

GASTROBACK®

DESIGN SANDWICHMAKER



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42443 »Design Sandwichmaker«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

DEUTSCH

ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Antihaftbeschichtung	10
Technische Daten	11
Ihren Design Sandwichmaker kennen lernen	12
Eigenschaften Ihres Design Sandwichmakers	13
Überhitzungsschutz	13
Tipps für beste Ergebnisse	13
Allgemeines	14
Backzeiten und Mengen für verschiedene Aufgaben	15
Vor der ersten Verwendung	17
Bedienung	18
Nach der Verwendung	19
Störungen beseitigen	20
Pflege und Reinigung	21
Das Gerät reinigen	22
Aufbewahrung	23
Entsorgungshinweise	24
Information und Service	24
Gewährleistung/Garantie	25
Rezepte	26

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer DESIGN SANDWICHMAKER ist ein vielseitiger Helfer bei der Zubereitung von zahlreichen, kleinen Mahlzeiten, sowie Snacks und Desserts verschiedenster Art. Zu diesem Zweck kann das Gerät nahezu alle Teigsorten aus den vielfältigsten Zutaten backen und sogar fertige Brotscheiben toasten. Die besonders kompakte, leichte Bauweise und einfache Bedienung machen das Gerät zum unkomplizierten Begleiter bei Hobby, Freizeit und Urlaub.

Durch die hochwertige Antihafbeschichtung müssen Sie kein zusätzliches Fett zugeben. Dadurch macht der neue DESIGN SANDWICHMAKER es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden. Selbst die meist lästige Reinigung wird dadurch erheblich erleichtert.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen DESIGN SANDWICHMAKERS nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen DESIGN SANDWICHMAKER.

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch), um Sachschäden und schwere Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer zu vermeiden. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.

Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250 oder per E-Mail: info@gastroback.de



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um ernste Personenschäden und Sachschäden zu vermeiden.

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Verformungen, Brüche, Risse, angeschmolzene, verfärbte, korrodierte oder spröde Bauteile oder Beschichtungen). Niemals das Gerät mit Zubehören und Bauteilen betreiben, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebs brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädi-

gungen während des Betriebs und bei Fehlfunktionen (Beispiel: Überhitzung) sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Versuchen Sie niemals, das Gerät oder eines seiner Bauteile (Beispiel: Netzkabel) selbst zu reparieren oder auszutauschen.**

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, waagrecht, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte Oberflächen stellen. Niemals das Gerät auf Oberflächen betreiben, die durch lokale Überhitzung platzen (Beispiel: Glas, Stein), schmelzen oder verkohlen (Beispiel: Kunststoff, lackierte Flächen). Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät. Legen Sie während des Betriebs keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Geräts. Stellen Sie auch das kalte Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen (Beispiel: lackierte Möbel). Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 50 cm Abstand zu empfindlichen oder brennbaren Gegenständen, um eine Gefährdung durch Feuer sowie Schäden durch Hitze, Dampf und Spritzer zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen. Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). **EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR! NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Durch Hitze verdampfen viele leichtentzündliche Substanzen (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Camping-Gas) sehr rasch und bilden ein zündfähiges Gemisch, das durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Bauteile des Geräts) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden durch Feuer verursachen kann. Niemals das Gerät in der Nähe von leichtentzündlichen Materialien betreiben. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**
- **Speisereste auf den Heizplatten können während des Betriebs verkohlen und Feuer fangen.** Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Heizplatten absolut sauber, trocken und unbeschädigt sind.

- Dieses Gerät ist geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren), sofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden und **die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen verstehen und beachten. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Auch die Reinigung darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für **Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren oder Tiere zugänglich sind.
- Feuchte, frische Lebensmittel können spritzen und heißer Dampf kann entweichen, wenn Sie auf eine heiße Heizplatte gelegt werden. Niemals während des Betriebs irgendeine Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände direkt über oder neben das Gerät halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Geräts mit Spritzern.
- Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Klappen Sie immer zuerst den schwarzen Riegel am Griff hoch, um den Deckel zu entriegeln. Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig, um das Gerät dabei nicht umzukippen.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einem Pfannenhöher aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Verwenden Sie keine Gegenstände, die durch Hitzeeinwirkung schmelzen, verkohlen, platzen, sich verformen oder gesundheitsschädliche Substanzen entwickeln.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände

de auf das Gerät oder seine Bauteile.

- Leeren Sie immer zuerst die Heizplatten und lassen Sie den Deckel am Boden des Geräts einrasten, bevor Sie das Gerät am Griff anheben. Niemals das Gerät am Netzkabel oder bei geöffnetem Deckel halten, wenn Sie es bewegen wollen.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger, Grillreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Desinfektionsmittel) für das Gerät verwenden. **Niemals das Gerät oder eines seiner Teile in die Spülmaschine stellen.**
- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Halten Sie das Gerät immer sauber und trocken.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230-240V bei 50/60Hz; Wechselstrom; mindestens 10A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine externen Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen.
- Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten

Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein, für eine Dauerbelastung von mindestens 10A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen.

- Verlegen Sie die Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern, darauf treten, sich in Kabelschlaufen verfangen oder das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Geräts und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängt. Befestigen Sie das Verlängerungskabel am besten mit einer Schnur locker am Tischbein. Die Verbindung trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie die Verbindungen trennen.
- Die Kontakte an den Netzsteckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. **Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab**, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten.
- Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät oder das Netzkabel laufen lassen. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der DESIGN SANDWICHMAKER dient zum Backen von verschiedenen Teigarten und zum Toasten von Backwerk. Die Heizplatten werden zu diesem Zweck elektrisch auf hohe Temperaturen geheizt, sobald das

Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen. Denken Sie bitte stets daran.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität, hohe Temperaturen und Feuer zu vermeiden.**
- Außer den Heizplatten können auch die Außenseiten des Geräts während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf mit Ofenhandschuhen. Niemals während oder einige Zeit nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder Gegenständen berühren, die empfindlich gegenüber Wärme, Fett oder Feuchtigkeit sind. Fassen Sie das Gerät immer nur am Griff an, solange das Gerät heiß ist. Das Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen. Stellen/legen Sie niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tassen, Teller, Töpfe) auf die Heizplatten, um Schäden zu vermeiden. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf den heißen Heizplatten liegen.
- Niemals das Gerät bewegen, solange das Gerät und/oder die Bauteile heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb oder einige Zeit danach auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Heizplatten vollständig leer sind, bevor Sie das Gerät kippen oder neigen oder aufrecht stellen.



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Heizplatten des DESIGN SANDWICHMAKER sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen, wodurch sich die Lebensmittel leicht von den Heizplatten ablösen lassen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- **Vor der ersten Verwendung:** Reiben Sie die Antihafbeschichtung beider Heizplatten mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können

Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.

- Verwenden Sie die Heizplatten nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät (Beispiel: Metallschaber, Gabeln, Metallbürsten). Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.
- Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel für das Gerät.

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	42443
Name:	Design Sandwichmaker
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	750 W
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 1,48 kg
Abmessungen (B x T x H):	ca. 232 x 230 x 90 mm (geschlossen) ca. 232 x 292 x 256 mm (offen)
Größe der Heizplatten:	Boden / Deckel: 224 x 120 mm
Betriebstemperatur:	185 +/- 10 °C; nach ca. 2 Minuten erreicht
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN DESIGN SANDWICHMAKER KENNEN LERNEN



- 1 **RIEGEL** - Rastet automatisch ein, wenn Sie den Deckel schließen.
- 2 **STABILER BÜGEL** mit wärmeisoliertem Griff.
- 3 **DECKEL** mit oberer Heizplatte und Kontrollleuchten.
- 4 **GERÄTEBODEN** mit unterer Heizplatte.
- 5 **LACKIERTES GEHÄUSE**



Grüne Kontrollleuchte

Leuchtet, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist.

Rote Kontrollleuchte

Leuchtet, wenn das Gerät angeschlossen ist und aufheizt.

EIGENSCHAFTEN IHRES DESIGN SANDWICHMAKERS

Mit Ihrem neuen DESIGN SANDWICHMAKER können Sie nahezu jeder Art von Teig für Waffeln, Omeletts, Keksen, kleinen Kuchenteilen und dünnen Pfannkuchen bis hin zu kleinen Bratlingen, Hackfleischcken und den Toppings für die Zubereitung zahlreicher raffinierter Sandwich-Ideen backen oder auch die Brotscheiben für den morgendlichen Toast rösten. Dabei ist die Bedienung kinderleicht. Die Heizplatten werden durch einen Thermostaten gesteuert, der automatisch eine konstante Temperatur einhält. Die Bräunung Ihrer Lebensmittel bestimmen Sie durch die Backzeit. Die einzelnen Portionen brauchen für Kuchenteig und Fleisch-Teig nicht mehr als 2-4 Minuten Backzeit oder ca. 10 Minuten für Kartoffelpuffer und Brotteig. Durch die Antihafbeschichtung auf den Heizplatten brauchen Sie kein zusätzliches Fett. Sogar ihre Kuchenteilchen und Kartoffelpuffer lösen sich ohne Fett oder Paniermehl ganz leicht heraus.

Verriegelung des Deckels - Der in den Griff des Deckels eingearbeitete Riegel rastet automatisch ein, wenn Sie den Deckel schließen (siehe: ‚Ihren Design Sandwichmaker kennen lernen‘). Wenn Sie den Deckel richtig geschlossen haben, können Sie das Gerät bequem am Henkel des Griffs tragen und aufrecht stehend aufbewahren.

WICHTIG - Der Deckel muss bei jedem Öffnen entriegelt werden, Wenn Sie den Riegel geöffnet haben, lässt sich der Deckel ohne Widerstand öffnen. **Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen!**

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Eine Überhitzung kann bei einem bestimmungsgemäßen Gebrauch und einwandfreier Funktion des Geräts nicht auftreten, da der integrierte Thermostat die Temperatur der Heizelemente überwacht. Sollte dennoch eine Überhitzung auftreten, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Überprüfung und Reparatur. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

In diesem Kapitel finden Sie einige, wichtige Hinweise zur Vorbereitung und zum Backen und Rösten Ihrer Lebensmittel.

⚠ ACHTUNG – **Niemals die Felder der Heizplatte überfüllen!** Die Lebensmittel dürfen beim Backen NICHT über die Ränder der Heizplatte herausquellen! Füllen Sie die Felder der unteren Heizplatte maximal bis zum Rand, wenn Sie Lebensmittel verarbeiten, die beim Erhitzen quellen (Beispiel: Kuchenteig und luftige Snacks). Öffnen Sie bei Bedarf den Deckel und nehmen Sie vorsichtig etwas vom überquellenden Rand ab

ALLGEMEINES

- Sie können das Gerät mit geöffnetem Deckel betreiben. Allerdings sollten Sie diese Methode vermeiden, da die Ergebnisse in nahezu jedem Fall besser werden, wenn die Lebensmittel mit geschlossenem Deckel kurz (wenige Minuten) gegart werden.
- Backen Sie Brotscheiben und Toppings für Sandwiches getrennt.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Verarbeitung auftauen.
- Die Mischungen und Lebensmittel sollten nach dem Garen im Gerät eine feste Masse bilden, die Sie mit einem Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff in einem Stück aus den Feldern der unteren Heizplatte herauslösen können. Viele Lebensmittel (Beispiel: Früchte, Gemüse, Hackfleisch, Leber, und vieles mehr) können Sie mit Ei und/oder Mehl zu einem geeigneten Teig verrühren oder in ein wenig Hefeteig einbetten.
- Beachten Sie bitte, dass manche frische Lebensmittel eventuell sehr viel Saft abgeben (Beispiel: Tomaten). Verwenden Sie bei Bedarf Lebensmittel aus Dosen. Lassen Sie die Zutaten vor der Zubereitung gut abtropfen.
- Entfernen Sie überschüssigen Saft aus den Feldern der Heizplatte, bevor Sie die nächste Portion auflegen. Dazu können Sie nach jeder Portion Brotscheiben toasten, um den Saft zu binden. So erhalten Sie eine würzige Beilage zu Ihrem Gericht. Versuchen Sie, die Teigmengen wie folgt zu wählen.
- **Teigsorten, die beim Backen aufgehen** (Beispiel: Kuchen, Brot): **Nach dem Backen** sollte der Teig die obere Heizplatte gerade berühren. Lassen Sie genügend Platz in den Feldern frei.
- **Teigsorten, die nicht aufgehen** (Beispiel: Frikadellen, Kartoffelpuffer): **Vor dem Backen** sollte der Teig die Felder der Heizplatten ausfüllen. Machen Sie beim Einfüllen entsprechende kleine Haufen in den Feldern der unteren Heizplatte.
- Wenn Sie nicht genug Teig zum richtigen Füllen aller Felder haben, dann ist es in manchen Fällen besser, wenn Sie die richtigen Mengen für die einzelnen Felder einhalten und die übrigen Felder leer lassen. Die erforderliche Backzeit für die einzelnen Gerichte und Desserts hängt stark von den Zutaten (Art, Frische, Dicke) und der gewünschten Beschaffenheit ab. Kontrollieren Sie die Ergebnisse während des Backvorgangs. So können Sie die richtige Backzeit für Ihre Rezeptideen am besten ermitteln.
- Abhängig von der Feuchte Ihrer Lebensmittel und dem Fortschritt des Backvorgangs treten während des Backens unterschiedliche Mengen Dampf unter dem Deckel aus. Dies liefert Ihnen Hinweise für die Einhaltung der richtigen Backzeit.

BACKZEITEN UND MENGEN FÜR VERSCHIEDENE AUFGABEN

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass die im Folgenden angegebenen Backzeiten nur Richtwerte darstellen. Die tatsächlich erforderlichen Backzeiten für die von Ihnen erwünschten Ergebnisse hängen von Ihren persönlichen Vorlieben, der Sorte und Frische der Zutaten und nicht zuletzt von Ihrem Rezept ab. **Bei Ihren ersten Versuchen mit einem neuen Rezept sollten Sie die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel zwischendurch prüfen.**

BRÖTCHEN

Wenn Sie einen schweren Hefeteig backen wollen, dann formen Sie aus dem Teig Kugeln. Beginnen Sie einem Durchmesser von ca. 4-5 cm. Die Teigmenge sollte davon abhängen, wie stark der Teig beim Backen aufgehen wird. Drücken Sie die Teigbällchen zu passenden Dreiecken. Geben Sie für jeden Backvorgang jeweils ein Teig-Dreieck in die Felder auf der unteren Heizplatte.

Backzeit: 4-10 Minuten, abhängig vom Gehalt an Zucker und Proteinen.

HEFEKUCHEN

Analog zum Verfahren für Brotteig, formen Sie Kugeln geeigneter Größe aus dem Teig und drücken Sie die Kugeln dann zu Dreiecken. Sie können verschiedene weitere Zutaten in den Teig einbetten (Beispiel: Fruchstücke, Schokolade, Nussbutter, Konfitüre, usw.). Verschließen Sie die Teigtaschen vor dem Backen sorgfältig.

Backzeit: 3-5 Minuten, abhängig vom Gehalt an Zucker und Proteinen im Teig.

MÜRBETEIGPLÄTZCHEN

Das Verfahren entspricht dem für Brotecken. Passen Sie die Teigmenge der gewünschten Größe der Plätzchen an. Drücken Sie den Teig in den Feldern flach, so dass Sie eine Schicht der gewünschten Dicke erhalten. Schließen Sie dann den Deckel.

Backzeit: 4-8 Minuten, abhängig von der Zusammensetzung und der gewünschten Beschaffenheit.

BROT TOASTEN

Sie können die meisten Brotarten zum Toasten mit dem Gerät verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Schneiden Sie die Brotscheiben in passende Stücke. Schließen Sie zum Backen den Deckel. Rosinenbrote, Brioche und

anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt werden schneller braun.

Toppings sollten Sie erst nach dem Toasten der Bratscheiben auflegen, da Brote mit Toppings nur bei geöffnetem Deckel getoastet werden können. Backen Sie die Toppings möglichst getrennt (siehe unten).

Backzeit: abhängig von der Brotsorte und gewünschten Bräunung.

RÜHRKUCHEN, WAFFELN UND PFANNKUCHEN

Rühren Sie einen zähfließenden Teig nach Ihrem Rezept an und füllen Sie den Teig in die Felder der unteren Heizplatte maximal bis unter den Rand. Bedenken Sie dabei, dass der Teig Platz braucht, um aufzugehen. Wenn Sie das Eiweiß schlagen und kurz vor dem Backen unterheben, dann können Sie auf Backpulver verzichten.

Backzeit: 2-4 Minuten.

FRIKADELLEN UND BRATLINGE

Füllen Sie 20-30ml (1-2 gehäufte Esslöffel) der vorbereiteten Masse in jedes der Felder und schließen Sie den Deckel. Wenn Sie die Frikadellen mit Brot saftig und zart machen wollen, dann weichen Sie das Brot **nicht** ein, bevor Sie es in den Fleisch-Teig rühren. Andernfalls entsteht zu viel Bratensaft und die Felder der Heizplatte könnten überlaufen.

Backzeit: 3-4 Minuten.

TOPPINGS MIT EI

Schneiden Sie die frischen Lebensmittel in kleine Würfel (max. 1/2cm). Rühren Sie die Würfel in eine Mischung aus Ei, etwas Mehl und Gewürzen nach Geschmack. Nachdem Sie die Bratscheiben gebacken oder getoastet haben, verteilen Sie die Masse für das Topping in entsprechenden Portionen auf die Felder der Heizplatte und backen das Topping, bis das Ei geronnen und knusprig ist. Passend geschnittene, dünne Käsescheiben können Sie nach dem Backen des Toppings auflegen und kurz schmelzen lassen.

Backzeit: ca. 3-4 Minuten, abhängig von den Zutaten.

KARTOFFELPUFFER

Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Rezept vor. Füllen Sie entsprechend große Teigportionen in die Felder der unteren Heizplatte und schließen Sie den Deckel.

Backzeit: 9-12 Minuten.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 15 Minuten mit geöffnetem Deckel), bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Niemals das Gehäuse (Deckel und Boden), oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

Auch die Außenseiten des Geräts können während des Betriebs und einige Zeit danach heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und solange es noch heiß ist nur am Griff.

⚠️ ACHTUNG – Der Deckel wird beim Schließen automatisch am Boden des Geräts verriegelt (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Sandwichmakers‘). **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Klappen Sie die Unterkante des Riegels immer zuerst nach vorn, bevor Sie den Deckel öffnen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist (siehe: ‚Ihren Design Sandwichmaker kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise oder das Typenschild des Geräts.
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Beim ersten Aufheizen kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen und Rauch kann aufsteigen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Um Ihre Lebensmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät **vor der ersten Verwendung** ohne Lebensmittel ca. 20 Minuten lang heizen lassen. Eine Beschädigung der Antihafbeschichtung müssen Sie dabei nicht befürchten.

4. **Nur für das fabrikneue Gerät:** Sorgen Sie für eine gute Belüftung und lassen Sie das Gerät **ohne Lebensmittel** ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel arbeiten (siehe: ‚Bedienung‘). Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen** (15-20 Minuten). Wischen Sie die Heizplatten mit etwas angefeuchtetem Küchenpapier ab. Trocknen Sie danach die Heizplatten sorgfältig ab.
5. Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchenpapier und reiben Sie die Antihafbeschichtungen der Heizplatten damit ab. Das Gerät ist jetzt bereit für den Gebrauch.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehörteile **für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich** sind. Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß, sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Auch die Außenseiten des Gehäuses können heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff des Deckels.

Um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden: Legen oder gießen Sie keine brennbaren Materialien auf die Heizplatten (Beispiel: alkoholhaltige Lebensmittel) und lassen Sie keine Lebensmittel im Gerät verkohlen. Betreiben Sie das Gerät NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien (Beispiel: Alkohol, Brennspritus, Camping-Gas). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses müssen immer frei bleiben. Die verwendete Steckdose muss jederzeit zugänglich sein.

⚠️ ACHTUNG – Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen oder Unterlagen, die durch lokale Hitzeeinwirkung platzen können (Beispiel: Glas, Stein; siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Der Deckel wird beim Schließen automatisch am Gerät verriegelt. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

WICHTIG - Bei der ersten Verwendung kann das Gerät eventuell einen leichten Brandgeruch entwickeln und etwas Rauch kann unter den Heizplatten hervorkommen. Dies ist normal und tritt bei wiederholter Verwendung nicht mehr auf (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Sorgen Sie für eine gute Belüftung. **Bevor Sie mit der Vorbereitung und Verarbeitung Ihrer Lebensmittel mit dem Gerät beginnen,** verschaffen Sie sich unbedingt einen Überblick über das wesentliche Know-how für die Arbeit mit dem Gerät im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘. Dadurch können Sie sich ohne lange Fehlversuche gleich über die Ergebnisse freuen. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Stiele, Knochen). Rühren Sie einen Teig nach Ihrem Rezept an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

1. Wickeln Sie das Netzkabel des Geräts vollständig ab. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, hitzefeste Unterlage (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘) in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Halten Sie auf allen Seiten einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen und zur Kante der Arbeitsfläche ein. Ziehen Sie die Unterseite des dunklen Riegels in der Mitte des Griffs ein Stück aus dem Griff und öffnen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatten sauber und leer sind. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät erreicht die Betriebstemperatur schneller und energiesparender, wenn der Deckel geschlossen ist.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR – Sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, werden die Heizplatten heiß! Berühren Sie nur die schwarze Isolierung am Griff! Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, damit das Gerät beim Öffnen des Deckels nicht kippt. Beim Auflegen der Lebensmittel auf die heiße Heizplatte können Wasser und Fett spritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand halten.

HINWEIS

Eventuell werden Sie bemerken, dass das Gerät wiederholt zwischen Bereitschaftsanzeige und Netz-Kontrollleuchte umschaltet. Das Gerät zeigt dadurch an, dass die Backtemperatur eingehalten wird.

2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Netz-Kontrollleuchte leuchtet rot auf. Das Gerät erreicht die voreingestellte Temperatur innerhalb von ca. 2 Minuten. Warten Sie, bis die Bereitschaftsanzeige grün leuchtet. Das Gerät ist jetzt bereit zum Auflegen der Lebensmittel.
3. Öffnen Sie den Riegel am Griff und klappen Sie den Deckel in die stabile geöffnete Position hoch. Füllen Sie geeignete Portionen Ihrer Lebensmittel in die Felder der unteren Heizplatte (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

HINWEIS

Sie sollten den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Lebensmittel gleichmäßig zu garen und die Garzeit zu verkürzen. Sie sparen dadurch Energie. Wenn Sie mehr als 1 Feld füllen, dann sollten die einzelnen Portionen alle etwa dieselbe Dicke haben. Dadurch unterstützen Sie eine einheitliche Bräunung der einzelnen Portionen.

4. Klappen Sie den Deckel vorsichtig herunter. Garen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz. Kontrollieren Sie den Garvorgang bei Bedarf, indem Sie den Deckel kurz öffnen.
5. Wenn die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, dann öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Lebensmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz. Sie können sofort neue Lebensmittel auflegen.

NACH DER VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass das Gerät **jederzeit für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar ist**. Niemals das Gerät bewegen oder die Heizplatten berühren, solange das Gerät heiß ist.

⚠️ ACHTUNG – Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen. Leeren Sie die Heizplatten vollständig aus, schließen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Riegel eingerastet richtig ist, bevor Sie das Gerät kippen oder am Griff anheben.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie alle Lebensmittel von den Heizplatten. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen (15-20 Minuten).
2. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Die meisten Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät lassen sich ganz einfach lösen. Die Hinweise in der folgenden Tabelle werden Sie dabei unterstützen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Nach dem Einschalten bemerken Sie Brandgeruch. Eventuell steigt etwas Rauch auf.	Das fabrikneue Gerät heizt zum allerersten Mal.	In diesem Fall ist das normal und es besteht kein Grund zur Sorge. Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Sorgen Sie dabei für gute Belüftung.
	Dampf und Aromastoffe werden während des Backvorgangs abgegeben.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Entnehmen Sie Ihre Lebensmittel rechtzeitig.
	Die Heizplatten sind verschmutzt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatten sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Überprüfung und Reparatur.
Sie können den Deckel nicht öffnen.	Der Deckel ist am Boden des Geräts verriegelt.	Ziehen Sie die Unterkante des dunklen Riegels in der Mitte des Griffs nach vorn, während Sie den Deckel anheben. Niemals Gewalt anwenden! Der Deckel wird automatisch wieder verriegelt, wenn Sie den Deckel schließen.
Der Deckel lässt sich nicht ganz schließen. Der Riegel rastet nicht ein.	Die aufgelegten Lebensmittel sind zu dick.	Eventuell können Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel betreiben. Bedenken Sie aber, dass die Lebensmittel mit dieser Methode auf der oberen Seite nicht gar werden. Legen Sie die Lebensmittel in dünneren Schichten auf die Heizplatten. Verarbeiten Sie Brotscheiben und Toppings für Sandwiches getrennt.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät arbeitet unerwartet nicht oder nicht mehr.	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät bei Überhitzung automatisch vollständig ab (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Sandwichmakers‘). Wenden Sie sich Ihren Händlern.
	Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht unbeabsichtigt aus der Steckdose gezogen wurde. Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels prüfen Sie außerdem, ob die Steckverbindung zwischen Verlängerungskabel und Gerät noch besteht. Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose noch Strom hat (eine Lampe anschließen). Achten Sie unbedingt darauf, die Netzkabel so zu verlegen, dass niemand daran hängen bleiben kann oder am Netzkabel zieht. Achten Sie darauf, die verwendete Steckdose nicht zu überlasten. Lassen Sie die Steckverbindung nicht lose an der Tischkante herunterhängen (siehe: ‚Technische Daten‘ und ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Überprüfung und Reparatur.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR – Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreikbaar ist! Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (15-20 Minuten bei geöffnetem Deckel), bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange das Gerät heiß ist**, um Verbrennungen und Schäden durch heiße Oberflächen, Bratensaft und Kondenswasser zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG – Denken Sie daran, dass besonders von den Heizplatten Fett und Kondenswasser herunter tropfen können, wenn Sie das Gerät nach der Verwendung bewegen. Wischen Sie bei Bedarf zuerst die Felder der unteren Heizplatte mit etwas Küchentuch trocken, bevor Sie das Gerät kippen.

Bevor Sie das Gerät am Griff anheben: vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest auf dem Boden des Geräts verriegelt ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Sandwichmakers‘).

Niemals aggressive Chemikalien oder Scheuermittel (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger, Grillreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals scharfkantige oder harte Gegenstände verwenden. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gerät und das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!** Niemals Gewalt anwenden! Achten Sie bei der Reinigung darauf, das Scharnier des Deckels nicht zu beschädigen.

WICHTIG - Reinigen Sie die Heizplatten nach der Verwendung sorgfältig. Lebensmittelreste auf den Geräteteilen könnten bei der Lagerung verderben und Schimmelpilze bilden und/oder bei der nächsten Verwendung einbrennen, qualmen und sogar in Brand geraten!

DAS GERÄT REINIGEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen (15-20 Minuten).
2. Trockene Krümel können Sie bei Bedarf mit einer weichen, trockenen Spülbürste abbürsten. Dazu können Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vorsichtig auf die Seite legen.
3. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie das Netzkabel sowie die Oberflächen des Geräts innen und außen damit ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Innere des Geräts läuft.
4. Wischen Sie mit etwas klarem Wasser nach. Trocknen Sie dann alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab und lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen, wo es **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar** ist.
5. Schließen Sie den Deckel. Dadurch verhindern Sie, dass Staub und Spritzer auf die Beschichtungen gelangen und/oder die Beschichtungen beschädigt werden.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt**, um eine Gefährdung durch hohe Temperaturen, Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG – Niemals das Gerät am Netzkabel oder am geöffneten Deckel halten, wenn Sie das Gerät bewegen, um Schäden zu vermeiden. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknötet werden. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Achten Sie immer darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile bevor Sie das Gerät wegstellen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. **Das Gerät bewegen: Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass der Deckel richtig auf dem Boden des Geräts verriegelt ist und sich beim Anheben des Geräts nicht öffnen kann.** Tragen Sie das Gerät am Griff. Halten Sie dabei das Kabel fest, damit es nicht herunterhängt.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, horizontale, ebene und stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. **Aufrecht stehende Aufbewahrung: Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann!**
4. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können.

Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

ZIMTECKEN

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- 3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
- 2 TL Zimtpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakao
- 1/2 Ampulle Buttervanille-Aroma
- 1/2 Ampulle Rum-Aroma
- 30-40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 150 ml fettarme Milch

ZUTATEN ZUM DEKOKIEREN:

- 30-60 g dunkle Kuvertüre
- 40 g Puderzucker

Nach Geschmack Mandeln, Schoko-Splitter, Erdnusshälften, Marzipanblätter oder ähnliches.

ZUBEREITUNG:

TEIG

1. Trennen Sie Eiweiß und Eigelb. Schlagen Sie das Eiweiß steif.
2. Schlagen Sie Eigelb, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen und die Milch zusammen schaumig.
3. Geben Sie das Mehl zur Eigelbmischung und rühren Sie den Teig glatt. Es sollte eine zäh fließende Masse entstehen. Geben Sie bei Bedarf etwas Milch oder Mehl dazu.
4. Dann mit einem großen Löffel das Eiweiß dazugeben und unterheben. Das Gerät in Betrieb nehmen.
5. Sobald die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, 1 Portion des vorbereiteten Teigs in die Felder der unteren Heizplatte füllen. Deckel schließen und den Teig ca. 3 Minuten backen.
6. Entnehmen Sie die fertigen Zimtecken und legen Sie die Zimtecken auf einem Backrost aus. Füllen Sie sofort die nächste Portion ein.
7. Lassen Sie die Zimtecken abkühlen.

GUSS

8. Schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad.
9. Streichen Sie auf jedes Kuchenstück eine dünne Schicht Kuvertüre. Drücken Sie Mandeln oder andere Dekorationen sofort in die feuchte Masse.
10. Geben Sie etwas Puderzucker in ein Sieb und stäuben Sie einen Hauch Puderzucker auf die Kuvertüre.



TIPP - Das Gerät bäckt nahezu jede Art von Rührkuchenteig mit den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Rühren Sie den Teig einfach etwas dünnflüssiger an. Wenn Sie das Eiweiß schlagen und direkt vor dem Backen unter die restliche Masse heben, dann können Sie auf Backpulver verzichten.


SÜSSE ÜBERRASCHUNG

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- 400 g Weizenmehl
- 240 ml fettarme Milch
- 7 g Trockenhefe
- 60-80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Koriander, gemahlen
- 1/2 Teelöffel Nelkenpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Dekorieren

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 kleiner Apfel, geschält und entkernt, einige passende Dreiecke schneiden (max. 1/2 cm dick).
- 1 Banane, geschält, in Längsrichtung in 3 Streifen teilen, aus dem Mittelstreifen passende Dreiecke schneiden.
- 4-10 Kirschen, entkernt, halbiert
- 2 Riegel Zartbitter-Schokolade, in passende Stücke gebrochen.
- 50-100 g Marzipan
- 50-100 g Nugat oder Ihre Lieblings-Nusscreme

 **TIPP** - Als Füllung eignet sich alles, was Ihnen schmeckt und das Sie sich zusammen mit einem süßen Hefekuchen vorstellen können (z.B. Ananas, Aprikose, Pflaume, Beeren, Vanille-Pudding, Konfitüre). Probieren Sie es aus!

ZUBEREITUNG:

1. Mischen Sie Mehl, Hefe, Zucker, Koriander, Nelkenpulver und Salz sorgfältig.
2. Geben Sie die Milch dazu und kneten Sie die Masse zu einem festen Teig.
3. Lassen Sie den Teig bei 30-35 °C ca. 40 Minuten gehen. Kneten Sie den Teig danach noch einmal gut durch und lassen Sie den Teig dann weitere 40 Minuten gehen.
4. Kneten Sie den Teig erneut kurz durch, um die großen Blasen zu entfernen. Formen Sie dann ca. 4-5 cm große Kugeln. Walzen Sie die Kugeln auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Teigscheiben aus.
5. Geben Sie auf jeweils eine Hälfte jeder Teigscheibe eine Portion von den Zutaten für die Füllungen. Jede Teigscheibe sollte im Allgemeinen nur eine Art von Füllung erhalten. Sie können die Füllungen aber auch nach Geschmack kombinieren.
6. Klappen Sie die anderen Hälften der Teigscheiben über die Füllungen und verschließen Sie die Teigtaschen sorgfältig. Formen Sie die Teigtaschen zu passenden Dreiecken.
7. Backen Sie die Teigecken goldbraun (3-4 Minuten).
8. Lassen Sie die Kuchenteilchen abkühlen und bestäuben Sie etwas Puderzucker darüber. Alternativ überziehen Sie die Kuchenteilchen mit Zuckerguss.

 **TIPP** - Die Menge für die Füllungen hängt von der Dicke der Teigscheiben ab. Machen Sie die Teigtaschen nicht zu groß, damit sie problemlos in die Felder der Heizplatte passen und der Teig noch aufgehen kann.

FRIKADELLEN

ZUTATEN:

- 250 g Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Ei
- 5-7 Scheiben Toastbrot
- 1 Teelöffel Ihres Lieblings-Grillgewürzes
- 1 Teelöffel Paprika, edelsüß
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Reißen Sie 1 Scheibe Toastbrot in kleine Stückchen. Legen Sie die übrigen Scheiben parat.
2. Mischen Sie die Brotstückchen mit Hackfleisch, gehackter Zwiebel, Ei und den Gewürzen gut durch.
3. Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, füllen Sie in jedes Feld der Heizplatte eine Portion der Hackfleisch-Mischung.
4. Braten Sie das Fleisch mit geschlossenem Deckel, bis es eine knusprige Kruste hat (ca. 3-4 Minuten).
5. Nehmen Sie die Frikadellen von der Heizplatte und legen Sie Brotscheiben auf. Toasten Sie das Brot mit geschlossenem Deckel.
6. Sofort nachdem Sie die Brotscheiben herausgenommen haben, braten Sie die nächste Portion der Fleischmischung und danach die nächsten beiden Brotscheiben.
7. Servieren Sie die Frikadellen mit den getoasteten Brotscheiben.

KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN:

- 400 g Kartoffeln, geschält
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Ei
- 1 gehäufter Esslöffel Mehl
- 1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss
- 1 Prise geriebenes, getrocknetes Basilikum
- 1 Prise Salz



TIPP - Halten Sie Ihre bevorzugten Zutaten zum Servieren nach Geschmack bereit. Beispiel: Zimt und Zucker, Apfelmus und vieles andere.

ZUBEREITUNG:

1. Reiben Sie die Kartoffeln in eine ausreichend große Schüssel. Geben Sie die übrigen Zutaten dazu und mischen Sie alles gut durch.
2. Warten Sie, bis das Gerät Betriebstemperatur erreicht hat und füllen Sie dann die erste Portion der Kartoffelmischung in die Felder der Heizplatte.
3. Backen Sie die Kartoffelpuffer mit geschlossenem Deckel, bis sie goldbraun sind (8-10 Minuten).
4. Servieren Sie nach Geschmack mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder anderen Beilagen.

SPANISCHES RÜHREI

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 1/2 Gemüsepaprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Tomate aus der Dose
- 2 gehäufte Teelöffel Mehl
- 1/2 Teelöffel konzentriertes Tomatenmark
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel geriebenes, getrocknetes Basilikum

ZUBEREITUNG:

1. Quirlen Sie das Ei mit Mehl, Tomatenmark, Basilikum, Pfeffer und Salz zu einer gleichmäßigen, schaumigen Masse.
2. Schneiden Sie Paprika, Tomate und Zwiebel in kleine Würfel oder kurze, schmale Streifen.
3. Mischen Sie das Ei und das Gemüse zu einer gleichmäßigen Masse.
4. Warten Sie, bis das Gerät Betriebsbereitschaft erreicht hat und geben Sie dann eine Portion der Eimasse in jedes Feld der Heizplatte.
5. Backen Sie die Eimasse, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat (2-3 Minuten).
6. Entnehmen Sie die fertigen Rührei-Dreiecke und füllen Sie die nächste Portion ein.
7. Servieren Sie auf Toast oder Reis.

GASTROBACK®

DESIGN SANDWICHMAKER



OPERATING INSTRUCTIONS

Item-No. 42443 »Design Sandwichmaker«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

DEUTSCH

ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

www.gastroback.de/en



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	35
General Safety Instructions.....	35
Important Safeguards for Electrical Appliances	38
High Temperatures – Risk of Burns	39
Non-Stick Coating	40
Technical Specifications.....	41
Knowing Your Design Sandwichmaker	42
Properties of Your Design Sandwichmaker	43
Over-Heat Protection	43
Tips for Best Results.....	43
General Hints.....	44
Baking Times and Amounts for Various Tasks	45
Before First Use.....	46
Operation.....	47
After Usage	49
Solving Problems.....	50
Care and Cleaning	51
Cleaning the Appliance	51
Storage	52
Notes for Disposal.....	53
Information And Service.....	53
Warranty.....	54
Recipes	55

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new DESIGN SANDWICHMAKER is a versatile aid for preparing a wide variety of small meals as well as a lot of snacks and desserts. For this, the appliance can bake almost all types of batter an/or dough prepared from quite different ingredients, or even roast slices of bread. The outstanding compact and light design and uncomplicated usage give a convenient assistant for your hobby, leisure time, and holiday.

Via the high-performance non-stick coating of the heating plates, there is no need to add any surplus fat, making it easy to meet modern diet requirements. Even the annoying cleaning is done in a rush.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new DESIGN SANDWICHMAKER.

We hope that you will enjoy your new DESIGN SANDWICHMAKER.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save all instructions for further reference. These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it, that is not described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty'). Please contact your vendor.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Please adhere strictly to the following instructions to avoid hazard due to high temperature, fire, or electric shock, causing injuries to persons and/or damage.

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Exclusively use the appliance for cooking food that is fit for consumption. Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, cracks, pollution, and brittle, melted, corroded, or excessively frayed parts, coatings, or pins). Do not operate the appliance with accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance when the appliance or any part of it is likely to be damaged. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, liquids running into the housing) or if the appliance is not working properly (e.g. overheating). If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. **Do not attempt to repair the appliance or replace any part of it (e.g. the power cord) on your own.** Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.

Do not place the appliance over a power cord or on inclined, wet or plastic surfaces, or plastic coatings (e.g. paint), or surfaces that could crack due to local heat (e.g. glass, stone). During operation, do not place any napkins, clothes, or other foreign objects on or under the appliance. Even while the appliance is cold, do not place the appliance on sensitive and valuable surfaces (e.g. coated furniture). During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and to any sensitive or inflammable objects to avoid risk of fire and damage due to heat, steam, and splashes. Do not operate the appliance under overhanging boards or drop lights. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. range, burner, heater, or oven).

- **RISK OF EXPLOSION AND FIRE! Do not heat any highly alcoholic beverages or food (e.g. mulled wine, grog) via the appliance. Due to the heat, volatile materials (e.g. highly alcoholic beverages and food, mineralized spirit, camping gas) may evaporate easily, generating an inflammable mixture that could catch fire by any source of ignition (e.g. lit candles, cigarettes, parts of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. Do not operate the appliance near any inflammable, volatile materials to avoid high risk of injuries and damage. The appliance is NOT suited for flambéing!**
- **Residues of food on the heating elements could be burnt to charcoal during operation and therefore catch fire.** Before operating the appliance, always check whether the heating plates are completely clean, dry, and undamaged.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge (including children aged from 8 years on), if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand and consider the hazards involved. Cleaning and user maintenance may not be made by children unless they are elder than 8 and supervised. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where

it is dry, frost-free, and clean, and **where children younger than 8 years and animals cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of children younger than 8 years and animals.

- Fresh moistened food may splash, when placed on the hot heating plate, and hot steam may escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over or near the heating plates. Always ensure that persons (including you) stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the heating plates.
- Before opening the lid, always ensure to fold up the dark locking bar at the handle. Do not use violence. Open and close the lid carefully to avoid that the appliance falls over.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. metal scrapers). For example, use heat-resistant plastic or wooden barbecue tongs for removing your food. Do not use any utensils that could melt, burn, crack, get distorted, or give off harmful substances, when exposed to heat.
- **Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply.** Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Always ensure to empty the heating plate and engage the lid correctly at the base, before tilting and lifting the appliance by the handle (see: 'Properties of Your Design Sandwichmaker'). Do not hold the appliance at the power cord or the open lid for moving the appliance.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads, grill cleaner), or any corrosive chemicals (e.g. bleach, disinfectants) for cleaning. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance, where it is clean and dry.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230-240V, 50/60Hz, AC, rated for at least 10A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible. Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems.
- It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, ensure that it is of sufficient length and rated for a maximum continuous current of at least 10 A with safety plug, safety coupler plug, and protective conductor (earth/ground) connected properly.
- When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or trip over the power cord, pull the appliance by the power cord, or gets entangled. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cord. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. It is best to tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first. Always grasp the plug for disconnecting the power cord.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth, clean, and without any discolouration. **Always completely unwind the power cord before use.** Do not place the appli-

ance on a power cord. The power cord may never touch hot surfaces or sharp edges. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

- Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply. DO NOT pour or spill any liquids on or in the housing of the appliance or on the power cord. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled into the housing or on the power cord, do not touch the appliance but immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').



HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The DESIGN SANDWICHMAKER is designed for baking dough and batter or roasting baked goods. For this purpose, the heating plates are heated electrically to high temperature, as soon as the appliance is connected to the power supply. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- **Do not leave the appliance connected to the power supply without supervision to avoid a hazard due to high temperature, electricity, and fire.**
- The heating plates and complete exterior of the appliance can be very hot during operation and some time thereafter. Additionally, during cooking of your food, hot steam and splashes could escape. If required, protect your hands and arms with oven gloves. While the appliance is hot: Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any objects sensitive to heat, but only touch the appliance at the handle.
- The appliance is intended exclusively for heating edible food. Do not place any foreign objects (e.g. cups, dishes, or pots) on the heating plates to avoid damage. Do not leave any foreign objects on the heating plates (e.g. barbecue utensils).

- Always leave the appliance and all its parts cool down before moving and cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, while the appliance is hot. Always ensure that the heating plates are completely empty, before tilting or moving the appliance or storing the appliance to the upright position.



NON-STICK COATING

The heating plates of your DESIGN SANDWICHMAKER are provided with a high quality non-stick coating. Therefore, food can be removed from the heating plates easily. Please adhere to the following precautions:

- **Before first use:** wipe the non-stick coatings of the heating plates with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the appliance, when the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any hard or sharp-edged objects. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if unsuited utensils or similar objects have been used (e.g. metal barbecue utensils, metal scourers, wire brushes).
- Do not use any oven cleaner or spray-on non-stick coatings with the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item - No.:	42443
Name:	Design Sandwichmaker
Power supply:	230-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	750 W
Length of power cord:	approx. 100 cm
Weight:	approx. 1,48 kg
Dimensions (W x D x H):	approx. 232 x 230 x 90 mm (closed) approx. 232 x 292 x 256 mm (open)
Size of heating plates:	Bottom / Lid: 224 x 120 mm
Operating Temperature:	185 +/- 10 °C; reached in approx. 2 minutes
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR DESIGN SANDWICHMAKER



- 1 **LOCKING BAR** - Automatically engages, when the lid is closed.
- 2 **STABLE LID FRAME** with thermally insulated handle.
- 3 **LID** with separate heating plate.
- 4 **BASE** with lower heating plate.
- 5 **COATED HOUSING**



Green ready indicator

Illuminates as soon as the operating temperature is reached.

Red power indicator

Illuminated, when the appliance is live and heating

PROPERTIES OF YOUR DESIGN SANDWICHMAKER

Using your new DESIGN SANDWICHMAKER, baking of almost any type of dough and batter is possible: for waffles, omelets, cookies, small cakes, pancakes, meatballs, vegetable rissoles, and potato fritters. Even roasting bread slices for your morning toast and the required toppings for sandwiches is possible. The handling is as easy as could be.

The heating plates are temperature controlled and automatically provide a constant temperature. Adjust the browning of your food via the baking time. Each portion is typically done in 2-4 minutes (batter for small cakes and meatballs) or approx. 10 minutes (e.g. bread dough and potato fritters).

The high-performance non-stick coating makes it possible to bake without any additional fat. Even pieces of cake and potato fritters do not need any fat and/or bread crumbs for getting off the heating plates without effort.

Locking bar of the lid - The locking bar is integrated in the handle and engages automatically, whenever you close the lid (see: 'Knowing Your Design Sandwichmaker'). With the lid closed correctly, conveniently you can carry the appliance at the handle and store it in an upright position.

IMPORTANT - The lid must be unlocked first, every time before you attempt to open the lid. With the locking bar pulled open, the lid will open easily and without any resistance. **DO NOT** attempt to open the lid with violence!

OVER-HEAT PROTECTION

On normal operation, overheating cannot occur due to the integrated temperature control device. However, an additional fuse switches off the appliance automatically, if overheating occurs. In this case, return the appliance to an authorised service centre for examination and repair. Get in contact with your vendor.

TIPS FOR BEST RESULTS

This chapter provides various crucial hints for preparing, roasting, and baking of your food.

⚠ CAUTION – Do not overfill the wells of the heating plate! Food may not run out over the rim of the heating plates. With mixtures that rise or swell during baking (e.g. cake dough, aerated snacks), at the maximum, fill the wells of the lower heating plate up to the rim. When food runs out, open the lid and carefully remove any surplus food at the rim of the heating plate.

GENERAL HINTS

- Operating the appliance with the lid open is possible. However, in almost all cases, the results will be better, when avoiding this practice, and therefore, baking your food only shortly (some minutes) with the lid closed.
- Roast bread slices and toppings for sandwiches separately.
- Leave frozen food thaw completely, before baking via the appliance.
- After baking, your food should build a solid body, that can be removed in one single piece from each well of the lower heating plate. In most cases, you should use a wooden or heat-resistant plastic scraper for this. Most types of ingredients can be combined (e.g. fruit, vegetables, minced meat, liver, etc.) with egg and/or flour to get a suitable dough. Alternatively, coat this types of food in some yeast dough.
- Please keep in mind, that some types of fresh food may give off a lot of juices when heated (e.g. tomatoes). In these cases, you should prefer canned or pre-cooked food and let it drain thoroughly.
- Remove surplus juices from the wells of the heating plate, before placing in the next portion. For this, alternately roast some bread slices after each portion. This may give a spicy side dish for your meal. Try to adjust the amounts of dough according to the following guidelines.
- **Dough that will rise** during baking (e.g. cake, bread): **After baking**, the dough should have risen just to touch the upper heating plate. Accordingly, leave free space in the individual wells.
- **Dough that will NOT rise** when heated (e.g. meatballs, potato fritters): **Before baking**, the dough should completely fill up the wells of the heating plates, when the lid is closed. Therefore, fill an appropriate heap into the wells of the lower heating plate.
- If there is not enough dough for filling all wells properly, in many cases, it is better to keep the optimum amount of dough for each well and leave the remaining wells empty. The required baking time strongly depends on the ingredients of your food (e.g. type, freshness, thickness, aeration) and the desired consistency. Check the results during baking. This is the best way of determining the optimum baking time for your recipe ideas.
- Depending on the humidity of your food and the progress of the baking cycle, various amounts of steam will escape from under the lid. This can be an indicator for keeping the required baking time.

BAKING TIMES AND AMOUNTS FOR VARIOUS TASKS

NOTE

Please consider that the baking times given here are only guidelines. The optimum baking time depends on your individual liking, the type and freshness of the ingredients and, of course, your recipe. Adjust the baking time accordingly. **When making your first tries using a new recipe, you should check your food intermediately.**

ROLLS:

Before baking a heavy bread dough, form balls of the dough. Adapt the amount of dough to the extent, the dough is supposed to rise during baking. Start with 4-5 cm balls (diameter) and make fitting triangles of the balls. For each baking cycle, place a dough triangle in each well of the lower heating plate. Then close the lid.

Baking time: 4-10 minutes; depending on the content of sugar and proteins.

YEAST CAKES:

Similar to bread dough, form balls of appropriate size and make fitting triangles. When embedding various further ingredients (e.g. pieces of fruit, chocolate, nut butter, jam and many others), ensure to close the dough sleeve completely, before placing the triangles onto the heating plate.

Baking time: 3-5 minutes; depending on the content of sugar and proteins of the dough.

SHORT-CRUST PASTRY:

Similar to bread dough, form balls, but adapt the amount to the desired size of your pastries. Make fitting triangles of the balls as well, but press the dough flat into the wells for getting a layer of the desired thickness. Then close the lid.

Baking time: 4-8 minutes; depending on the ingredients and desired consistency.

ROASTING BREAD:

Almost any types of bread can be used (white, wholegrain, raisin loaf, etc.). Cut the bread slices to fitting pieces. Raisin bread, brioche or other sweet types of bread, which contain a lot of sugar, will tend to brown quicker.

Place the desired toppings on the bread slices after roasting, because bread slices with toppings can only be roasted with the lid open. Therefore, the topping will stay raw. It is better to bake the toppings separately (see below).

Baking time: depending on the type of bread and desired browning.

SMALL CAKES, WAFFLES, PANCAKES:

Mix a glutinous dough and fill the wells of the lower heating plate no more than up to the rim. Keep in mind, that the dough swells up during baking. There is no need to use any baking powder, when beating the egg white and folding it in, shortly before baking.

Baking time: 2-4 minutes.

MEATBALLS / RISSOLES:

For baking small meatballs with minced meat, fish, or vegetables fill up to approx. 2 heaped tablespoons of the prepared dough in each well of the lower heating plate, before closing the lid. When using bread for making your meatballs juicy and soft, do not soak the bread before mixing the dough, because this would produce too much juices and could cause overflow. Simply cut or tear the bread to small pieces.

Baking time: 3-4 minutes.

TOPPINGS CONTAINING EGGS:

Cut the ingredients to small cubes (max. 1/2 cm or 1/4 inch). Combine the cubes with a mixture of some beaten egg, flour and spices to taste. After preparing the required bread slices (roasted or freshly baked) fill the mixture for the toppings into the wells and bake until done.

Baking time: approx. 3 minutes, depending on the ingredients.

POTATO FRITTERS:

Prepare the dough according to your recipe. Fill the wells of the heating plate with appropriate portions and bake with the lid closed.

Baking time: approx. 10 minutes, depending on the desired consistency.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – DO NOT let children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always unplug and leave the appliance cool down (at least 15 minutes with the lid open), before cleaning or moving the appliance. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids or spill any liquids on or in it. **Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**

Even the exterior of the appliance may get hot during operation. Only touch the

appliance at the handle during operation and while the appliance is still hot.

⚠ CAUTION – The lid is locked to the base automatically, whenever you close the lid completely (see: ‘Properties of Your Design Sandwichmaker’). **Do not attempt to open the lid with violence.** Always ensure to fold out the locking bar at the handle, before opening the lid.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that the appliance is undamaged (see: ‘Knowing Your Design Sandwichmaker’).
2. Remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove the model label.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance (see: ‘Care and Cleaning’).

IMPORTANT - When using the appliance for the very first time, you may notice a fine smoke haze and some smoke may escape. This is caused by the first heating of the components. There is no need for concern. To avoid any influence on the taste of your food, you should let the appliance operate approx. 20 minutes **without any food** on it. This cannot cause any damage to the non-stick coating.

4. **Before the very first use:** Put the appliance into service (see below: ‘Operation’). Ensure good ventilation and, **without any food** on it, leave the appliance operate for approx. 20 minutes with the lid closed. Thereafter, unplug the appliance, open the lid and **leave the appliance cool down to room temperature** (15-20 minutes). Wipe the heating plates with some clean, damp kitchen towel. Then wipe dry thoroughly. Drip some drops of cooking oil on a dry, clean kitchen towel and wipe the non-stick coatings of the heating plates. The appliance is now ready for use.

OPERATION

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of children under 8 years**. The surfaces (even the exterior) may become very hot as soon as you connect the appliance to the power supply. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the handle to avoid burns.

To avoid risk of overheating and fire: During operation, do not place or pour any inflammable materials on the appliances (e.g. alcoholic food). Do not leave any food carbonize on the grilling surfaces. Do not place the appliance near inflammable materials (e.g. alcohol, mineralized spirit, camping gas). Do not place any

clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation (e.g. clothes, tissue). Do not block the ventilation slits at the bottom of the base. During operation, the used power outlet must be freely accessible all the time.

⚠ CAUTION – Do not operate the appliance on surfaces that are sensitive to heat or could burst, when heated locally (e.g. glass, stone; see: 'General Safety Instructions'). The lid gets locked to the base, whenever the lid is closed. Do not attempt to open the lid with violence. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastics.

IMPORTANT - During the very first use, the appliance may give off some light smoke or burning smell from under the heating plates. This is normal and will subside with further use (see: 'Before First Use'). Ensure good ventilation.

Before preparing and baking your food via the appliance, get yourself an overview on the crucial know-how given in chapter 'Tips for Best Results'. This way, you can derive pleasure from the results just from the start. Prepare your food for baking. Remove all inedible parts (e.g. stalks and bones). Mix a dough according to your recipe.

1. Completely unwind the power cord of the appliance. Then place the appliance on a suitable heat-resistant surface (see: 'General Safety Instructions') near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). On each side and to the edge of the working surface, keep at least 50cm of free space. While pulling the lower edge of the locking bar, open the lid via the handle and ensure that the heating plates are clean and there are no foreign objects within the appliance. Close the lid. With the lid closed, the grilling surfaces will reach the set baking temperature quickly, and without useless energy loss.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS – **The appliance gets hot as soon as it is connected to the power supply. Only touch the appliance at the centre of the handle!** Ensure that you do not tip over the appliance, when opening the lid. Food may splash and steam could escape, when placing fresh food onto the hot heating plate. Ensure that all persons present (including you) stay in sufficient distance to the appliance.

NOTE

You may notice that the appliance toggles repeatedly between power indicator and ready indicator during operation. This is caused by correctly keeping the baking temperature.

2. Insert the power plug in a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The power indicator illuminates red. The appliance

reaches the fixed baking temperature within approx. 2 minutes. The ready indicator illuminates green, indicating that the appliance is ready for baking your food.


3. While pulling the lower edge of the locking bar, open the lid and fold it up to the stable position. Fill appropriate portions of your food into the wells of the lower heating plate (see: 'Tips for Best Results').

NOTE

After placing food onto the heating plate, you should close the lid whenever possible. This way, your food will be baked evenly, the required baking time is reduced, and you avoid useless energy loss. When filling more than 1 well, flatten the single portions for getting the same thickness in each well. This will aid an even browning of all portions.

4. Close the lid and bake your food to the desired consistency. If required, check the baking process intermediately (see: 'Tips for Best Results') by shortly opening the lid.
5. When your food is done open the lid and take your food from the heating plate via plastic or wooden barbecue utensils. Immediately thereafter, you may place fresh food onto the heating plate.

AFTER USAGE

 **CAUTION** – Always keep the appliance out of reach of children younger than 8 years and animals. Do not move the appliance and do not touch the heating plates, while the appliance is still hot.

IMPORTANT - Do not hold the appliance at the power cord. Always empty the heating plate completely, close the lid and ensure that the locking bar engaged correctly, before tilting and/or moving the appliance via the handle.

1. Unplug the appliance and remove all remaining food. Leave the appliance cool down completely with the lid open (15-20 minutes).
2. Clean the appliance and its parts after each use (see: 'Care and Cleaning').

SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily. Use the hints in the following table as an assistance.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
After switching on the appliance, you notice a burnt smell. May be, some smoke escapes from under the heating plates.	The appliance is heated for the very first time.	In this case, this is normal and no need to concern. Prepare the appliance for the very first operation (see: 'Before First Use'). Ensure good ventilation.
	Steam and odours escape from your food during baking.	This is normal and no need to concern. Ensure to remove your food in time.
	The heating plates are polluted.	Immediately unplug the appliance and leave the appliance cool down. Then thoroughly clean the heating plates of the base and lid (see: 'Care and Cleaning').
	A severe problem occurred.	Immediately unplug the appliance and leave the appliance cool down. Get in contact with your vendor.
You cannot open the lid.	The lid is still locked to the base.	Pull out the lower edge of the dark locking bar in the centre of the handle, while moving the lid up. Do not use violence! The lid engages automatically, whenever you close the lid.
You cannot close the lid completely. The locking bar does not engage.	The currently baked portion of food is too thick.	Possibly, you can bake your food with the lid open. However, keep in mind, that the upper side will not be baked with this method. Take out an appropriate amount of food. Then try again. Bake bread slices and toppings for sandwiches separately.
Unexpectedly, the appliance does not work any longer.	The overheat protection has been triggered.	For your safety, the appliance switches off completely, when overheating of the heating plates occurs (see: 'Properties of Your Design Sandwichmaker'). Get in Contact with your vendor for examination and repair.
	The connection to the power supply is interrupted.	Ensure that the power cord is still connected to the power outlet. When using an extension cord, check the connections of the extension cord too. Ensure that the power outlet used is still live. Connect a lamp. Always ensure that nobody gets entangled in the power cord or pulls at the power cord. Avoid overloading the power outlet used. Do not let the coupling hang down freely from the table (see: 'Technical Specifications' and 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
	A severe problem occurred.	Immediately unplug the appliance. Contact your vendor for examination and repair.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – RISK OF BURNS – Always ensure that the appliance is out of reach of children younger than 8 years and animals.

