

ONECONCEPT

Sandwichmaker



10030023 10030024

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht	3
Inbetriebnahme und Bedienung	4
Reinigung und Pflege	6
Fehlersuche und Fehlerbehebung	7
Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7
Rezepte	8

Technische Daten

Artikelnummer	10030323, 10030324
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz

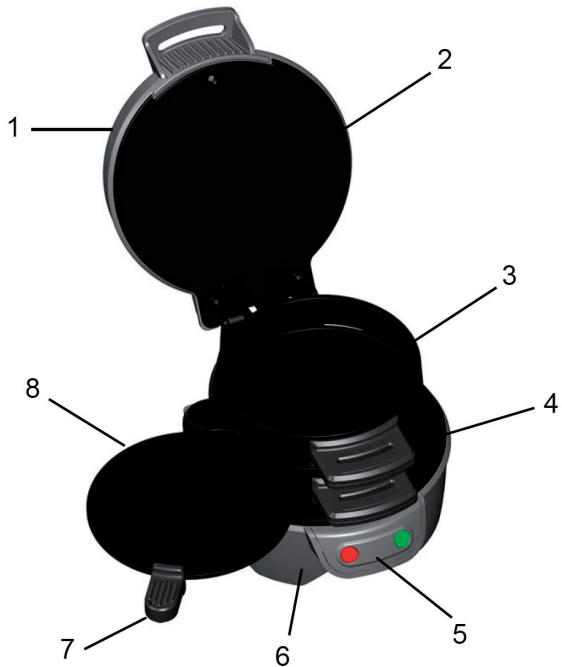
Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor der Benutzung gut durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie nur die Handgriffe und Regler.
- Tauchen Sie die Gerätebasis, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel, wenn es beschädigt ist oder fallen gelassen wurde. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Öfen oder Herden.
- Seien Sie extrem vorsichtig wenn Sie das Gerät in befülltem Zustand bewegen, besonders dann wenn es heiße Flüssigkeiten enthält.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum beschriebenen Zweck.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie während des Betriebs um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz in alle Richtungen, auch nach oben. Nur so kann die Luft ungehindert zirkulieren.
- Entfernen Sie das Essen nicht mit scharfen Gegenständen oder Messern.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es verstauen. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät, während es noch heiß ist.
- Bewahren Sie sich die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- Das Verlängerungskabel ist extra kurz gehalten. Falls sie mehr Kabel brauchen, benutzen Sie ein entsprechendes Verlängerungskabel. Verlegen Sie das Kabel so, das keiner darauf tritt oder versehentlich darüber stolpert.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen, an die bereits andere Haushaltsgeräte angeschlossen sind.

Geräteübersicht

- 1 Deckel
- 2 Obere Heizplatte
- 3 Abnehmbarer Ring
- 4 Untere Heizplatte
- 5 Kontrollleuchten
Rot = Betriebsanzeige
Grün = Vorheizen
- 6 Gerätebasis
- 7 Kochplatten-Griff
- 8 Kochplatte



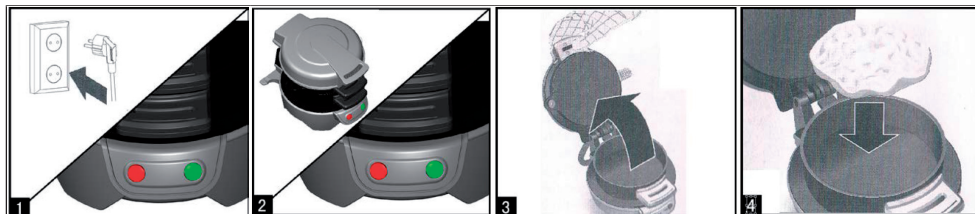
Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem ersten Betrieb

Heben Sie den Deckel an, damit Sie den Ring entnehmen können. Waschen Sie den Ring im Geschirrspüler oder in warmer Seifenlauge. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn trocknen. Wischen Sie die obere und untere Heizplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel ab. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ohne Spülmittel nach. Trocknen Sie die Platten sorgfältig ab. Wenn Sie das Gerät erstmals benutzen, reiben Sie die Platten mit etwas Speiseöl ein.

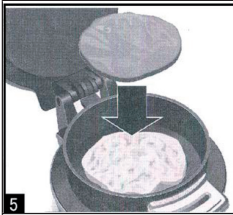
Bedienung

WICHTIG: Benutzen Sie beim Öffnen des Deckels einen Ofenhandschuh, damit Sie sich nicht am austretenden Dampf verbrennen.

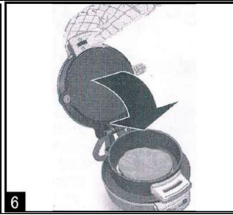


1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrollleuchte geht an. Lassen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel vorheizen. Die Kochplatte und der Ring sollten sich dabei im Gerät befinden. Wenn das Gerät aufgeheizt ist geht die grüne Leuchte an. Die grüne Leuchte geht während des Betriebs öfter an und aus. Die grüne Leuchte zeigt NICHT an, ob das Sandwich fertig ist. Die rote Leuchte brennt die ganze Zeit, während das Gerät in Betrieb ist.

3 Benutzen Sie einen Ofenhandschuh, wenn Sie den Deckel samt Kochplatte anheben. Legen Sie die untere Hälfte des Brots, z. B. eine Bagelhälfte, auf die untere Platte.



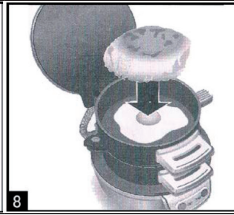
5



6



7



8

Belegen Sie die Hälfte mit den gewünschten Zutaten, z. B. Schinken, Käse oder Gemüse. Senken Sie den Deckel samt Kochplatte ab.

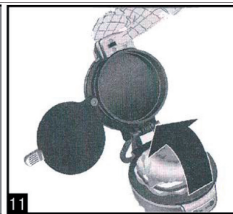
Schlagen Sie ein Ei auf die Kochplatte. Stecken Sie das Eigelb mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein. Setzen Sie die andere Brothälfte darauf.



9



10



11



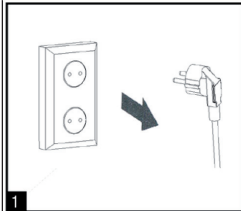
12

Schließen Sie den Deckel. Lassen Sie das Sandwich 4-5 Minuten im Gerät. **WICHTIG:** Wenn Sie ein großes Ei oder viele Zutaten verwenden, drücken Sie den Deckel nicht komplett herunter. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drehen Sie die Kochplatte im Uhrzeigersinn heraus, bis sie sich nicht weiter drehen lässt.

Benutzen Sie einen Ofenhandschuh, wenn Sie den Deckel anheben. Halten Sie die Ringe beim Anheben am unteren Griff fest und heben Sie sie mit an. Entnehmen Sie das Sandwich mit einem Pfannenwender aus Holz oder Plastik. Verwenden Sie niemals Pfannenwender aus Metall. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

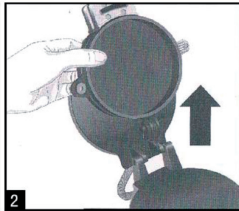
Reinigung und Pflege

WICHTIG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Tauchen Sie die Gerätebasis, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



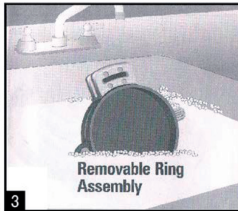
1

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



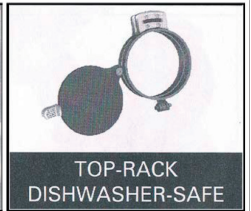
2

Halten Sie die Ringe an den Griffen fest und ziehen Sie sie nach oben, um sie abzunehmen.



