина
1 яйцо
¼ чайной ложки пекарского порошка
1 щепотку сахара
3 раза на кончику ножа соли

Приготовление: 1. Яйцо, соль, сахар хорошо смешать с маргарином
2. Муку смешать с пекарским порошком
3. Всё вместе хорошо перемешать



Ваши орешные половинки можно наполнять различной начинкой.
Например: Джемом, взбитыми сливками, ореховой нугой, сладким творогом, ванильным кремом, сливочным кремом, мёдом.
Начинку можно утончить изюмом или миндалем.

Другие предложения:

Орешки можно использовать как украшение для ёлки при завертывание в золотую или серебряную фольгу. Для этого надо положить нитку между двумя половинками, наполнить начинкой, сложить в форму орешка и завернуть в фольгу. Потом можно украсить новогоднюю ёлку.

Детские дни рождения:

Поставьте на середину стола блюда с различными начинками. Дети сами могут наполнять начинкой готовые половинки орешков (как им нравится).

Можно тоже половинки наполнять начинкой и не складывать в форму ореха, таким способом украсить стол аппетитными кусочками.

Чистка и уход

- Перед чисткой отключить прибор от сети и дать ему полностью остыть.
- Вытрите его снаружи влажной тряпкой и убедитесь в том что масло, жир или влага не попадают в прибор.
- Сменные панели можно чистить в приборе или вынимать их из прибора (для этого нужно нажать клавишу (2) возле ручки прибора).
- Если Вы хотите почистить панели в приборе то применяйте для этого тряпку или кухонную бумагу. Если их вынуть из прибора, можно прополоскать сменные панели под текущей водой. Обязательно вытрите их насухо. Запрещается давать панели в посудомоечную машину.
- Запрещается применять для чистки прибора острые предметы.
- **Запрещается давать прибор в воду или другую жидкость.**

Сервисный пункт на территории России

Россия ООО «ЛИСС-Т»
г. Москва
ул. Академика Пилюгина,
д. 26, корп. 3
Тел.: (095) 935-31-26; (095) 935-00-86


Back cover page (last page)

Assembly page 22/22