Before moving or cleaning the appliance: Always unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down completely (15-20 minutes with the lid open). **Do not move the appliance while it is hot**, to avoid severe injuries and damage due to hot surfaces, juices, and condensate.

⚠ CAUTION – Keep in mind that fat, juices, and condensate could drip from the heating plates, when moving the appliance after usage. Wipe off any remaining juices in the wells of the lower heating plate, before tilting the appliance.

Before carrying the appliance by the handle, always ensure that the lid is locked securely to the base (see: 'Properties of Your Design Sandwichmaker').


Do not use any abrasive, hard, or sharp-edged objects and/or corrosive chemicals (e.g. abrasive cleaner, scouring pads, bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the appliance or power cord to avoid electric shock, overheating, and risk of fire. **Do not clean the appliance or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence. Handle the appliance with care to avoid damage to the hinge of the lid.


IMPORTANT - Ensure to clean the heating plates thoroughly. Residues of food may go bad and mouldy, thus building harmful, toxic substances, and/or may be burnt in, give off smoke, and even catch fire when the appliance is used again.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Unplug the appliance and, with the lid open, leave the appliance cool down completely (15-20 minutes).
2. Dry crumbs may be removed via a DRY nylon brush. For this, with the lid open you may carefully tilt the appliance to its side.
3. Wipe the surfaces of the appliance and the power cord via a soft, not dripping cloth moistened with a little warm dishwater. Doing so, always ensure not to drip water into the interior or onto the appliance.
4. Wipe the appliance via a cloth moistened with clear water. Thoroughly dry all parts after cleaning. Then, leaving the lid of the appliance in the upper open position, leave the appliance dry naturally for approx. 30 minutes where it is **out of reach of children younger than 8 years and animals**.
5. After cleaning, close the lid for protecting the non-stick coatings from dust and damage.

STORAGE

 **WARNING** – Children must always be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always unplug the appliance and wait until the appliance cooled down completely, before cleaning and moving the appliance for storage. Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply to avoid a hazard due to hot surfaces, electric shock or fire.

 **CAUTION** – For moving the appliance, do not hold the appliance by the power cord or by the open lid to avoid damage. Handle power cords with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Always ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Ensure to store the appliance where it is clean and safe from and inadmissible strain (mechanical or electric shock, frost, heat, moisture, direct sunlight) and where it is **out of reach of children younger than 8 years and animals**. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it to avoid damage.

1. Always clean the appliance and all its parts before storing (see: 'Care and Cleaning').
2. For moving the appliance: Before lifting the appliance by the handle, always ensure that the lid is securely locked to the base of the appliance and will not open unintentionally! Carry the appliance by the handle, holding the power cord to prevent it from hanging down.
3. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. If you wish to store the appliance in upright position, ensure that it has a stable stand and will not tilt or fall over.
4. Lay the power cord loosely around the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPES

CINNAMON CAKELETS

INGREDIENTS FOR THE DOUGH:

- 3 Eggs, egg whites and yolk separated
- 2 teaspoons ground cinnamon
- 1 teaspoon spice mixture for ginger bread
- 1 tablespoon cacao powder
- 1/2 ampoule butter vanilla
- 1/2 ampoule rum flavour
- 30-40 g caster sugar
- 1 pinch of salt
- 150 g plain flour
- 150 ml low-fat milk

INGREDIENTS FOR DECORATION:

- 30-60 g dark chocolate coating
- 40 g icing sugar

To taste - almonds, choc curls, peanut halves, marzipan leaves, or others.

PREPARATION:

DOUGH

1. Separate yolks and egg whites. Whisk the egg whites until they are stiff and shiny.
2. Whisk yolks, salt, sugar, spices, milk, and flavours until they are frothy.
3. Add the flour to the yolk mixture and stir until a smooth, glutinous mixture is generated. If required, add a little milk or some more flour, if the mixture is too heavy or too runny.
4. Via a table spoon, fold in the egg whites. Put the appliance into operation.
5. When the green ready indicator illuminates, pour a portion of the cake mixture into the wells of the lower heating plate. Close the lid and leave the appliance bake the mixture for approx. 3 minutes.
6. Remove the cinnamon cakelets, placing them onto a cake rack. Immediately thereafter, you may fill the next portion of cake mixture into the wells.
7. Leave the cakelets cool down.

COATING

8. Melt the chocolate in a bain-marie.
9. Cover each cakelet with a thin layer of chocolate and press a piece of decoration (almond, peanut half, or others) into the chocolate while the coating is still soft.
10. Via a sieve, spread a little icing sugar onto the chocolate coating.



TIP - The appliance will bake almost each type of cake dough. Simply make the dough somewhat more runny than usual. There is no need to add baking powder, when beating the egg whites, and folding them into the dough just before baking.


SWEET SENSATION

INGREDIENTS FOR THE DOUGH:

- 400 g wheat flour
- 240 ml low-fat milk
- 7 g powdered/dried yeast
- 60-80 g fine caster sugar
- 8 g vanilla sugar (1 pack)
- 2 teaspoons coriander, finely ground
- 1/2 teaspoon clove, finely ground
- 1 pinch of salt
- Some icing sugar for decoration


INGREDIENTS FOR THE FILLING:

- 1 small apple, peeled and without seeds, cut some fitting triangles (max. 1/2 cm thick)
- 1 small banana, peeled, cut lengthwise in 3 stripes, cut triangles from the central stripe
- 4-10 cherries, halved, without stones
- 2 bars of dark chocolate, broken to fitting pieces
- 50-100 g marzipan
- 50-100 g nougat or your favourite nut butter

 **TIP** - You may use anything that may taste well, when combined with a sweet yeast cake (e.g. pineapple, apricot, berries, Vanilla custard, jam). Just give it a try.

PREPARATION:

1. Mix flour, yeast, sugar, coriander, salt, and clove powder.
2. Add the milk and knead a heavy dough.
3. Leave the dough rise for approx. 40 minutes at 30-35 °C. Thereafter, knead the dough again and let the dough rise again for approx. 40 minutes at 30-35 °C.
4. Shortly knead the dough for getting out large bubbles. Then build balls of approx. 4-5 cm in size. On a smooth floured surface, roll out the balls to thin discs.
5. Place a portion of one type of filling (e.g. an apple slice or a small heap of nut butter) on one half of each dough disc. Usually, there should be only one type of filling in each cookie, but there is no restriction to trying any combination you like.
6. Fold the empty half of the dough disc onto the filling and thoroughly close the dough sleeve. The filling must be covered in dough completely. Knead the dough sleeve to the correct triangle shape.
7. Bake the dough triangles until they get a golden colour (2-4 minutes).
8. Leave the cookies cool down on a cake rack. Spread some icing sugar on each cookie. Alternatively coat with icing.

 **TIP** - The optimum amount of filling depends on the thickness of the dough discs. Do not make too large dough discs. They must fit easily into the wells of the lower heating plate and leave some free space for the dough to rise during baking.

MEATBALLS

INGREDIENTS:

- 250 g minced meat
- 1 onion, finely chopped
- 1 egg
- 5-7 slices toasting bread
- 1 teaspoon of your favourite barbecue spice mixture
- 1 teaspoon sweet capsicum spice
- Salt to taste

PREPARATION:

1. Tear one slice of toasting bread to small flakes and keep the other slices at hand.
2. Then, thoroughly mix the bread flakes, minced meat, chopped onion, egg, and spices.
3. When the appliance reached the operating temperature, fill an appropriate portion of the meat mixture in each well of the heating plate.
4. With the lid closed, roast the meatballs until they get a crispy crust (approx. 3-4 minutes).
5. After removing the meatballs, shortly roast a slice of bread in each well.
6. After removing the bread, roast the next portion of the meat mixture and thereafter the next slices of bread.
7. Serve the meatballs with the roasted bread slices.

POTATO FRITTERS

INGREDIENTS:

- 400 g potatoes, peeled
- 1 onion, finely chopped
- 1 egg
- 1 heaped tablespoon flour
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- 1 pinch of ground, dried basil
- 1 pinch of salt



TIP - Keep your favourite ingredients for serving at hand. For example: cinnamon and sugar, apple sauce, etc.

PREPARATION:

1. Grate the potatoes. Then, add the other ingredients and mix thoroughly.
2. Wait until the appliance reaches operating temperature. Then fill a portion of the potato mixture into the wells of the heating plate.
3. Bake until the potato fritters get a slightly golden crust (8-10 minutes).
4. Serve to taste with cinnamon and sugar, apple sauce, or other side dishes.

SPANISH EGG

INGREDIENTS:

- 1 egg
- 1/2 capsicum
- 1 small onion
- 1 small canned tomato
- 2 heaped teaspoons flour
- 1/2 teaspoon concentrated tomato purée
- 1 pinch of pepper
- 1 pinch of salt
- 1/2 teaspoon dried, ground basil

PREPARATION:

1. Beat the egg with flour, tomato purée, basil, pepper and salt to an even, frothy mixture.
2. Cut capsicum, tomato and onion in small cubes or short stripes.
3. Combine egg and vegetables.
4. Wait until the appliance reaches operating temperature. Then fill a portion of the egg mixture into the wells of the heating plate.
5. Bake the mixture until it is golden brown (2-3 minutes).
6. Remove the egg triangles and put the next portion into the wells.
7. Serve with toast or on rice.

GASTROBACK®

MACHINE À SANDWICHS DESIGN



MODE D'EMPLOI

Art.- N° 42443 » Machine à sandwichs design «

Lisez toutes les instructions fournies avant la première utilisation !
Le modèle et les accessoires sont sujets à modification
Uniquement pour un usage unique !

DEUTSCH

ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

www.gastroback.de/en



Nous attachons une grande importance à votre sécurité. Ainsi, nous vous demandons de lire attentivement et complètement toutes les instructions et informations fournies dans ce livret, avant de commencer à faire fonctionner l'appareil. Cela vous aidera à connaître toutes les fonctions et propriétés de votre nouvel appareil. Nous vous demandons en particulier de respecter strictement les informations de sécurité mentionnées dans ces instructions.

TABLE DES MATIÈRES

Mesures De Sécurité Importantes	63
Instructions Générales De Sécurité	63
Mesures De Protection Importantes Pour Les Appareils Électriques	66
Températures Élevées — Risque De Brûlures	68
Revêtement Anti-Adhérent	68
Spécifications Techniques	69
Connaître Votre Machine À Sandwichs Design	70
Propriétés De Votre Machine À Sandwichs Design	71
Protection Contre La Surchauffe	71
Conseils Pour De Meilleurs Résultats	71
Conseils D'Ordre Général	72
Temps De Cuisson Et Quantités Pour Diverses Tâches	73
Avant La Première Utilisation	75
Fonctionnement	76
Après Utilisation	78
Résoudre Les Problèmes	79
Entretien Et Nettoyage	80
Nettoyage De L'Appareil	80
Entreposage	81
Notes Relatives À L'Élimination	82
Informations Et Service	82
Garantie	83
Recettes	84

REMARQUE IMPORTANTE – À LIRE ATTENTIVEMENT – AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

Tous les produits GASTROBACK® sont destinés à la transformation alimentaire de produits alimentaires et d'épiceries. **Pour des raisons d'hygiène et de protection de la santé, les produits qui sont utilisés quotidiennement ou qu'une seule fois ne peuvent pas être retournés.** Vérifiez les articles comme vous le feriez dans un magasin de détail.

Vous n'avez à payer que pour une éventuelle perte de valeur des articles, si cette perte de valeur est due à leur manipulation non nécessaire en vue de l'examen de leur nature, de leurs caractéristiques et de leur fonction.

Un moyen inutile de vérifier la nature, les caractéristiques et la fonction des articles est la transformation de produits alimentaires ou d'épiceries en aliments et boissons.

Si vous avez des questions sur les produits GASTROBACK®, si votre appareil ne fonctionne pas correctement immédiatement ou si vous avez besoin d'accessoires ou de pièces de rechange pour votre produit GASTROBACK®, veuillez contacter notre service client avant tout renvoi.

Service client GASTROBACK® :

Téléphone : **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Du lundi au vendredi (sauf les jours fériés) de 8 h à 16 h

Adresse électronique : **info@gastroback.de**

CHER CLIENT !

Votre nouvelle MACHINE À SANDWICHS DESIGN est une aide polyvalente pour préparer une grande variété de petits repas ainsi qu'un grand nombre de collations et de desserts. Pour cela, l'appareil peut cuire presque tous les types de pâte préparée à partir d'ingrédients très différents, ou même griller des tranches de pain. Son design compact et léger exceptionnel et son utilisation simple en font un assistant pratique pour vos loisirs et vos vacances.

Grâce au revêtement anti-adhérent haute performance des plaques chauffantes, il n'est pas nécessaire d'ajouter un surplus de graisse, ce qui permet de satisfaire plus facilement aux exigences alimentaires modernes. Même le nettoyage ennuyeux est fait en vitesse.

Ces instructions d'utilisation vous renseigneront sur les différentes fonctions et fonctionnalités, qui vous aideront à prendre plaisir avec votre nouvelle MACHINE À SANDWICHS DESIGN.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvelle MACHINE À SANDWICHS DESIGN.

Votre GASTROBACK GmbH



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez toutes les instructions pour référence ultérieure. Ces instructions font partie intégrante de l'appareil. Ne passez pas l'appareil à des tiers sans ce livret. **N'essayez pas** d'utiliser cet appareil d'une autre manière et à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions (utilisation prévue). Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut causer des blessures graves ou des dommages résultant d'une décharge électrique, de la chaleur ou d'un incendie.

Tout entretien technique, opération et réparation de l'appareil ou d'une pièce de celui-ci, qui n'est pas décrit dans ces instructions, ne peut être effectué que dans un centre de service agréé (voir : « Garantie »). Veuillez contacter votre fournisseur.



INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Veuillez respecter strictement les instructions suivantes pour éviter tout danger dû à une température élevée, un incendie ou une décharge électrique, causant des blessures aux personnes et/ou des dommages.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et n'est PAS destiné à être utilisé dans des véhicules en mouvement. N'utilisez pas ou n'entreposez pas l'appareil dans des zones humides ou mouillées, ou à l'extérieur. Utilisez exclusivement l'appareil pour cuisiner des aliments propres à la consommation. Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de l'ensemble de l'appareil (par exemple, vérifiez s'il n'y a pas de distorsion, de fissures, de polluants ou des pièces, revêtements ou broches cassants, fondus, corrodés ou trop effilochés). N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires ou des pièces de rechange qui ne sont pas recommandés par le fabricant. N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci ou une pièce de celui-ci est susceptible d'être endommagé. L'appareil ou ses pièces sont susceptibles d'être endommagés si l'appareil a subi une contrainte inacceptable (par exemple, une surchauffe, un choc mécanique ou une décharge électrique, un écoulement de liquides dans le boîtier) ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement (par exemple, en cas de surchauffe). Si l'un de ces cas se produit pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez un centre

de service agréé pour examen et/ou réparation. **N'essayez pas de réparer l'appareil ou d'en remplacer une pièce (par exemple, le cordon d'alimentation) par vos propres moyens.** Utilisez l'appareil sur une grande table ou un grand comptoir bien accessible, stable, horizontal, sec et approprié qui résiste à l'eau, à la graisse et à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur un cordon d'alimentation ou sur des surfaces inclinées, humides ou en plastique, des revêtements en plastique (par exemple peints), ou des surfaces qui pourraient se fissurer en raison de la chaleur localement (par exemple du verre ou de la pierre). Pendant le fonctionnement, ne placez pas de serviettes, de vêtements ou d'autres objets étrangers sur ou sous l'appareil. Même lorsque l'appareil est froid, ne le placez pas sur des surfaces fragiles et de valeur (par exemple des meubles laqués). Pendant le fonctionnement, maintenir l'appareil à une distance appropriée d'au moins 50 cm de chaque côté du bord de l'espace de travail et de tout objet fragile ou inflammable afin d'éviter tout risque d'incendie et de dommages résultant de la chaleur, de la vapeur et des éclaboussures. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des planches en surplomb ou des lampes suspendues. Ne placez pas l'appareil ou une de ses pièces sur des surfaces chaudes ou à leur proximité (par exemple une cuisinière, un brûleur, un radiateur ou un four).

- **RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE ! Ne chauffez pas de boissons ou d'aliments fortement alcoolisés (par exemple un vin chaud ou un grog) à l'aide de l'appareil. En raison de la chaleur, les matières volatiles (comme les boissons et aliments fortement alcoolisés, les spiritueux minéralisés, le gaz de camping) peuvent s'évaporer facilement, générant un mélange inflammable que pourrait enflammer n'importe quelle source d'inflammation (par exemple des bougies allumées, des cigarettes, des pièces de l'appareil), causant des blessures graves aux personnes et des dommages importants. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables et volatils pour éviter tout risque élevé de blessures et de dommages. L'appareil n'est PAS adapté au flambage !**
- **Les résidus de nourriture sur les éléments chauffants pourraient être carbonisés pendant le fonctionnement et donc prendre feu.** Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si les plaques chauffantes

sont complètement propres, sèches et intactes.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants âgés de 8 ans et plus), si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers impliqués et en tiennent compte. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés. **Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, une de ses pièces ou l'emballage.** Gardez toujours l'appareil au sec, sans givre et propre, **et dans un endroit où les enfants de moins de 8 ans et les animaux ne peuvent pas l'atteindre.** Ne laissez pas l'appareil ou une de ses pièces sans surveillance, lorsqu'il est à la portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- Les aliments frais et humides peuvent éclabousser, lorsqu'ils sont placés sur la plaque chauffante chaude, et de la vapeur chaude peut s'en échapper. Pendant le fonctionnement, ne tenez aucune partie de votre corps ou des objets délicats au-dessus ou à proximité des plaques chauffantes. Assurez-vous toujours que les personnes (y compris vous) restent à une distance suffisante de l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez-vous toujours à ce que des éclaboussures de graisse chaude et de jus s'échappent des plaques chauffantes.
- Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous toujours de replier la barre de verrouillage sombre au niveau de la poignée. Ne forcez pas. Ouvrez et fermez soigneusement le couvercle pour éviter que l'appareil ne tombe.
- N'utilisez aucun objet dur ou tranchant avec l'appareil (par exemple, des racloirs métalliques). Utilisez de préférence des pinces de barbecue en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour retirer vos aliments. N'utilisez pas d'ustensiles susceptibles de fondre, de brûler, de se fissurer, de se déformer ou de dégager des substances nocives lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.** Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir.

dir avant de le déplacer ou de le nettoyer, ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne placez aucun objet dur ou lourd sur l'appareil ou une de ses pièces.

- Assurez-vous toujours de vider la plaque chauffante et d'emboîter correctement le couvercle sur la base, avant d'incliner et de soulever l'appareil par la poignée (voir : « Propriétés de votre machine à sandwichs design »). Ne tenez pas l'appareil par son cordon d'alimentation ou son couvercle ouvert pour le déplacer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage (par exemple, des tampons de récurage métalliques, des nettoyants pour grill) ou des produits chimiques corrosifs (par exemple, de l'eau de Javel ou des désinfectants) pour le nettoyage. **Ne placez pas l'appareil ou une de ses pièces dans un lave-vaisselle automatique.**
- Ne laissez aucun aliment sec sur l'appareil. Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation (voir : « Entretien et nettoyage »). Gardez toujours l'appareil propre et sec.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES POUR LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'appareil est chauffé électriquement. Placez l'appareil à proximité d'une prise murale appropriée pour le brancher directement à une alimentation secteur protégée avec un conducteur de protection (terre/masse) correctement connecté. Assurez-vous que la tension nominale de votre alimentation secteur correspond aux exigences de tension de l'appareil (230-240 V, 50/60 Hz, CA, classé pour au moins 10 A). La prise de courant doit être installée séparément des autres prises de courant pour éviter toute interférence avec d'autres appareils.

L'installation d'un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) capable de prendre en charge un courant résiduel nominal maximum de 30 mA dans le circuit électrique d'alimentation est fortement recommandée. En cas de doute, contactez votre électricien pour plus d'informations.

- Dans différents pays étrangers, les spécifications des alimentations électriques sont soumises à des normes incompatibles. Par conséquent, il est possible que les alimentations électriques dans certains pays étrangers ne répondent pas aux exigences requises pour un

fonctionnement sûr de l'appareil. Ainsi, avant d'utiliser l'appareil à l'étranger, assurez-vous qu'il est possible de l'utiliser en toute sécurité. N'utilisez pas de prise multiprise de bureau, de minuterie externe ou de systèmes de télécommande.

- Il est préférable d'éviter d'utiliser une rallonge, mais si vous souhaitez en utiliser une, assurez-vous qu'elle est d'une longueur suffisante et classée pour un courant continu maximal d'au moins 10 A avec une fiche de sécurité, une fiche d'accouplement de sécurité et un conducteur de protection (terre/masse) correctement connectés.
- Lorsque vous posez un cordon d'alimentation, assurez-vous toujours que personne ne marchera ou ne trébuchera sur celui-ci, ne tirera sur l'appareil par celui-ci ou ne s'y empêtrera. Assurez-vous également qu'aucune partie du cordon d'alimentation ne subisse de contrainte. Ne laissez pas la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir. Il est préférable d'attacher la rallonge de façon lâche sur le pied de la table à l'aide d'un cordon séparé. Pour débrancher : Débranchez toujours la rallonge de l'alimentation électrique en premier. Saisissez toujours la fiche pour débrancher le cordon d'alimentation.
- Manipulez toujours le cordon d'alimentation avec précaution. Les broches de la fiche d'alimentation doivent être lisses, propres et sans décoloration. **Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation avant de l'utiliser.** Ne placez pas l'appareil sur un cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces chaudes ou les arêtes vives. Les cordons d'alimentation ne peuvent jamais être noués, tordus, tirés, tendus ou serrés.
- Ne touchez pas l'appareil ou la fiche d'alimentation avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique. NE versez ni ne renversez de liquides sur ou dans le boîtier de l'appareil ou sur le cordon d'alimentation. Ne placez ni n'immergez l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides. Gardez toujours l'appareil ainsi que la table ou le comptoir propres et secs, et essuyez immédiatement les liquides déversés. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces humides. Lorsque des liquides débordent ou sont déversés dans le boîtier ou sur le cordon

d'alimentation, ne touchez pas l'appareil, mais débranchez-le immédiatement. Ensuite, nettoyez l'appareil et laissez-le sécher pendant au moins 1 jour (voir : « Entretien et nettoyage »).



TEMPÉRATURES ÉLEVÉES – RISQUE DE BRÛLURES

La MACHINE À SANDWICHS DESIGN est conçue pour cuire de la pâte et/ou griller des produits de boulangerie. À cet effet, les plaques chauffantes sont chauffées électriquement à haute température, dès que l'appareil est branché à l'alimentation. Par conséquent, une mauvaise manipulation pourrait causer des blessures et des dommages graves. Veuillez en tenir compte pour éviter les brûlures et les dommages.

- **Ne laissez pas l'appareil branché à l'alimentation électrique sans surveillance pour éviter tout danger dû à une température élevée, à l'électricité et à un feu.**
- Les plaques chauffantes et tout l'extérieur de l'appareil peuvent être très chauds pendant son fonctionnement et un certain temps par la suite. De plus, pendant la cuisson de vos aliments, de la vapeur chaude et des éclaboussures pourraient s'échapper. Si nécessaire, protégez vos mains et vos bras avec des gants de four. Lorsque l'appareil est chaud : Ne touchez pas les surfaces chaudes avec des pièces ou votre corps ou des objets sensibles à la chaleur, mais touchez uniquement l'appareil au niveau de la poignée.
- L'appareil est exclusivement destiné au chauffage d'aliments comestibles. Ne placez pas de corps étrangers (p. ex. des tasses, de la vaisselle ou des casseroles) sur les plaques chauffantes pour éviter de les endommager. Ne laissez aucun corps étranger sur les plaques chauffantes (par exemple des ustensiles de barbecue).
- Laissez toujours l'appareil et toutes ses pièces refroidir avant de le déplacer et de le nettoyer. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces thermosensibles tant que l'appareil est chaud. Assurez-vous toujours que les plaques chauffantes sont complètement vides, avant d'incliner ou de déplacer l'appareil ou de le ranger en position verticale.




REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT

Les plaques chauffantes de votre MACHINE À SANDWICHS DESIGN sont munies d'un revêtement anti-adhérent de haute qualité. Par conséquent, les aliments peuvent être facilement retirés des plaques chauffantes. Veuillez observer les précautions suivantes :

- **Avant la première utilisation :** essuyez les revêtements antiadhérents des plaques chauffantes avec un peu d'huile de cuisson. Par la suite, il n'est plus nécessaire d'ajouter de l'huile pour la cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le revêtement antiadhérent est rayé, fissuré ou détaché en raison d'une surchauffe.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique résistant à la chaleur avec l'appareil. N'utilisez aucun objet dur ou tranchant. Nous ne serons pas responsables des dommages causés au revêtement antiadhérent, si des ustensiles inadaptés ou des objets similaires ont été utilisés (par exemple des ustensiles de barbecue métalliques, des récureurs en métal, des brosses métalliques).
- N'utilisez pas de nettoyant pour four ou de revêtements anti-adhérents pulvérisés avec l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° de référence :	42443
Nom :	Machine à sandwichs design
Alimentation électrique :	230 - 240 VCA 50/60 Hz
Consommation électrique :	750 W
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 100 cm
Poids :	env. 1,48 kg
Dimensions (L x P x H) :	env. 232 x 230 x 90 mm (fermé) env. 232 x 292 x 256 mm (ouvert)
Dimensions des plaques chauffantes :	Bas/couvercle : 224 x 120 mm
Température de fonctionnement :	185 +/- 10 °C ; atteint en environ 2 minutes
Certification :	

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

CONNAÎTRE VOTRE MACHINE À SANDWICHS DESIGN



- 1 **BARRE DE VERROUILLAGE** - S'enclenche automatiquement lorsque le couvercle est fermé.
- 2 **CADRE DE COUVERCLE STABLE** avec poignée isolée thermiquement.
- 3 **COUVERCLE** avec plaque chauffante séparée.
- 4 **BASE** avec plaque chauffante inférieure.
- 5 **BOÎTIER REVÊTU**



Voyant vert « Prêt »

Il s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.

Voyant d'alimentation

Il est allumé, lorsque l'appareil est sous tension et chauffant

PROPRIÉTÉS DE VOTRE MACHINE À SANDWICHS DESIGN

À l'aide de votre nouvelle MACHINE À SANDWICHS DESIGN, la cuisson de presque tous les types de pâte est possible : gaufres, omelettes, biscuits, petits gâteaux, crêpes, boulettes de viande, rissoles de légumes et beignets de pommes de terre. Même griller des tranches de pain pour vos toasts du matin et les garnitures requises pour les sandwichs est possible. La manipulation est aussi simple que possible.

Les plaques chauffantes sont régulées en température et produisent automatiquement une température constante. Ajustez le brunissement de vos aliments au moyen du temps de cuisson. Chaque portion est généralement prête en 2 à 4 minutes (pâte pour petits gâteaux et boulettes de viande) ou environ 10 minutes (par exemple pâte à pain et beignets de pommes de terre).

Le revêtement anti-adhérent haute performance permet de cuire sans graisse supplémentaire. Même les morceaux de gâteau et les beignets de pommes de terre n'ont pas besoin de graisse et/ou de chapelure pour être décollés des plaques chauffantes sans effort.

Barre de verrouillage du couvercle — La barre de verrouillage est intégrée à la poignée et s'enclenche automatiquement, chaque fois que vous fermez le couvercle (voir : « Connaître votre machine à sandwichs design »). Avec le couvercle correctement fermé, vous pouvez facilement transporter l'appareil par la poignée et le ranger en position verticale.