3

Benutzen Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfkantigen Gegenstände.



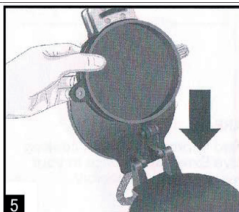
TOP-RACK
DISHWASHER-SAFE

Wenn Sie das Zubehör im Geschirrspüler reinigen, benutzen Sie nicht die Sterilisationsfunktion, da die Hitze das Zubehör beschädigen könnte.



4

Wischen Sie die obere und untere Heizplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Seifenlauge ab. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ohne Seife nach. Trocknen Sie die Platten sorgfältig ab.



5

Halten Sie das Ringzubehör zum Einsetzen fest, richten Sie es aus und setzen Sie es wieder ein.



6

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen ab.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache und Lösung
Das Gerät heizt nicht richtig.	Lassen Sie das Gerät 5-7 Minuten vorheizen. Während sich das Gerät aufheizt geht die grüne Leuchte an.
Das Kochen dauert zu lange.	Versichern Sie sich, dass das Ring-Zubehör richtig installiert ist und sich die Kochplatte während dem Aufheizen im Gerät befindet.
Das Ei ist nicht durch, das Brot ist nicht aufgebacken.	Extra große Eier, gefrorene oder sehr kalte Zutaten brauchen eine höhere Kochzeit, während die Kochzeit bei vorgegarten Zutaten möglicherweise verkürzt werden kann.
Das Ei ist zu durch, das Brot zu braun.	Bei Zutaten mit hohem Fettanteil, weniger Zutaten, Rührei oder vorgegarten Zutaten kann die Kochzeit verringert werden. Reduzieren Sie die Kochzeit beim nächsten Mal.
Die Zutaten kleben an den Ringen oder der Kochplatte.	Benutzen Sie einen Pfannenwender aus Plastik oder Holz, um die Zutaten zu lösen. Sprühen oder reiben Sie die Ringe und die Platte vor der nächsten Benutzung mit etwas Speiseöl ein.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Rezepte

Frühstücks-Sandwich mit Schinken, Ei und Käse

- 1 Toastbrötchen, halbiert
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 1 Scheibe Schinken oder Bacon
- 1 Ei, groß

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Setzen Sie die untere Hälfte des Toastbrötchen in den unteren Ring. Belegen Sie die Hälfte mit Käse und Schinken.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Ei auf die Platte. Stechen Sie das Eigelb mit der Gabel oder einem Zahnstocher ein.
4. Setzen Sie die andere Hälfte des Toastbrötchens darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie das Sandwich mit einem Pfannenwender aus Plastik.

Pfannkuchen mit Frikadelle

- 2 Pfannkuchen, gefrorenen (10 cm)
- 1 Frikadelle, vorgegart
- 1 Ei, groß
- Ahornsirup

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Setzen Sie einen der gefrorenen Pfannkuchen in den unteren Ring und belegen Sie ihn mit der Frikadelle.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Ei auf die Platte. Stechen Sie das Eigelb mit der Gabel oder einem Zahnstocher ein.
4. Setzen Sie den zweiten Pfannkuchen darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie das Sandwich mit einem Pfannenwender aus Plastik. Servieren Sie es mit Ahornsirup.

Croissant mit Cheddar, Apfel, Bacon und Ei

- 1 Croissant, halbiert
- 2 TL Cheddar, gerieben
- 4 Scheiben Apfel, dünn
- 1 Scheibe Kochschinken
- 1 Ei, groß

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Setzen Sie die untere Hälfte des Croissants in den unteren Ring. Belegen Sie die Hälfte mit Käse, Apfelscheiben und Schinken.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Ei auf die Platte. Stechen Sie das Eigelb mit der Gabel oder einem Zahnstocher ein.
4. Setzen Sie die andere Hälfte des Croissants darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie das Croissant mit einem Pfannenwender aus Plastik.

Southwestern Frühstückst Toastie

- 1 Toastbrötchen, halbiert
- 1 Scheibe Schnittkäse, halbfest
- 3 Avocadoscheiben, dünn
- 1 Eiweiß, groß
- 1 EL Salsa

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Setzen Sie die untere Hälfte des Toastbrötchens in den unteren Ring. Belegen Sie die Hälfte mit Käse und Avocado.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Eiweiß auf die Platte.
4. Setzen Sie die andere Hälfte des Toastbrötchens darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie das Croissant mit einem Pfannenwender aus Plastik. Servieren Sie den Toastie mit Salsa.

Bagel mit Frikadelle, Käse und Ei

- 1 Bagel, halbiert
- 1 Scheibe Schnittkäse, halbfest
- 1 Frikadelle, vorgegart
- 1 Ring Paprika
- 1 Ei, groß

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Setzen Sie die untere Hälfte des Bagels in den unteren Ring. Belegen Sie die Hälfte mit Käse, Frikadelle und dem Paprikaring.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Ei auf die Platte. Stechen Sie das Eigelb mit der Gabel oder einem Zahnstocher ein.
4. Setzen Sie die andere Hälfte des Bagels darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie den Bagel mit einem Pfannenwender aus Plastik.

Toastie mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten und Ei

- 1 Toastbrötchen, halbiert
- 1 EL Ziegenfrischkäse
- 1 Tomate, dünn geschnitten
- 4 Spinatblätter
- 1 Ring Paprika, dünn
- 1 Eiweiß, groß

1. Heizen Sie das Gerät auf, bis das Grüne Licht angeht. Heben Sie den Deckel, den oberen Ring und die Kochplatte an.
2. Bestreichen Sie die untere Hälfte des Toastbrötchens mit Ziegenkäse und setzen Sie die in den unteren Ring. Belegen Sie die Hälfte mit Tomate, Spinat und dem Paprikaring.
3. Senken Sie die Kochplatte und den oberen Ring ab, und geben Sie das Eiweiß auf die Platte.
4. Setzen Sie die andere Hälfte des Toastbrötchens darauf.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 4-5 Minuten durchgaren. Drehen Sie dann die Kochplatte bis zum Anschlag heraus. Heben Sie den Deckel und die Ringe an und entnehmen Sie den Toastie mit einem Pfannenwender aus Plastik.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 11
Safety Instructions 11
Product Description 12
Use and Operation 13
Claning and Care 15
Troubleshooting 16
Hints on Disposal 16
Declaration of Conformity 16
Recipes 17

Technical Data

Item number	10030323, 10030324
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz

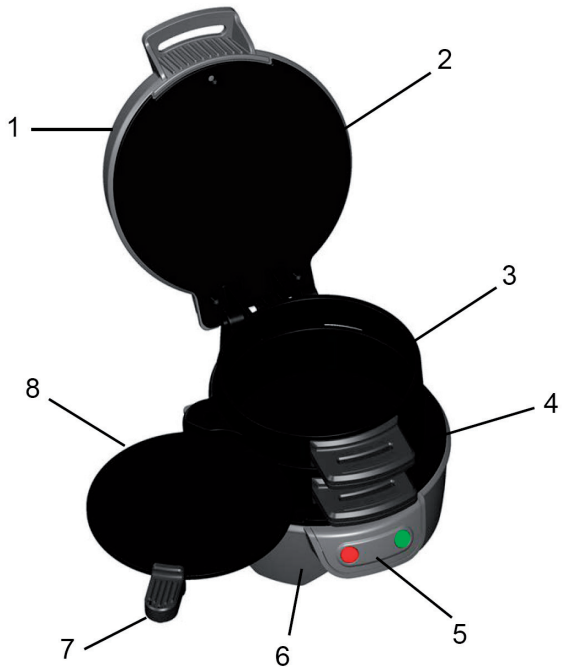
Safety Instructions

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or cooking unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommend by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use applanac for other than intended use.
- 13. Do not use appliance unattended.

