

Lono



DE	Gebrauchsanweisung Snack Master Pro	2	NL	Gebruiksaanwijzing Snack Master Pro	32
EN	Operating Manual Snack Master Pro	8	DA	Brugsanvisning Snack Master Pro	38
FR	Mode d'emploi Snack Master Pro	14	SV	Användarguide Snack Master Pro	44
ES	Instrucciones de uso Snack Master Pro	20	FI	Käyttöohje Snack Master Pro	50
IT	Istruzioni per l'uso Snack Master Pro	26	NO	Bruksanvisning Snack Master Pro	56

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **Achtung, Verbrennungsgefahr:** Die berührbaren Oberflächen können bei eingestecktem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausstecken heiß!
- Die Druckknöpfe zum Entfernen der Platten sollten während des Betriebs nicht betätigt werden, bis sie zur Raumtemperatur abgekühlt sind.
- Das Gerät darf nur in geschlossener Position betrieben werden. Es darf in geöffneter Position nicht betrieben werden, um das Risiko von Verbrühung und übermäßigen Temperaturen zu vermeiden.
- **Achtung,** der Lüfter bleibt nach dem Ausschalten des Gerätes noch für kurze Zeit in Betrieb, um das Gehäuse abzukühlen. Bitte warten Sie mit dem Ausstecken des Gerätes, bis sich der Lüfter ausschaltet.
- **Achtung,** das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhänge, Hängeschränke) benutzen und stets beaufsichtigen!
- **Vorsicht,** das Gerät wird heiß, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heißen Zustand transportieren.
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben!
- Achten Sie darauf, dass die Zuleitung während und nach Gebrauch sicher platziert ist (Stolpern/ Ziehen am Kabel z. B. durch Kleinkinder!)
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann einen Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- **Achtung,** entfernen Sie die Platten erst, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und nachdem die Platten vollständig abgekühlt sind.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme: 730–870 Watt
 Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
 - Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
 - Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. Ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
 - Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
 - Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
 - Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab.
 - Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder verstauen.
 - Das Gerät und die Zuleitung keinesfalls in der Spülmaschinen reinigen!
 - Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren!
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
 - Das Gerätegehäuse nicht demontieren oder öffnen – in diesem Fall besteht Stromschlaggefahr!
 - Das Gerät darf nur mit Originalzubehör von WMF betrieben werden.
 - Das Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen, solange der Netzstecker eingesteckt ist! Achten Sie auch während des Betriebs und der Abkühlphase darauf, dass andere Personen das Gerät nicht unbeabsichtigt berühren können – Verbrennungsgefahr!
 - Achten Sie bei der Aufstellung des Gerätes auf sicheren, waagrechten Stand und ausreichend Abstand zu Wand und anderen Gegenständen.
 - Entfernen aller Verpackungsmaterialien/ Folien /ggf. Transportsicherungen
 - Reinigung der Teile mit einem feuchten Tuch vor Erstgebrauch
 - Heizen Sie bei geöffnetem Fenster die Grillplatten erstmalig für je 2-3 Minuten ohne Lebensmittel auf, um eventuelle Herstellungsrückstände zu beseitigen. Hierbei kann es eventuell zu einer leichten, unbedenklichen Geruchsbildung kommen.

Antihafbeschichtung

Die kratzempfindliche Antihafbeschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder Kunststoff. Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Achtung: Nach dem Gebrauch das Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle Platten vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Das im Gerät befindliche Platten-Set kann durch die viereckigen Druckknöpfe entnommen werden.
- Wählen Sie das gewünschte Platten-Set, das Sie verwenden möchten, aus, und setzen Sie es nach dem Trocknen in das Gerät.
- Legen Sie dazu die Plattenführungen der jeweiligen Plattenhälften in einem Winkel von ca. 30° in die jeweils dafür vorhergesehen Geräteausparungen.
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Waffel-Platte mit den breiten Führungen ausschließlich in die obere Gerätehälfte eingesetzt wird. Die Panini-Platten können Sie jeweils nach Belieben oben oder unten einsetzen.
 Drücken Sie anschließend die Platten nach unten, die Platten rasten hörbar ein.
Hinweis: Es müssen beide Plattenhälften eingesetzt sein, andernfalls funktioniert das Gerät nicht korrekt.
- Pinseln Sie die Platten mit einigen Tropfen Öl ein.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Schutzkontaktsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät am Ein/Ausschalter ein um das Gerät aufzuheizen. Die Kontrollleuchte leuchtet rot.
- Die Farbe der Kontrollleuchte wechselt von Rot auf Weiß, sobald die optimale Temperatur erreicht ist.
Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.
- Drücken Sie die Taste auf der inneren Seite des Griffes nach oben, um das Gerät zu öffnen.
- Belegen Sie die untere Platte und schließen Sie das Gerät.
Anwendungstipp: Bedenken Sie bei der Zubereitung von Waffeln, dass der Teig beim Backen je nach Rezept noch aufgehen kann. Befüllen Sie die Platten beim ersten Mal absichtlich mit weniger Teig, und keinesfalls den Plattenrand, um das Ausdehnungsvolumen besser abschätzen zu können. Der Deckel rastet je nach Menge des Belages bis zu zweimal hörbar ein.
Achtung: Zur Zubereitung von Waffeln soll der Deckel nur aufgelegt werden. Sollten Sie den Deckel dennoch einrasten, besteht die Gefahr, dass der Teig aus der Form hinausgedrückt wird, da der Teig beim Backen je nach Rezept noch aufgehen kann.
Hinweis: Die erste Waffel aus dem neuen Gerät sollte nicht verzehrt werden.
- Nach kurzer Zeit leuchtet die rote Kontrollleuchte erneut auf, das Gerät heizt nach.
- Sobald die Snacks dem gewünschten Bräunungsgrad entsprechen, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Snacks.

Tipps zum besseren Gelingen der Paninis

- Bevor Sie mit dem Toasten beginnen, empfiehlt es sich, alle Zutaten bereit zu legen. Sie können auch eine gewisse Anzahl an Paninis bereits belegen, um so die Wartezeit zu verkürzen.
- Alle flachen Brotscheiben, am besten jedoch Tramezzini, können verwendet werden, sofern sie von der Größe in die Platten passen.
- Die Toastzeit hängt von der Feuchtigkeit des Brots und der Art des verwendeten Belags ab.
- Kontrollieren Sie das Toastergebnis je nach Geschmack.
- Entnehmen Sie die Paninis mit einem Holzspachtel, um die Beschichtung zu schützen.

Panini-Rezeptidee:**Mediterranes Panino****Zutaten:**

2 Tramezzini-Scheiben (Toastscheiben oder dünne Weißbrotscheiben sind ebenfalls möglich)
 2 EL Butter
 250 g Rucola
 2 getrocknete Tomatenscheiben
 2 EL Olivenöl
 2 Mozzarellascheiben
 4 EL Rucola-Pesto
 100 g Serrano-Schinken
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Brotscheiben passend zur Plattenform zuschneiden, eine Hälfte mit Butter bestreichen. Den Rucola waschen, die harten Stiele entfernen, trocken schleudern und danach zusammen mit dem Serranoschinken gleichmäßig auf der Brotscheibe verteilen. Tomaten- und Mozzarellascheiben auflegen und etwas Pesto auf die Mozzarellascheiben streichen. Die obere Brotscheibe auflegen, andrücken und das Panino im Lono Snack Master Pro toasten.

Tipps zum besseren Gelingen der Waffeln

Alle Backzutaten sollten vor dem Teigzubereiten Zimmertemperatur haben.
 Das Einfüllen muss schnell erfolgen, da sonst die Waffel oben und unten unterschiedlich braun wird.
 Bei zu wenig Teig wird die Bräunung ungleichmäßig fleckig. Optimale Backergebnisse erhalten Sie, wenn Sie unmittelbar nach dem Entnehmen der fertigen Waffel den Teig für die nächste einfüllen.
 Legen Sie die fertigen Waffeln auf einem Küchenrost aus, so bleiben sie knusprig. Gestapelte Waffeln werden schnell weich.

Waffel-Rezept:**Grundrezept****Zutaten:**

80 g Butter
 60 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 3 Eier
 3/8 l Milch
 300 g Mehl
 1/2 Päckchen Backpulver
 Rum nach Geschmack
 Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte und mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Nach Geschmack kann etwas weniger Milch, dafür mehr Rum dazugegeben werden. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig dickflüssig wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
 Entfernen Sie Fett- oder sonstige Rückstände auf den Platten mit einem Küchentuch.
 Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
 Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
 Entnehmen Sie die ausgekühlten Platten durch das Betätigen der Druckknöpfe. Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Pinsel oder einer Bürste, ggf. in lauwarmen Wasser unter Zugabe von Spülmittel.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen und zur leichten Reinigung können Sie die Platten auch in die Spülmaschine geben. Um allerdings die Lebensdauer der Platten zu erhöhen bzw. für einen schonenden Umgang mit der Beschichtung empfehlen wir die Platten mit der Hand zu spülen.
 Die antihafbeschichteten Platten keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen bearbeiten, die Antihafbeschichtung könnte dadurch beschädigt werden.
 Zur platzsparenden Aufbewahrung kann das Kabel an der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
 Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.

Important safety information

- The appliance can be used by children older than 8 years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under 8 years of age.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided. Improper repair may put users at serious risk.
- After using the appliance, clean all surfaces/parts which have come into contact with food and remove any food residues. Please follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

- **Warning: risk of burns!!** When the appliance is plugged in, its touchable surfaces can get very hot and they remain hot even after the appliance has been unplugged!
- **Caution**, the fan keeps operating for some short time after switching off the appliance in order to cool down the housing. Please wait until the fan stops operating before plugging off the appliance.

- The plate eject button should not be touched during normal use unless it is cool down to room temperature.
- The appliance shall be operated in closed position only. It shall not be operated in open position in order to avoid the risk of scalding and excessive temperature.
- **Attention!** Do not use the appliance near or under flammable objects (e.g. curtains, wall cupboards) and always supervise it.
- **Caution!** The appliance gets hot! Risk of burns! Do not transport the appliance when it is hot.
- Do not leave the appliance unattended!
- Make sure the cable is safely positioned both during and after use (to prevent tripping/pulling by toddlers, for example!)
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.
- **Caution**, please remove the plates only after switching off the appliance and only when the plates are fully cooled down.

Before use

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. You are therefore advised to read the manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage caused by a failure to heed the instructions. Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance.

The safety precautions must be observed during use.