IMPORTANT - Le couvercle doit d'abord être déverrouillé, chaque fois que vous tentez de l'ouvrir. Avec la barre de verrouillage tirée en position d'ouverture, le couvercle s'ouvre facilement et sans aucune résistance. N'essayez PAS d'ouvrir le couvercle en forçant !

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

En fonctionnement normal, la surchauffe ne peut pas se produire en raison du dispositif de contrôle de température intégré. Cependant, un fusible supplémentaire éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Dans ce cas, retournez l'appareil à un centre de service agréé pour examen et réparation. Contactez votre fournisseur.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Ce chapitre fournit divers conseils cruciaux pour la préparation, la torréfaction et la cuisson de vos aliments.

⚠ MISE EN GARDE – Ne remplissez pas trop les puits de la plaque chauffante ! Les aliments ne doivent pas s'écouler au-dessus du bord des plaques chauffantes. Avec des mélanges qui montent ou gonflent pendant la cuisson (par exemple de la pâte à gâteau ou des collations aérées), remplissez les puits de la plaque chauffante inférieure au maximum jusqu'au bord. Lorsque vous êtes à court de nourriture, ouvrez le couvercle et retirez soigneusement tout excédent de nourriture sur le bord de la plaque chauffante.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Il est possible de faire fonctionner l'appareil avec le couvercle ouvert. Cependant, dans presque tous les cas, les résultats seront meilleurs si vous évitez de le faire, par conséquent, la cuisson de vos aliments ne prendra que peu de temps (quelques minutes) avec le couvercle fermé.

Faites griller séparément les tranches de pain et les garnitures pour sandwiches.

Laissez décongeler complètement les aliments congelés, avant de les cuire à l'aide de l'appareil.

Après la cuisson, votre aliment doit former un corps solide, qui peut être retiré en une seule pièce de chaque puits de la plaque chauffante inférieure. Dans la plupart des cas, vous devriez utiliser un grattoir en bois ou en plastique résistant à la chaleur à cet effet. La plupart des types d'ingrédients peuvent être combinés (fruits, légumes, viande hachée, foie, etc.) avec des œufs et/ou de la farine pour produire une pâte appropriée. Vous pouvez également enrober ce type d'aliment d'une pâte à levain.

Veillez garder à l'esprit que certains types d'aliments frais peuvent libérer beaucoup de jus lorsqu'ils sont chauffés (par exemple les tomates). Dans ces cas, vous devriez préférer les aliments en conserve ou précuits et les laisser égoutter soigneusement.

Retirez l'excédent de jus des puits de la plaque chauffante, avant de placer la portion suivante. Pour cela, grillez alternativement quelques tranches de pain après chaque portion. Vous pouvez obtenir ainsi un plat d'accompagnement épicé pour votre repas. Essayez d'ajuster les quantités de pâte selon les directives qui suivent.

Pâte qui montera pendant la cuisson (par exemple, un gâteau ou du pain) : **Après la cuisson**, la pâte devrait avoir levé suffisamment pour toucher la plaque chauffante supérieure. Par conséquent, laissez de l'espace libre dans les puits individuels.

Pâte qui ne montera PAS lorsqu'elle est chauffée (par exemple, des boulettes de viande ou des beignets de pommes de terre) : **Avant la cuisson**, la pâte doit remplir complètement les puits des plaques chauffantes, lorsque le couvercle est fermé. Par conséquent, mettez une quantité appropriée pour remplir les puits de la plaque chauffante inférieure.

S'il n'y a pas assez de pâte pour remplir correctement tous les puits, dans de nombreux cas, il est préférable de garder la quantité optimale de pâte pour chaque puits et de laisser ceux qui restent vides. Le temps de cuisson requis dépend fortement des ingrédients de votre aliment (par exemple, du type, de la fraîcheur, de l'épaisseur et de l'aération) et de la consistance souhaitée. Vérifiez les résultats pendant la cuisson. C'est la meilleure façon de déterminer le temps de cuisson optimal pour vos idées de recettes.

En fonction de l'humidité de vos aliments et de la progression du cycle de cuisson, différentes quantités de vapeur s'échapperont du dessous du couvercle. Cela peut être un indicateur pour conserver le temps de cuisson requis.

TEMPS DE CUISSON ET QUANTITÉS POUR DIVERSES TÂCHES

REMARQUE

Veillez considérer que les durées de cuisson indiquées ici ne sont que des directives. Le temps de cuisson optimal dépend de votre goût individuel, du type et de la fraîcheur des ingrédients et, bien sûr, de votre recette. Ajustez le temps de cuisson en conséquence. Lors de vos premiers essais avec une nouvelle recette, vous devriez vérifier vos aliments par intermittence.

PETITS PAINS :

Avant de cuire une pâte à pain épaisse, formez des boules de pâte. Adapter la quantité de pâte dans la mesure où la pâte est censée monter pendant la cuisson. Commencez par des boules de 4 à 5 cm (diamètre) et faites-en des triangles ajustés. Pour chaque cycle de cuisson, placez un triangle de pâte dans chaque puits de la plaque chauffante inférieure. Ensuite, fermez le couvercle.

Temps de cuisson : 4 à 10 minutes ; selon la teneur en sucre et en protéines.

GÂTEAUX À PÂTE LEVÉE :

Tout comme pour la pâte à pain, formez des boules de taille appropriée et faites-en des triangles ajustés.

Lorsque vous incorporez divers autres ingrédients (par exemple des morceaux de fruits, du chocolat, du beurre de noix, de la confiture et d'autres ingrédients), assurez-vous de fermer complètement le manchon de pâte, avant de placer les triangles sur la plaque chauffante.

Temps de cuisson : 3 à 5 minutes ; en fonction de la teneur en sucre et protéines de la pâte.

PÂTISSERIE À PÂTE BRISÉE :

Tout comme pour la pâte à pain, formez des boules, mais adaptez la quantité à la taille désirée de vos pâtisseries. Faites également des triangles ajustés à partir des boules, mais pressez la pâte à plat dans les puits pour obtenir une couche de l'épaisseur désirée. Ensuite, fermez le couvercle.

Temps de cuisson : 4 à 8 minutes; en fonction des ingrédients et de la consistance souhaitée.

PAIN GRILLÉ :

Presque tous les types de pain peuvent être utilisés (pain blanc, pain complet, pain aux raisins secs, etc.). Coupez les tranches de pain en morceaux. Le pain aux raisins secs, la brioche ou d'autres types de pain sucré, qui contiennent beaucoup de sucre, auront tendance à brunir plus rapidement.

Placez les garnitures désirées sur les tranches de pain après les avoir grillées, car les tranches de pain avec garnitures ne peuvent être grillées qu'avec le couvercle ouvert. Par conséquent, la garniture restera crue. Il est préférable de cuire les garnitures séparément (voir ci-dessous).

Temps de cuisson : en fonction du type de pain et du brunissement souhaité.

PETITS GÂTEAUX, GAUFRES, CRÊPES :

Mélangez une pâte gluante et remplissez les puits de la plaque chauffante inférieure jusqu'au bord. Gardez à l'esprit que la pâte gonfle pendant la cuisson. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de levure, lorsque vous battez le blanc d'œuf et l'incorporez, peu de temps avant la cuisson.

Temps de cuisson : 2 à 4 minutes.

BOULETTES DE VIANDE/RISSOLES :

Pour cuire de petites boulettes de viande avec de la viande hachée, du poisson ou des légumes, remplissez jusqu'à environ 2 cuillères à soupe de pâte préparée dans chaque puits de la plaque chauffante inférieure, avant de fermer le couvercle. Lorsque vous utilisez du pain pour rendre vos boulettes de viande juteuses et molles, ne trempez pas le pain avant de mélanger la pâte, car cela produirait trop de jus et pourrait causer un débordement. Coupez ou déchirez simplement le pain en petits morceaux.

Temps de cuisson : 3 à 4 minutes.

GARNITURES CONTENANT DES ŒUFS :

Coupez les ingrédients en petits cubes (1/2 cm au maximum). Mélangez les cubes

avec un mélange d'œufs battus, de farine et d'épices à votre convenance. Après avoir préparé les tranches de pain requises (grillées ou fraîchement cuites), remplissez le mélange pour les garnitures dans les puits et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient prêtes.

Temps de cuisson : environ 3 minutes, selon les ingrédients.

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE :

Préparez la pâte selon votre recette. Remplissez les puits de la plaque chauffante avec des portions appropriées et cuisez avec le couvercle fermé.

Temps de cuisson : environ 10 minutes, selon la consistance souhaitée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT – **NE laissez PAS les enfants jouer avec l'appareil, une pièce de celui-ci, ou l'emballage !** Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir (au moins 15 minutes avec le couvercle ouvert), avant de le nettoyer ou de le déplacer. N'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides ou ne renversez aucun liquide dans ou à l'intérieur de celui-ci. **Ne placez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.**

Même l'extérieur de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement. Touchez uniquement l'appareil au niveau de la poignée pendant son fonctionnement et pendant qu'il est encore chaud.

⚠ MISE EN GARDE — Le couvercle est verrouillé automatiquement à la base, chaque fois que vous le fermez complètement (voir : « Propriétés de votre machine à sandwichs design »). **N'essayez pas d'ouvrir le couvercle en forçant.** Assurez-vous toujours de replier la barre de verrouillage au niveau de la poignée, avant d'ouvrir le couvercle.

1. Déballez soigneusement l'appareil et tous les accessoires. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé (voir : « Connaître votre machine à sandwichs design »).
2. Retirez tout le matériel d'emballage ainsi que le matériel promotionnel, mais **NE retirez PAS l'étiquette du modèle.**
3. Avant la première utilisation et après une longue période d'entreposage, nettoyez l'appareil (voir : « Entretien et nettoyage »).

IMPORTANT — Lorsque vous utilisez l'appareil pour la toute première fois, vous pouvez remarquer un fin nuage de fumée et de la fumée peut s'échapper. Ceci est provoqué par le premier échauffement des composants. Vous n'avez pas besoin de vous inquiéter. Pour éviter toute influence sur le goût de votre nourriture, vous devez laisser l'appareil fonctionner environ 20 minutes **sans nourriture** dessus. Cela ne peut pas endommager le revêtement antiadhérent.

4. **Avant la première utilisation** : Mettez l'appareil en marche (voir ci-dessous : « Fonctionnement »). Assurez une bonne ventilation et, **sans nourriture** dessus, laissez l'appareil fonctionner pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé. Ensuite, débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et **laissez l'appareil refroidir à température ambiante** (15 à 20 minutes). Essuyez les plaques chauffantes avec une serviette de cuisine propre et humide. Essuyez-les ensuite soigneusement. Versez quelques gouttes d'huile de cuisson sur une serviette de cuisine sèche et propre et essuyez les revêtements antiadhérents des plaques chauffantes. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

FUNCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT — Assurez-vous toujours que l'appareil et tous ses pièces et accessoires sont **hors de portée des enfants de moins de 8 ans**. Les surfaces (même extérieures) peuvent devenir très chaudes dès que vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Pendant son fonctionnement et pendant que l'appareil est encore chaud, ne le touchez qu'au niveau de la poignée pour éviter les brûlures.

Pour éviter les risques de surchauffe et d'incendie : Pendant le fonctionnement, ne placez pas ou ne versez pas de matériaux inflammables sur les appareils (par exemple des aliments alcoolisés). Ne laissez aucun aliment carboniser sur les surfaces de grillage. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple de l'alcool, un spiritueux minéralisé, du gaz de camping). Ne placez aucun vêtement, tissu ou autre objet étranger sur ou sous l'appareil pendant son fonctionnement (par exemple des vêtements ou du tissu). Ne bloquez pas les fentes de ventilation au bas de la base. Pendant le fonctionnement, la prise de courant utilisée doit être librement accessible en permanence.

⚠ MISE EN GARDE — N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces qui sont sensibles à la chaleur ou qui pourraient éclater, lorsqu'elles sont chauffées localement (par exemple du verre ou de la pierre ; voir : « Consignes générales de sécurité »). Le couvercle se verrouille sur la base, chaque fois qu'il est fermé. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle en forçant. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

IMPORTANT — Lors de la toute première utilisation, l'appareil peut dégager une légère fumée ou odeur de brûlure sous les plaques chauffantes. Ceci est normal et disparaîtra lors des utilisations subséquentes (voir : « Avant la première utilisation »). Veiller à une bonne ventilation.

Avant de préparer et de cuisiner vos aliments à l'aide de l'appareil, obtenez un aperçu du savoir-faire crucial présenté au chapitre « Conseils pour de meilleurs résultats ». De cette façon, vous pouvez tirer du plaisir des résultats dès le début. Préparez vos aliments pour la cuisson. Retirez toutes les parties non comestibles (par exemple les fanes et les os). Mélangez une pâte selon votre recette.

1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil. Placez-le ensuite sur une surface appropriée résistante à la chaleur (voir : « Consignes générales de sécurité ») à proximité d'une prise murale d'alimentation appropriée (voir : « Mesures de protection importantes pour les appareils électriques »). Gardez au moins 50 cm d'espace libre de chaque côté et vers le bord de la surface de travail. Tout en tirant sur le bord inférieur de la barre de verrouillage, ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée et assurez-vous que les plaques chauffantes sont propres et qu'il n'y a pas de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil. Fermer le couvercle. Avec le couvercle fermé, les surfaces de cuisson atteindront la température de cuisson réglée rapidement, et sans perte d'énergie inutile.

⚠ AVERTISSEMENT – AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES
— **L'appareil devient chaud dès qu'il est branché à l'alimentation électrique. Touchez uniquement l'appareil au centre de la poignée !** Assurez-vous de ne pas basculer sur l'appareil en ouvrant le couvercle. Les aliments peuvent éclabousser et la vapeur peut s'échapper, lorsque vous placez des aliments frais sur la plaque chauffante chaude. Assurez-vous que toutes les personnes présentes (y compris vous) restent à une distance suffisante de l'appareil.

REMARQUE

Vous remarquerez peut-être que l'appareil alterne à plusieurs reprises entre le voyant d'alimentation et le voyant « Prêt » pendant le fonctionnement. Ceci est causé par le maintien correct de la température de cuisson.

2. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale appropriée (voir : « Mesures de protection importantes pour les appareils électriques »). Le voyant d'alimentation devient rouge. L'appareil atteint la température de cuisson fixe en environ 2 minutes. Le voyant « Prêt » devient vert, indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson de vos aliments.
3. Tout en tirant sur le bord inférieur de la barre de verrouillage, ouvrez le couvercle et pliez-le jusqu'à la position stable. Remplissez des portions appropriées de

vos aliments dans les puits de la plaque chauffante inférieure (voir : « Conseils pour de meilleurs résultats »).

REMARQUE

Après avoir placé les aliments sur la plaque chauffante, vous devez fermer le couvercle chaque fois que possible. De cette façon, vos aliments seront cuits uniformément, le temps de cuisson requis est réduit, et vous évitez les pertes d'énergie inutiles. Lorsque vous remplissez plus d'un puits, aplatissez les portions individuelles pour obtenir la même épaisseur dans chaque puits. Cela facilitera un brunissement uniforme de toutes les portions.

4. Fermez le couvercle et faites cuire vos aliments à la consistance désirée. Si nécessaire, vérifiez le processus de cuisson intermédiaire (voir : « Conseils pour de meilleurs résultats ») en ouvrant rapidement le couvercle.
5. Lorsque vos aliments sont prêts, ouvrez le couvercle et retirez-les de la plaque chauffante à l'aide d'ustensiles de barbecue en plastique ou en bois. Immédiatement après, vous pouvez placer des aliments frais sur la plaque chauffante.

APRÈS UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE – Gardez toujours l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas les plaques chauffantes tant que celui-ci est encore chaud.

IMPORTANT — Ne tenez pas l'appareil au niveau du cordon d'alimentation. Videz complètement la plaque chauffante, fermez le couvercle et assurez-vous systématiquement que la barre de verrouillage est correctement engagée, avant d'incliner et/ou de déplacer l'appareil par la poignée.

1. Débranchez l'appareil et retirez tous les aliments restants. Laissez l'appareil refroidir complètement avec le couvercle ouvert (15 à 20 minutes).
2. Nettoyez l'appareil et ses pièces après chaque utilisation (voir : « Entretien et nettoyage »).

RÉSOUTRE LES PROBLÈMES

La plupart des problèmes apparaissant pendant l'utilisation peuvent être résolus facilement. Servez-vous des conseils du tableau suivant pour vous aider.

Problème	La raison possible	La solution facile
Après avoir allumé l'appareil, vous remarquez une odeur de brûlé. Il se peut que de la fumée s'échappe sous les plaques chauffantes.	L'appareil est chauffé pour la toute première fois.	Dans ce cas, c'est normal et il est inutile de s'inquiéter. Préparez l'appareil pour son tout premier fonctionnement (voir : « Avant la première utilisation »). Veiller à une bonne ventilation.
	La vapeur et les odeurs s'échappent de vos aliments pendant la cuisson.	C'est normal et il est inutile de s'en préoccuper. Veillez à retirer vos aliments à temps.
	Les plaques chauffantes sont contaminées.	Débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez ensuite soigneusement les plaques chauffantes de la base et du couvercle (voir : « Entretien et nettoyage »).
	Un grave problème est survenu.	Débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir. Contactez votre fournisseur.
Vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle.	Le couvercle est toujours verrouillé à la base.	Retirez le bord inférieur de la barre de verrouillage sombre au centre de la poignée, tout en déplaçant le couvercle vers le haut. Ne forcez pas ! Le couvercle s'enclenche automatiquement chaque fois que vous le fermez.
Vous ne pouvez pas fermer complètement le couvercle. La barre de verrouillage ne s'enclenche pas.	La portion de nourriture actuellement cuite est trop épaisse.	Il est possible que vous puissiez cuire vos aliments avec le couvercle ouvert. Cependant, gardez à l'esprit que la face supérieure ne sera pas cuite avec cette méthode. Retirez une quantité appropriée d'aliments. Ensuite, essayez à nouveau. Faites griller séparément les tranches de pain et les garnitures pour sandwiches.
De manière inattendue, l'appareil cesse de fonctionner.	La protection contre la surchauffe a été déclenchée.	Pour votre sécurité, l'appareil s'éteint complètement, en cas de surchauffe des plaques chauffantes (voir : « Propriétés de votre machine à sandwichs design »). Contactez votre fournisseur pour examen et réparation.
	Le branchement à l'alimentation électrique est interrompu.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est toujours branché à la prise de courant. Lorsque vous utilisez une rallonge, vérifiez également ses branchements. Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours sous tension. Branchez une lampe. Assurez-vous toujours que personne ne s'empêtre dans le cordon d'alimentation ou ne tire dessus. Évitez de surcharger la prise de courant utilisée. Ne laissez pas le raccordement pendre librement de la table (voir : « Spécifications techniques » et « Mesures de protection importantes pour les appareils électriques »).
	Un grave problème est survenu.	Débranchez immédiatement l'appareil. Contactez votre fournisseur pour examen et réparation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT — RISQUE DE BRÛLURES – Assurez-vous toujours que l'appareil est hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.

Avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil : Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement (15 à 20 minutes avec le couvercle ouvert). **Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud**, afin d'éviter les blessures graves et les dommages dus aux surfaces chaudes, aux jus et au condensat.

⚠ MISE EN GARDE – Gardez à l'esprit que la graisse, les jus et le condensat peuvent s'égoutter des plaques chauffantes, lorsque vous déplacez l'appareil après utilisation. Essuyez tout jus restant dans les puits de la plaque chauffante inférieure, avant d'incliner l'appareil.

Avant de porter l'appareil par la poignée, assurez-vous toujours que le couvercle est fermement verrouillé à la base (voir : « Propriétés de votre machine à sandwichs design »). N'utilisez pas d'objets abrasifs, durs ou tranchants et/ou de produits chimiques corrosifs (par exemple nettoyant abrasif, tampons de récurage, eau de Javel) pour nettoyer l'appareil ou toute partie de celui-ci, afin d'éviter d'endommager les surfaces. Ne placez ni n'immergez l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide. Ne renversez ou n'égouttez aucun liquide sur ou dans l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour éviter les décharges électriques, la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne nettoyez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.** Ne forcez pas. Manipulez l'appareil avec précaution pour éviter d'endommager la charnière du couvercle.

IMPORTANT — Assurez-vous de nettoyer soigneusement les plaques chauffantes. Les résidus d'aliments peuvent se gâter et moisir, créant ainsi des substances nocives et toxiques, et/ou peuvent être brûlés, dégager de la fumée, et même prendre feu lorsque l'appareil est à nouveau utilisé.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Débranchez l'appareil avec le couvercle ouvert, laissez-le refroidir complètement (15 à 20 minutes).
2. Les miettes sèches peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon sèche. Pour cela, lorsque le couvercle est ouvert, vous pouvez incliner soigneusement l'appareil sur son côté.
3. Essuyez les surfaces de l'appareil et du cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux, humidifié et bien essoré avec un peu d'eau de vaisselle chaude. Pour ce faire, veillez toujours à ne pas égoutter l'eau à l'intérieur de l'appareil ou sur celui-ci.

4. Essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau claire. Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage. Ensuite, en laissant le couvercle de l'appareil en position ouverte supérieure, laissez l'appareil sécher naturellement pendant environ 30 minutes **hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux**.
5. Après le nettoyage, fermez le couvercle pour protéger les revêtements antiadhésifs de la poussière et des dommages.

ENTREPOSAGE

⚠ AVERTISSEMENT – Il faut toujours surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou une pièce de celui-ci. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le toujours et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer et de le déplacer pour le ranger. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, lorsqu'il est connecté à l'alimentation électrique pour éviter tout danger résultant des surfaces chaudes, d'une décharge électrique ou d'un incendie.

⚠ MISE EN GARDE – Pour déplacer l'appareil, ne le tenez pas par le cordon d'alimentation ou par le couvercle ouvert pour éviter tout dommage. Manipulez le cordon d'alimentation avec précaution. Les cordons d'alimentation ne peuvent jamais être noués, tordus, tirés, tendus ou serrés. Assurez-vous toujours que personne ne tire sur l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation. Assurez-vous de ranger l'appareil dans un endroit où il reste propre et à l'abri de toute contrainte inacceptable (mécanique ou électrique, gel, chaleur, humidité, exposition directe à la lumière du soleil) et où il est **hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux**. Ne placez aucun objet dur ou lourd sur l'appareil ou une de ses pièces pour éviter tout dommage.

1. Nettoyez toujours l'appareil et toutes ses pièces avant de le ranger (voir : « Entretien et nettoyage »).
2. Pour déplacer l'appareil : Avant de soulever l'appareil par la poignée, assurez-vous toujours que le couvercle est fermement verrouillé à la base de l'appareil et ne s'ouvrira pas involontairement ! Portez l'appareil par la poignée, en tenant le cordon d'alimentation pour l'empêcher de pendre.
3. Placez l'appareil sur une surface propre et stable, où il ne peut pas tomber. Si vous souhaitez ranger l'appareil en position verticale, assurez-vous qu'il dispose d'un support stable d'où il ne basculera pas ou ne tombera pas.
4. Posez le cordon d'alimentation de manière lâche autour de l'appareil.

NOTES RELATIVES À L'ÉLIMINATION



L'élimination de l'appareil et de l'emballage doit être effectuée conformément aux réglementations et exigences locales correspondantes aux appareils électriques et à l'emballage. Veuillez contacter votre entreprise locale de traitement de déchets.

Ne jetez pas les appareils électriques dans les déchets municipaux non triés, utilisez les installations de collecte sélective. Contactez votre gouvernement local pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges, des dépotoirs ou des incinérateurs de déchets, des substances dangereuses peuvent fuir dans les eaux souterraines ou être émises dans l'air, pour pénétrer ainsi dans la chaîne alimentaire, nuire à votre santé et à votre bien-être ainsi qu'empoisonner la flore et la faune. Lors du remplacement d'anciens appareils par de nouveaux, le vendeur est légalement tenu de reprendre votre ancien appareil pour élimination gratuitement.

INFORMATIONS ET SERVICE

Veuillez consulter www.gastroback.de pour plus d'informations.

Pour obtenir une assistance technique, veuillez contacter le Centre de service client Gastroback par téléphone :

+49 (0)4165/22 25-0 ou envoyez un courrier électronique à info@gastroback.de.

Consultez notre page d'accueil pour obtenir une copie de ces instructions d'utilisation au format pdf.

GARANTIE

Nous garantissons que tous nos produits sont exempts de défauts au moment de l'achat. Toute défectuosité matérielle ou de fabrication démontrable sera à l'exclusion de toute autre réclamation et dans les 2 ans suivant l'achat de l'appareil gratuitement réparé ou remplacé. Il n'y a aucune réclamation au titre de la garantie de l'acheteur si les dommages ou défauts de l'appareil sont causés par un traitement inapproprié, des erreurs de surcharge ou d'installation. La réclamation au titre de la garantie expire en cas d'interférence technique d'un tiers sans accord écrit. L'acheteur doit présenter le bordereau de vente en faisant valoir sa réclamation et doit supporter tous les frais et risques liés au transport.

REMARQUE

Pour la réparation et l'entretien, veuillez envoyer les produits Gastroback à l'adresse suivante :

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Allemagne.

Veuillez accepter que nous ne pouvons pas prendre en charge les frais de réception.

Envoi des appareils : Vérifiez que l'appareil est prêt à être expédié sans accessoires. Ajoutez le bordereau de vente et une brève description du défaut. Le délai de traitement après réception de l'appareil défectueux sera d'environ 2 semaines ; nous vous en informerons automatiquement. Après la période de garantie, veuillez envoyer les appareils défectueux à l'adresse indiquée. Vous obtiendrez un devis gratuit et, par la suite, vous pourrez décider si nous réparons l'appareil aux coûts éventuellement échus, renvoyons l'appareil défectueux sans frais ou éliminons l'appareil sans frais.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement et NE convient PAS à un usage commercial ou industriel. N'essayez pas d'utiliser cet appareil d'une autre manière et à d'autres fins que l'usage prévu décrit dans ces instructions. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation non prévue ou une mauvaise utilisation, et peut causer des blessures ou des dommages graves. Il n'y a aucune réclamation au titre de la garantie de l'acheteur si des blessures ou des dommages sont causés par une utilisation non prévue.

RECETTES

GÂTEAUX À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE :

- 3 œufs, avec le blanc et le jaune séparés
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de mélange d'épices pour pain au gingembre
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1/2 ampoule de beurre vanillé
- 1/2 ampoule de saveur rhum
- 30 à 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine nature
- 150 ml de lait allégé

INGRÉDIENTS POUR LA DÉCORATION :

- 30 à 60 g d'enrobage de chocolat noir
- 40 g de sucre glace

À votre goût : amandes, boucles de chocolat, moitiés d'arachide, feuilles de massepain, ou autres.

PRÉPARATION :

PÂTE

1. Séparez les jaunes et les blancs d'œufs. Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient rigides et brillants.
2. Fouettez les jaunes, le sel, le sucre, les épices, le lait et les arômes jusqu'à ce qu'ils fassent une mousse.
3. Ajoutez la farine au mélange de jaunes d'œuf et remuez jusqu'à générer un mélange lisse et visqueux. Si nécessaire, ajoutez un peu de lait ou un peu plus de farine, si le mélange est trop épais ou trop coulant.
4. À l'aide d'une cuillère à soupe, incorporez les blancs d'œufs. Mettez l'appareil en marche.
5. Lorsque le témoin vert s'allume, versez une partie de la pâte à gâteau dans les puits de la plaque chauffante inférieure. Fermez le couvercle et laissez cuire la pâte pendant environ 3 minutes.
6. Retirez les gâteaux à la cannelle en les plaçant sur une grille de cuisine. Immédiatement après, vous pouvez remplir les puits de la portion suivante de la pâte à gâteau.
7. Laissez les gâteaux refroidir.

COATING

8. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
9. Couvrez chaque gâteau d'une fine couche de chocolat et posez la décoration (amandes, moitiés de cacahuète ou autres) dans le chocolat pendant que l'enrobage est encore mou.
10. À l'aide d'un tamis, étalez un peu de sucre glace sur l'enrobage de chocolat.



CONSEIL - L'appareil cuit presque tous les types de pâte à gâteau. Il suffit de faire la pâte un peu plus coulante que d'habitude. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de levure, lorsque vous battez les blancs d'œuf et les incorporez à la pâte, peu de temps avant la cuisson.