- During use, provide 4 to 6 inches air space above behind and on both sides for air circulation.
- Never remove the food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
- Always allow the appliance to cool before putting it away and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
- This product is intended for household use only.
- Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.
- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.
- To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Product Description

- 1 Cover
- 2 Top heating plate
- 3 Removable ring
- 4 Bottom heating plate
- 5 Indicator lights
- Red = Power light
Green = Pre-Heat
- 6 Base
- 7 Cooking plate handle
- 8 Cooking plate



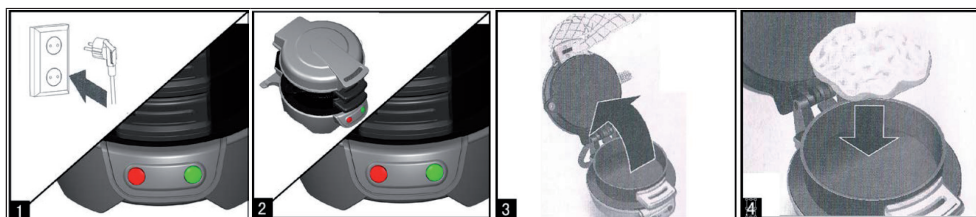
Use and Operation

Before first Use

Lift cover to remove ring assembly. Wash removable ring assembly in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth, dry thoroughly. Wipe or brush cooking plate with vegetable oil. This is only recommended before first use, but may be necessary afterwards.

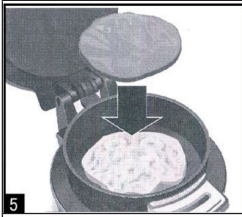
Operation

IMPORTANT: Always use an oven mitt to protect hand when opening cover. Escaping steam can burn.

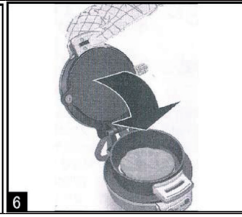


1 Plug cord into wall outlet. The red POWER light will glow. Let unit preheat with cover closed and cooking plate rotated in between rings. NOTE: Green READY light come on when unit is preheated and will cycle on and off during cooking. It is NOT an indicator when sandwich is ready. Red POWER light stays on .

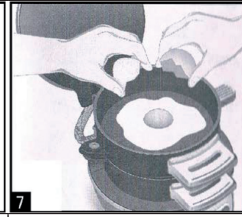
3 Use handles to lift cover top ring, and cooking plate. Place bottom half of bread (such as an English muffin, bagel, or biscuit) onto bottom plate.



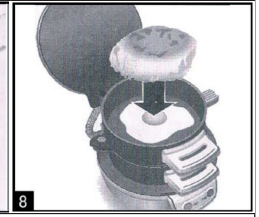
5



6



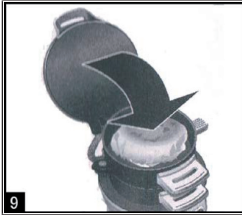
7



8

Top bread with ingredients such as pre-cooked meats, vegetables, and cheese. Move top ring and cooking plate down.

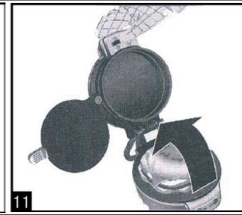
Crack an egg onto cooking plate. You can use a whole egg, egg white or a scrambled egg. Pierce yolk with a fork or toothpick. Top with the other half of bread.



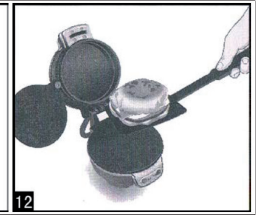
9



10



11



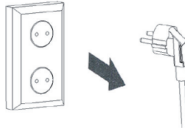
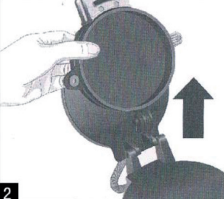

12




Close cover. Cook sandwich for 4 to 5 minutes. NOTE: Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using a jumbo egg. When finished cooking rotated cooking plate handle clockwise until it stops.

Using an oven mitt, lift ring assembly and cover by holding bottom handle to open. Remove breakfast sandwich with plastic or wooden utensil. Never use metal. Unplug when through cooking. Let cool.

Cleaning and Care

IMPORTANT: Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>TOP-RACK DISHWASHER-SAFE</p>
<p>Unplug unit when through cooking. Let cool.</p>	<p>To remove ring assembly for cleaning, hold bottom handle to open, and then lift straight up.</p>	<p>Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.</p>	<p>DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.</p>

 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.</p>	<p>To replace ring assembly, align tabs on the ring assembly with the openings on the handle of the base, and lower.</p>	<p>Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.</p>

Troubleshooting

Problem	Possible Cause and Solution
Low, poor or slow heating.	Allow breakfast sandwich maker to heat for 5 to 7 minutes before use. Green READY light should come on indicating unit is preheated.
Cooking too slow.	Ensure ring assembly is fully installed. Ensure that the cooking plate is rotated completely in between rings during preheating.
Egg undercooked, bread not done.	Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.
Egg overcooked, bread too brown.	Higher fat content bread, fewer ingredients, scrambled eggs, egg whites, and precooked ingredients may shorten cooking time. Reduce cooking time for future recipes.
Ingredients stick to rings or cooking plate.	Use a plastic or wooden utensil to loosen any baked-on ingredients. Lightly spray with cooking spray before preheating for next use.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
 2004/108/EC (EMC)
 2011/65/EU (RoHS)
 2006/95/EC (LVD)

Recipes

Egg, Ham and Cheese Breakfast Sandwich

- 1 English muffin, split
- 1 slice American cheese
- 1 slice precooked bacon or ham
- 1 large egg

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on, Lift cover, top ring and cooking plate.
2. Place half of muffin, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and Candian bacon.
3. Lower cooking plate and top ring, add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover, Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Pancakes and Sausage Sandwich

- 2 (4-inch) frozen pancakes
- 1 precooked thin sausage patty
- 1 large egg
- Maple syrup

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on. Lift cover, top ring and cooking plate.
2. Place one frozen pancake in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with sausage.
3. Lower cooking plate and top ring, Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining pancake.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula. Serve with syrup.

Cheddar, Apple, Bacon and Egg Croissant Sandwich

- 1 small croissant ,halved
- 2 Tablespoons shredded Cheddar
- 4 thin slices Granny Smith apple
- 1 slice precooked bacon,cut in half
- 1 large egg

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on.Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of croissant, cut-side up,in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, apple slices, and bacon.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg to cooking plate, Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining croissant half, cut-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings carefully remove sandwich with plastic spatula.

Southwestern Breakfast Muffin

- 1 whole wheat English muffin, split
- 1 slice Monterey Jack cheese
- 3 thin slices avocado
- 1 large egg white
- 1 Tablespoon salsa

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on. Lift cover, top ring, and coking plate.
2. Place half of muffin,split-side up,in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and avocado.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg white to cooking handle.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with spatula. Serve with salsa.

Cheesy Egg and Sausage Bagel

- 1 small bagel, halved
- 1 slice Jarlsberg cheese
- 1 precooked thin sausage patty
- 1 thin slice red pepper ring
- 1 large egg

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of bagel, split-side up, in bottom ring of Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, sausage, and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring, Add egg to cooking plate. Pierce yolk with a fork or toothpick.
4. Top with remaining bagel half, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings and carefully remove sandwich with plastic spatula.

