



1000  
Watts

220  
240  
Volts

50  
60  
Hz



## AWS600 INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

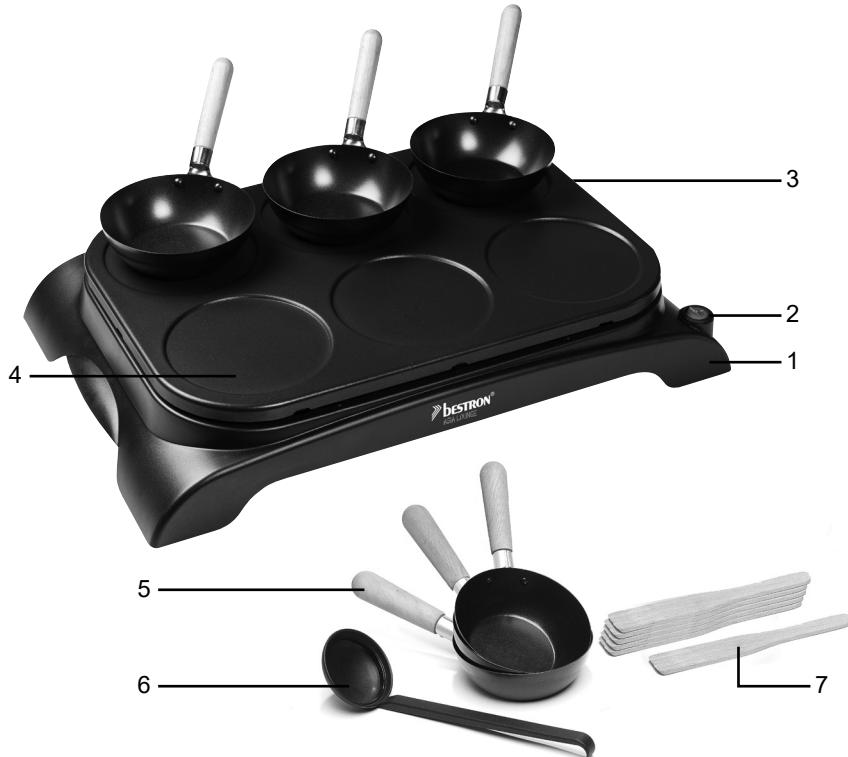
IT

ES

SE

PL

HU



<b>DE</b>	Bedienungsanleitung	3	<b>ES</b>	Manual del usuario	13
<b>FR</b>	Mode d'emploi	5	<b>SE</b>	Instruktionsmanual	15
<b>NL</b>	Handleiding	7	<b>PL</b>	Instrukcja użytkowania	17
<b>EN</b>	Instruction manual	9	<b>HU</b>	Használati utasítás	19
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso	11			

## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

---

- In dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Defekt aufweist, versuchen Sie niemals, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer auf eine stabile und flache, hitzebeständige Oberfläche an einem Ort, an dem sie nicht herunterfallen können.
- Bestimmte Teile eines Elektrogeräts können warm oder sogar heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie elektrische Geräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder anderen Wärmequellen in Kontakt kommen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Zeitschalter oder ein separates System mit Fernbedienung bedient werden.
- Halten Sie das Gerät nur an den Griffen fest. Alle Metallteile können sehr heiß sein.
- Verwenden Sie keine scharfen oder Metallgegenstände auf der Grillplatte oder den Pfännchen. Diese beschädigen die Antihhaftbeschichtung.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände auf den Backplatten und Pfannen. Diese beschädigen die Antihhaftbeschichtung.

## UMWELT

---

 Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons in den entsprechenden Behältern.

- Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für die Wiederverwendung von Elektro- und Elektronikgeräten ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Indem Sie bei der Wiederverwendung, dem Recycling von Materialien oder anderen Formen der Nutzung von Altgeräten helfen, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der richtigen Sammelstelle in Ihrer Nähe.

## VERWENDUNG

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

Die folgende Beschreibung ist dem Bild auf Seite 2 zugeordnet:

1. Gehäuse
2. Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
3. Stecker und Kabel
4. Wok und Pfannkuchen-Backplatte
5. 6 Wok-Pfannen
6. Servierlöffel
7. 6 hölzerne Spachtel

1. Entpacken Sie das Gerät und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie die Backplatte und die Wok-Pfanne vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Pflege“).