SENSATION SUCRÉE

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE :

- 400 g de farine de blé
- 240 ml de lait allégé
- 7 g de levure en poudre/séchée
- 60 à 80 g de sucre semoule fin
- 8 g de sucre vanillé (1 paquet)
- 2 cuillères à café de coriandre finement moulu
- 1/2 cuillère à café de clou de girofle, finement moulu
- 1 pincée de sel
- Du sucre glace pour la décoration


INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE :

- 1 petite pomme, pelée et sans pépins, coupez quelques triangles ajustés (épaisseur max. de 1/2 cm)
- 1 petite banane, pelée, coupée dans le sens de la longueur en 3 bandes, coupez des triangles à partir de la bande centrale
- 4 à 10 cerises, coupées en deux, sans les noyaux
- 2 barres de chocolat noir, brisées en morceaux
- 50 à 100 g de massepain
- 50 à 100 g de nougat ou votre beurre de noix préféré

 **CONSEIL** - Vous pouvez utiliser tout ce qui peut avoir bon goût, lorsqu'il est combiné avec un gâteau sucré à pâte levée (par exemple de l'ananas, de l'abricot, des baies, de la crème à la vanille, de la confiture). Laissez-vous tenter.

PRÉPARATION :

1. Mélangez de la farine, de la levure, du sucre, de la coriandre, du sel et de la poudre de girofle.
2. Ajoutez le lait et pétrissez une pâte épaisse.
3. Laissez lever la pâte pendant environ 40 minutes entre 30 et 35 °C. Ensuite, pétrissez-la à nouveau et laissez-la remonter pendant environ 40 minutes entre 30 et 35 °C.
4. Pétrissez rapidement la pâte pour en extraire les grosses bulles. Puis faites des boules mesurant environ 4 à 5 cm. Sur une surface farinée lisse, roulez les boules en disques minces.
5. Placez une portion d'un type de garniture (par exemple une tranche de pomme ou une petite quantité de beurre de noix) sur une moitié de chaque disque de pâte. Habituellement, il ne devrait y avoir qu'un seul type de garniture par cookie, mais il n'y a aucune restriction à essayer n'importe quelle combinaison que vous aimez.
6. Incorporez la moitié vide du disque de pâte sur la garniture et fermez soigneusement le manchon de pâte. La garniture doit être complètement recouverte de pâte. Pétrissez le manchon de pâte à la forme triangulaire correcte.
7. Faites cuire les triangles de pâte jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée (2 à 4 minutes).
8. Laissez refroidir les cookies sur une grille de cuisine. Étalez un peu de sucre glace sur chaque cookie. Vous pouvez également l'enrober de glaçage.

 **CONSEIL** - La quantité optimale de garniture dépend de l'épaisseur des disques de pâte. Ne confectionnez pas de disques de pâte trop grands. Ils doivent s'adapter facilement dans les puits de la plaque chauffante inférieure et laisser un peu d'espace libre pour que la pâte monte pendant la cuisson.

BOULETTES DE VIANDE

INGRÉDIENTS :

- 250 g de viande hachée
- 1 oignon, finement haché
- 1 œuf
- 5 à 7 tranches de pain grillé
- 1 cuillère à café de votre mélange préféré d'épices pour barbecue
- 1 cuillère à café de poivron doux
- Salez à votre goût

PRÉPARATION :

1. Déchirez une tranche de pain grillé en petits flocons et gardez les autres tranches à portée de main.
2. Mélangez bien ensuite les flocons, la viande hachée, l'oignon haché, l'œuf et les épices.
3. Lorsque l'appareil a atteint la température de fonctionnement, remplissez chaque puits de la plaque chauffante avec une portion appropriée du mélange de viande.
4. Avec le couvercle fermé, grillez les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles aient une croûte croustillante (environ 3 à 4 minutes).
5. Après avoir retiré les boulettes de viande, grillez rapidement une tranche de pain dans chaque puits.
4. Après avoir retiré le pain, grillez la portion suivante du mélange de viande, puis les tranches suivantes de pain.
6. Servez les boulettes de viande avec les tranches de pain rôti.

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS :

- 400 g de pommes de terre pelées
- 1 oignon, finement haché
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe pleine de farine
- 1/2 cuillère à café de muscade moulue
- 1 pincée de basilic moulu et séché
- 1 pincée de sel



CONSEIL - Gardez à portée de main vos ingrédients préférés à servir. Par exemple : cannelle et sucre, sauce aux pommes, etc.

PRÉPARATION :

1. Râpez les pommes de terre. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez bien.
2. Attendez que l'appareil atteigne la température de fonctionnement. Remplissez ensuite une partie du mélange de pommes de terre dans les puits de la plaque chauffante.
3. Cuisez jusqu'à ce que les beignets de pommes de terre aient une croûte légèrement dorée (8 à 10 minutes).
4. Servez selon votre goût avec de la cannelle et du sucre, de la sauce aux pommes ou d'autres accompagnements.

ŒUF ESPAGNOL

INGRÉDIENTS :

- 1 œuf
- 1/2 poivron
- 1 petit oignon
- 1 petite tomate en conserve
- 2 cuillères à café pleines de farine
- 1/2 cuillère à café de purée de tomates concentrée
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de basilic moulu séché

PRÉPARATION :

1. Battez l'œuf avec de la farine, de la purée de tomates, du basilic, du poivre et du sel pour obtenir un mélange homogène et mousseux.
2. Coupez le poivron, la tomate et l'oignon en petits cubes ou en bandelettes courtes.
3. Mélangez l'œuf et les légumes.
4. Attendez que l'appareil atteigne la température de fonctionnement. Remplissez ensuite une partie du mélange d'œufs dans les puits de la plaque chauffante.
5. Cuisez le mélange au four jusqu'à ce qu'il soit doré (2 à 3 minutes).
6. Retirez les triangles d'œufs et mettez la portion suivante dans les puits.
7. Servez avec du pain grillé ou sur du riz.

GASTROBACK®

SANDWICHERA DE DISEÑO



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

N.º de art. 42443 » Sandwichera de diseño «

¡ Lea completamente las instrucciones antes del primer uso!
El modelo y los accesorios están sujetos a modificaciones
¡ Para uso doméstico únicamente!

DEUTSCH

ENGLISH

FRANCAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

www.gastroback.de/en



Nos preocupamos por su seguridad. Por ello le rogamos que lea completamente y con atención las instrucciones y la información de este manual antes de utilizar el dispositivo. Esto le permitirá conocer todas las funciones y características de su nuevo dispositivo. Le rogamos en especial que se adhiera estrictamente a la información de seguridad que se menciona en las instrucciones.

TABLE DES MATIÈRES

Medidas De Control Importantes	93
Instrucciones Generales De Seguridad	93
Medidas De Control Importantes Para Dispositivos Eléctricos	96
Altas Temperaturas – Riesgo De Quemaduras	98
Revestimiento Antiadherente	98
Especificaciones Técnicas	99
conozca Su Sandwichera De Diseño	100
Propiedades De La Sandwichera De Diseño	101
Protección De Sobrecalentamiento	101
Consejos Para Obtener Mejores Resultados	101
Consejos Generales	102
Tiempos De Cocinado Y Cantidades Para Distintas Tareas	103
Antes Del Primer Uso.....	105
Funcionamiento	106
Después Del Uso	108
Resolución De Problemas	108
Cuidado Y Limpieza	109
Limpieza Del Dispositivo.....	110
Almacenamiento	110
Notas Para Desecharlo	112
Información Y Servicio.....	112
Garantía.....	113
Recetas	114

¡NOTA IMPORTANTE - LEA ATENTAMENTE - ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO!

Todos los productos GASTROBACK® están destinados al procesamiento de alimentos y comestibles. **Por motivos de protección de la salud y la higiene, no se permite la devolución de productos de uso diario o un solo uso.** Compruebe los productos del mismo modo que lo haría en cualquier establecimiento.

Solo tiene que pagar por una posible pérdida de valor de los bienes, si esta pérdida de valor se debe a una comprobación innecesaria de la naturaleza, características y funcionalidad de los bienes.

Una forma innecesaria de comprobar la naturaleza, características y funcionalidad de los bienes es el procesado de los alimentos o los comestibles en comida y bebida.

Si tiene alguna pregunta sobre los productos GASTROBACK®, si su unidad no funciona correctamente desde el principio o si necesita accesorios o piezas para su producto GASTROBACK® póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de devolverlo.

Servicio de atención al cliente de GASTROBACK®:

Teléfono: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Lunes a viernes (excepto vacaciones) de 8 a. m. a 4 p. m.

Correo electrónico: **info@gastroback.de**

¡ESTIMADO CLIENTE!

Su nueva SANDWICHERA DE DISEÑO GASTROBACK le sirve de ayuda para la preparación de una amplia variedad de pequeños alimentos, además de aperitivos y postres. Por ello, el dispositivo puede cocinar casi todo tipo de masas y/o pastas hechas con distintos ingredientes e incluso tostar rebanadas de pan. Su espectacular diseño, ligero y compacto, y la facilidad de uso lo convierten en una buena ayuda para disfrutar del tiempo libre y las vacaciones.

Gracias al revestimiento antiadherente y de alto rendimiento de las placas térmicas, no hay necesidad de añadir demasiadas grasas, pudiendo así cumplir fácilmente con los requisitos de las dietas modernas. Incluso la molesta limpieza se hace en un momento.

Estas instrucciones de uso le informan sobre las distintas funciones y características para que pueda disfrutar de su nueva SANDWICHERA DE DISEÑO.

Esperamos que disfrute de su nueva SANDWICHERA DE DISEÑO.

El equipo de GASTROBACK



MEDIDAS DE CONTROL IMPORTANTES

Lea las instrucciones completamente y con atención antes de utilizar el dispositivo y guárdelas para futuras consultas. Estas instrucciones son una parte fundamental del dispositivo. No ceda el dispositivo a terceros sin este manual. **No** intente utilizar el dispositivo de ningún otro modo ni para ningún otro propósito que los descritos en estas instrucciones (uso previsto). Cualquier otro uso, especialmente mal uso, puede provocar lesiones o daños graves por descarga eléctrica, calor o fuego.

Cualquier operación, reparación o mantenimiento técnico del dispositivo o cualquiera de sus partes, que no se describa en las instrucciones, solo puede ser realizado en un centro de servicio técnico autorizado (consulte: "Garantía"). Póngase en contacto con su distribuidor.



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Cumpla estrictamente con las siguientes instrucciones para evitar peligros debidos a las altas temperaturas, el fuego o las descargas eléctricas, que puedan provocar lesiones y/o daños a las personas.

- Este dispositivo es para uso doméstico únicamente y **NO** está diseñado para su uso en vehículos en movimiento. No opere ni almacene el dispositivo en zonas húmedas o mojadas ni en el exterior. Utilice el dispositivo únicamente para cocinar comida apta para el consumo. Compruebe el dispositivo al completo para su correcto funcionamiento (p. ej.: compruebe si hay deformaciones y grietas o piezas o revestimientos demasiado desgastados, corroídos o fundidos). No opere el dispositivo con accesorios o piezas sueltas no recomendadas por el fabricante. No opere el dispositivo si cree que el dispositivo o alguna pieza pueden estar dañados. Es posible que el dispositivo o sus piezas se dañen si se ha sometido al dispositivo a un esfuerzo extremo (p. ej.: sobrecalentamiento, golpes, descargas eléctricas, líquidos sobre la carcasa) o si el dispositivo no funciona correctamente (p. ej.: sobrecalentamiento). Si se da alguno de estos casos durante el funcionamiento, desenchufe inmediatamente el dispositivo y póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado para su inspección y/o reparación. **No intente reparar el dispositivo ni cambiar ninguna pieza (p. ej.: el cable de alimentación) por**

su cuenta. Utilice el dispositivo sobre una mesa o encimera grande, seca, nivelada, estable, fácilmente accesible y resistente al agua, la grasa y el calor. No coloque el dispositivo sobre cables de alimentación ni superficies plásticas, húmedas o inclinadas, ni sobre superficies con revestimientos plásticos (p. ej.: pintura) o superficies que se puedan agrietar debido al calor local (p. ej.: vidrio, piedra). Durante el funcionamiento, no coloque servilletas, trapos u otros objetos ajenos encima o debajo del dispositivo. Incluso cuando el dispositivo esté frío, no lo ponga sobre superficies sensibles o preciadas (p. ej.: mobiliario revestido). Durante el funcionamiento, mantenga el dispositivo a una distancia adecuada de al menos 50 cm a cada lado del borde de la superficie de uso y de cualquier objeto inflamable o sensible para evitar el riesgo de fuego o daños debidos al calor, el vapor o las salpicaduras. No opere el dispositivo bajo tableros colgados o lámparas bajas. No coloque el dispositivo ni ninguna de sus piezas encima o cerca de superficies calientes (p. ej.: estufas, hornillos, radiadores u hornos).

- **¡RIESGO DE EXPLOSIÓN E INCENDIO! No caliente ninguna bebida alcohólica de alta graduación ni comida (p. ej.: vino caliente, grog) con el dispositivo. Debido al calor, los materiales volátiles (p. ej.: las bebidas alcohólicas de alta graduación y la comida, los licores mineralizados, las bombonas de gas) se pueden evaporar fácilmente y crear una mezcla inflamable que puede arder en contacto con una fuente de ignición (p. ej.: velas encendidas, cigarrillos, partes del dispositivo), provocando lesiones graves a las personas y daños importantes. No opere el dispositivo cerca de materiales volátiles e inflamables para evitar el riesgo de lesiones y daños. ¡El dispositivo NO sirve para flamear!**
- **Los restos de comida sobre los elementos calientes podrían quemarse y convertirse en carbón durante el uso e incendiarse.** Antes de operar el dispositivo, compruebe siempre que las placas térmicas estén completamente limpias, secas y sin daños.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experien-

cia ni conocimientos (incluyendo niños a partir de los 8 años), si están bajo vigilancia o se les ha informado sobre el uso del dispositivo de forma segura y comprenden y son conscientes de los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que tengan más de 8 años y estén vigilados. **Los niños deben estar siempre bajo vigilancia para asegurarse de que no juegan con el dispositivo ni con ninguna otra pieza de este o el embalaje.** Mantenga siempre el dispositivo en un lugar seco, sin hielo y limpio, **y que los niños menores de 8 años y los animales no puedan alcanzar.** No deje el dispositivo ni ninguna pieza sin vigilancia si están al alcance de niños menores de 8 años y animales.

- La comida fresca y húmeda puede salpicar si se coloca sobre la placa térmica caliente y puede desprender vapor caliente. Durante el funcionamiento, no coloque ninguna parte del cuerpo ni objetos delicados sobre o por encima de las placas térmicas. Asegúrese de que las personas (incluido usted) estén siempre a una distancia suficiente del dispositivo durante el funcionamiento. Tenga en cuenta que siempre escaparán salpicaduras de grasa y jugos calientes de las placas térmicas.
- Antes de abrir la tapa, asegúrese siempre de plegar la barra de bloqueo oscura del mango. No use la fuerza. Abra y cierre la tapa con cuidado para evitar que el dispositivo se caiga.
- No utilice objetos duros o afilados con el dispositivo (p. ej.: espátulas metálicas). Utilice, por ejemplo, pinzas de barbacoa de madera o plástico resistente al calor para retirar la comida. No utilice utensilios que se puedan derretir, quemar, agrietar, deformar o que liberen sustancias perjudiciales al exponerse al calor.
- **No deje el dispositivo sin vigilancia mientras esté conectado al suministro eléctrico.** Desenchufe siempre el dispositivo y deje que se enfríe antes de moverlo o limpiarlo o si el dispositivo no se va a utilizar. No coloque objetos duros y/o pesados sobre el dispositivo o alguna de sus partes.
- Asegúrese de vaciar siempre la placa térmica y de colocar la tapa correctamente en la base antes de inclinar y levantar el dispositivo

por el mango (consulte: "Propiedades de la Sandwichera de diseño"). No sostenga el dispositivo por el cable de alimentación o la tapa abierta para transportarlo.

- No utilice limpiadores abrasivos, utensilios de limpieza (p. ej.: estropajos de metal, limpiadores de parrillas) ni sustancias químicas corrosivas (p. ej.: lejía, desinfectantes) para la limpieza. **No introduzca el dispositivo ni ninguna de sus partes en lavavajillas automáticos.**
- No deje comida seca sobre el dispositivo. Limpie siempre el dispositivo después de cada uso (consulte: "Cuidado y limpieza"). Mantenga siempre el dispositivo en un lugar limpio y seco.

MEDIDAS DE CONTROL IMPORTANTES PARA DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS

El dispositivo se calienta eléctricamente. Sitúe el dispositivo cerca de una toma de corriente apropiada para conectarlo directamente a una red eléctrica con conductor de protección (toma de tierra) conectado correctamente. Asegúrese de que la tensión nominal de la red eléctrica corresponda con los requisitos de tensión del dispositivo (230 - 240 V CA, 50/60 Hz, tasado para al menos 10 A). El enchufe debe estar instalado independientemente de otros enchufes de la toma de corriente para evitar interferencias con otros aparatos.

Se recomienda encarecidamente la instalación de un interruptor diferencial (RCCB) con una corriente de funcionamiento residual máxima de 30 mA en el circuito de red eléctrica. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista para más información.

- En algunos países, las especificaciones del suministro eléctrico están sujetas a normas de incompatibilidad. Por lo tanto, es posible que los suministros eléctricos de otros países no cumplan con los requisitos de uso seguro del dispositivo. Por ello, antes de operar el dispositivo en el extranjero, asegúrese de que sea posible un uso seguro. No utilice tomas de enchufes múltiples de escritorio, temporizadores externos o sistemas de control remoto.
- Es mejor no utilizar cables alargadores, pero si desea utilizar uno,

asegúrese de que sea lo bastante largo y esté tasado para una corriente continua máxima de al menos 10 A con enchufe de seguridad, enchufe acoplador de seguridad y conductor de protección (toma de tierra) conectados correctamente.

- Al colocar el cable de alimentación, asegúrese siempre de que no se enrede y de que nadie pueda pisarlo, tropezarse con él ni tirar el aparato con el cable. Asegúrese también de no aplicar tensión a ninguna parte del cable de alimentación. No deje que el enchufe y el cable de alimentación cuelguen de los bordes de la mesa o encimera. Es mejor atar el cable alargador sin apretarlo mucho a la pata de la mesa con otro cable. Para desconectar: desenchufe siempre primero el cable alargador de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe para desconectar el cable de alimentación.
- Manipule siempre con cuidado los cables de alimentación. Las clavijas del enchufe de red deben estar siempre en buen estado, limpias y no presentar decoloración. **Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación antes de utilizarlo.** No coloque el dispositivo sobre ningún cable de alimentación. El cable de alimentación no puede entrar nunca en contacto con superficies calientes ni bordes afilados. Los cables de alimentación no se pueden anudar, doblar, estirar, forzar o aplastar.
- No toque el dispositivo ni el enchufe con las manos húmedas si el dispositivo está conectado al suministro eléctrico. NO vierta ni derrame líquidos sobre la carcasa del dispositivo ni sobre el cable de alimentación. No deje ni sumerja el dispositivo ni el cable de alimentación bajo el agua u otros líquidos. Mantenga siempre el dispositivo y la mesa o encimera limpios y secos y limpie los líquidos derramados inmediatamente. No coloque el dispositivo sobre superficies mojadas. Cuando los líquidos se desborden o se derramen sobre la carcasa o el cable de alimentación, no toque el dispositivo y desenchúfelo inmediatamente. Luego limpie el dispositivo y déjelo secar durante al menos 1 día (consulte: "Cuidado y limpieza").



ALTAS TEMPERATURAS – RIESGO DE QUEMADURAS

La SANDWICHERA DE DISEÑO está diseñada para cocinar pastas y masas o tostar productos horneados. Por este motivo, en cuanto el dispositivo se conecta al suministro eléctrico, las placas térmicas se calientan eléctricamente a altas temperaturas. Por tanto, una manipulación incorrecta puede causar lesiones y daños graves. Tenga esto presente para evitar quemaduras y daños.

- **No deje el dispositivo conectado al suministro eléctrico sin vigilancia para evitar riesgos debidos a las altas temperaturas, la electricidad y el fuego.**
- Las placas térmicas y todo el exterior del dispositivo se pueden calentar mucho durante el funcionamiento y durante algún tiempo después. Además, se pueden desprender vapor caliente y salpicaduras durante la preparación de la comida. Si es necesario, proteja sus manos y brazos con guantes para hornos. Mientras el dispositivo esté caliente: no toque las superficies calientes con ninguna parte del cuerpo ni con ningún objeto sensible al calor, sujete el dispositivo únicamente por el mango.
- El dispositivo está diseñado únicamente para calentar alimentos comestibles. No coloque ningún objeto extraño (p. ej.: tazas, platos o tarros) sobre las placas térmicas para evitar daños. No deje ningún objeto extraño sobre las placas térmicas (p. ej.: utensilios de barbacoa).
- Deje siempre el dispositivo y todas sus partes enfriar antes de mover y limpiar el dispositivo. No coloque el dispositivo sobre superficies sensibles al calor mientras el dispositivo esté caliente. Asegúrese siempre de que las placas térmicas estén completamente vacías antes de inclinar o mover el dispositivo o de guardar el dispositivo en posición vertical.



REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

Las placas térmicas de la SANDWICHERA DE DISEÑO están provistas de un revestimiento antiadherente de alto rendimiento. Por lo tanto, la comida se puede retirar fácilmente de las placas térmicas. Tome las siguientes precauciones:

- **Antes del primer uso:** limpie los revestimientos antiadherentes de las placas térmicas con un poco de aceite para cocinar. Después no es necesario echar más aceite para cocinar.
- No utilice el dispositivo si el revestimiento antiadherente está rayado, agrietado o despegado debido al sobrecalentamiento.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor con el dispositivo. No utilice objetos duros ni afilados. No nos hacemos responsables de los daños que sufra el revestimiento antiadherente si se han utilizado utensilios u objetos inadecuados (p. ej.: utensilios metálicos de barbacoa, estropajos metálicos, cepillos de alambre).
- No utilice limpiadores de horno ni revestimientos antiadherentes de spray con el dispositivo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N.º de artículo:	42443
Nombre:	Sandwichera de diseño
Fuente de Alimentación:	230 - 240 V CA, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	750 W
Longitud del cable de alimentación:	100 cm aproximadamente
Peso:	1,48 kg aproximadamente
Dimensiones (anch. x prof. x alt.):	232 x 230 x 90 mm aproximadamente (cerrada) 232 x 292 x 256 mm aproximadamente (abierta)
Tamaño de las placas térmicas:	base/tapa: 224 x 120 mm
Temperatura de funcionamiento:	185 +/- 10 °C; alcanzada en 2 minutos aproximadamente
Certificación:	

Estas especificaciones pueden cambiar sin aviso.

CONOZCA SU SANDWICHERA DE DISEÑO



- 1 **BARRA DE BLOQUEO** - Se activa automáticamente al cerrar la tapa.
- 2 **MARCO DE TAPA ESTABLE** con mango con aislamiento térmico.
- 3 **TAPA** con placa térmica independiente.
- 4 **BASE** con placa térmica inferior.
- 5 **CARCASA REVESTIDA**



Indicador de preparado verde

Se ilumina al alcanzar la temperatura de funcionamiento.

Indicador de alimentación rojo

Se ilumina cuando el dispositivo está conectado y calentando

PROPIEDADES DE LA SANDWICHERA DE DISEÑO

Con su nueva SANDWICHERA DE DISEÑO puede cocinar cualquier tipo de pasta y masa: gofres, tortillas, galletas, pequeños pasteles, crepes, albóndigas, croquetas de verduras y buñuelos de patata. También se pueden tostar rebanadas de pan con los ingredientes deseados para desayunar. El manejo es de lo más sencillo.

Las placas térmicas controlan la temperatura y proporcionan automáticamente una temperatura constante. Controle el tostado de la comida con el tiempo de preparación. Cada porción se hace normalmente en 2-4 minutos (masa de pequeños pasteles y albóndigas) o en 10 minutos aproximadamente (p. ej.: masa de pan y buñuelos de patata).

El revestimiento antiadherente de alto rendimiento hace que sea posible cocinar sin grasas añadidas. Ni siquiera los trozos de pastel ni los buñuelos de patata necesitan grasas ni migas de pan para retirarlos fácilmente de las placas térmicas.

Barra de bloqueo de la tapa - La barra de bloqueo está integrada en el mango y se activa automáticamente al cerrar la tapa (consulte: "Conozca su Sandwichera de diseño"). Con la tapa cerrada correctamente, puede transportar cómodamente el dispositivo por el mango y guardarlo en posición vertical.

IMPORTANTE - La tapa debe estar desbloqueada en primer lugar para poder abrirla. Con la barra de bloqueo abierta, la tapa se abrirá fácilmente y sin esfuerzo. ¡NO intente abrir la tapa utilizando la fuerza!

PROTECCIÓN DE SOBRECALENTAMIENTO

No se puede producir ningún sobrecalentamiento durante un funcionamiento normal, debido al dispositivo de control de temperatura integrado. Sin embargo, en caso de producirse un sobrecalentamiento, el dispositivo cuenta con un fusible adicional que lo apaga automáticamente. En ese caso, lleve el dispositivo a un centro de servicio técnico autorizado para su inspección y reparación. Póngase en contacto con su distribuidor.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Este capítulo ofrece varios consejos importantes sobre el modo de preparar, tostar y cocinar los alimentos.

⚠ ATENCIÓN – ¡No llene demasiado los huecos de las placas térmicas! La comida no puede rebasar el borde de las placas térmicas. En caso de mezclas que aumentan de tamaño o se inflan durante el cocinado (p. ej.: masa de pastel, tentempiés aireados), llene los huecos de la placa térmica inferior hasta el borde como máximo. Si la comida se sale, abra la tapa y retire con cuidado cualquier sobrante de comida del borde de la placa térmica.

CONSEJOS GENERALES

- Se puede operar el dispositivo con la tapa abierta. Sin embargo, en muchos casos, los resultados serán mejores sin realizar esta práctica, de modo que la comida se puede cocinar en menos tiempo (varios minutos) con la tapa cerrada.
- Tueste las rebanadas de pan y los ingredientes para sándwiches independientemente.
- Deje que la comida congelada se derrita por completo antes de cocinarla con el dispositivo.
- Una vez cocinada, la comida se debe haber solidificado, de modo que se pueda retirar de una sola pieza de los huecos de la placa térmica inferior. En muchos casos tendrá que utilizar una espátula de madera o plástico resistente al calor para ello. La mayoría de los ingredientes se pueden combinar (p. ej.: fruta, verduras, carne picada, hígado, etc.) con huevo y/o harina para obtener una masa adecuada. Opcionalmente, recubra estos tipos de alimentos con alguna masa de levadura.
- Tenga en cuenta que algunos tipos de alimentos frescos pueden desprender gran cantidad de jugos al calentarse (p. ej.: tomates). En esos casos, debería elegir alimentos enlatados o precocinados y dejarlos secar completamente.
- Retire los jugos sobrantes de los huecos de la placa térmica antes de colocar la siguiente porción. Para ello, tueste opcionalmente rebanadas de pan después de cada porción. Esto le puede ayudar a conseguir un acompañamiento para la comida. Intente ajustar la cantidad de masa según las siguientes pautas.
- **Masa que aumenta de tamaño** durante el cocinado (p. ej.: pastel, pan): **después de cocinarla**, la masa debe haber crecido justo hasta tocar la placa térmica superior. Por lo tanto, deje espacio libre en los huecos.
- **Masa que NO aumenta de tamaño** cuando se calienta (p. ej.: albóndigas, buñuelos de patata): **antes de cocinarla**, la masa debe llenar completamente los huecos de las placas térmicas antes de cerrar la tapa. Por lo tanto, vierta una cantidad adecuada en los huecos de la placa térmica inferior.
- Si no hay suficiente masa para rellenar bien todos los huecos, es mejor dejar la cantidad óptima de masa en cada hueco y dejar vacíos los huecos restantes. El tiempo de cocinado necesario depende mucho de los ingredientes utilizados (p. ej.: tipo, frescura, grosor, aireación) y la consistencia deseada. Compruebe los resultados durante el cocinado. Este es el mejor modo de determinar el tiempo de cocinado óptimo de sus recetas.
- Según la humedad de la comida y el progreso del ciclo de cocinado, distintas cantidades de vapor se desprenderán por debajo de la tapa. Esto puede servir de indicador para controlar el tiempo de cocinado necesario.