Herb Goat Cheese, Spinach and Tomato Egg Muffin

- 1 whole wheat English muffin, split
- 1 Tablespoon herb goat cheese
- 1 thin slice tomato
- 4 spinach leaves
- 1 thin slice red pepper ring
- 1 large egg white

1. Preheat Breakfast Sandwich Maker until green READY light comes on. Spread goat cheese over bottom half of muffin. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place half of muffin, goat cheese side up, in bottom of Breakfast Sandwich Maker. Top with tomato, spinach and red pepper ring.
3. Lower cooking plate and top ring, Add egg white to cooking plate.
4. Top with remaining muffin half, split-side down.
5. Close cover, Cook 4 to 5 minutes. Move cooking plate handle clockwise until it stops. Lift cover and rings carefully remove sandwich with plastic spatula.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	20
Indicaciones de seguridad	20
Descripción del aparato	21
Puesta en marcha y uso	22
Limpieza y cuidado	24
Detección y resolución de problemas	25
Indicaciones para la retirada del aparato	25
Declaración de conformidad	25
Recetas	26

Datos técnicos

Número de artículo	10030323, 10030324
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz

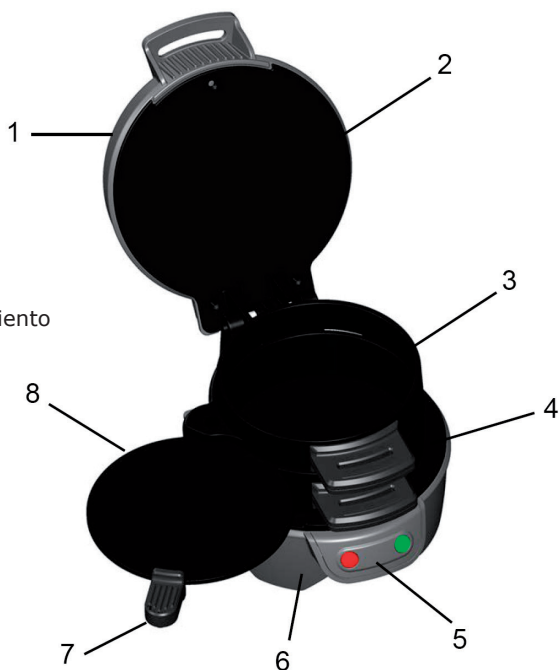
Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Utilice solamente las asas y el regulador.
- No sumerja la base aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se seque por completo antes de limpiarlo o de desmontar piezas.
- No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado, si el aparato está averiado o se ha dejado caer. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Utilice solamente los accesorios incluidos en el envío.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable quede colgando de la superficie de trabajo y asegúrese de que este no entra en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato cerca de hornos y hornillos.
- Tome precauciones cuando mueva el aparato con contenido en su interior, especialmente cuando contenga líquidos calientes.
- Utilice el aparato solamente para el fin para el que se ha descrito.

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Durante el funcionamiento del aparato, deje al menos 20 cm de distancia a todos los lados y hacia la parte superior. Así podrá facilitar la circulación.
- No retire los alimentos con cuchillos u objetos afilados.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. No enrolle el cable alrededor del aparato si este todavía está caliente.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato solamente en entornos domésticos.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo. Si no está seguro de que sus conexiones cumplan con estos requisitos, contacte con un electricista o con su proveedor eléctrico.
- El cable de alimentación tiene un tamaño reducido. Si necesita más cable, utilice un cable alargador adecuado. Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- No conecte el aparato a tomas de corriente en la que ya se encuentren conectados otros dispositivos.

Descripción del aparato

- 1 Tapa
- 2 Placa superior
- 3 Anilla extraíble
- 4 Placa inferior
- 5 Indicadores luminosos
Rojo = indicador de funcionamiento
Verde = Precaentar
- 6 Base del aparato
- 7 Asa de la plancha
- 8 Plancha



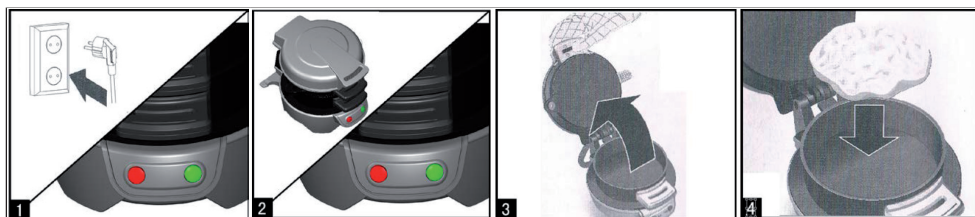
Puesta en marcha y uso

Antes del primer uso

Levante la tapa para poder retirar la anilla. Lave la anilla en el lavavajillas o con agua tibia y jabón. Aclárela con agua limpia y deje que se seque completamente. Limpie las placas superior e inferior con un paño suave y húmedo y un poco de lavavajillas. Aclárelas con un paño húmedo sin lavavajillas. Seque completamente las placas. Cuando utilice el aparato por primera vez, engrase la plancha con un poco de aceite vegetal.

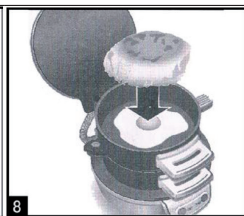
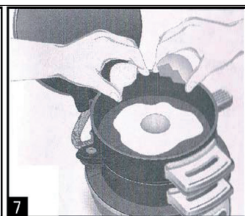
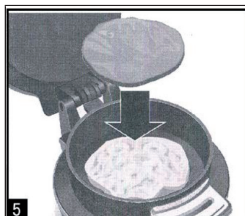
Utilización

IMPORTANTE: al abrir la tapa, utilice guantes de cocina para no quemarse con el vapor generado.



Conecte el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se enciende. Deje que el aparato se precaliente con la tapa cerrada. La plancha y la anilla deberán encontrarse dentro del aparato. Cuando el aparato se caliente, se enciende la luz verde. La luz verde se encenderá y apagará varias veces durante el funcionamiento. La luz verde NO indica si el sandwich está listo o no. La luz roja permanecerá encendida en todo momento en que el aparato se encuentre en funcionamiento.

Utilice unos guantes de cocina cuando levante la tapa de la plancha. Coloque la mitad inferior del pan, por ejemplo la mitad de una barra, en la placa inferior.



5 Cubra la mitad con los ingredientes que desee, como embutido, queso o verduras. Cierre la tapa de la plancha.

7 Rompa un huevo sobre la plancha. Pinche la yema con un tenedor o con otro utensilio de cocina. Coloque la otra mitad del pan por encima.

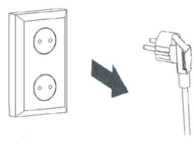
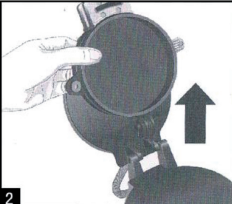





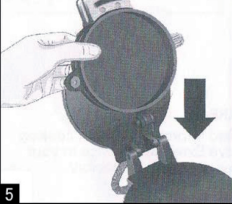

9 Cierre la tapa. Deje el sandwich 4-5 minutos en el aparato. **IMPORTANTE:** si utiliza un huevo grande o muchos ingredientes, no presione la tapa completamente. Cuando haya terminado, gire la plancha en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

11 Utilice unos guantes de cocina cuando levante la tapa. Levante la anilla y la tapa sujetándolas por el asa inferior. Retire el sandwich con una paleta de madera o plástico. Nunca utilice paletas de metal. Desconecte el enchufe y deje que este se enfríe por completo.