### BITTE BEACHTEN SIE:

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einer gewissen Geruch. Dieses Verhalten ist normal und verschwindet von selbst. Für ausreichend Belüftung sorgen.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, sofern das Gerät in Betrieb ist. Beim Erhitzen der Antihaftbeschichtung auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel problematisch ist.

### Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche.
2. Stecken Sie den Stecker (3) nur in eine geerdete Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter (2) ein. Der Schalter leuchtet nun rot und die Backplatte (4) erhitzt sich. Dies dauert ca. 5 Minuten.

### Wok mit Pfannen

1. Heizen Sie das Gerät vor, wie unter „Vorheizen“ beschrieben.
2. Warten Sie, bis die Backplatte auf Temperatur ist, und stellen Sie die Pfannen (5) auf die Backplatte.
3. Verwenden Sie Öl oder Butter zum Einfetten der Pfannen.
4. Geben Sie die gewünschte Menge an Lebensmitteln in die Pfannen. Verhindern Sie, dass das Essen über den Rand der Pfannen läuft.
5. Garen Sie die Speisen in der Pfanne.
6. Nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holzspatel (7) heraus; achten Sie darauf, die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Formen von der Backplatte und lassen Sie sie und die Backplatte abkühlen.

### Pfannkuchen backen

1. Heizen Sie das Gerät vor, wie unter „Vorheizen“ beschrieben.
2. Die Backplatte einfetten. Verwenden Sie einen Pinsel, um das Öl oder die Butter zu verteilen.
3. Mit dem Servierlöffel (6) die gewünschte Menge Teig auf die Backplatte geben. Achten Sie darauf, dass kein Teig über den Rand der Backplatte überläuft.
4. Die Pfannkuchen backen, bis sie die gewünschte Farbe haben.
5. Nehmen Sie die Pfannkuchen vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holzspatel (7) heraus; achten Sie darauf, die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
6. Wenn Sie mit dem Backen der Pfannkuchen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose, damit die Backplatte abkühlen kann.

### BITTE BEACHTEN SIE:

- Die Zubereitung von Pfannkuchen dauert in der Regel 2 Minuten.
- Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer!

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Backplatte und die Pfannen nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie da Haushaltsgerät und die Pfannen mit einem feuchten Tuch. Falls erforderlich, können Sie das Haushaltsgerät und die Pfannen mit Seifenlauge reinigen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Haushaltsgerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.

### BITTE BEACHTEN SIE:

- Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (z.B. Messer oder harte Bürsten).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Si l'appareil devait tomber en panne, n'essayez jamais de le réparer vous-même Faites toujours réaliser les réparations par un technicien qualifié.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfant ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou non qualifiées et sans expérience.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez toujours les appareils électriques sur des supports stables, plats et résistants à la chaleur, à un endroit où ils ne peuvent pas tomber.
- Certaines parties de l'appareil deviendront chaudes pendant l'utilisation, et pour cette raison, tenez toujours la poignée.
- Veillez à ce que les appareils électriques, les cordons et les fiches ne soient pas en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou d'autres sources de chaleur.
- L'appareil ne peut pas être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou par un système séparé à télécommande.
- Tenez toujours l'appareil par les poignées, tous les composants en métal peuvent être très chauds.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques sur les plaques de cuisson et les poêles. Ceux-ci endommagent le revêtement antiadhésif.

## ENVIRONNEMENT

---

-  Jetez les emballages comme le plastique et les boîtes dans les conteneurs prévus à cet effet
- Ne pas jeter ce produit à la fin de sa durée de vie dans les déchets ménagers normaux, mais dans un point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques Faites attention au symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
  - Les matériaux peuvent être réutilisés, comme indiqué. Grâce à votre aide pour la réutilisation, la transformation des matériaux et autres formes de valorisation des anciens appareils, vous contribuez grandement à la préservation de notre environnement.
  - Informez-vous auprès de votre commune pour connaître le point de collecte approprié près de chez vous.

## FONCTIONNEMENT

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel.