Technical data

Mains voltage: 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz

Power consumption: 730–870 watts

Protection class: I

Additional safety information

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
 - The appliance or power cord is damaged
 - you suspect that the device may be defective following a fall or similar incident.
 - if malfunctions occur during use

- before cleaning
- after every use.

In such cases, arrange for the appliance to be repaired.

- Do not immerse the appliance in water.
- We accept no liability for any damage caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty payments are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Pull the mains plug out of the socket after use and open the appliance.
- Leave the appliance to cool down before transporting it or putting it away.
- Never clean the appliance and the cable in the dishwasher!
- The connection cable must not come into contact with hot appliance parts!
- Place the appliance on a flat, solid surface.
- Do not disassemble or open the appliance housing – there is a risk of electrocution!
- Only operate the appliance with original accessories from WMF.
- Never leave the appliance unattended when the mains plug is connected! While the appliance is in use and cooling down, make sure that other persons cannot accidentally touch it as this could cause burns!
- Make sure the appliance is positioned on a secure, horizontal surface with plenty of clearance to the wall and other objects.
- Remove all packaging material / films / transport locks if applicable
- Clean the parts with a soft cloth before first use
- With the windows open, heat the grill plates for the first time for around 2-3 minutes each in order to remove any manufacturing residues. This could cause a slight smell, which is completely harmless.

Non-stick coating

Never touch the scratch-sensitive non-stick coating with sharp or pointed objects. Use a barbecue fork and tongs made of wood or synthetic material. When using your new appliance for the first time there may be a little smoke or odour. This is for technical reasons and is perfectly normal.

Warning: After use, switch the appliance off using the on / off switch and pull the mains plug out of the socket.

Initial operation

- Clean all the plates with a damp cloth and some washing-up liquid before using the appliance for the first time. The plate set found in the appliance can be removed using the square push-buttons.
- Select the plate set you want, dry it carefully and place it in the appliance.
- Insert the plate guides on the respective plate halves in the designated appliance slots at an angle of approx. 30°.

Note: Please note that the waffle plate with the wide guides may only be inserted in the top half of the appliance. The panini plates can be inserted in either the top or the bottom half.

After inserting the plates, press them downwards until you hear them lock into place.

Note: Both plate halves must be inserted, otherwise the appliance does not work properly.
- Brush the plates with a few drops of oil.
- Connect the mains plug to an earthed wall socket.
- Switch the appliance on at the on/off switch to heat it up. The indicator light glows red.
- The indicator light changes colour from red to white as soon as the optimum temperature is reached.

Note: There may be a slight odour the first time you use your new appliance. This is for technical reasons and is perfectly normal.

- Push the button on the inside of the handle up to open the appliance.
- Load the plate and close the appliance.

Useful tip: When preparing waffles, remember that the dough can still rise during baking, depending on the recipe. Fill the plates the first time intentionally with less dough, and never the plate edge, in order to be able to estimate the expansion volume better. Depending on the amount of filling, the lid clicks into place one or two times.

Caution: For the preparation of waffles the lid should only be put on. If you still snap the lid into place, there is a risk that the dough will be pushed out of the mould, as the dough may still rise during baking, depending on the recipe.

Note: Do not eat the first waffle cooked in the new appliance.
- After a short time, the red indicator light comes on again to show that the appliance is heating up.
- Open the appliance and remove the snacks as soon as they reach the desired browning level.

Tips for successful paninis

- It is advisable to have all the ingredients ready before you begin toasting. You can also prepare a certain number of paninis in advance in order to reduce the waiting time.
- All flat bread slices, but preferably tramezzini, can be used as long as they fit on the plates.
- The toasting time depends on the moisture content of the bread and the type of filling used.
- Check that the sandwiches are toasting according to your taste.
- Remove the paninis using a wooden spatula, in order to protect the coating.

Panini recipe idea:

Mediterranean panini

Ingredients:

2 slices of tramezzini bread (toast bread or thin slices of white bread can also be used)
 2 tbsp. butter
 250 g rocket
 2 dried tomato slices
 2 tbsp. olive oil
 2 slices of mozzarella
 4 tbsp. rocket pesto
 100 g Serrano ham
 Salt, pepper

Preparation:

Trim the slices of bread to fit the plates and spread butter on one half. Wash the rocket, remove the hard stems, shake dry and then distribute evenly on the bread slice, together with the Serrano ham. Place the tomato and mozzarella slices on the bread and spread a little pesto on the mozzarella slices. Position the top slice of bread, press it down and toast the panini in the Lono Snack Master Pro.

Tips for successful waffles

All the baking ingredients should be at room temperature before you prepare the batter. Pour the batter into the baking mould quickly, otherwise the waffle will be different shades of brown on the top and bottom. The colour of your waffle will be uneven and patchy if you do not add enough batter. Add the batter for your next waffle immediately after removing the finished one to achieve the best baking results. Place the finished waffles on a wire rack to keep them crispy. Waffles go soft quickly when stacked.

Waffle recipe:

Basic recipe

Ingredients:

80 g butter
 60 g sugar
 1 sachet vanilla sugar
 3 eggs
 3/8 l milk
 300 g flour
 1/2 sachet baking powder
 Rum to taste
 Powdered sugar for dusting

Preparation:

Beat butter with sugar, vanilla sugar and eggs until fluffy. Alternating with milk, gradually add the sieved flour mixed with baking powder. Add less milk and more rum to taste. Always add the liquid in such a quantity that the batter is thick. Dust with icing sugar before serving.

Cleaning and care

After use, remove the mains plug and allow the appliance to cool down.

Remove fat or other residue from the plates with a piece of kitchen roll.

Never immerse the appliance in water or clean it under running water.

Only wipe the casing with a damp cloth and then dry it.

When cooled, remove the plate by pressing the push buttons. Clean the plates with a soft brush, or in lukewarm water with a little washing-up liquid.

Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner. For stubborn dirt or to make cleaning easier, you can also clean the plates in the dishwasher. But we advise washing the plates by hand to increase their service life or to ensure that the coating is handled carefully.

Under no circumstances should you use sharp or hard objects on the plates with a non-stick coating, as these could damage the coating.

The cable can be wound on the underside of the appliance to save space during storage.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning - This appliance must be earthed

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol (⊕), or coloured green or green and yellow,
 - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
 - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt - consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

Consignes importantes de sécurité

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments, et retirez immédiatement les éventuels restes de nourriture. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- **Attention, risque de brûlure** : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est branché et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint.

- Attention, l'appareil ne doit pas être utilisé à proximité ou au-dessous d'objets inflammables (p.ex. rideaux, armoires suspendues) et il doit être surveillé en permanence !
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil encore chaud.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !
- Assurez-vous que le câble d'alimentation soit placé de manière sûre pendant et après l'usage (pour éviter que des enfants en bas âge puissent trébucher ou tirer sur le câble par exemple).
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez le lire attentivement avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	730-870 Watts
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque utilisation
- Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Pour de tels cas, toute interven-

tion sous garantie est exclue.

- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.
- Ne pas recouvrir l'appareil.
- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant après l'utilisation puis ouvrez-le.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le transporter ou de le ranger.
- Ne lavez jamais l'appareil et le câble d'alimentation dans le lave-vaisselle !
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil !
- Poser l'appareil sur une surface stable et plate.
- Ne pas démonter ni ouvrir le boîtier de l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires d'origine de WMF.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque la fiche d'alimentation est branchée ! Pendant le fonctionnement et le refroidissement de l'appareil, veillez à ce que d'autres personnes ne puissent pas toucher l'appareil accidentellement – risque de brûlure !
- Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il soit en position stable et horizontale, et à une distance suffisante de la paroi et d'autres objets.
- Retirez tous les matériaux d'emballage / films plastiques / sécurités de transport le cas échéant
- Avant la première utilisation, nettoyez les éléments avec un chiffon humide
- Lors de la première utilisation, ouvrez la fenêtre et chauffez les plaques de gril durant 2 à 3 minutes sans aliments afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication. Il se peut qu'à cette occasion, une légère odeur inoffensive se dégage.

Revêtement antiadhésif

Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement antiadhésif, car ce dernier se raye facilement. Utilisez des ustensiles pour barbecue en bois ou en plastique. Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères odeurs et fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Attention : Après utilisation, éteindre l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt et débrancher la fiche.

Mise en service

- Nettoyer toutes les plaques avant la première utilisation avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Le set de plaques qui se trouve dans l'appareil peut être retiré à l'aide des boutons-poussoirs carrés.
- Choisissez le set de plaques que vous souhaitez utiliser et placez-le dans l'appareil après séchage.
- Pour cela, placez les guidages des demi-plateaux respectifs dans les renforcements correspondants de l'appareil avec un angle d'env. 30°.

Remarque : veuillez noter que les plateaux à gaufres avec les guidages larges sont utilisés exclusivement dans la moitié supérieure de l'appareil. Vous pouvez insérer les plateaux à panini comme vous le souhaitez, en haut ou en bas.

Ensuite, pressez les plaques vers le bas jusqu'à entendre un déclic.

Remarque : les deux moitiés de plateaux doivent être insérées. Autrement, l'appareil ne fonctionne pas correctement.

- Étaler quelques gouttes d'huile sur les plaques à l'aide d'un pinceau.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant de sécurité.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt pour le faire préchauffer. Le témoin de contrôle s'allume en rouge.
- La couleur du témoin de contrôle passe du rouge au blanc dès que la température optimale est atteinte.

Remarque : lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

- Appuyer sur la touche située à l'intérieur de la poignée vers le haut pour ouvrir l'appareil. (Image)
- Garnissez la plaque inférieure et fermez l'appareil.
Conseil d'utilisation : lorsque vous préparez des gaufres, n'oubliez pas que la pâte peut encore lever pendant la cuisson, en fonction de la recette. La première fois, versez intentionnellement moins de pâte dans la plaque, sans aller jusqu'au bord de cette dernière, afin de pouvoir mieux estimer l'ampleur de la levée. Selon l'épaisseur de la garniture, le couvercle s'enclenche jusqu'à deux fois avec un déclic.
Attention : pour la préparation des gaufres, posez simplement le couvercle. Si vous fermez complètement le couvercle, la pâte, qui peut encore monter lors de la cuisson en fonction de la recette, risque de déborder du moule.
Remarque : La première gaufre réalisée avec l'appareil neuf ne doit pas être consommée.
- Peu après, le témoin de contrôle rouge s'allume de nouveau, l'appareil continue à chauffer.
- Dès que les snacks atteignent le degré de dorage souhaité, ouvrez l'appareil pour les retirer.