Limpeza y cuidado

IMPORTANTE: antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. No sumerja la base aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>TOP-RACK DISHWASHER-SAFE</p>
<p>Desconecte el enchufe y deje que este se enfríe por completo.</p>	<p>Sujete la anilla por las asas y tire de ella hacia arriba para retirarla.</p>	<p>Para la limpieza, no utilice lana de acero ni esponjas abrasivas. No utilice objetos afilados para la limpieza.</p>	<p>Si lava los accesorios en el lavavajillas, no utilice la función de esterilización, pues el calor podría dañarlos.</p>

 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>Limpie las placas superior e inferior con un paño suave y húmedo y un poco de lavavajillas. Aclárelos con un paño húmedo sin lavavajillas. Seque completamente las placas.</p>	<p>Sujete el accesorio de la anilla para colocarlo, alinéelo y encájelo.</p>	<p>Limpie la base con un paño húmedo.</p>

Detección y resolución de problemas

Problema	Posible causa y solución
El aparato no calienta correctamente.	Deje que el aparato se precaliente durante 5-7 minutos. Cuando el aparato se caliente, se enciende la luz verde.
El proceso de cocción dura demasiado.	Asegúrese de que la anilla está instalada correctamente y la plancha se encuentra dentro del aparato durante el precalentamiento.
El huevo no se ha hecho y el pan no está tostado.	Los huevos muy grandes y los alimentos congelados o muy fríos necesitarán un tiempo mayor de cocción, mientras que el tiempo de cocción de alimentos precocinados acortará el proceso.
El huevo está demasiado hecho y el pan demasiado tostado.	Los ingredientes con un alto contenido en grasa, pocos alimentos, huevos revueltos y alimentos precocinados pueden reducir el tiempo de cocción. Reduzca el tiempo de cocción la próxima vez.
Los ingredientes se pegan a la anilla o a la plancha.	Utilice una paleta de plástico o madera para despegar los ingredientes. Empape la anilla y la plancha con un poco de aceite antes del siguiente uso.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS)
2006/95/CE (baja tensión)

Recetas

Sandwich para desayuno con jamón, huevo y queso

1 rebanada de pan tostado cortado a la mitad
1 loncha de queso para derretir
1 loncha de jamón o bacon
1 huevo grande

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Coloque la mitad inferior de la rebanada de pan en la anilla inferior. Cubra esa mitad con queso y jamón.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada el huevo sobre la plancha. Pinche la yema con un tenedor o con otro utensilio de cocina.
4. Coloque la otra mitad de la rebanada de pan por encima.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire el sandwich con una paleta de plástico.

Tortitas con hamburguesa

2 tortitas congeladas (10 cm)
1 hamburguesa precocinada
1 huevo grande
Sirope de arce

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Coloque una de las tortitas congeladas en la anilla inferior y coloque encima la hamburguesa.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada el huevo sobre la plancha. Pinche la yema con un tenedor o con otro utensilio de cocina.
4. Coloque la segunda tortita.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire el sandwich con una paleta de plástico. Sírvalo con sirope de arce.

Croissant con cheddar, manzana, bacon y huevo

- 1 croissant cortado a la mitad
- 2 cucharaditas de cheddar rallado
- 4 rodajas de manzana finas
- 1 loncha de jamón cocido
- 1 huevo grande

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Coloque la mitad inferior del croissant en la anilla inferior. Cubra esa mitad con queso, las rodajas de manzana y jamón.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada el huevo sobre la plancha. Pinche la yema con un tenedor o con otro utensilio de cocina.
4. Coloque la otra mitad del croissant por encima.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire el croissant con una paleta de plástico.

Tostada sureña

- 1 rebanada de pan tostado cortado a la mitad
- 1 loncha de queso semiduro
- 3 rodajas de aguacate finas
- 1 clara grande
- 1 cucharada de salsa

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Coloque la mitad inferior de la rebanada de pan en la anilla inferior. Cubra esa mitad con queso y aguacate.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada la clara sobre la plancha.
4. Coloque la otra mitad de la rebanada de pan por encima.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire el croissant con una paleta de plástico. Sírvala con salsa.

Panecillo con hamburguesa, queso y huevo

1 panecillo cortado a la mitad
1 loncha de queso semiduro
1 hamburguesa precocinada
1 aro de pimienta
1 huevo grande

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Coloque la mitad inferior del panecillo en la anilla inferior. Cubra esa mitad con queso, la hamburguesa y el aro de pimienta.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada el huevo sobre la plancha. Pinche la yema con un tenedor o con otro utensilio de cocina.
4. Coloque la otra mitad del panecillo por encima.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire el panecillo con una paleta de plástico.

Tosta con queso de cabra, espinacas, tomate y huevo

1 rebanada de pan tostado cortado a la mitad
1 cucharadita de queso de cabra fresco
1 tomate en rodajas finas
4 hojas de espinaca
1 aro de pimienta fino
1 clara grande

1. Precaliente el aparato hasta que se encienda la luz verde. Levante la tapa, la anilla superior y la plancha.
2. Unte la mitad inferior de la rebanada de pan con el queso de cabra y colóquela en la anilla inferior. Cubra esa mitad con tomate, espinaca y el aro de pimienta.
3. Baje la plancha y la anilla superior y añada la clara sobre la plancha.
4. Coloque la otra mitad de la rebanada de pan por encima.
5. Cierre la tapa y deje que se cocine todo durante 4-5 minutos. Gire la superficie de cocción hasta el tope. Levante la tapa y la anilla y retire la tosta con una paleta de plástico.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique	29
Consignes de sécurité	29
Aperçu de l'appareil	30
Mise en marche et utilisation	31
Nettoyage et entretien	33
Identification et résolution des problèmes	34
Information sur le recyclage	34
Déclaration de conformité	34
Recettes	35

Fiche technique

Numéro d'article	10030323, 10030324
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz

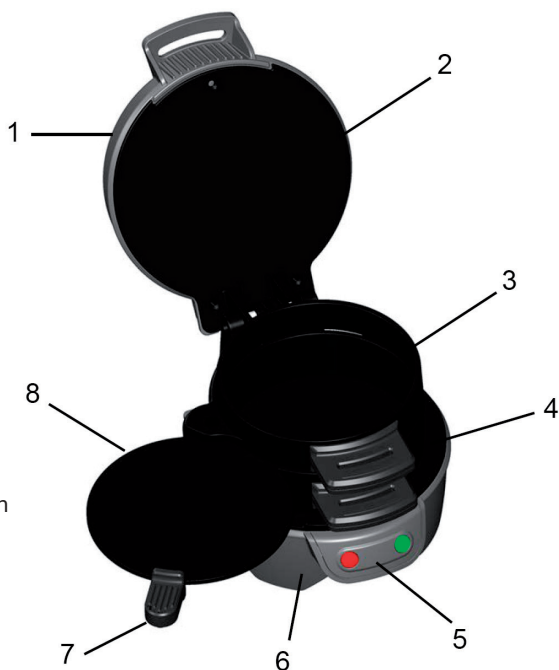
Consignes de sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions de ce mode d'emploi avant utilisation.
- Ne toucher aucune surface chaude. Utiliser uniquement les poignées et le bouton de réglage.
- Ne jamais plonger le socle de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- En présence d'enfants, utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir entièrement avant de démonter des composants ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'un rebord de table et veiller à ce qu'il ne passe pas au-dessus de surfaces chaudes.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'un four ou d'une cuisinière.
- Déplacer l'appareil avec une extrême vigilance lorsque celui est rempli, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Laisser un espace libre d'au moins 20 cm tout autour de l'appareil pendant son fonctionnement, également au-dessus. Cela permet à l'air de circuler sans entrave.
- Ne pas retirer la nourriture avec un objet ou un couteau coupant.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil tant que celui-ci est chaud.
- Bien conserver le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- Utiliser cet appareil uniquement à des fins domestiques.
- Avant utilisation, vérifier la tension sur la plaquette signalétique de l'appareil. Ne brancher l'appareil qu'à des prises dont la tension correspond à celle de l'appareil. En cas de doute quant aux caractéristiques des prises, demander conseil à un électricien ou au fournisseur.
- Le cordon d'alimentation est volontairement court. Si un câble plus long est nécessaire, recourir à une rallonge électrique. Disposer le câble de sorte à ce que personne ne marche ou ne trébuche dessus.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise à laquelle d'autres appareils électroménagers sont déjà branchés.

Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Plaque chauffante du haut
- 3 Anneau amovible
- 4 Plaque chauffante du bas
- 5 Témoin lumineux
Rouge = témoin de marche
Vert = préchauffage
- 6 Socle de l'appareil
- 7 Poignée de la plaque de cuisson
- 8 Plaque de cuisson



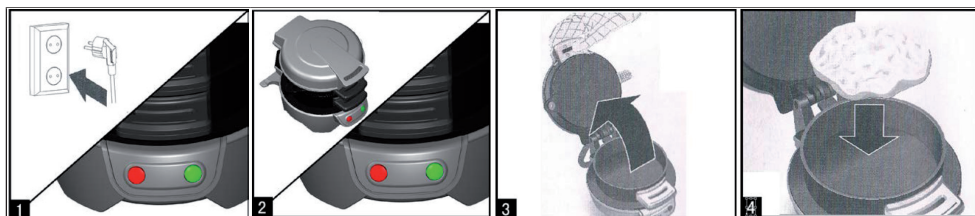
Mise en marche et utilisation

Avant la première utilisation

Soulever le couvercle pour retirer l'anneau. Nettoyer l'anneau au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et laisser sécher. Nettoyer les plaques de cuisson supérieure et inférieure avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Puis essuyer avec une éponge humide sans liquide vaisselle. Sécher minutieusement les plaques. Lors de la première utilisation de l'appareil, enduire les plaques d'un peu d'huile alimentaire.

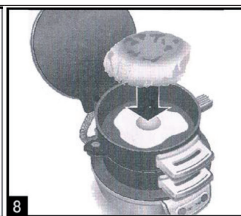
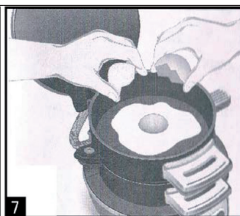
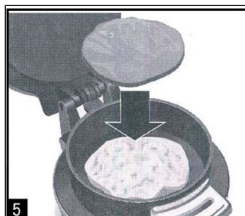
Utilisation

IMPORTANT : Utiliser des maniques pour soulever le couvercle et éviter de se brûler avec les dégagements de vapeur.



1 Brancher l'appareil à une prise électrique. Le témoin lumineux rouge s'allume. Faire préchauffer l'appareil avec le couvercle. Les plaques de cuisson et l'anneau doivent se trouver dans l'appareil. Lorsque l'appareil est chaud, la lumière verte s'allume. La lumière verte s'allume et s'éteint fréquemment pendant le fonctionnement. La lumière verte n'indique PAS que le sandwich est prêt. La lumière rouge reste allumée tant que l'appareil est en marche.

3 Utiliser des maniques au moment de soulever le couvercle et la plaque de cuisson. Placer la tranche de pain du dessous, par exemple la moitié inférieure d'un bagel, sur la plaque du bas.



5 Garnir la moitié de pain avec les ingrédients souhaités, par exemple du jambon, du fromage ou des légumes. Rabaisser le couvercle avec la plaque de cuisson.

7 Casser un œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dent. Le recouvrir avec l'autre moitié de pain.

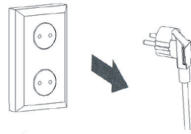
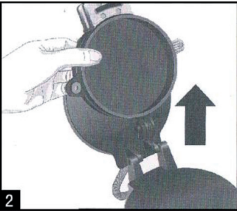



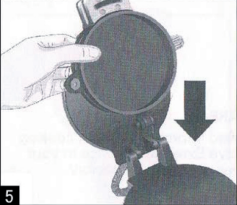



9 Fermer le couvercle. Laisser le sandwich dans l'appareil pendant 4-5 minutes. **IMPORTANT** : lorsqu'un gros œuf ou beaucoup d'ingrédients sont utilisés, ne pas appuyer complètement sur le couvercle. Lorsque la cuisson est terminée, sortir la plaque de cuisson en la faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à se bloquer.

11 Utiliser des maniques au moment de soulever le couvercle. Tenir les anneaux par la poignée et les soulever en même temps. Retirer le sandwich avec une spatule en bois ou en plastique. Ne jamais utiliser de spatule en métal. Ensuite, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

Nettoyage et entretien

IMPORTANT : débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais plonger le socle de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p> <p>Removable Ring Assembly</p>	 <p>TOP-RACK DISHWASHER-SAFE</p>
<p>Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.</p>	<p>Tenir les anneaux par la poignée et les soulever pour les retirer.</p>	<p>Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'éponge abrasive pour le nettoyage. Ne pas utiliser d'objet coupant pour le nettoyage.</p>	<p>Lors du nettoyage des accessoires au lave-vaisselle, ne pas utiliser la fonction de stérilisation, car la chaleur pourrait endommager les accessoires.</p>
 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>	
<p>Nettoyer les plaques de cuisson du haut et du bas avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Puis essuyer avec une éponge humide sans liquide vaisselle. Sécher minutieusement les plaques.</p>	<p>Bien tenir les anneaux, les positionner et les réinstaller.</p>	<p>Essuyer les surfaces extérieures avec une éponge humide.</p>	

Identification et résolution des problèmes

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Faire préchauffer l'appareil pendant 5-7 minutes. Le voyant lumineux vert s'allume pendant que l'appareil chauffe.
La cuisson dure trop longtemps.	S'assurer que les anneaux sont correctement installés et que les plaques de cuisson se trouvent dans l'appareil pendant que celui-ci chauffe.
L'œuf n'est pas assez cuit, le pain n'est pas chaud.	Les œufs particulièrement gros, les aliments congelés ou très froids demandent un temps de cuisson plus long, tandis que le temps de cuisson peut être diminué en préchauffant les aliments.
L'œuf est trop cuit, le pain est bruni.	Lorsque les ingrédients contiennent une part élevée de graisse, lorsqu'il y a peu d'ingrédients, des œufs brouillés, ou des aliments précuits, il est possible de réduire le temps de cuisson. Réduire le temps de cuisson la prochaine fois.
Les ingrédients collent à l'anneau ou à la plaque de cuisson.	Utiliser une spatule en plastique ou en bois pour détacher les aliments. Asperger ou enduire les anneaux et les plaques d'huile alimentaire lors de la première utilisation.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Croque-madame

2 tranches de pain
1 tranche de fromage à faire fondre
1 tranche de jambon ou de bacon
1 gros œuf

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Placer la tranche de pain inférieure sur la plaque du bas. La garnir de fromage et de jambon.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et casser l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dent.
4. Placer la deuxième tranche de pain.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique.

Crêpe aux boulettes de viande

2 crêpes congelées (10 cm)
1 boulette pré-cuite
1 gros œuf
Sirop d'érable

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Placer une crêpe congelée sur la plaque du bas et la garnir de boulettes.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et casser l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dent.
4. Placer la deuxième crêpe.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique. Servir avec du sirop d'érable.

Croissant au cheddar, à la pomme, au bacon et à l'œuf

1 croissant tranché en deux
2 cuillérées à café de cheddar râpé
4 tranches fine de pomme
1 tranche de jambon
1 gros œuf

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Placer la première moitié du croissant sur la plaque du bas. La garnir avec le fromage, les tranches de pomme et le jambon.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et casser l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dent.
4. Placer la deuxième moitié du croissant.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le croissant à l'aide d'une spatule en plastique.