La description suivante fait partie de l'illustration page 2

- |                                                          |                                               |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>1. Boîtier</b>                                        | <b>4. Wok et plaque de cuisson des crêpes</b> |
| <b>2. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux</b> | <b>5. 6 poêles à wok</b>                      |
| <b>3. Fiche et câble</b>                                 | <b>6. Cuillère de service</b>                 |
|                                                          | <b>7. 6 spatules en bois</b>                  |
1. Déballez l'appareil et retirez tous les éléments d'emballage.
  2. Nettoyez la plaque de cuisson et les poêles à wok avant la première utilisation (voir « Nettoyage et entretien »).

### REMARQUE :

- La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut produire une légère fumée et une odeur spécifique. Ce phénomène est normal et disparaîtra de lui-même. Veillez à une ventilation suffisante.
- Tenez les oiseaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en marche. En chauffant le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson, il peut se dégager une substance nuisible pour les oiseaux.

### Préchauffage

1. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
2. Insérez la fiche (3) uniquement dans une prise reliée à la terre et mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (2). L'interrupteur s'allume alors en rouge et la plaque de cuisson (4) se réchauffe. Cela dure environ 5 minutes.

### Wok avec casseroles

1. Préchauffez l'appareil comme indiqué dans la section « Préchauffage ».
2. Attendez que la plaque de cuisson soit à température et placez les casseroles (5) sur la plaque de cuisson.
3. Utilisez de l'huile ou du beurre pour graisser les moules.
4. Placez la quantité souhaitée d'aliments dans les moules. Évitez que les aliments ne débordent du bord des moules.
5. Faites cuire les aliments dans la poêle.
6. Retirez délicatement les aliments avec une spatule en bois résistant à la chaleur (7) ; veillez à ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
7. Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Retirez les moules de la plaque de cuisson pour les laisser refroidir, ainsi que la plaque de cuisson.

### Cuisson des crêpes

1. Préchauffez l'appareil comme indiqué dans la section « Préchauffage ».
2. Graissez les plaques de cuisson. Utilisez un pinceau pour étaler l'huile ou le beurre.
3. Versez la quantité de pâte souhaitée sur la plaque de cuisson à l'aide de la cuillère de service (6). Évitez que la pâte ne déborde du bord de la plaque de cuisson.
4. Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles aient la couleur désirée.
5. Retirez délicatement les crêpes à l'aide d'une spatule en bois résistant à la chaleur (7) ; veillez à ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
6. Lorsque la cuisson des crêpes est terminée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant pour laisser refroidir la plaque de cuisson.

### A NOTER :

- La préparation des crêpes prend généralement 2 minutes.
- Ne pas utiliser de fourchettes ou de couteaux tranchants !

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la plaque de cuisson et les casseroles après chaque utilisation.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil et les casseroles refroidir complètement.
2. Nettoyez l'appareil et les plaques à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez nettoyer l'appareil et les plaques à l'eau savonneuse si nécessaire. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Séchez soigneusement l'appareil après le nettoyage.

### REMARQUE :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni d'objets pointus (tels que des couteaux ou des brosses dures) lors du nettoyage.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Mocht het apparaat onverhoop defect raken, probeer dan nooit zelf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Onderdelen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Houd daarom altijd de handgreep vast.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of andere hittebronnen.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op de bakplaten en pannetjes. Deze beschadigen de antiaanbaklaag.

## MILIEU

---

 Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

## GEBRUIK

---

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2:

1. **Behuizing**
2. **Aan-/Uitschakelaar met indicatielampje**
3. **Snoer met stekker**
4. **Wok en pannenkoekenplaat**

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat en de pannetjes (zie 'Reiniging en onderhoud').

**LET OP:**

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.

**Voorverwarmen**

1. Zet het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Steek de stekker (3) uitsluitend in een geaard stopcontact en zet het apparaat aan met de aan-/uitschakelaar (2). De schakelaar brandt nu rood en de bakplaat (4) warmt op. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

**Wokken met pannetjes**

1. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
2. Wacht tot de bakplaat op temperatuur is en plaats de pannetjes (5) op de bakplaat.
3. Gebruik olie of boter om de pannetjes in te vetten.
4. Leg de gewenste hoeveelheid voedsel in de pannetjes. Voorkom dat het voedsel over de rand van de pannetjes loopt.
5. Bak het voedsel in de pannetjes gaar.
6. Verwijder het voedsel voorzichtig met een hittebestendige houten spatel (7) om de antiaanbaklaag van de pannetjes niet te beschadigen.
7. Als u klaar bent met het wokken, schakel dan het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder de pannetjes van de bakplaat om deze te laten afkoelen.