TIEMPOS DE COCINADO Y CANTIDADES PARA DISTINTAS TAREAS

NOTA

Tenga en cuenta que los tiempos de cocinado aquí ofrecidos son solo orientativos. El tiempo de cocinado óptimo depende de su gusto individual, del tipo y frescura de los ingredientes y, por supuesto, de la receta. Ajuste el tiempo de cocinado correspondientemente. **Las primeras veces que pruebe una nueva receta, debe comprobar la comida de vez en cuando.**

ROLLOS:

Antes de cocinar una masa de pan pesada, haga bolas con la masa. Adapte la cantidad de masa hasta cierto punto, la masa aumentará de tamaño durante el cocinado. Comience con bolas de 4-5 cm de diámetro y haga triángulos convenientes con las bolas. En cada ciclo de cocinado, coloque un triángulo de masa en cada hueco de la placa térmica inferior. Luego cierre la tapa.

Tiempo de cocinado: 4-10 minutos; según el contenido de azúcar y proteínas.

PASTELES DE LEVADURA:

Parecido a la masa de pan, forme bolas de tamaño adecuado y haga triángulos convenientes.

Si se añaden más ingredientes (p. ej.: chocolate, manteca, mantequilla de nueces, mermelada, etc.), asegúrese de haber cerrado la masa completamente antes de colocar los triángulos sobre la placa térmica.

Tiempo de cocinado: 3-5 minutos; según el contenido de azúcar y proteínas de la masa.

PASTA QUEBRADA:

Parecido a la masa de pan; forme bolas, pero adapte la cantidad al tamaño deseado de los pasteles. Haga también triángulos convenientes con las bolas, pero aplaste la masa contra los huecos para obtener una capa del grosor deseado. Luego cierre la tapa.

Tiempo de cocinado: 4-8 minutos; según los ingredientes y la consistencia deseada.

TOSTADO DEL PAN:

Se puede utilizar casi cualquier tipo de pan (blanco, integral, hogaza con pasas, etc.). Corte las rebanadas de pan en trozos convenientes. El pan con pasas, el brioché y otros tipos de pan con mucho azúcar, tenderán a tostarse antes.

Coloque los ingredientes deseados sobre las rebanadas de pan después de tostar-

los, porque las rebanadas de pan con ingredientes solo se pueden tostar con la tapa abierta. Por lo tanto, el ingrediente se mantendrá crudo. Es mejor cocinar los ingredientes independientemente (véase más adelante).

Tiempo de cocinado: según el tipo de pan y tostado deseado.

PEQUEÑOS PASTELES, GOFRES, CREPES:

Mezcle una masa glutinosa y rellene los huecos de la placa térmica inferior sin superar el borde. Tenga en cuenta que la masa crece durante el cocinado. No es necesario utilizar levadura en polvo al batir la clara de huevo e incorporarla antes del cocinado.

Tiempo de cocinado: 2-4 minutos.

ALBÓNDIGAS/CROQUETAS:

Para cocinar albóndigas pequeñas de carne picada, pescado o verduras, vierta aproximadamente 2 cucharadas soperas de la masa preparada en cada hueco de la placa térmica inferior antes de cerrar la tapa. Al utilizar pan para hacer las albóndigas suaves y jugosas, no empape el pan antes de mezclar la masa, porque esto produciría demasiado jugo y podría provocar un desbordamiento. Tan solo corte o parta el pan en trozos pequeños.

Tiempo de cocinado: 3-4 minutos.

INGREDIENTES CON HUEVO:

Corte los ingredientes en cubos pequeños (máx. 1/2 cm o 1/4 in). Combine los cubos con una mezcla de huevo batido, harina y especias al gusto. Después de preparar las rebanadas de pan necesarias (tostadas o recién horneadas) vierta la mezcla para los ingredientes en los huecos y cocine hasta que se haya hecho.

Tiempo de cocinado: 3 minutos aproximadamente, según los ingredientes.

BUÑUELOS DE PATATA:

Prepare la masa según la receta. Rellene los huecos de la placa térmica con porciones adecuadas y cocine con la tapa cerrada.

Tiempo de cocinado: 10 minutos aproximadamente, según la consistencia deseada.

ANTES DEL PRIMER USO

⚠ AVISO – ¡NO deje jugar a los niños con el dispositivo ni con ninguna de sus partes, ni con el embalaje! Desenchufe y deje siempre el dispositivo enfriar (al menos 15 minutos con la tapa abierta), antes de limpiarlo o transportarlo. No sumerja el dispositivo ni el cable de alimentación bajo el agua ni otros líquidos, ni vierta líquidos sobre él. **No introduzca el dispositivo ni el cable de alimentación en lavavajillas automáticos.**

También se puede calentar el exterior del dispositivo durante el funcionamiento. Toque únicamente el mango del dispositivo durante el funcionamiento y mientras esté caliente.

⚠ ATENCIÓN – La tapa se bloquea en la base automáticamente al cerrarla del todo (consulte: "Propiedades de la Sandwichera de diseño"). **No intente abrir la tapa utilizando la fuerza.** Asegúrese siempre de desplegar la barra de bloqueo del mango antes de abrir la tapa.

1. Desembale el dispositivo y todos los accesorios con cuidado. Compruebe que el dispositivo no esté dañado (consulte: "Conozca su Sandwichera de diseño").
2. Retire todos los materiales de envío y los materiales de promoción, pero NO retire la etiqueta de modelo.
3. Antes del primer uso y después de un largo periodo de almacenamiento, limpie el dispositivo (consulte: "Cuidado y limpieza").

IMPORTANTE - Al utilizar el dispositivo por primera vez, puede que se desprenda algo de humo. Sucede al calentar por primera vez los componentes. No hay por qué preocuparse. Para evitar que afecte al sabor de la comida, debe dejar el dispositivo en funcionamiento durante 20 minutos aproximadamente **sin nada de comida** dentro. Esto no causará ningún daño al revestimiento antiadherente.

Antes del primer uso: ponga el dispositivo en funcionamiento (consulte más adelante: "Funcionamiento"). Asegúrese de que haya una buena ventilación y, **sin nada de comida** dentro, deje el dispositivo encendido durante 20 minutos aproximadamente. Después desconecte el dispositivo, abra la tapa y **déjelo enfriar a la temperatura ambiental** (15-20 minutos). Limpie las placas térmicas con un trapo de cocina limpio y húmedo. Luego séquelas bien. Vierta unas gotas de aceite para cocinar sobre un trapo de cocina limpio y seco y limpie el revestimiento antiadherente de las placas térmicas. El dispositivo ya se puede utilizar.

FUNCIONAMIENTO

⚠ AVISO – Asegúrese de que el dispositivo y todas sus partes y accesorios estén **fuera del alcance de los niños menores de 8 años**. Las superficies (incluso la exterior) se pueden calentar mucho al conectar el dispositivo a la toma de corriente. Durante el funcionamiento y mientras el dispositivo esté aún caliente, coja únicamente el dispositivo por el mango para evitar quemaduras.

Para evitar el riesgo de sobrecalentamiento e incendio: durante el funcionamiento, no coloque ni vierta ningún material inflamable sobre el dispositivo (p. ej.: alimentos con alcohol). No deje que la comida se carbonice sobre las superficies de la parrilla. No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables (p. ej.: alcohol, licores mineralizados, bombonas de gas). No coloque ropa ni pañuelos u otros objetos extraños ni encima ni debajo del dispositivo durante su funcionamiento (p. ej.: ropa, pañuelos). No bloquee las rendijas de ventilación en la parte inferior de la base. Durante el funcionamiento, se debe poder acceder libremente a la toma de corriente utilizada en todo momento.

⚠ ATENCIÓN – No opere el dispositivo sobre superficies sensibles al calor o que puedan estallar en contacto con el calor (p. ej.: vidrio, piedra; consulte: "Instrucciones generales de seguridad"). La tapa se bloquea en la base al cerrarla. No intente abrir la tapa utilizando la fuerza. Utilice únicamente utensilios de madera o plástico resistente al calor.

IMPORTANTE - Durante el primer uso, el dispositivo puede desprender algo de humo u olor a quemado bajo las placas térmicas. Es normal y disminuirá con el tiempo (consulte: "Antes del primer uso"). Garantice una buena ventilación.

Antes de preparar y cocinar la comida con el dispositivo, obtenga una perspectiva general de las ideas que se ofrecen en el capítulo: "Consejos para obtener mejores resultados". De este modo, quedará contento con los resultados desde el primer momento. Prepare la comida para cocinarla. Retire las partes no comestibles (p. ej.: tallos y huesos). Mezcle una masa según la receta a preparar.

1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del dispositivo. Luego coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor adecuada (consulte: "Instrucciones generales de seguridad") cerca de una toma de corriente de pared (consulte: "Medidas de control importantes para dispositivos eléctricos"). Mantenga al menos 50 cm de espacio libre a cada lado y a los bordes de la superficie de trabajo. Al tirar del borde inferior de la barra de bloqueo, abra la tapa con el mango y asegúrese de que las placas térmicas estén limpias y no haya objetos extraños dentro del dispositivo. Cierre la tapa. Con la tapa cerrada, las superficies de cocinado alcanzarán rápidamente la temperatura establecida y sin pérdidas innecesarias de energía.

⚠ AVISO – RIESGO DE QUEMADURAS – El dispositivo se calienta al conectarse a la toma de corriente. ¡Toque únicamente la parte central del mango del dispositivo! Asegúrese de no volcar el dispositivo al abrir la tapa. La comida fresca puede salpicar y desprender vapor al ponerla sobre la placa térmica. Asegúrese de que todas las personas presentes (incluido usted) estén siempre a una distancia suficiente del dispositivo.

NOTA

Puede notar que el dispositivo alterna repetidamente entre el indicador de alimentación y el indicador de preparado durante el funcionamiento. Lo hace para mantener la temperatura de cocinado correcta.

2. Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada (consulte: "Medidas de control importantes para dispositivos eléctricos"). El indicador de alimentación se ilumina de rojo. El dispositivo alcanza la temperatura de cocinado fijada en 2 minutos aproximadamente. El indicador de preparado se ilumina de verde, indicando que el dispositivo está listo para cocinar la comida.
3. Al tirar del borde inferior de la barra de bloqueo, abra la tapa y colóquela en su posición de estabilidad. Coloque porciones adecuadas de comida en los huecos de la placa térmica inferior (consulte: "Consejos para obtener mejores resultados").

NOTA

Después de colocar la comida sobre la placa térmica, debe cerrar la tapa si es posible. Así, la comida se cocinará completamente, el tiempo de cocinado será menor y evitará la pérdida innecesaria de energía. Al rellenar más de un hueco, nivele las porciones individuales para obtener el mismo grosor en cada hueco. Esto ayudará a que el tostado se mantenga nivelado en todas las porciones.

4. Cierre la tapa y cocine la comida a su gusto. Si es necesario, compruebe el proceso de cocinado de forma intermitente (consulte: "Consejos para obtener mejores resultados") abriendo brevemente la tapa.
5. Cuando la comida esté hecha, abra la tapa y retire la comida de la placa térmica con algún utensilio de madera o plástico para barbacoa. Inmediatamente después, puede colocar comida fresca sobre la placa térmica.

DESPUÉS DEL USO

⚠ ATENCIÓN – Mantenga en todo momento el dispositivo fuera del alcance de niños menores de 8 años y animales. No mueva el dispositivo ni toque las placas térmicas mientras el dispositivo esté aún caliente.

IMPORTANTE - No coja el dispositivo por el cable de alimentación. Vacíe siempre del todo la placa térmica, cierre la tapa y asegúrese de que la barra de bloqueo esté bien colocada antes de inclinar y/o transportar el dispositivo por el mango.

1. Desenchufe el dispositivo y retire toda la comida que quede. Deje que el dispositivo se enfríe completamente con la tapa abierta (15-20 minutos).
2. Limpie el dispositivo y sus partes después de cada uso (consulte: "Cuidado y limpieza").

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La mayoría de los problemas durante el uso se pueden resolver fácilmente. Utilice los consejos en el cuadro siguiente como referencia.

Problema	Posible razón	Fácil solución
Después de apagar el dispositivo nota un olor a quemado. Es posible que algo de humo se desprenda bajo las placas térmicas.	Se ha calentado el dispositivo por primera vez.	En ese caso, esto es normal y no se debe preocupar. Prepáre el dispositivo para el primer uso (consulte: "Antes del primer uso"). Garantice una buena ventilación.
	Durante el cocinado, la comida desprende vapor y olores.	Esto es normal y no se debe preocupar. Asegúrese de retirar la comida a tiempo.
	Las placas térmicas están sucias.	Desenchufe el dispositivo inmediatamente y déjelo enfriar. Luego limpie bien las placas térmicas de la base y la tapa (consulte: "Cuidado y limpieza").
	Se ha producido un problema grave.	Desenchufe el dispositivo inmediatamente y déjelo enfriar. Póngase en contacto con su distribuidor.
No puede abrir la tapa.	La tapa está bloqueada en la base.	Extraiga la parte inferior de la barra de bloqueo oscura en medio del mango al tiempo que levanta la tapa. ¡No use la fuerza! La tapa se bloquea automáticamente al cerrarla.
No puede cerrar la tapa completamente. La barra de bloqueo no se activa.	La porción de comida cocinada es demasiado gruesa.	Quizás pueda cocinar la comida con la tapa abierta. Sin embargo, tenga en cuenta que el lado superior no se cocinará de este modo. Retire una cantidad de comida adecuada. Vuelva a intentarlo. Cocine las rebanadas de pan y los ingredientes para sándwiches independientemente.

Problema	Posible razón	Fácil solución
El dispositivo ha dejado de funcionar de forma inesperada.	La protección de sobrecalentamiento se ha activado.	Para su seguridad, el dispositivo se apaga completamente si se produce un sobrecalentamiento de las placas térmicas (consulte: "Propiedades de la Sandwichera de diseño"). Póngase en contacto con su distribuidor para su inspección y reparación.
	Se ha interrumpido la conexión con el suministro eléctrico.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté aún conectado a la toma de corriente. Si utiliza un cable alargador, compruebe también las conexiones del cable. Asegúrese de que la toma de corriente utilizada funcione bien. Conecte una lámpara. Asegúrese siempre de que nadie se enrede con el cable de alimentación ni pueda tirar del él. Evite sobrecargar la toma de corriente utilizada. No deje que la conexión cuelgue libremente de la mesa (consulte: "Especificaciones técnicas" e "Instrucciones generales de seguridad").
	Se ha producido un problema grave.	Desconecte el dispositivo inmediatamente. Póngase en contacto con su distribuidor para su inspección y reparación.

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ AVISO – RIESGO DE QUEMADURAS – Asegúrese en todo momento de que el dispositivo esté fuera del alcance de los niños menores de 8 años y los animales.

Antes de mover o limpiar el dispositivo: desenchufe siempre el dispositivo y espere a que se haya enfriado completamente (15-20 minutos con la tapa abierta). **No mueva el dispositivo mientras está caliente** para evitar lesiones y daños graves provocados por las superficies calientes, los jugos y la condensación.

⚠ ATENCIÓN – Tenga en cuenta que la grasa, los jugos y la condensación pueden producir goteos en las placas térmicas al mover el dispositivo después de su uso. Limpie los restos de grasa de los huecos de la placa térmica inferior antes de inclinar el dispositivo.

Antes de transportar el dispositivo por el mango, asegúrese siempre de que la tapa esté bloqueada de forma segura en la base (consulte: "Propiedades de la Sandwichera de diseño").

No utilice objetos abrasivos, duros o afilados, ni sustancias químicas corrosivas (p.


ej.: limpiadores abrasivos, estropajos, lejía) para limpiar el dispositivo o alguna de sus partes, para no dañar las superficies. No deje ni sumerja el dispositivo ni el cable de alimentación bajo el agua u otros líquidos. No derrame ni vierta ningún líquido sobre el dispositivo ni el cable de alimentación para evitar las descargas eléctricas, el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio. **No limpie el dispositivo ni el cable de alimentación en lavavajillas automáticos.** No use la fuerza. Maneje el dispositivo con cuidado para no dañar la bisagra de la tapa.

IMPORTANTE - Asegúrese de limpiar bien las placas térmicas. Los restos de comida se pueden pudrir y enmohecer, produciendo así sustancias dañinas y tóxicas que se pueden quemar, pueden desprender humo e incluso arder al utilizar de nuevo el dispositivo.

LIMPIEZA DEL DISPOSITIVO

1. Desenchufe el dispositivo y, con la tapa abierta, deje que el dispositivo se enfríe completamente (15-20 minutos).
2. Las migas secas se pueden retirar con un cepillo de nailon SECO. Para ello, puede inclinar el dispositivo con la tapa abierta hacia un lado.
3. Limpie las superficies del dispositivo y el cable de alimentación con un trapo suave y que no gotee, con un poco de agua de limpieza caliente. Al hacerlo, asegúrese de que el agua no gotee dentro ni por encima del dispositivo.
4. Limpie el dispositivo con un trapo húmedo con agua limpia. Seque bien todas las partes después de la limpieza. Luego deje la tapa del dispositivo levantada en posición de apertura y deje que el dispositivo se seque de forma natural, durante 30 minutos aproximadamente, en un lugar **fuera del alcance de los niños menores de 8 años y los animales.**
5. Después de la limpieza, cierre la tapa para proteger los revestimientos antiadherentes contra el polvo y los daños.

ALMACENAMIENTO

 **AVISO** – Los niños deben estar siempre vigilados para que no jueguen con el dispositivo o alguna de sus partes. Cuando el dispositivo no se utilice, desenchúfelo siempre y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo y transportarlo para su almacenamiento. No deje el dispositivo sin supervisión cuando esté conectado a la toma de corriente para evitar peligros provocados por las superficies calientes, las descargas eléctricas o el fuego.

⚠ ATENCIÓN – Para transportar el dispositivo, no lo sostenga por el cable de alimentación ni la tapa abierta para evitar daños. Manipule con cuidado los cables de alimentación. Los cables de alimentación no se pueden anudar, doblar, estirar, forzar o aplastar. Asegúrese en todo momento de que nadie tire del dispositivo por el cable de alimentación. Asegúrese de almacenar el dispositivo en un lugar limpio y seguro y donde no esté sometido a presión (golpes, descargas eléctricas, hielo, calor, humedad, luz directa del sol) y donde esté **fuera del alcance de los niños menores de 8 años y los animales**. No coloque objetos duros o pesados encima del dispositivo o alguna de sus partes.

1. Limpie siempre el dispositivo y todas sus partes antes de guardarlo (consulte: "Cuidado y limpieza").
2. Para mover el dispositivo: antes de levantar el dispositivo por el mango, asegúrese siempre de que la tapa esté bien bloqueada en la base del dispositivo y no se abra de forma involuntaria. Transporte el dispositivo por el mango, sujetando el cable de alimentación para evitar que cuelgue.
3. Coloque el dispositivo sobre una superficie limpia y estable y donde no se pueda caer. Si quiere guardar el dispositivo en posición vertical, asegúrese de que tenga un soporte estable y no se pueda inclinar ni caer.
4. Coloque el cable de alimentación sin apretar alrededor del dispositivo.

NOTAS PARA DESECHARLO



La eliminación del dispositivo y su embalaje se debe realizar de acuerdo con las normas locales y los requisitos correspondientes para electrodomésticos y embalajes. Póngase en contacto con la empresa de desechos local.

No elimine los electrodomésticos junto con la basura doméstica, utilice instalaciones de recogida independientes. Póngase en contacto con la administración local para obtener más información en relación con los sistemas de recogida disponibles. Si los electrodomésticos se desechan en basureros, vertederos o incineradoras de residuos, es posible que algunas sustancias peligrosas se filtren a las aguas subterráneas o se emitan al aire, pasando así a la cadena alimentaria y dañando su salud y bienestar, además de envenenar la fauna y flora. Al cambiar los viejos electrodomésticos por otros nuevos, el distribuidor está obligado por ley a recoger su viejo electrodoméstico para su eliminación sin gasto alguno.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Visite www.gastroback.de para más información.

Para asistencia técnica, póngase en contacto con el Centro de servicio de atención al cliente de Gastroback por teléfono:

+49 (0)4165/22 25-0 o correo electrónico: info@gastroback.de.

Consulte nuestra página principal para obtener una copia de estas instrucciones de funcionamiento en formato PDF.

GARANTÍA

Garantizamos que ninguno de nuestros productos presenta defectos a la hora de la compra. Cualquier defecto de fábrica o materiales con exclusión de cualquier otro reclamo adicional y dentro del periodo de 2 años tras la compra del dispositivo, será reparado o sustituido de forma gratuita. No habrá reclamo de garantía para el comprador si el daño o defecto del dispositivo ha sido causado por un uso indebido, sobrecarga o fallos en la instalación. El reclamo de garantía expira si se produce la interferencia técnica de una tercera parte sin acuerdo escrito. El comprador debe presentar el recibo de compra como interposición del reclamo y debe hacerse cargo de todos los gastos y de la contingencia del transporte.

NOTA

Para la reparación y el servicio, envíe los productos Gastroback a la siguiente dirección:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Alemania.

Entienda que no podemos hacernos cargo del coste del recibo.

Entrega de dispositivos: asegúrese de que el embalaje del dispositivo esté listo para su envío sin accesorios. Añada el recibo de compra y una pequeña descripción del problema. El tiempo de tramitación tras recibir el recibo del dispositivo defectuoso será de 2 semanas aproximadamente; le informaremos automáticamente. Después del periodo de garantía, envíe los dispositivos defectuosos a la dirección indicada. Le daremos un presupuesto de forma gratuita y, después, podrá decidir si quiere que le reparemos el dispositivo por el coste acumulado, le enviemos el dispositivo defectuoso sin gastos o lo desechemos sin gastos.

El dispositivo está destinado al uso doméstico únicamente y NO es apto para un uso comercial o industrial. No intente utilizar el dispositivo de ningún otro modo ni para ningún otro propósito más que para el previsto, descrito en estas instrucciones. Cualquier otro uso será considerado como uso indebido o mal uso y puede provocar lesiones y daños graves. No habrá reclamo de garantía para el comprador si cualquier lesión o daño es provocado por un uso indebido.

RECETAS

PASTELITOS A LA CANELA

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 3 huevos, clara y yema por separado
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 cucharada de mezcla de especias para el pan de jengibre
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1/2 ampolla de mantequilla de vainilla
- 1/2 ampolla de condimento de ron
- 30-40 g de azúcar glas
- 1 pellizco de sal
- 150 g de harina común
- 150 ml de leche desnatada

INGREDIENTES PARA DECORAR:

- 30-60 g de cobertura de chocolate negro
- 40 g de azúcar glas

Para probar: almendras, volutas de chocolate, mitades de cacahuete, trozos de mazapán, entre otros.

PREPARACIÓN:

MASA

1. Separe las yemas de las claras de huevo. Bata las claras de huevo hasta que queden firmes y brillantes.
2. Bata las yemas, sal, azúcar, especias, leche y condimentos hasta que queden espumosos.
3. Añada la harina a la mezcla de la yema y remueva hasta que se produzca una mezcla suave y glutinosa. Si es necesario, añada un poco de leche o más harina si la mezcla es muy densa o está demasiado líquida.
4. Con una cuchara de mesa, incorpore las claras de huevo. Ponga el dispositivo en funcionamiento.
5. Cuando el indicador de preparado verde se ilumine, vierta una porción de la mezcla de pastel en los huecos de la placa térmica inferior. Cierre la tapa y deje que el dispositivo cocine la mezcla durante 3 minutos aproximadamente.
6. Retire los pastelitos de canela y colóquelos en un estante para pasteles. Inmediatamente después, puede echar la siguiente porción de mezcla de pastel en los huecos.
7. Deje que los pastelitos se enfríen.

COBERTURA

8. Derrita el chocolate al baño María.
9. Cubra cada pastelito con una diminuta capa de chocolate e inserte un trozo para decorar (almendra, mitad de cacahuete, entre otros) en el chocolate mientras la cobertura esté aún blanda.
10. Con un colador, extienda un poco de azúcar glas sobre la cobertura de chocolate.



CONSEJO - El dispositivo puede cocinar casi todos los tipos de masa para pastel. Tan solo haga la masa algo más líquida que de costumbre. No es necesario añadir levadura en polvo al batir las claras de huevo e incorporarlas a la masa antes del cocinado.

SENSACIÓN DULCE

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 400 g de harina de trigo
- 240 ml de leche desnatada
- 7 g de levadura en polvo/seca
- 60-80 g de azúcar glas extrafino
- 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete)
- 2 cucharadas de cilantro, bien molido
- 1/2 cucharada de clavo, bien molido
- 1 pellizco de sal
- Un poco de azúcar glas para decorar

INGREDIENTES PARA DECORAR:

- 1 manzana pequeña, pelada y sin pepitas, corte varios triángulos convenientes (máx. 1/2 cm de grosor)
- 1 plátano pequeño, pelado, córtelo a lo largo en tres franjas, corte triángulos en la franja central
- 4-10 cerezas, por la mitad, sin huesos
- 2 tabletas de chocolate, partidas en trozos convenientes
- 50-100 g de mazapán
- 50-100 g de turrón o de su mantequilla de nueces preferida



CONSEJO - Puede utilizar cualquier cosa que tenga buen sabor y combinarla en un pastel de levadura dulce (p. ej.: piña, albaricoque, frutas del bosque, crema de vainilla, mermelada). Tan solo pruebe.

PREPARACIÓN:

1. Mezcle harina, levadura, azúcar, cilantro, sal y clavo en polvo.
2. Añada la leche y amase una masa densa.
3. Deje que la masa aumente de tamaño durante 40 minutos aproximadamente a 30-35 °C. Luego, amase la masa otra vez y déjela aumentar de nuevo de tamaño durante 40 minutos aproximadamente a 30-35 °C.
4. Amase la masa brevemente para obtener burbujas grandes. Haga luego bolas de 4-5 cm de tamaño aproximadamente. Sobre una superficie suave y con harina, estire con rodillo hasta hacer discos finos.
5. Coloque una porción de un tipo de relleno (p. ej.: una rebanada de manzana o una pequeña cantidad de mantequilla de nueces) sobre una mitad de cada disco de masa. Normalmente, solo debería haber un tipo de relleno en cada galleta, pero no hay ninguna limitación a la hora de probar cualquier combinación que desee.
6. Pliegue la mitad vacía de la masa del disco sobre el relleno y cierre completamente la cubierta de masa. El relleno debe estar completamente cubierto dentro de la masa. Amase la cubierta de masa en la forma de triángulo adecuada.
7. Cocine los triángulos de masa hasta que se pongan de color dorado (2-4 minutos).
8. Deje las galletas enfriar en un estante para pasteles. Extienda algo de azúcar glas sobre las galletas. Opcionalmente, recubra con glaseado.



CONSEJO - La cantidad de relleno óptima depende del grosor de los discos de masa. No haga discos de masa demasiado grandes. Deben caber bien en los huecos de la placa térmica inferior y dejar un poco de espacio libre para que la masa aumente de tamaño durante el cocinado.

ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES:

- 250 g de carne picada
- 1 cebolla, picada en trozos finos
- 1 huevo
- 5-7 rebanadas de pan tostado
- 1 cucharada de su mezcla de especias de barbacoa favorita
- 1 cucharada de especia de pimiento dulce
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Parta una rebanada de pan tostado en copos pequeños y tenga a mano las otras rebanadas.
2. Luego mezcle bien los copos de pan, la carne picada, la cebolla picada, el huevo y las especias.
3. Cuando el dispositivo alcance la temperatura de funcionamiento, ponga una porción adecuada de mezcla de carne en cada hueco de la placa térmica.
4. Con la tapa cerrada, tueste las albóndigas hasta que tengan una corteza crujiente (3-4 minutos aproximadamente).
5. Después de retirar las albóndigas, tueste brevemente una rebanada de pan en cada hueco.
6. Después de retirar el pan, tueste la siguiente porción de mezcla de carne y luego las siguientes rebanadas de pan.
7. Sirva las albóndigas junto con las rebanadas de pan tostado.

BUÑUELOS DE PATATA

INGREDIENTES:

- 400 g de patatas peladas
- 1 cebolla, picada en trozos finos
- 1 huevo
- 1 cucharada colmada de harina
- 1/2 cucharada de nuez moscada molida
- 1 pellizco de albahaca molida y seca
- 1 pellizco de sal



CONSEJO - Tenga a mano sus ingredientes favoritos para servir. Por ejemplo: canela y azúcar, salsa de manzana, etc.