Conseils pour mieux réussir les paninis

- Avant de commencer la cuisson, il est recommandé de préparer tous les ingrédients. Il est également possible de préparer un certain nombre de paninis afin de raccourcir le temps d'attente.
- Toutes les tranches de pain plates, mais idéalement du pain à tramezzini, peuvent être utilisées, pour autant que leur taille soit adaptée à celles des plaques.
- La durée de cuisson dépend de l'humidité du pain et du type de garniture utilisée.
- Contrôlez le degré de dorage selon votre goût.
- Retirez les paninis avec une spatule en bois afin de protéger le revêtement..

Idée de recette de paninis :

Panini méditerranéen

Ingrédients :

2 tranches de pain à tramezzini (des tranches de pain de mie ou de fines tranches de pain blanc conviennent aussi)

2 c. à s. de beurre

250 g de roquette

2 tranches de tomates séchées

2 c. à s. d'huile d'olive

2 tranches de mozzarella

4 c. à s. de pesto de roquette

100 g de jambon serrano

Sel, poivre

Préparation :

Couper les tranches de pain de façon qu'elles correspondent à la forme des plaques, beurrer la moitié. Laver la roquette, retirer les morceaux durs, essorer et ensuite répartir de manière égale avec le jambon serrano sur la tranche de pain. Garnir avec les tranches de tomates et de mozzarella et étaler un peu de pesto sur les tranches de mozzarella. Mettre la tranche de pain supérieure par-dessus, presser et griller le panini dans le Lono Snack Master Pro.

Conseils pour mieux réussir les gaufres

Avant de préparer la pâte, tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Il est nécessaire de déposer la pâte rapidement afin d'éviter que le dorage de la gaufre ne soit différent au-dessus et au-dessous. Le dorage ne sera pas uniforme s'il y a trop peu de pâte. Vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux en déposant la pâte pour la gaufre suivante immédiatement après avoir retiré la gaufre prête. Placez les gaufres préparées sur une grille de cuisine afin qu'elles restent croustillantes. Les gaufres ramollissent vite lorsqu'elles sont empilées.

Recette de gaufre :

Recette de base

Ingrédients :

80 g de beurre
60 g de sucre
1 sachets de sucre vanillé
3 œufs
3/8 l de lait
300 g de farine
1/2 sachet de levure
Rhum à discrétion
Sucre en poudre pour saupoudrer

Préparation :

Faire mousser le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter petit à petit la farine tamisée et mélangée avec la levure en alternance avec le lait. Selon les goûts, ajouter un peu moins de lait et un peu plus de rhum. Il convient de toujours doser le liquide de manière à ce que la pâte soit épaisse. Saupoudrer avec du sucre glace avant de servir.

Nettoyage et entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
Enlevez les restes de graisses et autres résidus sur les plaques avec un torchon.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer sous l'eau courante.
Essuyer simplement l'appareil avec un chiffon humide avant de le sécher.
Retirer les plaques froides en appuyant sur les boutons-poussoirs. Nettoyez les plaques avec une brosse ou un pinceau souple, au besoin avec de l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
Remarque : Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four. En cas de salissures tenaces et pour faciliter le nettoyage, vous pouvez également mettre les plaques dans le lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie des plaques et pour protéger le revêtement, nous recommandons de nettoyer les plaques à la main.
Ne jamais traiter les plaques antiadhésives avec des objets pointus ou durs, sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.
Pour un rangement compact, le câble peut être enroulé en dessous de l'appareil.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.
Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- Después de utilizar el aparato, limpie todas las superficies y piezas que hayan estado en contacto con alimentos y retire de inmediato los restos de comida que puedan quedar. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso meramente comercial.

- **Atención, peligro de quemaduras:** ¡Las superficies de contacto pueden calentarse cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!
- ¡Atención: no utilice el aparato cerca o debajo de objetos inflamables (p. ej., cortinas, estanterías) y manténgalo siempre vigilado!
- Cuidado, el aparato se calienta. ¡Peligro de quemaduras! No transporte el aparato mientras está caliente.
- ¡No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia!
- Cerciórese de que el cable esté colocado de forma segura durante el uso y después de utilizar el aparato (para que, p. ej., los niños pequeños no se tropiecen o no tiren de él)
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión de red:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	730-870 vatios
Clase de protección:	I

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tienda el cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.

- No ponga en funcionamiento el aparato o desenchúfelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red están dañados
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
 - si se ha producido un fallo durante su uso,
 - Antes de cada limpieza
 - después de cada uso

En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.

- No lo sumerja en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.
- No cubra el aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usar el aparato y ábralo.
- Deje enfriar el aparato antes de transportarlo o guardarlo.
- ¡No limpie nunca el aparato ni el cable en el lavavajillas!
- ¡El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato!
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- No desmonte ni abra la carcasa del aparato, ya que en ese caso existe peligro de descargas eléctricas.
- El aparato sólo debe funcionar con accesorios WMF originales.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras el enchufe de red esté conectado. Asegúrese también durante el funcionamiento y la fase de enfriamiento de que otras personas no puedan tocar el aparato sin vigilancia - ¡peligro de quemaduras!
- Al colocar el aparato, cerciórese de que esté colocado de forma segura sobre una superficie plana y con suficiente espacio hacia la pared y hacia otros objetos.
- Retire todos los materiales de embalaje/ láminas, y en caso dado, las fijaciones para el transporte
- Limpie las piezas con un paño húmedo antes del primer uso
- Cuando lo use por primera vez, caliente cada placa con las ventanas abiertas durante 2-3 minutos sin alimentos, para eliminar eventuales residuos de la fabricación. Esto puede producir olores poco intensos e ino cuos.

Revestimiento antiadherente

Nunca deje que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el revestimiento antiadherente sensible a las ralladuras. Utilice tenedores y pinzas para barbacoa de madera o material sintético.

Durante la primera puesta en funcionamiento

del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por razones técnicas y no es motivo de preocupación.

Atención: Después de utilizar el aparato, apáguelo con el interruptor de encendido/apagado y desconecte el enchufe de red.

Puesta en funcionamiento

- Antes del primer uso, limpie todas las placas con un paño húmedo y algo de detergente. El juego de placas que se encuentra en el aparato se puede extraer mediante los botones pulsadores cuadrados.
- Escoja el juego de placas que desee utilizar y colóquelo en el aparato una vez que esté seco.
- Coloque las guías de las placas de las respectivas mitades de la placa en un ángulo de aproximadamente 30° en las ranuras previstas del dispositivo.

Indicación: Tenga en cuenta que las placas para gofres con las guías anchas solo se utilizan en la mitad superior del dispositivo. Puede usar las placas para paninis en la parte superior o inferior, como desee.

A continuación, presione las placas hacia abajo hasta que encajen y se oiga un clic.

Indicación: Se deben emplear las dos mitades de la placa; de lo contrario, el aparato no funciona correctamente.

- Unte las placas con unas gotas de aceite con un pincel.
- Conecte el enchufe de red a una caja de enchufe con puesta a tierra.
- Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado para calentarlo. La luz de control se ilumina en rojo.
- El color de la luz de control cambia de rojo a blanco en cuanto el aparato alcanza la temperatura óptima.

Indicación: Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo. Esto ocurre por razones técnicas y no es motivo de preocupación.
- Presione la tecla en la parte interior del asa hacia arriba para abrir el aparato. (imagen)
- Coloque los alimentos en la placa inferior y cierre el aparato.

Consejo de uso: Al preparar gofres tenga en cuenta que la masa puede subir todavía durante el horneado, en función de la receta. La primera vez, rellene la plancha a propósito con menos masa, en ningún caso el borde de la plancha, para poder calcular mejor el volumen de expansión. Dependiendo de la cantidad de alimentos colocados, la tapa encastra audiblemente hasta dos veces.

Atención: Para la preparación de gofres la tapa solo debe colocarse encima. Si encaja la tapa, existe el riesgo de que sobresalga la masa del molde, ya que esta puede todavía subir durante el horneado, según la receta.

Indicación: El primer gofre cocido con el aparato nuevo no se debe ingerir.
- Luego de un instante, la luz roja se enciende nuevamente para indicar que el aparato vuelve a calentarse.
- En cuanto los bocadillos hayan alcanzado el dorado deseado, abra el aparato y retirelos.

Consejos para que los paninis siempre salgan bien

- Antes de empezar a tostar se recomienda tener a mano todos los ingredientes. También puede preparar unos cuantos paninis de antemano para acortar así el tiempo de espera.
- Puede utilizar todo tipo de rodajas de pan, pero el pan más adecuado es el Tramezzini siempre que las rodajas quepan en las placas.
- El tiempo de tostado depende de la humedad del pan y del tipo de relleno que se utilice.
- Controle el resultado de tostado según el gusto de cada persona.
- Retire los paninis con una espátula de madera para no dañar el revestimiento.

Recetas de paninis:

Panino mediterráneo

Ingredientes:

2 rodajas de Tramezzini (también puede utilizar rodajas para tostadas o rodajas finas de pan blanco)
 2 cucharadas de mantequilla
 250 g de rúcula
 2 rodajas de tomate seco
 2 cucharada de aceite de oliva
 2 rodajas de mozzarella
 4 cucharadas de pesto de rúcula
 100 g de jamón serrano
 Sal y pimienta

Preparación:

Corte las rodajas de pan para que tengan la misma forma que la placa y unte una mitad con mantequilla. Lave la rúcula y retire los tallos duros, centrifúguela hasta que esté seca y colóquela después homogéneamente sobre la rodaja de pan junto con el jamón serrano. Coloque las rodajas de tomate y de mozzarella y unte un poco de pesto sobre las rodajas de mozzarella. Coloque la otra rodaja de pan encima, presione un poco y tueste el panino en el Lono Snack Master Pro.

Consejos para que los gofres siempre salgan bien

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente antes de preparar la masa. El llenado debe realizarse rápidamente, porque de lo contrario los gofres tendrán distintos grados de horneado arriba y abajo. Si se incorpora muy poca masa, el tostado será irregular y con manchas. Obtendrá los mejores resultados de horneado cuando incorpore la masa para el próximo gofre inmediatamente después de haber sacado el anterior. Coloque los gofres terminados sobre una rejilla metálica de cocina, para que permanezcan crocantes. Si coloca los gofres uno encima del otro, se ablandarán rápidamente.