**Pannenkoeken bakken op de bakplaat**

1. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
2. Vet de bakplaatvormen in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
3. Giet de gewenste hoeveelheid beslag op de bakplaat met de opscheplepel (6). Voorkom dat het beslag over de rand van de bakplaat loopt.
4. Bak de pannenkoeken tot ze de gewenste kleur hebben.
5. Verwijder de pannenkoeken voorzichtig met een hittebestendige houten spatel (7) om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
6. Als u klaar bent met het bakken van de pannenkoeken, schakel dan het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact om de bakplaat te laten afkoelen.

**LET OP:**

- De normale bereidingstijd voor een pannenkoek bedraagt ongeveer 2 minuten.
- Gebruik geen scherpe vorken of messen!

**REINIGING EN ONDERHOUD**

Reinig na elk gebruik de bakplaat en de pannetjes.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en de pannetjes volledig afkoelen.
2. Reinig het apparaat en de pannetjes met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het apparaat en de pannetjes reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.

**LET OP:**

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- In the unlikely event that the device should become defective, never try to carry out the repair yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician.
- This appliance should not be used by children younger than 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place electrical appliances on a stable and flat, heat-resistant surface, in a place where it cannot fall.
- Parts of the appliance will become hot during use, and for this reason always hold the handle.
- Do not allow electrical devices, cables or plugs to come into contact with water, other liquids or other heat sources.
- The appliance must not be operated by means of an external timer switch, or by a separate system with remote control.
- Do not use sharp or metal objects on the baking plates and pans. These damage the non-stick coating.

## ENVIRONMENT

---

-  Dispose of packaging materials such as plastic and boxes in the appropriate containers.
- Do not hand this product in as normal household waste at the end of its life cycle, but hand it in at a collection point for reuse of electrical and electronic equipment. Look for the symbol on the product, instructions for use or packaging.
  - The materials can be reused as indicated. By helping with reuse, recycling of materials or other forms of use of old equipment, you are making an important contribution to protecting the environment
  - Ask the municipality for the correct collection point in your area.

## OPERATION

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

The following description is associated with the image on page 2:

- |                                               |                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1. Housing</b>                             | <b>5. 6 Wok pans</b>        |
| <b>2. On/off switch with indication light</b> | <b>6. Serving spoon</b>     |
| <b>3. Plug and cable</b>                      | <b>7. 6 Wooden spatulas</b> |
| <b>4. Wok and pancake baking plate</b>        |                             |

1. Unpack the device and remove all packaging parts.
2. Clean the baking plate and wok pans before using for the first time (see 'Cleaning and maintenance').

### PLEASE NOTE:

- The first time you use the appliance, it may produce slight smoke and a specific odor. This is normal and will disappear on its own. Ensure sufficient ventilation.
- Keep birds away from the appliance when it is in operation. When heating the non-stick coating on the baking plate, a substance can be released that is a nuisance to birds.

### Preheating

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. Only insert the plug (3) into an earthed socket and switch the device on with the on/off switch (2). The switch now lights up red and the baking plate (4) heats up. This takes about 5 minutes.

### Wok with pans

1. Preheat the appliance as described in 'Preheating'.
2. Wait until the baking plate is at temperature and place the pans (5) on the baking plate.
3. Use oil or butter to grease the pans.
4. Place the desired amount of food in the pans. Prevent the food from running over the edge of the pans.
5. Cook the food in the pan.
6. Carefully remove the food with a heat-resistant wooden spatula (7); take care not to damage the non-stick coating.
7. When you have finished, switch off the appliance and remove the plug from the socket. Remove the pans from the baking plate to let them and the baking plate cool down.

### Baking pancakes

1. Preheat the appliance as described in 'Preheating'.
2. Grease the baking plates. Use a brush to spread the oil or butter.
3. Pour the desired amount of batter onto the baking plate with the serving spoon (6). Prevent the batter from running over the edge of the baking plate.
4. Bake the pancakes until they have the desired color.
5. Carefully remove the pancakes with a heat-resistant wooden spatula (7); take care not to damage the non-stick coating.
6. When you have finished baking the pancakes, switch off the appliance and remove the plug from the socket to let the baking plate cool down.