PRÉPARATION :

1. Râpez les pommes de terre. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez bien.
2. Attendez que l'appareil atteigne la température de fonctionnement. Remplissez ensuite une partie du mélange de pommes de terre dans les puits de la plaque chauffante.
3. Cuisez jusqu'à ce que les beignets de pommes de terre aient une croûte légèrement dorée (8 à 10 minutes).
4. Servez selon votre goût avec de la cannelle et du sucre, de la sauce aux pommes ou d'autres accompagnements.

HUEVO ESPAÑOL

INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 1/2 pimiento
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate enlatado pequeño
- 2 cucharadas colmadas de harina
- 1/2 cucharada de puré de tomate concentrado
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de sal
- 1/2 cucharada de albahaca molida y seca

PREPARACIÓN:

1. Bata el huevo con harina, puré de tomate, albahaca, pimiento y sal hasta hacer una mezcla uniforme y espumosa.
2. Corte pimiento, tomate y cebolla en pequeños cubos o tiras cortas.
3. Combine el huevo y las verduras.
4. Espere hasta que el dispositivo alcance la temperatura de funcionamiento. Luego coloque una porción de mezcla de huevo en los huecos de la placa térmica.
5. Cocínelo hasta que la mezcla obtenga un tostado dorado (2-3 minutos).
6. Retire los triángulos de huevo y ponga la siguiente porción en los huecos.
7. Sirva con tostada o sobre arroz.

GASTROBACK®

TOSTIERA DI DESIGN



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Art. n. 42443 »Tostiera di design«

Leggere tutte le istruzioni fornite prima del primo utilizzo!
Il modello e gli accessori sono soggetti a modifiche
Esclusivamente per l'uso domestico!

DEUTSCH

ENGLISH

FRANCAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

www.gastroback.de/en



Attribuiamo una certa importanza alla sicurezza dell'utente. Pertanto, invitiamo a leggere attentamente e completamente tutte le istruzioni e le informazioni fornite in questo libretto prima di mettere in funzione l'apparecchio. Ciò consentirà di conoscere tutte le funzioni e le proprietà del nuovo apparecchio. In particolare, invitiamo ad attenersi rigorosamente alle informazioni sulla sicurezza menzionate nelle presenti istruzioni.

INDICE

Misure Importanti Sulla Sicurezza	123
Istruzioni Generali Sulla Sicurezza	123
Misure Importanti Sulla Sicurezza Per Apparecchi Elettrici	126
Temperature Elevate: Pericolo Di Ustioni.....	128
Rivestimento Antiaderente	128
Specifiche Tecniche	129
Familiarizzazione Con La Tostiera Di Design.....	130
Proprietà Della Tostiera Di Design	131
Protezione Contro Il Surriscaldamento.....	131
Suggerimenti Per Risultati Ottimali	131
Suggerimenti Generali	132
Tempi Di Cottura E Quantità Per Vari Compiti.....	133
Prima Del Primo Utilizzo	135
Funzionamento.....	136
Dopo L'Uso.....	138
Risoluzione Dei Problemi.....	138
Cura E Pulizia.....	139
Pulizia Dell'Apparecchio	140
Stoccaggio	141
Note Per Lo Smaltimento.....	142
Informazioni E Assistenza.....	142
Garanzia.....	143
Ricette	144

NOTA IMPORTANTE - LEGGERE ATTENTAMENTE - PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

Tutti i prodotti GASTROBACK® sono destinati alla preparazione di prodotti e generi alimentari. Per motivi di tutela della salute e di igiene, i prodotti utilizzati quotidianamente o utilizzati una sola volta non possono essere restituiti. Controllate i prodotti come si farebbe in un negozio al dettaglio.

L'utente è tenuto a pagare un'eventuale perdita di valore dei prodotti, solo se tale perdita di valore è dovuta a una mancata verifica della natura, delle caratteristiche e della funzione del trattamento dei prodotti.

Un modo superfluo di verificare la natura, le caratteristiche e la funzione dei prodotti è rappresentato dalla trasformazione di prodotti alimentari o di generi alimentari in alimenti e bevande.

In caso di domande sui prodotti GASTROBACK®, se la propria unità non funziona subito correttamente o se sono necessari accessori o parti di ricambio per il prodotto GASTROBACK®, contattare il nostro servizio clienti prima di restituire il prodotto.

GASTROBACK® Linea telefonica del servizio clienti:

Telefono: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Dal lunedì al venerdì (eccetto i giorni festivi) dalle 8 alle 16

E-Mail: **info@gastroback.de**

GENTILE CLIENTE!

La tua nuova TOSTIERA DI DESIGN è un ausilio versatile per la preparazione di una grande varietà di piccoli pasti, così come di molti spuntini e dessert. Per questo, l'apparecchio è in grado di cuocere quasi tutti i tipi di pastella e/o pasta preparati con ingredienti piuttosto variegati, o anche fette di pane arrosto. L'eccezionale design compatto e leggero e la semplicità d'uso offrono un comodo supporto per il proprio hobby, il tempo libero e le vacanze.

Grazie al rivestimento antiaderente ad alte prestazioni delle piastre riscaldanti, non è necessario aggiungere ulteriore grasso, il che consente di soddisfare facilmente le moderne esigenze nutrizionali. Anche la tediosa pulizia può essere eseguita in un batter d'occhio.

Le presenti istruzioni per l'uso contengono informazioni sulle varie funzioni e caratteristiche, che consentono di utilizzare in modo semplice e piacevole la nuova TOSTIERA DI DESIGN.

Ci auguriamo che tu possa trascorrere ore piacevoli nell'utilizzo della nuova TOSTIERA DI DESIGN.

Saluti da GASTROBACK GmbH



MISURE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarle per riferimenti futuri. Le presenti istruzioni rappresentano una parte essenziale dell'apparecchio. Non cedere l'apparecchio a terzi senza il presente libretto. **Non** tentare di utilizzare l'apparecchio in nessun altro modo e per nessun altro scopo, diversamente da quanto descritto nelle presenti istruzioni (destinazione d'uso). Qualsiasi altro utilizzo, in particolari utilizzi impropri, possono causare lesioni gravi o danni a causa di scosse elettriche, calore o incendi.

Qualsiasi operazione, riparazione e manutenzione tecnica dell'apparecchio o di qualsiasi parte di esso, non descritta in queste istruzioni, può essere eseguita solo presso un centro di assistenza autorizzato (vedere: "Garanzia"). Contattare il proprio rivenditore.



ISTRUZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni per evitare pericoli dovuti a temperature elevate, incendi o scosse elettriche, che potrebbero causare lesioni alle persone e/o danni.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e **NON** è destinato all'uso in veicoli in movimento. Non utilizzare o conservare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati oppure all'aperto. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per cucinare alimenti che siano adatti al consumo. Controllare regolarmente il corretto funzionamento dell'intero apparecchio (ad es. verificare che non vi siano deformazioni, crepe, impurità, parti fragili, fuse, corrose o eccessivamente logorate, rivestimenti o parti appuntite). Non utilizzare l'apparecchio con accessori, attacchi o parti di ricambio non consigliati dal costruttore. Non mettere in funzione l'apparecchio quando è probabile che l'apparecchio o una parte di esso venga danneggiata. L'apparecchio o le sue parti possono subire danni, se l'apparecchio è stato sottoposto a sollecitazioni inammissibili (ad es. surriscaldamento, scosse meccaniche o elettriche, liquidi che penetrano nell'alloggiamento) o se l'apparecchio non funziona correttamente (ad es. per il surriscaldamento). Se si verifica uno di questi casi durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio e mettersi in contatto con un centro di assistenza autorizzato per un controllo e/o una riparazione. **Non tentare di riparare l'apparecchio o di**

sostituire qualsiasi parte (ad es. il cavo di alimentazione) autonomamente. Mettere in funzione l'apparecchio su un tavolo o un bancone ben accessibile, stabile, in piano, asciutto e adatto, resistente all'acqua, al grasso e al calore. Non posizionare l'apparecchio su un cavo di alimentazione o su superfici inclinate, bagnate o di plastica, o rivestimenti di plastica (ad es. vernice), o superfici che potrebbero subire crepe a causa del calore circostante (ad es. in vetro, pietra). Durante il funzionamento, non collocare tovaglioli, panni o altri oggetti estranei sopra o sotto l'apparecchio. Anche quando l'apparecchio è freddo, non posizionare quest'ultimo su superfici sensibili e pregiate (ad es. mobili rivestiti). Durante il funzionamento, tenere l'apparecchio a una distanza adeguata di almeno 50cm per lato dal bordo dell'area di lavoro e da eventuali oggetti sensibili o infiammabili per evitare pericoli di incendio e danni dovuti a calore, vapore e schizzi. Non azionare l'apparecchio sotto a tavole sospese o lampadari a cascata. Non posizionare l'apparecchio o parti di esso su o in prossimità di superfici calde (ad es. fornelli, bruciatori, riscaldatori o forni).

- **PERICOLO DI ESPLOSIONE O INCENDIO! Non riscaldare bevande o cibi altamente alcolici (ad es. vin brulé, grog) tramite l'apparecchio. A causa del calore, i materiali volatili (ad es. bevande e alimenti altamente alcolici, alcolici mineralizzati, bombole da campeggio) possono evaporare facilmente, generando una miscela infiammabile che potrebbe prendere fuoco da qualsiasi fonte di accensione (ad es. candele accese, sigarette, parti dell'apparecchio), causando gravi lesioni alle persone e notevoli danni. Non mettere in funzione l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili e volatili per evitare un elevato rischio di lesioni e danni. L'apparecchio NON è adatto alla cottura flambé!**
- **I residui di alimenti sugli elementi riscaldanti potrebbero essere ridotti in carbone durante il funzionamento e quindi prendere fuoco.** Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare sempre che le piastre riscaldanti siano completamente pulite, asciutte e prive di danni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza (compresi i bambini dagli 8 anni in su), se hanno ricevuto

una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono e tengono conto dei pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati. **I bambini devono essere sempre sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio o con qualsiasi parte dell'apparecchio o dell'imballaggio.** Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e pulito e **dove i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali non possono raggiungerlo.** Non lasciare l'apparecchio o parte di esso incustodito, quando è alla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni e degli animali.

- Gli alimenti freschi inumiditi possono provocare schizzi quando vengono messi sulla piastra riscaldante calda e può fuoriuscire vapore caldo. Durante il funzionamento, non appoggiare alcuna parte del corpo o oggetti delicati sopra o vicino alle piastre riscaldanti. Assicurarsi sempre che le persone (inclusi se stessi) si trovino a una distanza adeguata dall'apparecchio durante il funzionamento. Tenere sempre presente che schizzi di grasso caldo e succhi potrebbero fuoriuscire dalle piastre riscaldanti.
- Prima di aprire il coperchio, assicurarsi sempre di ripiegare la barra di chiusura scura in corrispondenza della maniglia. Non esercitare forza eccessiva. Aprire e chiudere il coperchio con attenzione per evitare che quest'ultimo cada.
- Non utilizzare con l'apparecchio oggetti duri o taglienti (ad es. raschietti metallici). Per esempio, utilizzare pinze da barbecue in plastica resistenti al calore o in legno per rimuovere gli alimenti. Non utilizzare utensili che, se esposti al calore, potrebbero fondersi, bruciare, rompersi, deformarsi o emettere sostanze nocive.
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione.** Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di spostarlo o pulirlo quando non è in uso. Non appoggiare oggetti duri e/o pesanti sull'apparecchio o su parti di esso.
- Assicurarsi sempre di svuotare la piastra riscaldante e di agganciare correttamente il coperchio alla base, prima di inclinare e sollevare

l'apparecchio per la maniglia (vedere: "Proprietà della tostiera di design"). Non afferrare l'apparecchio per il cavo di alimentazione o il coperchio aperto per spostarlo.

- Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi, spugnette per la pulizia (ad es. pagliette metalliche, detergenti per griglie) o prodotti chimici corrosivi (ad es. candeggina, disinfettanti). **Non mettere l'apparecchio o parte di esso in una lavastoviglie automatica.**
- Non lasciare alimenti ad asciugare sull'apparecchio. Pulire sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedere: "Cura e pulizia"). Tenere sempre l'apparecchio in luoghi puliti e asciutti.

MISURE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI

L'apparecchio viene riscaldato elettricamente. Collocare l'apparecchio in prossimità di un'adeguata presa di corrente a muro per collegare l'apparecchio direttamente a un'alimentazione di rete protetta con conduttore di protezione (messa a terra) collegato correttamente. Assicurarsi che la tensione nominale della propria alimentazione di rete corrisponda ai requisiti di tensione dell'apparecchio (230-240V, 50/60Hz, CA, nominale di almeno 10A). La presa di corrente deve essere installata separatamente dalle altre prese di corrente per evitare interferenze con altri apparecchi.

Si consiglia vivamente l'installazione di un interruttore differenziale (r.c.c.b.) con una corrente residua nominale massima di 30mA nel circuito elettrico di alimentazione. In caso di dubbio, contattare il proprio elettricista per maggiori informazioni.

- In vari paesi stranieri, le specifiche per gli alimentatori sono soggette a norme incompatibili. Pertanto, è possibile che gli alimentatori in paesi stranieri non soddisfino i requisiti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio. Quindi, prima di mettere in funzione l'apparecchio all'estero, assicurarsi che sia possibile un funzionamento sicuro. Non utilizzare prese multiple da tavolo, timer esterni o sistemi di controllo remoto.
- È preferibile evitare l'uso una prolunga, tuttavia se si desidera utilizzarne una, assicurarsi che sia di lunghezza adeguata e nominale per

una corrente continua massima di almeno 10 A con spina di sicurezza, spina di accoppiamento di sicurezza e conduttore di protezione (messa a terra) collegati correttamente.

- Quando si posano i cavi di alimentazione, assicurarsi sempre che nessuno possa calpestare o inciampare sul cavo di alimentazione, tirare l'apparecchio per il cavo di alimentazione o rimanere impigliato. Inoltre, assicurarsi che non venga data tensione a nessuna parte del cavo di alimentazione. Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione sporgano dal bordo del tavolo o del bancone. È preferibile legare leggermente la prolunga alla gamba del tavolo utilizzando una corda separata. Per lo scollegamento: Scollegare sempre prima la prolunga dall'alimentazione. Per scollegare il cavo di alimentazione afferrarlo sempre dalla spina.
- Gestire i cavi di alimentazione sempre con la dovuta attenzione. Gli spinotti della spina di alimentazione devono essere regolari, puliti e senza scolorimenti. **Svolgere sempre completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.** Non collocare l'apparecchio sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve mai toccare superfici calde o spigoli vivi. I cavi di alimentazione non devono mai essere annodati, attorcigliati, tirati, tesi o schiacciati.
- Non toccare l'apparecchio o la spina di alimentazione con le mani bagnate quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione. NON versare o spargere liquidi sopra o all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio o sul cavo di alimentazione. Non collocare o immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Tenere sempre puliti e asciutti l'apparecchio e il tavolo o il bancone e pulire immediatamente i liquidi riversati. Non posizionare l'apparecchio su superfici bagnate. Quando i liquidi traboccano o si riversano nell'alloggiamento o sul cavo di alimentazione, non toccare l'apparecchio, bensì staccare immediatamente la spina. Successivamente, pulire l'apparecchio e lasciarlo asciugare per almeno 1 giorno (vedere: "Cura e pulizia").



TEMPERATURE ELEVATE: PERICOLO DI USTIONI

La TOSTIERA DI DESIGN è progettata per la cottura della pasta e della pastella o per l'arrostimento di prodotti da forno. A tale scopo, le piastre riscaldanti vengono riscaldate elettricamente ad alta temperatura, non appena l'apparecchio viene collegato all'alimentazione elettrica. Pertanto, un uso improprio può causare gravi lesioni e danni. Tenerlo presente per evitare ustioni e danni.

- **Non lasciare l'apparecchio collegato all'alimentazione elettrica senza sorveglianza per evitare pericoli causati dall'alta temperatura, dall'elettricità e dalle fiamme.**
- Le piastre riscaldanti e la parte esterna completa dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento e per qualche istante dopo. Inoltre, durante la cottura degli alimenti, il vapore caldo e gli schizzi potrebbero fuoriuscire. Se necessario, proteggere mani e braccia con guanti da forno. Quando l'apparecchio è caldo: Non toccare le superfici calde con il proprio corpo o parti di esso o con oggetti sensibili al calore, bensì toccare l'apparecchio solo in corrispondenza della maniglia.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento di alimenti commestibili. Non appoggiare oggetti estranei (ad es. tazze, stoviglie o pentole) sulle piastre riscaldanti per evitare danni. Non lasciare oggetti estranei sulle piastre riscaldanti (ad es. utensili per il barbecue).
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e tutte le sue parti prima di spostarlo e pulirlo. Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili al calore quando quest'ultimo è ancora caldo. Assicurarsi sempre che le piastre riscaldanti siano completamente libere, prima di inclinare o spostare l'apparecchio o di riporre l'apparecchio in posizione verticale.



RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Le piastre riscaldanti della TOSTIERA DI DESIGN sono dotate di un rivestimento antiaderente di alta qualità. Pertanto, gli alimenti possono essere rimossi dalle piastre riscaldanti non facilmente. Attenersi alle seguenti precauzioni:

- **Prima del primo utilizzo:** pulire i rivestimenti antiaderenti delle piastre riscaldanti con dell'olio da cucina. In seguito non sarà necessario aggiungere altro olio per cucinare.
- Non utilizzare l'apparecchio quando il rivestimento antiaderente è graffiato, incrinato o distaccato a causa del surriscaldamento.
- Con l'apparecchio utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica resistenti al calore. Non utilizzare con l'apparecchio oggetti duri o taglienti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni al rivestimento antiaderente, se sono stati utilizzati utensili non adatti o oggetti simili (ad es. utensili per barbecue in metallo, pagliette metalliche, spazzole metalliche).
- Non utilizzare detergenti per forno o spray sopra i rivestimenti antiaderenti dell'apparecchio.

SPECIFICHE TECNICHE

Art. n.:	42443
Nome:	Tostiera di design
Alimentazione:	230 - 240 V CA, 50/60 Hz
Consumo di energia:	750 W
Lunghezza del cavo di alimentazione:	circa 100 cm
Peso:	circa 1,48 kg
Dimensioni (L x P x A):	circa 232 x 230 x 90 mm (chiuso) circa 232 x 292 x 256 mm (aperto)
Dimensioni delle piastre riscaldanti:	Lato inferiore/Coperchio: 224 x 120 mm
Temperatura di esercizio:	185 +/- 10 °C; raggiunta in circa 2 minuti
Certificazione:	

Queste specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

FAMILIARIZZAZIONE CON LA TOSTIERA DI DESIGN



- 1 **BARRA DI BLOCCAGGIO** - Si aggancia automaticamente quando viene chiuso il coperchio.
- 2 **TELAIO DEL COPERCHIO ROBUSTO** con maniglia isolata termicamente.
- 3 **COPERCHIO** con piastra riscaldante separata.
- 4 **BASE** con piastra riscaldante inferiore.
- 5 **ALLOGGIAMENTO RIVESTITO**



Indicatore verde di stato pronto per l'uso

Si illumina non appena viene raggiunta la temperatura di esercizio.

Indicatore rosso di alimentazione

Si illumina quando l'apparecchio è sotto tensione e in riscaldamento

PROPRIETÀ DELLA TOSTIERA DI DESIGN

Con la nuova TOSTIERA DI DESIGN è possibile cuocere quasi tutti i tipi di pasta e pastella: per waffle, omelette, biscotti, piccole torte, frittelle, pancake, polpette di carne, polpette di verdure e frittelle di patate. È possibile anche arrostitire fette di pane per il proprio toast mattutino e i condimenti necessari per i panini. L'utilizzo è di estrema facilità.

Le piastre riscaldanti sono a temperatura controllata e forniscono automaticamente una temperatura costante. Regolare la doratura degli alimenti attraverso il tempo di cottura. Ogni porzione viene fatta di solito in 2-4 minuti (pastella per piccole torte e polpette) o in circa 10 minuti (ad esempio per pasta da pane e frittelle di patate).

Il rivestimento antiaderente di alta qualità consente di cuocere senza grasso aggiuntivo. Persino i pezzi di torta e le frittelle di patate non necessitano di grassi e/o briciole di pane per staccarsi facilmente dalle piastre riscaldanti.

Barra di bloccaggio del coperchio - la barra di bloccaggio è integrata nella maniglia e si aggancia ogni volta che viene chiuso il coperchio (vedere: 'Familiarizzazione con la tostiera di design'). Con il coperchio correttamente chiuso è possibile trasportare comodamente l'apparecchio tenendolo per l'apposita maniglia e riporlo in posizione verticale.

NOTA BENE - ogni volta che si tenta di aprire il coperchio, quest'ultimo deve essere prima sbloccato. Con la barra di bloccaggio tirata in posizione aperta, il coperchio si apre facilmente e senza alcuna difficoltà. **NON** tentare di aprire il coperchio con forza eccessiva!

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Durante il normale funzionamento non può verificarsi il surriscaldamento, in quanto la temperatura viene controllata tramite un apposito dispositivo integrato. Tuttavia, se si verifica un surriscaldamento, l'apparecchio viene spento automaticamente grazie a un fusibile aggiuntivo. In tal caso, restituire l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato per il controllo e la riparazione. Contattare il proprio rivenditore.

SUGGERIMENTI PER RISULTATI OTTIMALI

Questa sezione fornisce vari suggerimenti cruciali per la preparazione, l'arrostitimento e la cottura dei propri alimenti.

⚠ ATTENZIONE – Non riempire eccessivamente gli scomparti della piastra riscaldante! Gli alimenti non devono fuoriuscire sul bordo delle piastre riscaldanti. Con le miscele che lievitano o si gonfiano al massimo durante la cottura (ad es. pasta per torte, snack aerati), riempire gli scomparti della piastra riscaldante inferiore fino al bordo. Quando gli alimenti fuoriescono, aprire il coperchio e rimuovere con cura gli alimenti in eccesso sul bordo della piastra riscaldante.

SUGGERIMENTI GENERALI

- L'utilizzo dell'apparecchio con il coperchio aperto non è consentito. Tuttavia, nella maggior parte dei casi, i risultati saranno migliori quando si evita questa pratica, quindi, cuocere gli alimenti solo per breve tempo (alcuni minuti) con il coperchio chiuso.
- Fette di pane arrostito e condimenti per panini separatamente.
- Lasciare scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di metterli in cottura attraverso l'apparecchio.
- Dopo la cottura, gli alimenti devono formare un corpo solido, che può essere rimosso in un unico pezzo da ogni scomparto della piastra riscaldante inferiore. Nella maggior parte dei casi si dovrebbe utilizzare un raschietto in legno o in plastica resistente al calore. La maggior parte dei tipi di ingredienti possono essere combinati (ad esempio frutta, verdura, carne macinata, fegato, ecc.) con uova e/o farina per ottenere un impasto adatto. In alternativa, rivestire questi tipi di alimenti con della pasta di lievito.
- Tenere presente che alcuni tipi di alimenti freschi possono emettere una grande quantità di succo quando vengono riscaldati (ad esempio i pomodori). In questi casi, si dovrebbero preferire alimenti in scatola o precotti e lasciarli scolare accuratamente.
- Rimuovere i succhi in eccesso dagli scomparti della piastra riscaldante, prima di metterli nella porzione successiva. Per tale scopo, arrostiti alternativamente delle fette di pane dopo ogni porzione. Ciò può tornare utile come contorno sfizioso per il proprio pasto. Cercare di adattare la quantità di impasto in base alle seguenti linee guida.
- **Impasto che lievita** durante la cottura (ad es. torte, pane): **dopo la cottura**, l'impasto sarà lievitato abbastanza da toccare la piastra riscaldante superiore. Lasciare spazio libero nei singoli scomparti di conseguenza.
- **Impasto che NON lievita** quando viene riscaldato (ad es. polpette di carne, frittelle di patate): **prima della cottura**, l'impasto deve riempire completamente gli scomparti delle piastre riscaldanti quando il coperchio viene chiuso. Pertanto, riempire uno strato adeguato negli scomparti della piastra riscaldante inferiore.
- Se non c'è impasto a sufficienza per riempire correttamente tutti gli scomparti, in molti casi è preferibile mantenere la quantità ottimale di impasto per ogni scomparto e lasciare vuoti gli altri. Il tempo di cottura richiesto dipende fortemente dagli ingredienti dei propri alimenti (ad es. tipo, freschezza, spessore, aerazione) e dalla consistenza desiderata. Controllare i risultati durante la cottura. Questo è il modo migliore per determinare il tempo di cottura ottimale per le proprie idee di ricette.

- A seconda dell'umidità degli alimenti e dell'andamento del ciclo di cottura, da sotto il coperchio fuoriescono diverse quantità di vapore. Ciò può indicare la necessità di mantenere il tempo di cottura richiesto.

TEMPI DI COTTURA E QUANTITÀ PER VARI COMPITI

NOTA

Tenere presente che i tempi di cottura forniti qui servono solamente come linee guida. Il tempo di cottura ottimale dipende dai propri gusti personali, dal tipo e dalla freschezza degli ingredienti e ovviamente dalla ricetta. Adattare il tempo di cottura di conseguenza. **Quando si compiono i primi tentativi con l'utilizzo di una nuova ricetta, bisognerebbe controllare gli alimenti a intervalli intermedi.**

PANINI MORBIDI:

Prima di cuocere un impasto di pane abbondante, formare delle palline di pasta. Adattare la quantità di impasto nella misura in cui quest'ultimo deve lievitare durante la cottura. Iniziare con palline di 4-5 cm (di diametro) e da queste formare dei triangoli di dimensioni adatte. Per ogni ciclo di cottura, posizionare un triangolo di impasto in ciascun scomparto della piastra riscaldante inferiore. Successivamente chiudere il coperchio.

Tempo di cottura: 4-10 minuti; in base al contenuto di zucchero e proteine.

DOLCI CON LIEVITO:

In modo analogo alla pasta da pane, formare delle palline di dimensioni adeguate e da queste formare dei triangoli di dimensioni adatte.

Quando si aggiungono altri ingredienti differenti (ad es. pezzi di frutta, cioccolato, burro di arachidi, marmellata ed eventualmente altri), assicurarsi di chiudere completamente il manicotto di pasta prima di collocare i triangoli sulla piastra riscaldante.

Tempo di cottura: 3-5 minuti; in base al contenuto di zucchero e proteine dell'impasto.

PASTICCINI DI PASTA FROLLA:

In modo analogo alla pasta da pane, formare delle palline adattando tuttavia la quantità alle dimensioni desiderate dei propri pasticcini. Dalle palline formare anche dei triangoli di dimensioni adatte, spianando tuttavia l'impasto negli scomparti per ottenere uno strato dello spessore desiderato. Successivamente chiudere il coperchio.

Tempo di cottura: 4-8 minuti; in base agli ingredienti e alla consistenza desiderata.

PANE ARROSTITO:

Si possono utilizzare quasi tutti i tipi di pane (bianco, integrale, pane all'uvetta, ecc.). Tagliare le fette di pane a pezzi di dimensioni adatte. Il pane all'uvetta, le brioche o altri tipi di pane dolce, che contengono molto zucchero, tenderanno a rosolare più velocemente. Dopo l'arrostimento, posizionare il condimento desiderato sulle fette di pane, in quanto le fette di pane con il condimento possono essere arrostite solo con il coperchio aperto. Pertanto, il condimento rimarrà crudo. È preferibile cuocere i condimenti separatamente (vedere in basso).

Tempo di cottura: in base al tipo di pane e alla doratura desiderata.

PICCOLE TORTE, WAFFLE, PANCAKE:

Mescolare un impasto glutinoso e riempire gli scomparti della piastra riscaldante inferiore non oltre il bordo. Tenete presente che l'impasto si gonfia durante la cottura. Non è necessario utilizzare alcun lievito in polvere, quando si sbatte l'albume e lo si aggiunge, poco prima della cottura.

Tempo di cottura: 2-4 minuti.

POLPETTE DI CARNE/ VEGETALI:

Per cuocere piccole polpette con carne macinata, pesce o verdure tritate, riempire fino a circa 2 cucchiaini di impasto preparato in ogni scomparto della piastra riscaldante inferiore, prima di chiudere il coperchio. Quando si utilizza il pane per rendere le polpette succose e morbide, non immergere il pane prima di mescolare l'impasto, poiché ciò produrrebbe troppi liquidi causandone il traboccamento. È sufficiente tagliare o spezzare il pane in piccoli pezzi.