Receta de gofre:

Receta básica

Ingredientes:

80 g de mantequilla
 60 g de azúcar
 1 paquete de azúcar avainillado
 3 huevos
 3/8 l de leche
 300 g de harina
 1/2 paquetito de levadura
 Ron al gusto
 Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Bata la manteca con el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos hasta que tengan consistencia espumosa. Incorpore poco a poco la harina previamente tamizada y mezclada con el polvo de hornear, agregando alternadamente la leche. Según su gusto personal, puede utilizar menos leche y más ron. El líquido se debe dosificar siempre de manera tal que la masa quede espesa. Antes de servir, espolvoree con azúcar impalpable.

Limpieza y cuidados

Luego del uso, desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato.

Se recomienda retirar de las placas los restos de grasa u otros restos con un paño de cocina.

Nunca sumerja el aparato en agua o lo limpie con agua corriente.

Para la carcasa utilice solamente un paño húmedo y luego séquelo.

Extraiga las placas una vez que estén frías, accionando para ello los botones pulsadores. Limpie las placas con un pincel o un cepillo suave, en caso necesario en agua tibia y un poco de detergente.

Indicación: no utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos. Si las placas están muy sucias y para facilitar la limpieza, puede limpiarlas también en el lavavajillas. Para alargar la vida útil de las placas y no dañar el revestimiento, recomendamos lavar las placas a mano.

No utilice objetos afilados o duros sobre las superficies de las placas con revestimiento antiadherente, ya que el revestimiento antiadherente podría resultar dañado.

Para ahorrar espacio, el cable puede enrollarse en la parte inferior del aparato.



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, tranne nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.
- Terminato l'utilizzo dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti e rimuovere subito eventuali residui di cibo. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in strutture Bed and Breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

- **Attenzione, pericolo di ustione:** le superfici che si possono toccare possono essere calde quando la spina dell'apparecchio è collegata e rimangono calde anche dopo lo scollegamento!
- **Attenzione, non usare il dispositivo nelle vicinanze o sotto eventuali oggetti infiammabili (per esempio tende, pensili) e controllare sempre!**
- **Attenzione, l'apparecchio diventa rovente, c'è il pericolo di ustionarsi! Non spostare l'apparecchio quando è caldo.**
- **Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso!**
- **Accertarsi che il cavo di alimentazione durante e dopo l'uso sia riposto in sicurezza (evitare che ci si possa inciampare/il cavo possa essere tirato, per es. dai bambini piccoli!)**
- **Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.**

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. In caso di inosservanza, decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita: 730-870 Watt
Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 - in caso di guasti nel funzionamento
 - prima di ogni pulizia;
 - dopo ogni utilizzo

In questi casi far riparare l'apparecchio.

- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le prestazioni di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.
- Non coprire l'apparecchio.
- Togliere la spina dalla presa dopo l'utilizzo e aprire l'apparecchio.
- Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o riporlo.
- Per nessun motivo lavare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in lavastoviglie!
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio!
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non smontare o aprire l'alloggiamento dell'apparecchio - pericolo di folgorazione!
- L'apparecchio può essere utilizzato soltanto con gli accessori originali WMF.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito fin tanto che la spina di rete è inserita! Accertarsi anche durante il funzionamento e la fase di raffreddamento che nessuno possa toccare l'apparecchio lasciato incustodito: pericolo di ustione!
- Durante il montaggio dell'apparecchio accertarsi che venga collocato in una posizione sicura, orizzontale e a una distanza sufficiente dalle pareti e da eventuali altri oggetti.
- Eliminare tutti i materiali di imballaggio / pellicole ed eventuali protezioni per il trasporto.
- Prima del primo utilizzo, pulire i componenti con un panno umido.
- Riscaldare la prima volta le piastre della griglia per 2-3 minuti tenendo la finestra aperta e in assenza di cibo, per eliminare eventuali residui di produzione. In questo caso si potrebbe avvertire la presenza di un leggero odore, quasi impercettibile.

Rivestimento antiaderente

Il rivestimento antiaderente sensibile ai graffi non deve assolutamente entrare a contatto con oggetti affilati o appuntiti. Per questo sarebbe opportuno usare delle posate per grill di legno o di plastica. Alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo possono generarsi degli odori e un po' di fumo. Ciò è dovuto a ragioni tecniche e non c'è motivo di preoccuparsi.

Attenzione: dopo l'uso spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF e staccare la spina.

Messa in servizio

- Alla prima messa in servizio, pulire tutte le piastre di cottura con un panno umido e una piccola quantità di detersivo per piatti. Il set di piastre in dotazione con l'apparecchio può essere estratto agendo sui pulsanti quadrangolari.
- Scegliere il set di piastre desiderato che si desidera utilizzare e una volta asciutte collocarle nell'apparecchio.
- A tale scopo inclinare le guide della piastra (delle rispettive semipiastre) a un angolo di ca. 30° nelle apposite scanalature del dispositivo.
Attenzione: prestare attenzione affinché le piastre per waffle con le guide larghe siano utilizzate esclusivamente nella metà superiore del dispositivo. Le piastre a sandwich possono essere utilizzate a piacere in alto o in basso.
Infine spingere le piastre verso il basso fino a percepire uno scatto che ne indica il fissaggio.
Nota: si devono utilizzare entrambe le semipiastre grill, altrimenti il dispositivo non funzionerà correttamente.
- Spennellare le piastre con qualche goccia di olio.
- Collegare il connettore di rete ad una presa schuko.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF per riscaldarlo. La spia di controllo si accende ed è rossa.

- Al raggiungimento della temperatura ottimale, la spia di controllo passa da rossa a bianca.
Nota bene: alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo può generarsi un po' di fumo. Ciò è dovuto a ragioni tecniche e non c'è motivo di preoccuparsi.
- Premere verso l'alto il pulsante sul lato interno del manico per aprire l'apparecchio. (Immagine)
- Preparare la piastra inferiore e chiudere l'apparecchio.
Consiglio applicativo: quando si preparano i waffle tenere presente che durante la cottura l'impasto può ancora lievitare a seconda della ricetta. La prima volta riempire le piastre con poco impasto evitando il bordo, in modo da poter valutare meglio il volume di espansione. In base al grado di imbottitura il coperchio si innesta e si sente due volte lo scatto.
Attenzione: per la preparazione dei waffle basta appoggiare il coperchio. Chiudendo il coperchio con uno scatto, l'impasto potrebbe fuoriuscire dallo stampo dato che esso può lievitare durante la cottura a seconda della ricetta.
Nota bene: si consiglia di non mangiare il primo waffle preparato con l'apparecchio nuovo.
- Dopo poco la spia di controllo torna ad essere rossa e l'apparecchio continua a riscaldare.
- Quando gli snack hanno raggiunto il grado di tostatura desiderato, aprire l'apparecchio per estrarli.

Suggerimento per ottenere toast migliori

- Si consiglia di preparare tutti gli ingredienti prima di iniziare a tostare. È inoltre possibile già farcire diversi toast per ridurre i tempi di attesa.
- Si possono utilizzare tutti i tipi di fette di pane, preferibilmente pane per tramezzini, a condizione che siano adatti alle dimensioni della piastra.
- Il tempo di tostatura dipende dall'umidità del pane e dal tipo di ingredienti utilizzati.
- Controllare i risultati in base ai gusti personali.
- Prelevare i toast utilizzando una spatola di legno per evitare di rovinare lo strato esterno.

Ricette per toast

Toast mediterraneo

Ingredienti

2 fette di pane per tramezzini (si possono utilizzare anche fette di pane per toast o di pane bianco tagliate sottili)
2 cucchiaini di burro
250 g di rucola
2 pomodori secchi
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 fette di mozzarella
4 cucchiaini di pesto di rucola
100 g di prosciutto Serrano
Sale, pepe

Preparazione

Tagliare le fette di pane di dimensioni adatte alla piastra e imburrarne un lato. Lavare la rucola, rimuovere lo stelo duro, asciugare utilizzando una centrifuga per insalata e quindi distribuirle in maniera omogenea insieme al prosciutto Serrano sulla fetta di pane. Mettere i pomodori e le fette di mozzarella e spalmare un po' di pesto sulle fette di mozzarella. Coprire con l'altra fetta di pane, premere verso il basso e tostare nel Lono Snack Master Pro.

Suggerimento per ottenere waffel migliori

Preparare la pastella con ingredienti a temperatura ambiente. Versare la pastella molto rapidamente, in modo che le due facce del waffel non raggiungano gradi di cottura diversi. Con una quantità insufficiente di pastella, la cottura non sarà uniforme. Per una cottura ottimale, versare la nuova pastella immediatamente dopo aver tolto il waffel pronto. Adagiare il waffel pronto su una griglia per dolci in modo da conservarne la croccantezza. Se impilati, i waffel si ammorbidiscono.

Ricetta per i waffel:

Ricetta base

Ingredienti:

80 g di burro
60 g di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
3 uova
3/8 l di latte
300 g di farina
1/2 bustina di lievito in polvere
Rum a piacere
Zucchero a velo da cospargervi sopra

Preparazione:

Sbattere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina setacciata con il lievito e il latte poco a poco, alternandoli. È possibile ridurre leggermente la quantità di latte compensandola con il rum, a seconda dei gusti. Gli ingredienti liquidi devono essere dosati in modo da ottenere una pastella densa. Prima di servire, cospargere con zucchero a velo.

Pulizia e manutenzione

Dopo l'uso, staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Rimuovere il grasso o eventuali altri resti dalle piastre utilizzando un panno da cucina. Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente. Pulire e asciugare l'esterno solo con un panno umido. Estrarre le piastre raffreddate agendo sui pulsanti. Pulire le piastre con un pennello morbido o con una spazzola, utilizzando eventualmente dell'acqua tiepida e aggiungendo del detersivo per i piatti. **Nota bene:** non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno. Nel caso di sporco ostinato e per pulirle senza difficoltà, le piastre si possono mettere in lavastoviglie. Per aumentare la durata delle piastre e non danneggiare il rivestimento è tuttavia consigliabile lavare le piastre a mano. Non agire sulle piastre antiaderenti con oggetti appuntiti o duri, si potrebbe danneggiare lo strato antiaderente. Per ridurre l'ingombro è possibile avvolgere il cavo sul lato inferiore dell'apparecchio.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/EU, 2014/30/EU e 2009/125/EU.



Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale. La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaren te vermijden. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- Reinig na het gebruik van het apparaat alle oppervlakken/delen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen en verwijder onmiddellijk eventueel aanwezige voedselresten. Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- **Let op: verbrandingsgevaar:** Bij een ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken zeer heet worden. Deze blijven ook na het uitschakelen nog steeds heet!
- Let op! Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van of onder brandbare objecten (zoals gordijnen, hangkasten) en houd het apparaat tijdens het gebruik steeds in de gaten!
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet. Risico op verbranding! Het apparaat nooit verplaatsen als het heet is.
- Het apparaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Let erop dat het netsnoer tijdens en na gebruik veilig is geplaatst (struikelen/trekken aan de kabel bijv. door kleine kinderen!)
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risico's tot gevolg hebben.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker.

Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	730-870 watt
Elektrische veiligheidsklasse:	I

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 - wanneer er tijdens de werking storingen optreden
 - vóór elke reiniging
 - na elk gebruik

- In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- U mag het apparaat niet in water onderdompelen.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Dek het apparaat niet af.
- Trek de stroomstekker na het gebruik uit het stopcontact en open het apparaat.
- Laat het apparaat afkoelen voor u het transporteert of opbergt.
- Het apparaat en het netsnoer nooit in de vaatwasser reinigen!
- Het netsnoer mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat!
- Plaats het apparaat op een vlak en stevig oppervlak.
- De apparaatbehuizing niet demonteren of openen – in dat geval bestaat gevaar van een elektrische schok!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met originele accessoires van WMF.
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten staan, zolang het netsnoer in het stopcontact is gestoken! Let ook tijdens het gebruik en afkoelen erop dat andere personen het apparaat niet onbedoeld kunnen aanraken – verbrandingsgevaar!
- Zorg ervoor dat het apparaat veilig en horizontaal staat en dat er voldoende afstand tot de wand en andere voorwerpen is.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen/folies/evt. transportbeveiligingen
- Reinig de delen vóór het eerste gebruik met een vochtige doek
- Verwarm de platen bij geopend raam voor de eerste keer gedurende 2-3 minuten zonder levensmiddelen om eventuele productieresten te verwijderen. Daarbij kan eventueel een lichte, ongevaarlijke geurvorming ontstaan.

Antiaanbaklaag

De krasgevoelige anti-aanbaklaag nooit met scherpe of spitse voorwerpen aanraken. Gebruik grill-bestek van hout of kunststof. Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Let op: Na gebruik het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Ingebruikname

- Reinig alle platen vóór het eerste gebruik met een vochtige doek en wat vaatwasmiddel. De platenset in het apparaat kan met behulp van de vierkante drukknoppen worden verwijderd.
 - Kies de gewenste platenset die u wilt gebruiken en plaats deze na het drogen in het apparaat.
 - Leg daartoe de plaatgeleiders van elke plaatheft in een hoek van ca. 30° in de daarvoor voorziene uitsparingen in het apparaat.
- Opmerking:** let erop dat u de wafelplaten met de brede geleiders uitsluitend in de bovenste helft van het toestel kunt plaatsen. De platen voor panino kunt u naar wens boven- of onderaan plaatsen. Druk daarna de platen naar onderen tot u ze hoort vastklikken.
- Aanwijzing:** de beide plaatheften moeten geplaatst zijn, anders werkt het toestel niet correct.
- Smeer enkele druppels olie op de platen.
 - Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar in om het apparaat te verwarmen. Het rode controlelampje gaat branden.

- Zodra de optimale temperatuur is bereikt, wijzigt de kleur van het controlelampje van rood naar wit. **NB:** bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.
- Druk de knop aan de binnenkant van de greep omhoog om het apparaat te openen. (Afbeelding)
- Gebruik de onderste plaat en sluit het apparaat.
Gebruikstip: denk er bij het bereiden van wafels aan, dat bij bepaalde recepten het deeg tijdens het bakken nog kan rijzen. Vul de platen daarom de eerste keer opzettelijk met minder deeg en bedek in geen geval de rand van de platen. U kunt het uitzettingsvolume nu beter inschatten. Het deksel klikt afhankelijk van de hoeveelheid beleg max. twee keer hoorbaar vast.
Opgelet: als u wafels bakt, legt u het deksel er losjes op. Als u het deksel toch vastklikt, bestaat het gevaar dat het deeg uit de vorm gedrukt wordt. Tijdens het bakken kan het deeg bij bepaalde recepten immers nog rijzen.
NB: De eerste wafel uit het nieuwe apparaat mag niet worden opgegeten.
- Na korte tijd licht het rode controlelampje opnieuw op, d.w.z. dat het apparaat weer gaat opwarmen.
- Zodra de snacks de gewenste bruining hebben bereikt, opent u het apparaat en neemt u de snacks eruit.

Tips voor het beter bereiden van panini's

- Het is aan te raden om voordat u met het toosten begint, eerst alle ingrediënten klaar te leggen. U kunt ook al een bepaald aantal panini's vooraf van beleg voorzien, om zo de wachttijd te verkorten.
- Alle platte sneetjes brood kunnen worden gebruikt, het beste zijn echter tramezzini, mits ze qua grootte in de platen passen.
- De toosttijd is afhankelijk van het brood en het soort beleg.
- Controleer of het toastresultaat naar uw smaak is.
- Verwijder de panini's met een houten spatel om de antiaanbaklaag te beschermen.

Panini-receptidee:

Mediterrane panino

Ingrediënten:

2 tramezzini-sneetjes (sneetjes toastbrood of dun wit brood zijn ook mogelijk)
 2 el boter
 250 g rucola
 2 schijfjes gedroogde tomaat
 2 el olijfolie
 2 plakken mozzarella
 4 el rucolapesto
 100 g serranoham
 zout/peper

Bereiding:

Snijd de sneetje brood in de juiste plaatvorm en bestrijk de ene helft met boter. Den Was de rucola, verwijder de harde stelen, slinger hem droog en verdeel hem daarna samen met de serranoham gelijkmatig over de snee brood. Leg de schijfjes tomaat en de plakken mozzarella erop en bestrijk de plakken mozzarella met wat pesto. Leg de bovenste snee brood erop, druk hem aan en toast de panino in de Lono Snack Master Pro.

Tips voor het beter bereiden van wafels

Alle bakrediënten moeten voor het bereiden van het deeg op kamertemperatuur zijn. Het vullen moet snel gebeuren omdat de wafel anders bovenaan en onderaan niet in gelijke mate bruin is. Bij te weinig deeg wordt de bruining ongelijkmatig vlekkelig. U verkrijgt optimale bakresultaten als u onmiddellijk na het uitnemen van de vers gebakken wafel deeg voor de volgende aanbrengt. Leg de gebakken wafels op een keukenrooster, zo blijven ze knapperig. Gestapelde wafels worden snel zacht.

Wafelrecept:

Basisrecept

Ingrediënten:

80 g boter
60 g suiker
1 pakjes vanillesuiker
3 eieren
3/8 l melk
300 g meel
1/2 zakje bakpoeder
Rum naar smaak
Poedersuiker om te bestrooien

Bereiding:

De boter met de suiker, vanillesuiker en de eieren schuimig roeren. Beetje bij beetje het gezeefde en het met bakpoeder vermengde meel afwisselend met de melk toevoegen. Naar smaak kan wat minder melk en wat meer rum worden toegevoegd. De vloeistof steeds zo doseren dat het deeg dik vloeibaar wordt. Vóór het serveren de wafels met poedersuiker bestrooien.

Reiniging en onderhoud

Na het gebruik de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen. Vet en eventuele andere restanten op de platen met een keukendoek verwijderen. Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water reinigen. De buitenzijde alleen met een vochtige doek afnemen en vervolgens afdrogen. Verwijder de afgekoelde platen door de drukknoppen in te drukken. Reinig de platen met een zachte kwast of een borstel, evt. in lauwwarm water met afwasmiddel. **NB:** Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken. Bij hardnekkig vuil en om de reiniging te vergemakkelijken kunt u de platen ook in de vaatwasser doen. Om echter de levensduur van de platen te verhogen resp. voor het ontzien van de coating, adviseren wij de platen met de hand af te wassen. De platen in geen geval met scherpe of harde voorwerpen bewerken. De antiaanbaklaag zou daardoor kunnen beschadigen. Voor plaatsbesparend opbergen kan de kabel in de onderkant van het apparaat worden opgerold.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie. De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
 - Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
 - Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
 - Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.
 - Efter anvendelse af apparatet rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne, og eventuelle madrester fjernes med det samme. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
 - Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
 - på bed & breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- **Forsigtig, fare for forbrænding:** Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
 - **Vigtigt:** Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare genstande (f.eks. gardiner, hylde) og skal altid være under opsyn!
 - Forsigtigt, apparatet bliver meget varmt med fare for forbrænding!

Apparatet må ikke transporteres i varm tilstand.

- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn!
- Sørg for, at er placeret sikkert under og efter brug (børn må f.eks. ikke kunne falde/trække i ledningen!)
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Netspænding: 220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug: 730-870 watt
Beskyttelsesklasse: I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller strømledningen er beskadiget
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 - ved driftsforstyrrelser
 - inden rengøring
 - efter hver anvendelse
- I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til professionelt brug.
- Apparatet må ikke være dækket til.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og åbn apparatet.
- Lad apparatet køle af, før det transporteres eller sættes til side.
- Apparatet og ledningen må aldrig komme i opvaskemaskinen!
- Tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme udstyrsdele!

- Anbring apparatet på en stabil og fast overflade.
- Apparatus hus må ikke afmonteres eller åbnes – det er fare for stød!
- Apparatet må kun anvendes med originalt tilbehør fra WMF.
- Apparatet må ikke være uden opsyn, så længe stikket sidder i stikkontakten! Også når apparatet er i brug og i afkølingsfasen, skal du sørge for, at andre personer ikke kan komme til at berøre det utilsigtet – fare for forbrænding!
- Når du sætter apparatet op, skal du sørge for, at det står sikkert og vandret med en tilstrækkelig afstand til væggen og andre genstande.
- Fjern alle indpakningsmaterialer/folier/evt. transportsikringer
- Delene rengøres med en fugtig klud før første anvendelse
- Start med at varme hver af grillpladerne op i 2-3 minutter uden fødevarer, mens et vindue står åbent, så eventuelle fremstillingsrester fjernes. Der kan i den forbindelse dannes lette lugte, som dog er helt ufarlige.