### PLEASE NOTE:

- Pancakes usually take 2 minutes to prepare.
- Do not use sharp forks or knives!

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the baking plate and pans after each use.

1. Remove the plug from the socket and let the appliance and the pans cool down completely.
2. Clean the appliance and the pans with a damp cloth. If necessary, you can clean the appliance and the pans with soapy water. Make sure that no liquid gets into the device.
3. Dry the device thoroughly after cleaning.

### PLEASE NOTE:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

## SERVICE

If an unexpected problem occurs, please visit [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service) for assistance.

## NORME DI SICUREZZA

- Nell'improbabile caso in cui il dispositivo risulti difettoso, non tentare mai di ripararlo da solo. Fai eseguire sempre le riparazioni da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza.
- La relativa pulizia e manutenzione non devono essere mai effettuate da bambini.
- Tenere il dispositivo e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino mai con questo dispositivo.
- Posizionare sempre gli apparecchi elettronici su una superficie stabile e in piano, che sia resistente al calore, e in un luogo in cui non possano cadere a terra.
- Le parti dell'apparecchio diventano calde durante l'uso, motivo per cui impugnare sempre la maniglia.
- Fai in modo che i dispositivi elettronici, i cavi di alimentazione o le spine non entrino mai a contatto con acqua, altri liquidi o siano posti troppo vicino ad altre fonti di calore.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione con un timer esterno o un sistema separato provvisto di telecomando.
- Tieni il dispositivo solo per i manici. Tutte le componenti metalliche possono diventare roventi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici sulla piastra o sulle padelle, altrimenti il rivestimento antiaderente si potrebbe danneggiare.

## DISPOSIZIONI AMBIENTALI

-  Smaltire i materiali di imballaggio quali la plastica e le scatole negli appositi contenitori.
- Al termine del ciclo di vita, non trattare il prodotto come fosse un normale rifiuto domestico, portalo piuttosto in un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cerca il simbolo sul prodotto stesso, nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio.
  - I materiali possono essere riutilizzati come li specificato. Contribuendo al riutilizzo, al riciclaggio di materiali o ad altre forme di uso di vecchie apparecchiature, stai dando un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente
  - Chiedi al tuo Comune dove si trova il punto di raccolta più vicino a te.

## FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a quello professionale.

La seguente descrizione si riferisce all'immagine presente a pagina 2

- |                                                 |                                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>1. Interno dell'apparecchio</b>              | <b>4. Piastra in wok e per fare i pancake</b> |
| <b>2. Interruttore on/off con spia luminosa</b> | <b>5. 6 padelle in wok</b>                    |
| <b>3. Spina della corrente elettrica</b>        | <b>6. Cucchiaio da portata</b>                |
| <b>e cavo di alimentazione</b>                  | <b>7. 6 spatole di legno</b>                  |
1. Togli il dispositivo dalla confezione e rimuovi le parti dell'imballaggio.
  2. Pulisci la piastra di cottura e le padelle in wok prima di utilizzarle per la prima volta (vedi "Pulizia e manutenzione").

### ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può produrre un po' di fumo e un odore particolare. È perfettamente normale, scompariranno da soli. Devi garantire una sufficiente ventilazione nell'ambiente.
- Tenere gli uccelli lontani dall'apparecchio quando è acceso. Quando il rivestimento antiaderente sulla piastra si riscalda, potrebbe sprigionare una sostanza nociva per gli uccelli.

### Preriscaldamento

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie liscia e in piano.
2. Inserisci la spina (3) in una presa di corrente con messa a terra, poi accendi il dispositivo con l'interruttore on/off (2). L'interruttore si accenderà colorandosi di rosso, e la piastra di cottura (4) inizierà a riscaldarsi. L'operazione richiederà circa 5 minuti.

### Set di padelle in wok

1. Preriscalda l'apparecchio come descritto nella sezione "Preriscaldamento".
2. Attendi che la piastra raggiunga la temperatura, poi metti le padelle (5) sulla piastra di cottura.
3. Usa l'olio o il burro per ungere le padelle.
4. Mettere la quantità di cibo desiderata all'interno delle padelle. Evita che il cibo fuoriesca dalle padelle.
5. Cuoci il cibo all'interno della padella.
6. Rimuovi delicatamente il cibo servendoti di una spatola di legno che sia resistente al calore (7); fai attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
7. Quando hai finito, spegni l'apparecchio e scollega la spina dalla presa di corrente. Togli le padelle dalla piastra affinché si raffreddino insieme alla piastra di cottura.