Tempo di cottura: 3-4 minuti.

CONDIMENTI CONTENENTI UOVA:

Tagliare gli ingredienti a cubetti (max. 1/2 cm o 1/4 pollici). Amalgamare i cubetti con una mistura di uovo sbattuto, farina e spezie a piacere. Dopo aver preparato le fette di pane necessarie (arrostito o appena sfornate), riempire il composto per i condimenti negli scomparti e cuocere fino a cottura ultimata.

Tempo di cottura: circa 3 minuti, in base agli ingredienti.

FRITTELLE DI PATATE:

Preparare l'impasto in base alla propria ricetta. Riempire gli scomparti della piastra riscaldante con le porzioni adeguate e avviare la cottura con il coperchio chiuso.

Tempo di cottura: circa 10 minuti, in base alla consistenza desiderata.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA – **NON lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio o parti di esso, né con l'imballaggio!** Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare (almeno 15 minuti con il coperchio aperto), prima della pulizia o di spostare l'apparecchio. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi ed evitare di riversare quest'ultimi sopra o all'interno di esso. **Non mettere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in una lavastoviglie automatica.**

Anche la parte esterna dell'apparecchio può diventare calda durante il funzionamento. Durante il funzionamento e quando l'apparecchio è ancora caldo, toccare quest'ultimo esclusivamente dalla maniglia.

⚠ ATTENZIONE – Il coperchio viene bloccato alla base automaticamente ogni volta che viene chiuso completamente il coperchio (vedere: 'Proprietà della tostiera di design'). **Non tentare di aprire il coperchio con forza eccessiva.** Assicurarsi sempre di ripiegare la barra di bloccaggio sulla maniglia, prima di aprire il coperchio.

1. Disimballare con cautela l'apparecchio e tutti gli accessori. Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato (vedere: 'Familiarizzazione con la tostiera di design').
2. Rimuovere tutto il materiale di spedizione e quello promozionale, ma **NON** l'etichetta del modello.
3. Prima del primo utilizzo e dopo un periodo di stoccaggio prolungato, pulire l'apparecchio (vedere: 'Cura e pulizia').

NOTA BENE - Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta in assoluto, si potrebbe notare una leggera formazione di fumo e potrebbe fuoriuscirne una certa quantità. Ciò è dovuto al primo riscaldamento dei componenti. Non rappresenta affatto un motivo di preoccupazione. Per evitare qualsiasi influenza sul sapore degli alimenti, si consiglia di lasciar in funzione l'apparecchio per circa 20 minuti **senza alcun alimento**. Ciò non provocare alcun danno al rivestimento antiaderente.

4. **Prima del primo utilizzo:** mettere in funzione l'apparecchio (vedere in basso: 'Funzionamento'). Garantire una circolazione dell'aria adeguata e lasciare l'apparecchio in funzione per circa 20 minuti **senza alimenti** e con il coperchio chiuso. Successivamente, scollegare la spina, aprire il coperchio e **lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente** (15 - 20 minuti). Pulire le piastre riscaldanti con un canovaccio da cucina pulito e umido. Poi asciugare accuratamente. Versare alcune gocce di olio da cucina su un canovaccio da cucina asciutto e pulito e pulire i rivestimenti antiaderenti delle piastre riscaldanti. A questo punto l'apparecchio è pronto all'uso.

FUNZIONAMENTO

⚠ AVVERTENZA – Assicurarsi sempre che l'apparecchio e tutte le sue parti e accessori si trovino **fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni**. Le superfici (anche la parte esterna) possono diventare molto calde non appena l'apparecchio viene collegato all'alimentazione. Durante il funzionamento e quando l'apparecchio è ancora caldo, toccare quest'ultimo esclusivamente dalla maniglia.

Per evitare il pericolo di surriscaldamento e incendio: Durante il funzionamento, non collocare o versare materiali infiammabili sugli apparecchi (ad es. alimenti a base alcolica). Non lasciare alcun alimento carbonizzare sulle superfici della griglia. Non collocare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (ad es. alcool, alcolici mineralizzati, bombole da campeggio). Durante il funzionamento dell'apparecchio non collocare panni o tessuti o altri oggetti estranei sopra o sotto di esso (ad es. panni, tessuti). Non ostruire le fessure di aerazione situate nel lato inferiore della base. Durante il funzionamento, la presa elettrica utilizzare deve essere sempre facilmente accessibile.

⚠ ATTENZIONE – Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o che potrebbero scoppiare, se riscaldate localmente (ad es. vetro, pietra; vedere: 'Istruzioni generali sulla sicurezza'). Il coperchio viene bloccato alla base ogni volta che quest'ultimo viene chiuso. Non tentare di aprire il coperchio con forza eccessiva. Utilizzare solo utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore.

NOTA BENE - Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta in assoluto, l'apparecchio potrebbe generare del leggero fumo o potrebbe essere avvertito un odore di bruciato proveniente da sotto le piastre riscaldanti. Ciò è del tutto normale e svanisce con gli utilizzi futuri (vedere: 'Prima del primo utilizzo'). Garantire una circolazione dell'aria adeguata.

Prima di preparare e cuocere gli alimenti tramite l'apparecchio, acquisire una visione di insieme delle nozioni fondamentali fornite nel capitolo 'Suggerimenti per risultati ottimali'. In questo modo, si può trarre piacere dai risultati fin dall'inizio. Preparare gli alimenti per la cottura. Rimuovere tutte le parti non commestibili (ad es. steli e ossa). Mescolare l'impasto in base alla propria ricetta.

1. Svolgere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio. Posizionare quindi l'apparecchio su una superficie adatta e resistente al calore (vedere: 'Istruzioni generali sulla sicurezza') vicino a una presa di corrente a parete adatta (vedere: 'Misure importanti sulla sicurezza per gli apparecchi elettrici'). Su ogni lato e fino al bordo della superficie di lavoro, mantenere almeno 50 cm di spazio libero. Mentre si tira il bordo inferiore della barra di bloccaggio, aprire il coperchio attraverso la maniglia e assicurarsi che le piastre riscaldanti siano pulite e che non vi siano corpi estranei all'interno dell'apparecchio. Chiudere il coperchio. Con il coperchio chiuso, le superfici della griglia raggiunge-

ranno la temperatura di cottura impostata rapidamente e senza inutili perdite di energia.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI – **l'apparecchio diventa caldo non appena viene collegato all'alimentazione. Toccare l'apparecchio esclusivamente al centro della maniglia!** Assicurarsi di non ribaltare l'apparecchio, quando si apre il coperchio. Quando vengono posizionati alimenti freschi sulla piastra riscaldante, quest'ultimo potrebbero provocare degli schizzi o potrebbe fuoriuscire del vapore. Assicurarsi che tutte le persone presenti (inclusi se stessi) si trovino a debita distanza dall'apparecchio.

NOTA

Durante il funzionamento si potrebbe notare che l'indicatore dell'apparecchio passi continuamente dallo stato di pronto per l'uso a quello di alimentazione. Ciò è dovuto al corretto mantenimento della temperatura di cottura.

2. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente a muro adeguata (vedere: 'Misure importanti sulla sicurezza per gli apparecchi elettrici'). L'indicatore di alimentazione diventa rosso. L'apparecchio raggiunge la temperatura di cottura fissa entro circa 2 minuti. L'indicatore di stato pronto per l'uso diventa verde, indicando che l'apparecchio è pronto per la cottura degli alimenti.
3. Mentre si tira il bordo inferiore della barra di bloccaggio, aprire il coperchio e sollevarlo in posizione stabile. Riempire porzioni adeguate di alimenti negli scomparti della piastra riscaldante inferiore (vedere: 'Suggerimenti per risultati ottimali').

NOTA

Dopo aver posizionato gli alimenti sulla piastra riscaldante occorre chiudere il coperchio appena possibile. In questo modo, gli alimenti verranno cotti in modo uniforme, il tempo di cottura richiesto si riduce e si evita un'inutile spreco di energia. Quando si riempie più di 1 scomparto, spianare le singole porzioni per ottenere lo stesso spessore in ogni scomparto. Ciò contribuirà a ottenere una doratura uniforme di tutte le porzioni.

4. Chiudere il coperchio e cuocere gli alimenti in base alla consistenza desiderata. Se necessario, controllare il processo di cottura intermedia (vedere: 'Consigli per risultati ottimali') aprendo brevemente il coperchio.
5. Quando gli alimenti sono pronti, aprire il coperchio e rimuovere gli alimenti dalla piastra riscaldante con utensili di plastica o di legno per il barbecue. Subito dopo sarà possibile posizionare alimenti freschi sulla piastra riscaldante.

DOPO L'USO

⚠ ATTENZIONE – Tenere l'apparecchio sempre fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e degli animali. Evitare di spostare l'apparecchio e di toccare le piastre riscaldanti quando l'apparecchio è ancora caldo.

NOTA BENE - Non tenere l'apparecchio per il cavo di alimentazione. Svuotare sempre completamente la piastra riscaldante, chiudere il coperchio e assicurarsi che la barra di bloccaggio sia inserita correttamente prima di inclinare e/o spostare l'apparecchio tramite la maniglia.

1. Scollegare l'apparecchio e rimuovere gli alimenti residui. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio con il coperchio aperto (15 - 20 minuti).
2. Pulire l'apparecchio e le sue parti dopo ogni uso (vedere: 'Cura e pulizia').

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso, possono essere risolti facilmente. Utilizzare i suggerimenti della seguente tabella come assistenza.

Problema	Possibile causa	Soluzione semplice
Dopo l'accensione dell'apparecchio viene avvertito un odore di bruciato. Del fumo potrebbe essere fuoriuscito da sotto le piastre riscaldanti.	L'apparecchio viene riscaldato per la prima volta in assoluto.	In questo caso è normale e non vi è motivo di preoccuparsi. Preparare l'apparecchio per la prima messa in funzione (vedere: 'Prima del primo utilizzo'). Garantire una circolazione dell'aria adeguata.
	Gli alimenti emanano degli odori e fuoriesce del vapore durante la cottura.	Ciò è normale e non vi è motivo di preoccuparsi. Assicurarsi di rimuovere gli alimenti tempestivamente.
	Le piastre riscaldanti sono sporche.	Scollegare immediatamente l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Successivamente, pulire accuratamente le piastre riscaldanti della base e il coperchio (vedere: 'Cura e pulizia').
	Si è verificato un problema serio.	Scollegare immediatamente l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Contattare il proprio rivenditore.
Non è possibile aprire il coperchio.	Il coperchio è ancora bloccato alla base.	Tirare il bordo inferiore della barra di bloccaggio scura al centro della maniglia, mentre si sposta il coperchio verso l'alto. Non esercitare forza eccessiva! Il coperchio si aggancia automaticamente ogni volta che quest'ultimo viene chiuso.

Problema	Possibile causa	Soluzione semplice
Non è possibile aprire completamente il coperchio. La barra di bloccaggio non si aggancia.	La porzione di alimenti sottoposta al momento in cottura è troppo spessa.	Eventualmente, gli alimenti possono essere cotti con il coperchio aperto. Tuttavia, tenere presente che la parte superiore non verrà cotta con questo metodo. Rimuovere una quantità di alimenti adeguata. Poi tentare di nuovo. Cuocere fette di pane e condimenti per panini separatamente.
Inaspettatamente, l'apparecchio non funziona più.	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata.	Per la propria sicurezza, l'apparecchio si spegne completamente quando si verifica il surriscaldamento delle piastre riscaldanti (vedere: 'Proprietà della tostiera di design'). Contattare il proprio rivenditore per il controllo e la riparazione.
	Il collegamento all'alimentazione: è interrotto.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia ancora collegato alla presa di corrente. Quando si utilizza una prolunga, controllare anche i collegamenti di quest'ultima. Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia ancora sotto tensione. Collegare una lampada. Assicurarsi sempre che nessuno rimanga impigliato nel cavo di alimentazione o che venga tirato. Evitare di sovraccaricare la presa di corrente utilizzata. Non lasciare che gli attacchi sporgano liberamente dal tavolo (vedere: 'Specifiche tecniche' e 'Misure importanti sulla sicurezza per gli apparecchi elettrici').
	Si è verificato un problema serio.	Scollegare immediatamente l'apparecchio. Contattare il proprio rivenditore per il controllo e la riparazione.

CURA E PULIZIA

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI – Assicurarsi sempre che l'apparecchio venga tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e degli animali.

Prima di spostare o pulire l'apparecchio: scollegare sempre l'apparecchio e attendere che si sia raffreddato completamente (15 - 20 minuti con il coperchio aperto). **Non spostare l'apparecchio quando è ancora caldo**, per evitare gravi lesioni e danni dovuti a superfici calde, succhi e condensa.

⚠ ATTENZIONE – Tenere presente che grasso, succhi e condensa possono gocciolare dalle piastre riscaldanti durante lo spostamento dell'apparecchio dopo l'uso. Prima di inclinare l'apparecchio, rimuovere ogni liquido residuo dagli scomparti della piastra riscaldante inferiore.

Prima di trasportare l'apparecchio per la maniglia, accertarsi sempre che il coperchio sia bloccato saldamente alla base (vedere: 'Proprietà della tostiera di design').

Non utilizzare oggetti abrasivi, duri o taglienti e/o sostanze chimiche corrosive (ad es. detersivi abrasivi, pagliette abrasive, candeggina) per la pulizia dell'apparecchio o di parti di esso per evitare danni alle superfici. Non collocare o immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Non versare o sgocciolare alcun liquido sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione per evitare scosse elettriche, surriscaldamento e pericoli di incendio. **Non pulire l'apparecchio o il cavo di alimentazione in una lavastoviglie automatica.** Non esercitare forza eccessiva. Maneggiare l'apparecchio con cura per evitare di danneggiare la cerniera del coperchio.

NOTA BENE - Assicurarsi di pulire accuratamente le piastre riscaldanti. I residui di alimenti possono andare a male e ammuffire, generando così sostanze nocive e tossiche, e/o possono bruciare, emettere fumo e persino prendere fuoco quando l'apparecchio viene utilizzato nuovamente.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

1. Scollegare l'apparecchio e, con il coperchio aperto, lasciarlo raffreddare completamente (15-20 minuti).
2. Le briciole secche possono essere rimosse con una spazzola di nylon ASCIUTTA. A tal fine, con il coperchio aperto è possibile inclinare con cautela l'apparecchio su un lato.
3. Pulire le superfici dell'apparecchio e il cavo di alimentazione con un panno morbido e non gocciolante inumidito con un po' di acqua calda di lavaggio. In tal caso, assicurarsi sempre di non far gocciolare acqua all'interno o sopra l'apparecchio.
4. Pulire l'apparecchio con un panno inumidito con acqua pulita. Asciugare accuratamente tutte le parti dopo la pulizia. Successivamente, lasciando il coperchio dell'apparecchio aperto in posizione verticale, lasciare l'apparecchio asciugare in modo naturale per circa 30 minuti, in un luogo che si trovi **fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni e degli animali.**
5. Dopo la pulizia, chiudere il coperchio per proteggere i rivestimenti antiaderenti da polvere e danni.

STOCCAGGIO

⚠ AVVERTENZA – I bambini devono essere sempre sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio o parti di esso. Quando l'apparecchio non è in uso, scollegarlo sempre dall'alimentazione e attendere che si sia raffreddato completamente prima di eseguire la pulizia o spostarlo per riporlo. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione per evitare pericoli dovuti a superfici calde, scosse elettriche e incendi.

⚠ ATTENZIONE – Per spostare l'apparecchio evitare di afferrarlo per il cavo di alimentazione o il coperchio aperto per prevenire danni. Gestire i cavi di alimentazione con attenzione. I cavi di alimentazione non devono mai essere annodati, attorcigliati, tirati, tesi o schiacciati. Assicurarsi sempre che nessuno tiri l'apparecchio per il cavo di alimentazione. Accertarsi di riporre l'apparecchio in un luogo pulito e al sicuro da inammissibili sollecitazioni (scosse meccaniche o elettriche, gelo, calore, umidità, luce solare diretta) e che si trovi inoltre **fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e degli animali**. Non collocare oggetti duri o pesanti sopra o all'interno dell'apparecchio o in qualsiasi parte di esso per evitare danni.

1. Pulire sempre l'apparecchio e tutte le sue parti prima di riporlo (vedere: 'Cura e pulizia').
2. Per lo spostamento dell'apparecchio: prima di sollevare l'apparecchio per la maniglia, assicurarsi sempre che il coperchio sia saldamente bloccato alla base dell'apparecchio e che non si apra accidentalmente! Trasportare l'apparecchio per la maniglia, tenendo il cavo di alimentazione per evitare che penzoli.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita e stabile in cui non possa cadere. Se si desidera riporre l'apparecchio in posizione verticale, assicurarsi che disponga di un supporto stabile e che non possa inclinarsi o cadere.
4. Avvolgere il cavo di alimentazione in modo non troppo stretto attorno all'apparecchio.

NOTE PER LO SMALTIMENTO



Lo smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio deve essere effettuato in conformità alle norme e ai requisiti locali corrispondenti per gli apparecchi elettrici e l'imballaggio. Contattare la società di smaltimento locale.

Non smaltire gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani non differenziati, utilizzare centri di raccolta differenziata. Contattate il proprio comune per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili. Se gli apparecchi elettrici vengono smaltiti in discariche, depositi o inceneritori di rifiuti, le sostanze pericolose possono disperdersi nelle acque sotterranee o essere emesse nell'aria, entrando così nella catena alimentare e danneggiando la salute e il benessere, oltre ad avvelenare la flora e la fauna. In caso di sostituzione di vecchi apparecchi con altri nuovi, il venditore è obbligato per legge a ritirare il vecchio apparecchio per lo smaltimento quantomeno gratuitamente.

INFORMAZIONI E ASSISTENZA

Visitare il sito www.gastroback.de per maggiori informazioni.

Per il supporto tecnico, contattare telefonicamente il centro di assistenza clienti di Gastroback al seguente numero:

+49 (0)4165/22 25-0 o per e-mail info@gastroback.de.

Consultare la nostra home page per ottenere una copia delle presenti istruzioni per l'uso in formato pdf.

GARANZIA

Garantiamo che tutti i nostri prodotti sono privi di difetti al momento dell'acquisto. Eventuali difetti dimostrabili di fabbricazione o di materiale sono esclusi da qualsiasi ulteriore reclamo trascorsi 2 anni dall'acquisto dell'apparecchio per la riparazione o la sostituzione gratuita. Non vi è alcuna possibilità di ottenere una garanzia da parte dell'acquirente nel caso in cui il danno o il difetto dell'apparecchio è causato da un trattamento inadeguato, da errori di carico o di installazione. Il diritto alla garanzia perde validità in caso di ingerenze tecniche da parte di terzi senza un accordo scritto. L'acquirente deve presentare il documento di vendita nella formulazione della richiesta e deve farsi carico di tutti gli oneri relativi ai costi e al rischio del trasporto.

NOTA

Per la riparazione e l'assistenza, inviare i prodotti Gastroback al seguente indirizzo:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germania.

Tenere presente che non possiamo farci carico dell'addebito della ricezione.

Consegna degli apparecchi: assicurarsi che l'apparecchio sia pronto per la spedizione senza accessori. Includere il documento di vendita e una breve descrizione del guasto. Il tempo di elaborazione dopo la ricezione dell'apparecchio difettoso sarà di circa 2 settimane; l'utente verrà informato automaticamente. Dopo il periodo di validità della garanzia, spedire gli apparecchi difettosi all'indirizzo fornito. Si riceverà un'offerta gratuita e, in seguito, si potrà decidere se riparare l'apparecchio alle spese eventualmente previste, rispedito gratuitamente l'apparecchio difettoso o smaltire l'apparecchio gratuitamente.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e NON è adatto a scopi pubblicitari, industriali o commerciali. Non tentare di utilizzare l'apparecchio in altro modo o per scopi diversi dall'uso previsto, descritto in queste istruzioni. Qualsiasi altro uso è considerato non intenzionale o improprio e può causare gravi lesioni o danni. Non vi è alcun diritto di garanzia da parte dell'acquirente se eventuali lesioni o danni sono causati da un uso improprio.

TORTINE ALLA CANNELLA

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- 3 uova, albumi e tuorli separati
- 2 cucchiaini di cannella macinata
- 1 cucchiaino di miscela di spezie per il pane allo zenzero
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 1/2 flaconcino di burro alla vaniglia
- 1/2 flaconcino di aroma rum
- 30-40 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 150 g di farina semplice
- 150 ml di latte scremato

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE:

- 30 - 60 g di copertura al cioccolato fondente
- 40 g di zucchero a velo

A piacere: mandorle, riccioli di cioccolato, semi di arachidi, foglie di marzapane, o altro.

PREPARAZIONE:

IMPASTO

1. Separare i tuorli e gli albumi. Montare gli albumi fino a ottenere un composto compatto e lucido.
2. Montare i tuorli, il sale, lo zucchero, le spezie, il latte e gli aromi fino a ottenere una schiuma.
3. Aggiungere la farina al composto di tuorli e mescolare fino a ottenere una miscela omogenea e glutinosa. Se necessario, aggiungere del latte o ancora un po' di farina nel caso in cui la miscela sia troppo densa o troppo liquida.
4. Mediante un cucchiaino, aggiungere gli albumi. Mettere in funzione l'apparecchio.
5. Quando l'indicatore verde di stato pronto per l'uso si accende, versare una porzione della miscela per i dolci negli scomparti della piastra riscaldante inferiore. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere la miscela per circa 3 minuti.
6. Togliete le tortine alla cannella, mettendole su una griglia per dolci. Subito dopo, sarà possibile riempire la porzione successiva di impasto per dolci negli scomparti.
7. Lasciare che le tortine si raffreddino.

COPERTURA

8. Fondere il cioccolato a bagnomaria.
9. Ricoprire ogni tortina con un sottile strato di cioccolato e inserire un pezzetto di decorazione (mandorla, metà arachide o altro) nel cioccolato mentre la copertura è ancora morbida.
10. Spargere dello zucchero a velo sulla copertura di cioccolato mediante un setaccio.



SUGGERIMENTO - L'apparecchio sarà in grado di cuocere quasi ogni tipo di impasto per dolci. È sufficiente rendere l'impasto un po' più fluido del solito. Non è necessario aggiungere il lievito in polvere quando si sbattono gli albumi e si aggiungono nell'impasto appena prima della cottura.

DOLCE SENSAZIONE

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- 400 g di farina di grano
- 240 ml di latte scremato
- 7 g di lievito in polvere/secco
- 60-80 g zucchero semolato fine
- 8 g di zucchero vanigliato (1 confezione)
- 2 cucchiaini di coriandolo, finemente macinato
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano, finemente macinati
- 1 pizzico di sale
- Un po' di zucchero a velo come decorazione

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 1 mela di piccole dimensioni, sbucciata e senza semi, tagliare dei triangoli di dimensioni adatte (max. 1/2 cm di spessore)
- 1 banana di piccole dimensioni, sbucciata, tagliare in lungo 3 strisce, ritagliare dei triangoli dalla striscia centrale
- 4-10 ciliegie, dimezzate, senza nocciolo
- 2 barrette di cioccolato fondente, frantumate a pezzetti di dimensioni adatte
- 50-100 g di marzapane
- 50-100 g di torrone o di burro di noci a piacere



SUGGERIMENTO - È possibile utilizzare tutto ciò che può migliorare il sapore, se abbinato a una torta di lievito dolce (ad esempio ananas, albicocca, frutti di bosco, crema pasticcera alla vaniglia, marmellata). Fare una prova.

PREPARAZIONE:

1. Mescolare farina, lievito, zucchero, coriandolo, sale e chiodi di garofano in polvere.
2. Aggiungere il latte e formare un impasto denso.
3. Lasciare lievitare l'impasto per circa 40 minuti a 30 - 35 °C. Successivamente, impastare di nuovo l'impasto e lasciarlo lievitare per circa 40 minuti a 30 - 35 °C.
4. Impastare brevemente l'impasto per eliminare le bolle d'aria grandi. Successivamente formare delle palline grandi circa 4 - 5 cm. Su una superficie liscia e infarinata, stendere le palline fino a ottenere dei dischi sottili.
5. Mettere una porzione di un tipo di ripieno (ad esempio una fetta di mela o una piccola quantità di burro di noci) su una metà di ciascun disco di impasto. Di solito, in ciascun biscotto deve esserci un solo tipo di ripieno, tuttavia non vi è alcuna restrizione a provare una combinazione a piacere.
6. Piegare la metà vuota del disco di impasto sul ripieno e chiudere bene il manicotto di impasto. Il ripieno deve essere completamente ricoperto di impasto. Impastare il manicotto di impasto fino a ottenere la forma triangolare corretta.
7. Cuocere i triangoli di impasto fino a ottenere un colore dorato (2 - 4 minuti).
8. Lasciare raffreddare i biscotti su una griglia per dolci. Spargere dello zucchero a velo su ciascun biscotto. In alternativa, ricoprire con della glassa.



SUGGERIMENTO - La quantità di ripieno ottimale dipende dallo spessore dei dischi di impasto. Non fare dei dischi di impasto troppo grandi. Quest'ultimi devono entrare facilmente negli scomparti della piastra riscaldante inferiore e lasciare un po' di spazio libero per la lievitazione dell'impasto durante la cottura.

POLPETTE

INGREDIENTI:

- 250 g di carne macinata
- 1 cipolla, tagliata a pezzi fini
- 1 uovo
- 5 - 7 fette di pane tostato
- 1 cucchiaino di miscela di spezie da barbecue a piacere
- 1 cucchiaino di peperoncino dolce speziato
- Del sale a piacere

PREPARAZIONE:

1. Spezzare una fetta di pane tostato a piccoli tranci e tenere le altre fette a portata di mano.
2. Successivamente, mescolare accuratamente i tranci di pane, la carne tritata, la cipolla tritata, l'uovo e le spezie.
3. Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio, riempire una porzione adeguata della miscela di carne in ogni scomparto della piastra riscaldante.
4. Con il coperchio chiuso, arrostitire le polpette fino a ottenere una crosta croccante (circa 3 - 4 minuti).
5. Dopo aver tolto le polpette, arrostitire per breve tempo una fetta di pane in ciascun scomparto.
6. Dopo aver tolto il pane, arrostitire la porzione successiva del composto di carne e, infine, le fette di pane successive.
7. Servire le polpette con le fette di pane arrostitite.

FRITTELLE DI PATATE

INGREDIENTI:

- 400 g di patate, sbucciate
- 1 cipolla, tagliata a pezzi fini
- 1 uovo
- 1 cucchiaino abbondante di farina
- 1/2 cucchiaino di noce moscata macinata
- 1 pizzico di basilico essiccato e macinato
- 1 pizzico di sale



SUGGERIMENTO - Tenere a portata di mano gli ingredienti da servire desiderati. Per esempio: cannella e zucchero, salsa di mela, ecc.

PREPARAZIONE:

1. Grattugiare le patate. Poi aggiungere gli altri ingredienti e mescolare accuratamente.
2. Attendere finché l'apparecchio non raggiunge la temperatura di esercizio. Successivamente riempire una porzione della miscela di patate negli scomparti della piastra riscaldante.
3. Cuocere le frittelle di patate finché non avranno una crosta leggermente dorata (8 - 10 minuti).
4. Servire a piacere con cannella e zucchero, salsa di mele o altri contorni.

TORTILLA SPAGNOLA

INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 1/2 peperone
- 1 cipolla di piccole dimensioni
- 1 lattina di pomodoro
- 2 cucchiaini abbondanti di farina
- 1/2 cucchiaino di passata di pomodoro concentrato
- 1 pizzico di pepe
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di basilico essiccato e macinato

PREPARAZIONE:

1. Montare l'uovo con la farina, la passata di pomodoro, il basilico, il pepe e il sale fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso.
2. Tagliare il peperone, il pomodoro e la cipolla a cubetti o a strisce corte.
3. Aggiungere uova e verdure.
4. Attendere finché l'apparecchio non raggiunge la temperatura di esercizio. Successivamente riempire una porzione della miscela di uova negli scomparti della piastra riscaldante.
5. Cuocere il composto fino a quando non diventa dorato (2 - 3 minuti).
6. Togliere i triangoli di uova e mettere la porzione successiva negli scomparti.
7. Servire con pane tostato o sul riso.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de