Slip-let-belægning

Brug aldrig skarpe eller spidse genstande på den ridsefølsomme slip-let-belægning. Brug grillredskaber af træ eller kunststof. Ved første ibrugtagning af det nye apparat kan der forekomme lugt- og røgudvikling i mindre omfang Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

Vigtigt: Sluk apparatet på tænd-/slukknappen, og træk stikket ud efter brug.

Ibrugtagning

- Rengør alle plader med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel, før de benyttes første gang. Pladesættet, der sidder inde i apparatet, kan tages ud ved hjælp af de firkantede trykknapper.
- Vælg det pladesæt, som du ønsker at anvende, og sæt det ind i apparatet, når det er tørt.
- Læg de pågældende grillpladers pladeføringer i en vinkel på ca. 30° i de udsparinger i apparatet, som er beregnet til dette formål.

Råd: Bemærk, at vaffelpladerne med de brede føringer kun må sættes i den øverste halvdel af apparatet. Panini-pladerne kan du indsætte øverst eller nederst som du ønsker.

Tryk derefter pladerne ned, indtil de går hørbart i indgreb.

Råd: Begge grillplader skal være isat, da apparatet ellers ikke fungerer korrekt.

- Sørg for at pensle pladerne med et par dråber olie.
- Tilslut strømstikket til en stikkontakt med jord.
- Tænd apparatet med tænd-/slukknappen for at varme det op. Kontrollampen lyser rødt.
- Kontrollampen skifter farve fra rød til hvid, så snart den optimale temperatur er nået.

Bemærk: Der kan forekomme mindre røgudvikling ved den første ibrugtagning af det nye apparat. Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

- Tryk på knappen på undersiden af grebet opad for at åbne apparatet. (billede)
- Påfyld nederste plade, og luk apparatet.

Anvendelsestip: Ved tilberedningen bør du tage i betragtning, at dejen stadig kan hæve under bagning, afhængigt af, hvilken opskrift der bruges. Fyld pladerne ved første gang med mindre dej, og under ingen omstændigheder pladernes kant for bedre at kunne vurdere udvidelsesvolumenet. Låget går hørbart i indgreb op til to gange alt efter den påfyldte mængde.

Forsigtigt: Til tilberedning af vaffer skal låget kun lægges på. Hvis låget alligevel går i indgreb, er der risiko for, at dejen bliver trykket ud af formen, fordi dejen stadig kan hæve under bagning, afhængigt af, hvilken opskrift der bruges.

Bemærk: Den første vaffel fra det nye apparat bør ikke spises.

- Kontrollampen begynder at lyse igen efter kort tid, for at vise at apparatet varmer op igen.
- Så snart snackene har fået den ønskede farve, åbnes apparatet, og snackene tages ud.

Tips til bedre paninis

- Vi anbefaler, at du har alle ingredienserne klar, inden du begynder at toast. Du kan også tilberede nogle paninis på forhånd for at forkorte ventetiden.
- Alle former for fladt brød kan bruges, så længe de passer til pladernes størrelse. Tramezzini er dog bedst.
- Tilberedningstiden afhænger af, hvor fugtigt brødet er, og typen af fyld.
- Kontroller toastresultatet efter smag.
- Tag paninien ud med en træspatel for at beskytte belægningen.

Opskriftsideer til paninis:

Middelhavspanini

Ingredienser:

2 skiver tramezzini (toastskiver eller tynde skiver af andre former for hvidt brød kan også anvendes)

2 spiseske smør

250 g rucola

2 skiver tørret tomat

2 spiseske olivenolie

2 mozzarellaskiver

4 spiseske rucolapesto

100 g serranoskinke

Salt, peber

Tilberedning:

Skær brødsiverne til, så de passer til pladens form, og smør den ene med smør. Vask rucolaen, fjern de hårde stilke, slyng rucolaen tør, og fordel den derefter jævnt på brødsiverne sammen med serranoskinke. Læg tomat- og mozzarellaskiver på, og smør pesto på mozzarellaskiverne. Læg den øverste brødskive på, tryk toasten sammen, og toast paninien i Lono Snack Master Pro.

Tips til at opnå bedre vafler

Alle ingredienserne bør have stuetemperatur, før du laver dejen. Påfyldning af dej skal ske hurtigt, da vaflerne ellers vil blive bagt uens på over- og undersiden. Hvis der påfyldes for lidt dej, brunes vaflen uregelmæssigt i pletter. Du opnår optimalt bagte vafler, hvis du fylder dej på apparatet til den næste vaffel, så snart du har taget den færdige vaffel af. Læg de færdige vafler på en rist, så de holder sig sprøde. Hvis du stabler vaflerne, bliver de hurtigt bløde.

Vaffelopskrift:

Grundopskrift

Ingredienser:

80 g smør
60 g sukker
Ca. 8 g vaniljesukker
3 æg
3/8 l mælk
300 g mel
Ca. 8 g bagepulver
Rom efter behag
Flormelis til pynt

Tilberedning:

Rør smør skummende med sukker, vaniljesukker og æg. Bland mel og bagepulver, si blandingen, og tilsæt det til dejen lidt efter lidt og skiftevist med mælken. Brug eventuelt mindre mælk og mere rom efter smag. Væsken skal altid doseres, så dejen bliver tyktflydende. Drys flormelis over vaflen før servering.

Rengøring og pleje

Træk stikket ud efter brug, og lad apparatet køle af. Fjern fedt- og andre rester fra pladerne med et viskestykke. Dyp aldrig apparatet i vand, og rengør det aldrig under rindende vand. Apparatet må kun tørres af med en fugtig klud og tørres. Tag de afkølede plader ud ved at betjene trykknapperne. Rengør pladerne med en blød pensel eller en børste, evt. i lunkent vand tilsat opvaskemiddel. **Bemærk:** Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens. Hvis pladerne er meget beskidte – og for lethedens skyld – kan du også komme pladerne i opvaskemaskinen. Vi anbefaler dog at rengøre pladerne i hånden for at sikre dem en længere levetid og skåne belægningen. Pladerne med nonstick-belægning må aldrig komme i kontakt med spidse eller hårde genstande, da det kan ødelægge belægningen. For at spare plads ved opbevaringen kan kablet vikles op på undersiden af apparatet.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleveres til indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år, eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om dessa personer först fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
 - Barn får inte leka med apparaten.
 - Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
 - Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
 - Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
 - Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
 - Efter användning av apparaten rengör alla ytor/delar som kommit i kontakt med livsmedel och avlägsna genast eventuella matrester. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
 - Apparaten är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - bed & breakfast.
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- **Obs! Risk för brännskador:** Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på, och håller sig varma även efter avstängning!
 - Undvik att använda apparaten nära eller under brännbara föremål (som gardiner och väggsåp) och ha den alltid under uppsikt.
 - Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Transportera aldrig apparaten när den är varm.

- Apparaten får endast användas under uppsikt!
- Tänk på att placera nätkabeln på ett säkert sätt under och efter användning (för att undvika att någon snubblar på den eller att småbarn kan dra i den!).
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Olämplig användning kan leda till en elektrisk stöt eller annan fara.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Läs därför noga igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. Den innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktionerna och anvisningarna tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt:	730–870 W
Skyddsklass:	I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Dra inte anslutningsladden mot skarpa kanter och kläm den inte. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du är blöt om händerna och inte heller genom att dra direkt i sladden.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - om apparaten eller sladden är skadad
 - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den har fallit i golvet eller liknande.
 - om det under handhavande skulle uppstå störningar
 - före varje rengöring
 - efter varje användning
- I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.
- Apparaten får inte övertäckas.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget efter användning och öppna apparaten.
- Låt apparaten svalna helt innan du flyttar eller ställer undan den.
- Apparaten och nätkabeln får under inga omständigheter diskas i maskin!
- Nätkabeln får inte komma i kontakt med heta komponenter!

- Placera apparaten på en plan och fast yta.
- Demontera eller öppna inte apparatens hölje – det innebär risk för elstöt!
- Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör från WMF.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt med nätkabeln i! Se också till att andra personer inte råkar röra vid apparaten när den används eller svalnar – risk för brännskador!
- Var noga med att placera apparaten säkert och vågrätt med tillräckligt avstånd till väggar och andra föremål.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial/plast/ev. transportanordningar
- Torka av alla delar med en fuktig trasa innan du använder apparaten för första gången.
- Öppna fönstret och värm sedan upp grillytorna i 2–3 minuter vardera utan livsmedel för att avlägsna eventuella beläggningar från tillverkningen. Under det här momentet kan en lätt, ofarlig lukt uppstå.

Nonstick-beläggning

Den repkänsliga nonstick-beläggningen får aldrig komma i kontakt med vassa eller spetsiga föremål. Använd grillbestick i trä eller plast. När du använder din nya apparat för första gången kan den avge lite lukt och rök. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.

Varning: Efter att apparaten har använts stänger du av den med på-/av-brytaren och drar ur kontakten.

Användning

- Rengör grillytorna med en fuktig trasa och lite diskmedel före första användningstillfället. Uppsättningarna med grilltytor som sitter i apparaten kan lossas genom att trycka på de fyrkantiga knapparna.
- Välj önskad uppsättning grilltytor och sätt dem i apparaten efter att de har torkat.
- Lägg styrningarna för respektive platthalva i cirka 30 ° vinkel i de avsedda öppningarna i apparaten.
Obs! Tänk på att väffelplattorna med de breda styrningarna endast kan användas i apparatens övre halva. Paniniplattorna går att använda både upptill och nedtill.
Tryck sedan plattorna nedåt så att det hörs att de hakar i.
Obs! Båda platthalvorna måste sättas dit, annars fungerar inte apparaten korrekt.
- Pensla grillytorna med några droppar olja.
- Sätt in kontakten i ett jordat eluttag.
- Slå på apparaten med strömbrytaren för att den ska börja värma upp. Kontrollampen lyser rött.
- Kontrollampans färg ändras från rött till vitt när optimal temperatur har uppnåtts.
Obs! När du använder din nya apparat för första gången kan den avge lite rök. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.
- Tryck på knappen på insidan av handtaget för att öppna apparaten. (Bild)
- Lägg livsmedlet på den nedre grillytan och stäng apparaten.
Användningstips: När du gör våfflor kan smeten jäsa ytterligare i järnet under tillagning, beroende på vilket recept du använder. När du gör den första våfflan ska du fylla plattorna med mindre smet än du tänkt. Fyll aldrig på så mycket smet att den når kanten på plattorna. Det gör det lättare att bedöma hur mycket smeten jäser. Locket kuggar i en till två gånger, beroende på hur tjockt livsmedlet är.
OBS! När du gör våfflor ska du bara lägga på locket. Om du trycker ned locket är det risk att du trycker ut smeten ur formen, eftersom smeten kan jäsa ytterligare under tillagning beroende på recept.
Obs! Ät inte den första våfflan som gräddas i apparaten.
- Inom kort tänds den röda kontrollampen igen och apparaten värms upp.
- Så snart maten har fått önskad färg öppnar du apparaten och tar ut dem.