### Cottura dei pancake

1. Preriscalda l'apparecchio come descritto nella sezione "Preriscaldamento".
2. Ungi le piastre di cottura. Usa un pennello per spalmare l'olio o il burro.
3. Versa la quantità desiderata di impasto sulla piastra di cottura utilizzando il cucchiaio da portata (6). Evita che l'impasto fuoriesca dal bordo della piastra di cottura.
4. Cuoci i pancake fino a quando non mostrano il colore che desideri.
5. Rimuovi con cautela i pancake servendoti di una spatola di legno che sia resistente al calore (7); fai attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
6. Al termine della cottura dei pancake, spegni l'apparecchio e scollega la spina dalla presa di corrente per far raffreddare la piastra di cottura.

### ATTENZIONE:

- La preparazione dei pancake richiede di solito circa 2 minuti.
- Non utilizzare forchette, né coltelli affilati!

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci la piastra e le padelle dopo ogni utilizzo.

1. Togli la spina dalla presa di corrente, poi lascia raffreddare completamente l'apparecchio e le padelle.
2. Pulisci l'apparecchio e le padelle con un panno umido. Se necessario, puoi pulire l'apparecchio e le padelle con dell'acqua saponata. Verifica che nessun liquido entri all'interno del dispositivo.
3. Asciuga con cura il dispositivo dopo la pulizia.

### ATTENZIONE:

- Non utilizzare per la pulizia detergenti aggressivi, abrasivi né oggetti appuntiti (quali coltelli o spazzole con setole dure).

## NORMAS DE SEGURIDAD

- En el improbable caso de que el aparato se averíe, nunca intente repararlo usted mismo. Encargue siempre las reparaciones a un técnico cualificado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos limitados.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Coloque siempre los aparatos eléctricos sobre una superficie estable y plana resistente al calor, en un lugar del que no puedan caer.
- Algunas partes del aparato se calentarán durante el uso, por lo que siempre sujeté el asa.
- No permita que los aparatos eléctricos, cables o enchufes entren en contacto con el agua, otros líquidos u otras fuentes de calor.
- El aparato no debe encenderse por medio de un temporizador externo, ni por un sistema de control remoto separado.
- Sujete el aparato sólo por las asas. Todas las partes metálicas pueden estar muy calientes.
- No utilice objetos afilados o metálicos en las placas y sartenes porque dañan el revestimiento antiadherente.

## MEDIO AMBIENTE

 Deseche el material de embalaje, como el plástico y las cajas, en los contenedores adecuados.

- Al final de su vida útil, no elimine este producto como residuo doméstico normal. Llévelo a un punto de recogida y reutilización de equipos eléctricos y electrónicos. Observe el símbolo que aparece en el producto, en el manual de usuario o en el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se indica. Ayudando a reutilizar, eliminar o reciclar de alguna manera los equipos antiguos, usted contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.
- Pregunte a su ayuntamiento por el punto de recogida adecuado en su barrio.

## FUNCIONAMIENTO

El aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico, no para uso profesional.

La siguiente descripción está asociada con la imagen de la página 2:

- |                                                               |                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>1. Estructura</b>                                          | <b>4. Wok y placa para hornear tortitas</b> |
| <b>2. Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora</b> | <b>5. 6 sartenes para wok</b>               |
| <b>3. Enchufe y cable</b>                                     | <b>6. Cuchara para servir</b>               |
|                                                               | <b>7. 6 espátulas de madera</b>             |
1. Desembale el dispositivo y retire todas las piezas del embalaje.
  2. Limpie la placa de cocción y las sartenes para wok antes de utilizarlas por primera vez (véase "Limpieza y mantenimiento").

### TENGA EN CUENTA:

- La primera vez que utilice el aparato, puede producir un ligero humo y un olor específico. Esto es normal y desaparecerá por sí solo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Mantenga las aves alejadas del aparato cuando esté en funcionamiento. Al calentar el revestimiento antiadherente de la placa de cocción, puede desprenderse una sustancia que resulta molesta para las aves.