Toast du sud-ouest

2 tranches de pain
1 tranche de fromage à pâte semi-molle
3 fines tranches d'avocat
1 gros blanc d'œuf
1 cuillérée à soupe de salsa

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Placer la tranche de pain inférieure sur la plaque du bas. La garnir de fromage et d'avocat.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et placer le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Placer la deuxième tranche de pain.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique.

Bagel avec boulette, fromage et œuf

1 bagel tranché en deux
1 tranche de fromage à pâte semi-molle
1 boulette précuite
1 rondelle de poivron
1 gros œuf

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Placer la première moitié du bagel sur la plaque du bas. La garnir avec le fromage, la boulette et la rondelle de poivron.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et casser l'œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dent.
4. Placer la deuxième moitié du bagel.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le bagel à l'aide d'une spatule en plastique.

Toast au chèvre chaud avec épinards, tomates et œuf

2 tranches de pain
1 cuillère à soupe de chèvre frais
1 tomate finement tranchée
4 feuilles d'épinard
1 fine rondelle de poivron
1 gros blanc d'œuf

1. Chauffer l'appareil jusqu'à ce que la lumière verte s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau du haut et la plaque de cuisson.
2. Tartiner la tranche de pain inférieure avec du fromage de chèvre et la placer sur la plaque du bas. La garnir de tomate, d'épinard et de rondelles de poivron.
3. Rabaisser la plaque et l'anneau du haut et placer le blanc d'œuf sur la plaque de cuisson.
4. Placer la deuxième tranche de pain.
5. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant 4-5 minutes. Puis faire pivoter la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle se bloque. Soulever le couvercle et les anneaux et enlever le toast à l'aide d'une spatule en plastique.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	38
Avvertenze di sicurezza	38
Descrizione del prodotto	39
Messa in funzione e utilizzo	40
Pulizia e manutenzione	42
Ricerca e risoluzione dei problemi	43
Smaltimento	43
Dichiarazione di conformità	43
Ricette	44

Dati tecnici

Articolo numero	10030323, 10030324
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz

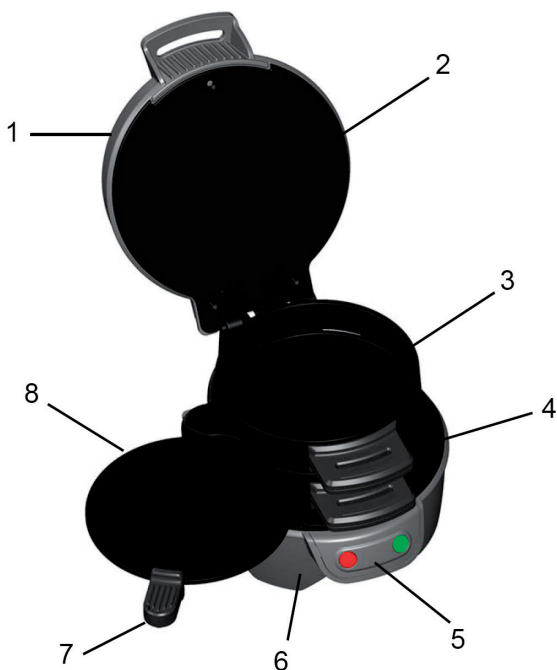
Avvertenze di sicurezza

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima dell'utilizzo.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare solo le impugnature e i tasti.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi la base, il cavo di alimentazione e la spina.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo. Inoltre farlo raffreddare completamente prima di rimuovere i componenti o di pulirlo.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il dispositivo è caduto. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico competente.
- Utilizzare solo gli accessori inclusi nella consegna.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo e prestare attenzione che non tocchi le superfici calde.
- Collocare il dispositivo lontano da forni o fornelli.

- Fare molta attenzione quando si sposta il dispositivo pieno, in particolare se contiene liquidi caldi.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Non lasciare il dispositivo incustodito.
- Lasciare almeno 20 cm di spazio libero in ogni direzione, anche sulla parte superiore per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Non rimuovere i residui di alimenti con oggetti taglienti come ad esempio coltelli.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di conservarlo. Non avvolgere il cavo attorno al dispositivo se quest'ultimo è ancora caldo.
- Conservare il manuale per consultazioni future.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti domestici.
- Prima dell'uso, verificare la tensione sulla targhetta identificativa. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche che corrispondono alla tensione indicata. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista o al fornitore di energia elettrica.
- Utilizzare una prolunga se si necessita di un cavo di alimentazione più lungo. Sistemare il cavo in modo che non venga calpestato e che nessuno vi inciampi accidentalmente.
- Non collegare il dispositivo ad una presa alla quale sono già collegati altri elettrodomestici.

Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio
 - 2 Piastra riscaldante superiore
 - 3 Anello rimovibile
 - 4 Piastra riscaldante inferiore
 - 5 Spie di controllo
- Rossa = Operatività
Verde = Preriscaldamento
- 6 Base
 - 7 Impugnatura piastra
 - 8 Piastra di cottura



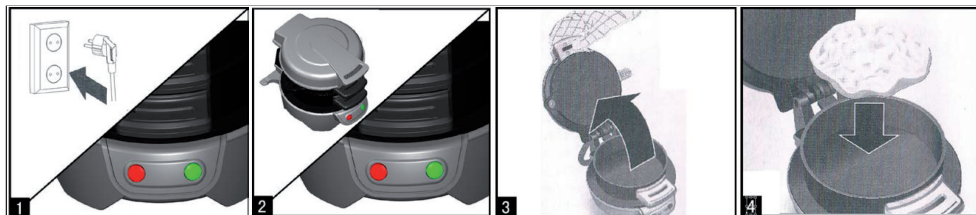
Messa in funzione e utilizzo

Avvertenze per il primo utilizzo

Sollevare il coperchio per poter rimuovere l'anello. Lavare l'anello in lavastoviglie o in acqua tiepida e sapone. Risciacquare con acqua pulita e lasciarlo asciugare. Pulire la piastra riscaldante superiore e inferiore con un panno umido e un po' di detersivo. Asciugare con cura le piastre. Se si utilizza il dispositivo per la prima volta, oliare le piastre con un po' di olio da cucina.

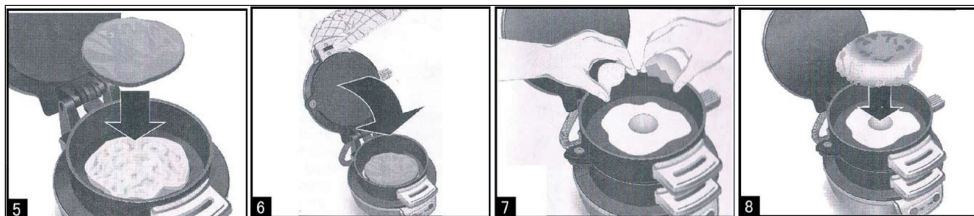
Utilizzo

IMPORTANTE: usare guanti da forno per aprire il coperchio in modo da non scottarsi con il vapore che fuoriesce.



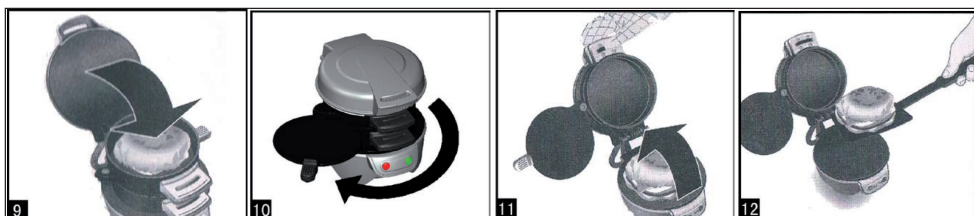
Inserire la spina nella presa. La spia rossa si accende. Far preriscaldare il dispositivo con il coperchio chiuso. La piastra di cottura e l'anello devono essere inseriti. La spia verde si accende appena il dispositivo si è preriscaldato. La spia verde si spegne di frequente quando il dispositivo è in funzione. La spia verde NON indica che il sandwich è pronto. La spia rossa resta accesa mentre il dispositivo è in funzione.