Tips på hur du lyckas med dina panini

- Innan du börjar grilla panini rekommenderar vi att du plockar fram alla ingredienser du behöver. Du kan även förbereda ett visst antal panini genom att lägga på önskade ingredienser i förväg för att förkorta väntetiden.
- Du kan använda alla platta brödskivor så länge de passar storleken på plattorna. Bäst är dock tramezzini.
- Grilltiden avgörs av hur fuktigt brödet är och vilka pålägg du använder.
- Grilla smörgåsarna efter egen smak.
- Lyft ur dina panini med en träspatel för att skydda beläggningen.

Recepttips för panini:

Medelhavspanini

Ingredienser:

2 skivor tramezzini (det går även med toastskivor eller tunna skivor vitt bröd)
2 msk smör
250 g rucola
2 torkade tomatskivor
2 msk olivolja
2 mozzarellaskivor
4 msk rucolapesto
100 g serranoskinka
salt, peppar

Gör så här:

Skär till brödskivorna så att de passar formen på plattorna. Bred smör på den ena skivan. Skölj rucolan, ta bort den hårda stjälken, skaka av vattnet och fördela sedan jämnt över den ena brödskivan tillsammans med serranoskinkan. Lägg tomat- och mozzarellaskivor på brödet och stryk lite pesto på mozzarellaskivorna. Lägg på den övre brödskivan, tryck till och grilla paninin i Lono Snack Master Pro.

Tips på hur du lyckas med dina våfflor

Alla ingredienser ska hålla rumstemperatur innan du vispar till smeten. Häll i smeten snabbt, annars blir våfflorna brunare på ena sidan. Om du håller i för lite smet blir våfflorna ojämnt gräddade. Resultatet blir allra bäst om du håller i ny smet direkt när du tar ur de färdiga våfflorna. Lägg de färdiga våfflorna på ett rostfritt galler, så behåller de sin frasighet. Om du staplar dem i en hög blir de snabbt mjuka.

Våffelrecept:

Grundrecept

Ingredienser:

80 g smör
60 g socker
2,5 tsk vaniljsocker
3 ägg
knappt 4 dl mjölk
5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
rom efter egen smak
florsocker att pudra över

Gör så här:

Rör samman smöret med socker, vaniljsocker och ägg till en krämig smet. Häll sedan växelvis i mjölk och siktat vetemjöl blandat med bakpulver. Om så önskas kan en del av mjölken bytas ut mot rom. Anpassa mängden vätska så att smeten blir tjockflytande. Pudra florsocker över våfflorna före servering.

Rengöring och skötsel

Stäng av apparaten, dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna.

Fett och andra rester på grillytorna torkas av med en disktrasa.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller rengör den under rinnande vatten.

Torka bara av utsidan med en fuktig trasa och eftertorka den med en torr trasa.

Ta ur de svalnade grillytorna genom att trycka på knapparna. Rengör grillytorna med en mjuk pensel eller borste, diska dem ev. i ljummet vatten med lite diskmedel.

Obs! Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa. Vid envisa matrester eller för att förenkla diskningen kan du även köra grillytorna i diskmaskin. För att förlänga grillytornas livslängd och för att hantera beläggningen skonsamt, rekommenderar vi att du diskar grillytorna för hand.

Du får aldrig använda vassa eller hårda föremål när du rengör grillytor med släpp-lätt-beläggning, eftersom de då kan skadas.

För att smörgåsgrillen ska ta mindre plats kan sladden lindas upp på undersidan av apparaten.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Slutanvändaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna.

Käyttöohje

Snack Master Pro

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
 - Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
 - Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
 - Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän huomattavaan vaaraan.
 - Puhdista käytön jälkeen kaikki osat, jotka ovat olleet kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, ja poista välittömästi mahdolliset ruuantähteet. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
 - Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
 - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
 - maataloilla
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- **Huomio, palovammojen vaara:** Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtaan, ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa pistotulpan irrottamisen jälkeen!
 - Huomio, laitetta ei saa käyttää syttyvien tavaroiden alapuolella (esim. verhot, yläkaapit) eikä sitä saa jättää ilman valvontaa.

- Varo, laite kuumenee. Palovammavaara! Laitetta ei saa kuljettaa sen ollessa kuuma.
- Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa!
- Varmista, että virtajohto on sijoitettu turvalliseen paikkaan käytön aikana ja sen jälkeen (etteivät esim. pikkulapset voi vetää johtoa tai kompastua siihen).
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220-240 V~, 50-60 Hz
Tehonkulutus:	730-870 W
Suojausluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
 - Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen yli tai jätä sitä puristukseen äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
 - Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
 - Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
 - Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 - jos laitteessa on toimintahäiriöitä
 - ennen puhdistusta
 - aina käytön jälkeen.
- Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Älä upota laitetta veteen.
 - Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
 - Laitetta ei saa peittää.
 - Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja avaa laite.
 - Anna laitteen jäähtyä ennen sen kuljetusta tai pakkaamista säilytystä varten.
 - Laitetta ja virtajohtoa ei saa missään tapauksessa pestä astianpesukoneessa!

- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Älä avaa tai irrota laitteen koteloa – sähköiskuvaara!
- Käytä laitteen kanssa ainoastaan alkuperäisiä WMF-tarvikkeita.
- Älä jätä laitetta valvomatta niin kauan kuin pistotulppa on pistorasiassa! Varmista käytön ja jäähtymisvaiheen aikana, että ihmiset eivät kosketa laitetta tahattomasti – palovammojen vaara!
- Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle riittävän kauaksi seinistä ja muista esineistä.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, kalvot ja kuljetusvarmistukset
- Puhdista osat kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä
- Kuumenna grillilevyjä ennen ensimmäistä käyttökertaa 2–3 minuuttia ilman elintarvikkeita mahdollisten valmistusjäänteiden poistamiseksi. Pidä ikkuna avoinna tämän ajan. Tässä yhteydessä laitteesta saattaa tulla hieman hajua.

Tarttumaton pinta

Naarmuuntumiselle herkkää tarttumatonta pintaa ei saa missään nimessä käsitellä terävillä esineillä.

Käytä pussia tai muovisia grillausvälineitä. Käyttöönoton yhteydessä

laitteesta voi tulla hieman hajua ja savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Huomio: Kytke laite käytön jälkeen pois päältä pääkytkimestä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Käyttöönotto

- Puhdista kaikki levyt ennen ensimmäistä käyttöä kostealla liinalla ja astianpesuaineella. Laitteessa olevat levyt voidaan irrottaa nelikulmaista painiketta painamalla.
- Valitse haluamasi levysarja ja aseta levyt kuivaamisen jälkeen laitteeseen.
- Aseta kummankin levypuoliskon levynohjaimet noin 30°:n kulmassa niille tarkoitettuihin aukkoihin laitteessa.
Ohje: Varmista, että leveillä ohjaimilla varustetut vohvelilevyt asetetaan aina laitteen yläosaan. Paninipälevyt voidaan asettaa ylä- tai alaosaan käyttäjän mieltymysten mukaan. Paina levyjä sen jälkeen alaspäin ja varmista, että kuulet niiden lukittuvan paikoilleen.
Ohje: Kummankin levypuoliskon on oltava paikoillaan, sillä muuten laite ei toimi oikein.
- Sivele levyihin hieman öljyä.
- Liitä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
- Kytke laitteen pääkytkin päälle, jotta laite kuumenee. Merkkivalo palaa punaisena.
- Merkkivalo muuttuu punaisesta valkoiseksi, kun optimaalinen lämpötila on saavutettu.
Huomautus: Uuden laitteen ensikäyttöönoton yhteydessä voi ilmetä hieman savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.
- Avaa laite painamalla kahvan sisäpuolella olevaa painiketta. (Kuva)
- Aseta voileipä alalevyille ja sulje laite.
Vinkki: Huomaa vohveleita paistaessasi, että taikina voi ohjeesta riippuen nousta paistamisen aikana. Lisää levyille aluksi tarkoituksella vähemmän taikinaa, eikä missään tapauksessa levyn reunaan saakka, jotta voit paremmin arvioida taikinan nousun. Kansi lukittuu kuuluvasti aineiden määrästä riippuen.
Huomautus: Sulje vain kansi vohveleita paistaessasi. Jos lukitset kannen, on olemassa vaara, että taikinaa pursuaa ulos muotista, koska taikina voi ohjeesta riippuen nousta paistamisen aikana.
Huomautus: Uudella laitteella valmistettua ensimmäistä vohvelia ei tulisi syödä.
- Punainen merkkivalo syttyy jälleen hetken kuluttua, laite kuumenee.
- Kun voileivät ovat ruskistuneet riittävästi, avaa kansi ja ota välipalasi pois laitteesta.

Paninien valmistusvinkkejä

- Asettele kaikki ainekset valmiiksi, ennen kuin aloitat. Voit myös koota osan panineista valmiiksi odotusajan lyhentämiseksi.
- Grillissä voi käyttää kaikkia leipälajeja, kunhan ne kokonsa puolesta sopivat levyille.
- Grillausaika riippuu leivän kosteudesta ja täytteistä.
- Tarkasta tulos maun mukaan.
- Nosta paninit puulastalla pinnoitteen suojaamiseksi.

Paninien valmistusohje:

Välimerellinen panini

Ainekset:

2 vaaleaa leipäviipaletta (esim. paahtoleipä tai ohuet hiivaleipäviipaletit ovat mahdollisia)

2 rkl voita

250 g rucolaa

2 kuivattua tomaattiviipaletta

2 rkl oliiviöljyä

2 Mozzarella-viipaletta

4 rkl rucolapesto

100 g serranokinkkua

suolaa, pippuria

Valmistus:

Leikkaa leipäviipaletit sopivan kokoisiksi ja voitele toinen viipale. Pese rucola, poista kovat varret, kuivaa ja levitä serranokinkun kanssa leipäviipaleelle. Asettele tomaatti- ja mozzarellaviipaletit leivälle ja levitä päälle hieman pestoa. Aseta päälle toinen leipäviipale, paina hieman yhteen ja paista panini Lono Snack Masterissa.

Vohvelivinkkejä

Kaikkien leivonta-ainesten tulisi olla huonelämpötilassa ennen taikinan valmistusta. Taikina täytyy lisätä laitteeseen nopeasti, sillä muutoin vohvelin ylä- ja alapuolen ruskeusasteesta tulee erilaisia. Ruskeudesta tulee epätasaisen laikullista, jos käytetään liian vähän taikinaa. Optimaaliset leivontatulokset saadaan aikaan, jos seuraavan vohvelin taikina lisätään heti valmiin vohvelin poistamisen jälkeen. Asettele valmiit vihvelit ritalille – silloin ne pysyvät rapeina. Pinotut vohvelit pehmenevät nopeasti.

Vohveliresepti:

Perusresepti

Ainekset:

80 g voita
60 g sokeria
1 pss vaniljasokeria
3 kananmunaa
3/8 l maitoa
300 g jauhoja
1/2 pss leivinjauhetta
Rommia maun mukaan
Tomusokeria koristeluun

Valmistus:

Sekoita voi sokerin, vaniljasokerin ja munien kanssa vaahtomaiseksi. Lisää siivilöity jauho ja leivinjauhe vuorotellen maidon kanssa. Maun mukaan voidaan lisätä hieman vähemmän maitoa ja sen sijasta enemmän rommia. Neste on annosteltava aina niin, että taikinasta tulee paksua. Ripottele tomusokeria ennen tarjoilua.

Puhdistaminen ja hoito

Irrota käytön jälkeen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Pyyhi rasva- ja muut jäämät levyistä talouspaperilla. Älä koskaan upota laitetta veteen tai pese sitä juoksevassa vedessä. Kotelon saa pyyhkiä puhtaaksi vain kostealla rätillä. Kuivaa sen jälkeen. Irrota jäähtyneet levyt painikkeita painamalla. Puhdista levyt pehmeällä siveltimellä tai harjalla sekä tarvittaessa haalealla astianpesuvedellä.
Huomautus: Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää. Jos levyissä on pinttynyttä likaa, ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Levyjen käyttöön pidentämiseksi ja pinnoitteen suojaamiseksi levyt kannattaa pestä käsin. Älä missään tapauksessa käsittele tarttumattomiksi käsiteltyjä levyjä terävillä tai kovilla esineillä, koska se saattaa vahingoittaa pinnoitetta. Kaapeli voidaan kelata laitteen alaosaan tilaa säästävää säilytystä varten.



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämissuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Bruksanvisning

Snack Master Pro

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
 - Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
 - Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
 - Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
 - Etter bruk må alle apparatets overflater/deler som har vært i kontakt med næringsmidler rengjøres. Fjern også eventuelle matrester med det samme. Følg rådene i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
 - Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i pensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- **OBS! Fare for forbrenning!** De berørbare overflatene kan bli varme når apparatet er koblet til strømmen og er også varme etter at støpselet er trukket ut.
 - **OBS!** Apparatet må ikke brukes i nærheten av eller under brennbare gjenstander (for eksempel gardiner, veggskap), og det må alltid være under oppsyn.

- Forsiktig, apparatet er varmt. Forbrenningsfare! Ikke transporter apparatet når det er varmt.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Pass på at strømledningen er sikkert plassert under og etter bruk (slik at for eksempel små barn ikke snubler/trekker i ledningen!)
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet.

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nettspenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Strømförbruk: 730–870 watt
 Beskyttelsesklasse: I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
 - Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
 - Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
 - Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
 - Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømledningen er skadet
 - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 - Hvis det oppstår feil under bruk
 - før hver rengjøring
 - etter hver bruk
- I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
 - Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
 - Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.
 - Apparatet må ikke tildekkes.
 - Trekk ut støpselet etter bruk, og åpne apparatet.
 - La apparatet avkjøles før det flyttes eller settes bort.
 - Rengjør aldri apparatet og strømledningen i oppvaskmaskin!

- Strømledningen må ikke komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Sett apparatet på et jevnt og fast underlag.
- Ikke demonter eller åpne apparatet - i så fall er det fare for elektrisk støt!
- Apparatet skal bare brukes med originalt tilbehør fra WMF.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når stikkkontakten er tilkoblet! Under bruks- og kjølefasen må du forsikre deg om at andre personer ikke kan berøre enheten utilsiktet - fare for brannskader!
- Når du setter opp apparatet, må du sørge for at det står i en sikker, horisontal posisjon og at det er tilstrekkelig langt unna veggen og andre gjenstander.
- Fjern all emballasje/folie og ev. transportsikring
- Rengjør delene med en fuktig klut før første gangs bruk
- Ved første gangs bruk varmes grillplatene i 2-3 minutter uten matvarer på for å fjerne eventuelle restprodukter. La vinduet stå åpent mens dette gjøres. Her kan det eventuelt oppstå en svak, ufarlig lukt.

Non-stick-belegg

Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander, da det kan ødelegge non-stick-belegget. Bruk grillbestikk av tre eller plast. Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe lukt og røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.

OBS!: Etter bruk slår du av apparatet med på/av-bryteren og trekker ut støpselet.

Ta i bruk apparatet

- Rengjør alle plater med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel før første gangs bruk. Platesettet i apparatet kan tas ut med de firkantede trykknappene.
- Velg ønsket platesett og sett det inn i apparatet etter tørking.
- Plasser plateføringene for de respektive platehalvdelenene i en vinkel på ca. 30° i åpningene som er beregnet for dette på apparatet.
Merk: Vær oppmerksom på at vaffelstekeplatene med de brede føringene kun skal brukes i den øvre halvdel av apparatet. Paninoplatene kan settes inn både oppe eller nede.
Trykk deretter platene nedover til platene klikker på plass.
Merk: Begge platehalvdelenene må settes inn. Ellers fungerer ikke apparatet som det skal.
- Sett inn platene med noen dråper olje.
- Koble støpselet til en stikkontakt.
- Slå på apparatet med av/på-bryteren for å varme opp apparatet. Kontrollampen lyser rødt.
- Så snart kontrollampen når den optimale temperaturen nås, bytter lyset i kontrollampen fra rødt til hvitt.
Merk: Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.
- Trykk knappen på innsiden av håndtaket oppover for å åpne apparatet. (Bilde)
- Legg en snack på den nedre platen og lukk apparatet.
Brukstips: Når du lager vaffler, må du huske at røren kan ese, avhengig av hvilken oppskrift du bruker. Første gang fyller du platene med mindre røre, og aldri langs kanten på platen, slik at du lettere kan vurdere hvor mye røren eser. Avhengig av hvor mye som legges på, avgir lokket opp til to låseknepp.
Viktig: Du trenger bare legge på lokket for å steke vafflene. Hvis du derimot låser lokket på plass, er det fare for at røren blir klemt ut av formen, siden røren kan ese noe under steking, avhengig av oppskriften.
Merk: Den første vaffelen du steker på nytt jern, bør ikke spises.
- Etter kort tid lyser den røde kontrollampen igjen, og apparatet varmes opp.
- Når snacksen har fått ønsket farge, åpner du apparatet og tar den ut.

Tips for å få en bedre panini

- Vi anbefaler å legge frem alle ingredienser før du begynner toastingen. Du kan dessuten gjøre klart flere paninier, slik at ventetiden blir kortere.
- Alle flate brødtyper kan brukes så lenge de passer til størrelsen på platene, men tramezzini er likevel den beste.
- Tilberedningstiden er avhengig av hvor mye fuktighet det er i brødet, og hva slags pålegg du bruker.
- Toastene er ferdige når de er passe stekt etter din smak.
- Bruk et redskap av tre til å ta ut paniniene, så unngår du å skade belegget.

Panini-opskrifter:

Middelhavspanino

Ingredienser:

2 tramezzini-skiver (skiver av toast eller tynne skiver av loff kan også brukes)
2 ss smør
250 g ruccola
2 skiver tørket tomat
2 ss olivenolje
2 skiver mozzarella
4 ss ruccolapesto
100 g serranoskinke
salt, pepper

Tilberedning:

Skjær brødsnivene slik at de passer til platene, og ta smør på den ene halvdel. Skyll ruccolan, fjern de harde stilkene, tørk den og fordel på brødsnivene sammen med serranoskinke. Legg tomat- og mozzarellaskivene oppå og smør litt pesto på mozzarellaskivene. Legg på den øverste brødsnivene, trykk sammen og toast paninoen i Lono Snack Master Pro.

Tips for bedre vafler

For å sikre et godt resultat bør alle ingredienser være romtempererte. Røren bør helles raskt i vaffeljernet for å få lik farge på begge sider av vaffelplaten. Hvis du har i for lite røre, blir vaflene ujevnt stekt. Optimale stekeresultater får du ved å helle i ny røre med en gang du har tatt ut en ferdig vaffelplate. Legg de ferdige vaflene på en rist hvis du vil ha dem sprø. Vafler som stables, blir myke.

Vaffeloppskrift:

Basisoppskrift

Ingredienser:

80 g smør
60 g sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
3,75 dl melk
300 g mel
1 ts bakepulver
Rom etter ønske
Melis til pynt

Tilberedning:

Rør smøret sammen med sukker, vaniljesukker og egg til det blir skumaktig. Tilsett siktet mel med bakepulver vekselvis med melken. Alt etter smak og behag kan noe av melken erstattes med rom. Væsken må doseres slik at røren blir tyktflytende. Strø på melis før servering.

Rengjøring og vedlikehold

Etter bruk skal du trekke ut støpselet og la apparatet avkjøles. Fjern fett og andre rester fra platene med et kjøkkenhåndkle. Apparatet må aldri dyppes i vann eller rengjøres under rennende vann. Vask og tørk av apparatet utvendig med en fuktig klut. Ta ut de avkjølte platene ved å trykke på knappene. Rengjør platene med en myk pensel eller en børste, om nødvendig i lunkent vann med tilsetning av vaskemiddel. **Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens. Ved gjenstridig smuss og for å få en enkel rengjøring, kan du også sette platene i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler imidlertid at platene vaskes opp for hånd. Dette forlenger levetiden og er skånsomt for belegget. Bruk aldri spisse eller harde redskaper på plater med slippbelegg, da det kan skade belegget. For plassbesparende oppbevaring kan kabelen vikles opp under apparatet.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt. Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de