Utilizzare guanti da forno per sollevare il coperchio insieme alla piastra di cottura. Mettere sulla piastra riscaldante inferiore una fetta di pane.



5 Farcire con gli ingredienti desiderati, ad es. prosciutto, formaggio o verdura. Abbassare gli anelli insieme alla piastra di cottura.

7 Rompere un uovo sulla piastra di cottura e forarlo con una forchetta. Mettere sopra l'altra fetta di pane.

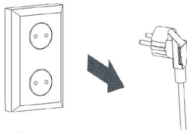
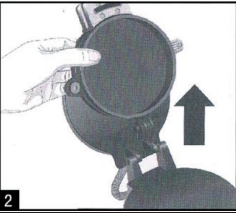
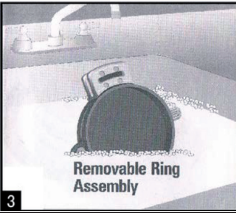


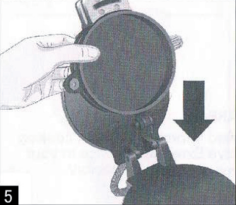



9 Chiudere il coperchio. Lasciare il sandwich nel dispositivo per 4-5 minuti. **IMPORTANTE:** se l'uovo è grande oppure se si utilizzano molti ingredienti, non abbassare completamente il coperchio. Al termine della cottura, ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto.

11 Sollevare il coperchio utilizzando guanti da forno. Afferrare gli anelli tramite l'impugnatura e sollevare anche questi. Rimuovere il sandwich con una spatola di legno o di plastica. Non utilizzare spatole in metallo. Infine staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.

Pulizia e manutenzione

IMPORTANTE: staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo. Non immergere la base, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p> <p>Removable Ring Assembly</p>	 <p>TOP-RACK DISHWASHER-SAFE</p>
<p>Staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.</p>	<p>Per rimuovere gli anelli, afferrarli tramite l'impugnatura e sollevarli.</p>	<p>Per la pulizia non utilizzare pagliette in acciaio o oggetti appuntiti.</p>	<p>Se si lavano gli accessori in lavastoviglie, non utilizzare la funzione di sterilizzazione, poiché il calore può danneggiare gli accessori.</p>
 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>	
<p>Lavare la piastra riscaldante superiore e inferiore con un panno umido e un po' di sapone. Asciugare con cura.</p>	<p>Afferrare gli anelli, allinearli e inserirli nuovamente.</p>	<p>Lavare la parte esterna con un panno umido.</p>	

Ricerca e risoluzione degli errori

Problema	Causa possibile e soluzione
Il dispositivo non riscalda correttamente.	Far preriscaldare il dispositivo per 5-7 minuti. Mentre il dispositivo si preriscalda, la spia verde si accende.
La cottura è troppo lenta.	Assicurarsi che gli anelli e la piastra di cottura siano inseriti correttamente.
L'uovo non è cotto e anche il pane non pronto.	Uova troppo grandi, ingredienti congelati o troppo freddi richiedono un tempo di cottura maggiore. Invece ingredienti precotti richiedono un tempo di cottura inferiore.
L'uovo non è cotto, il pane è bruciato.	Ingredienti contenenti grassi, uova strapazzate o ingredienti precotti richiedono un tempo di cottura inferiore. Ridurre il tempo di cottura la volta successiva.
Gli ingredienti si incollano agli anelli o alla piastra di cottura.	Utilizzare una spatola in plastica o in legno per rimuovere gli ingredienti. Prima dell'utilizzo successivo, oliare gli anelli e la piastra di cottura con un po' di olio da cucina.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Sandwich per la colazione con prosciutto, uovo e formaggio

1 toast, tagliato a metà
1 fetta di formaggio
1 fetta di prosciutto o di pancetta
1 uovo grande

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere mezza fetta di toast sulla piastra riscaldante inferiore e farcire con formaggio e prosciutto.
3. Abbassare la piastra di cottura e l'anello superiore e rompere l'uovo sulla piastra e forare il tuorlo con una forchetta.
4. Mettere sopra l'altra metà del toast.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il sandwich con una spatola in plastica.

Pancake con polpette di carne

2 pancake, congelati
1 polpetta, precotta
1 uovo grande
Sciroppo d'acero

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere un pancake sulla piastra riscaldante inferiore e farcirlo con la polpetta.
3. Abbassare la piastra di cottura e l'anello superiore e rompere l'uovo sulla piastra. Forare il tuorlo con una forchetta.
4. Mettere sopra il secondo pancake.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il pancake con una spatola in plastica. Servire con sciroppo d'acero.

Croissant con cheddar, mela, bacon e uovo

1 croissant tagliato a metà
2 cucchiaini di formaggio cheddar
Grattugiato
4 fette di mela tagliate sottili
1 fetta di prosciutto cotto
1 uovo grande

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere la metà inferiore del croissant sulla piastra riscaldante inferiore e farcire con formaggio, fette di mela e prosciutto.
3. Abbassare la piastra di cottura e l'anello superiore. Rompere l'uovo sulla piastra. Forare il tuorlo con una forchetta.
4. Mettere sopra l'altra metà del croissant.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il croissant con una spatola in plastica.

Toast per colazione con formaggio e avocado

1 toast tagliato a metà
1 fetta di formaggio
3 fette di avocado sottili
1 albume d'uovo grande
1 cucchiaino di salsa

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere mezza fetta di toast sulla piastra riscaldante inferiore e farcire con formaggio e avocado.
3. Abbassare la piastra di cottura e l'anello superiore e mettere l'albume sulla piastra.
4. Mettere sopra l'altra metà del toast.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il toast con una spatola in plastica. Servire il toast con la salsa.

Bagel con polpette di carne, formaggio e uovo

1 bagel tagliata a metà
1 fetta di formaggio
1 polpetta precotta
1 anello di peperone
1 uovo grande

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere la metà inferiore del bagel sulla piastra riscaldante inferiore. Farcire con il formaggio, la polpetta e l'anello di peperone.
3. Abbassare piastra di cottura e l'anello superiore e rompere l'uovo sulla piastra. Forare il tuorlo con una forchetta.
4. Mettere sopra l'altra metà del bagel.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura in senso orario fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il bagel con una spatola in plastica.

Toast con formaggio di capra, spinaci, pomodori e uovo

1 toast tagliato a metà
1 cucchiaio di formaggio di capra
1 pomodoro tagliato a fette sottili
4 foglie di spinaci
1 anello di peperone sottile
1 albume d'uovo grande

1. Preriscaldare il dispositivo fino a quando la spia verde si accende. Sollevare il coperchio, l'anello superiore e la piastra di cottura.
2. Mettere una metà del toast sulla piastra riscaldante inferiore. Farcire con formaggio di capra, pomodoro, spinaci e l'anello di peperone.
3. Abbassare la piastra di cottura e l'anello superiore e rompere l'uovo sulla piastra.
4. Mettere sopra l'altra metà del toast.
5. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere il tutto per 4-5 minuti. Ora ruotare la piastra di cottura fino al suo arresto. Sollevare il coperchio e gli anelli e rimuovere il toast con una spatola in plastica.