### Precalentamiento

1. Coloque el aparato en una superficie plana y nivelada.
2. Inserte el enchufe (3) únicamente en una toma de corriente con conexión a tierra y encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (2). El interruptor se ilumina en rojo y la placa de cocción (4) se calienta. Este proceso dura unos 5 minutos.

### Sartenes para wok

1. Precaliente el aparato como se describe en "Precalentamiento".
2. Espere a que la placa de cocción esté a temperatura y coloque las sartenes (5) sobre la placa de cocción.
3. Utilice aceite o mantequilla para engrasar las sartenes.
4. Coloque la cantidad deseada de alimentos en las sartenes. Evite que sobrepasen el borde.
5. Cocine los alimentos en la sartén.
6. Retire con cuidado los alimentos con una espátula de madera resistente al calor (7); tenga cuidado de no dañar el revestimiento antiadherente.
7. Cuando haya terminado, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Retire las sartenes de la placa de cocción para dejar que se enfríen tanto ellas como la placa de cocción.

### Horneado de tortitas

1. Precaliente el aparato como se describe en "Precalentamiento".
2. Engrase las placas de cocción. Utilice un pincel para extender el aceite o la mantequilla.
3. Vierta la cantidad deseada de masa en la placa de cocción con la cuchara para servir (6). Evite que la masa sobrepase el borde de la placa de cocción.
4. Hornee las tortitas hasta que tengan el color deseado.
5. Retírelas con cuidado con una espátula de madera resistente al calor (7); tenga cuidado de no dañar el revestimiento antiadherente.
6. Cuando haya terminado de hornear las tortitas, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente para dejar que la placa de cocción se enfríe.

### TENGA EN CUENTA:

- Las tortitas suelen tardar 2 minutos en prepararse.
- No utilice tenedores o cuchillos afilados.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la placa de cocción y las sartenes después de cada uso.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato y las sartenes se enfríen completamente.
2. Limpie el aparato y las sartenes con un paño húmedo. Si es necesario, puede limpiar el aparato y las ollas con agua jabonosa. Asegúrese de que no entre ningún líquido en el aparato.
3. Seque bien el aparato después de limpiarlo.

### TENGA EN CUENTA:

- No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) al limpiar.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- I den osannolika händelsen att enheten skulle bli defekt, försök aldrig utföra reparationen själv. Få alltid reparationer utförda av en kvalificerad tekniker.
- Denna apparat ska inte användas av barn yngre än 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet eller kunskap.
- Barn är inte tillåtet att rengöra och underhålla apparaten, förutom om de är äldre än 8 år och övervakas.
- Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn måste övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
- Placera alltid elektriska apparater på en stabil och platt, värmetålig yta, på en plats där de inte kan falla.
- Delar av apparaten kommer att bli heta under användning och håll därför alltid i handtaget
- Låt inte elektriska enheter, kablar eller kontakter komma i kontakt med vatten, andra vätskor eller värmekällor.
- Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timeromkopplare, eller av ett separat system med fjärrkontroll.
- Använd inte vassa eller metallföremål på bakplåtarna eller pannorna. Dessa skadar non-stick beläggningen.

## MILJÖ

-  Avyttra förpackningsmaterial som plast och lådor i lämpliga behållare.
- Lämna inte produkten som vanligt hushållsavfall vid slutet av livscykeln, utan lämna in den vid en uppsamlingsplats för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Leta efter symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen.
  - Materialen kan återanvändas som indikerats. Genom att hjälpa till med återanvändning, återvinning av material eller andra former av användning av gammal utrustning, gör du ett viktigt bidrag till att skydda miljön.
  - Fråga kommunen om rätt insamlingsplats i ditt område.

## ANVÄNDNING

Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, inte för professionellt bruk.

Följande beskrivning är associerad med bilden på sidan 2

- |                                            |                          |
|--------------------------------------------|--------------------------|
| <b>1. Hölle</b>                            | <b>5. 6 wok-pannor</b>   |
| <b>2. På/Av-kontakt med indikatorlampa</b> | <b>6. Serveringssked</b> |
| <b>3. Kontakt och kabel</b>                | <b>7. 6 träspatlar</b>   |
| <b>4. Wok- och pannkaksbakplåt</b>         |                          |

1. Packa upp enheten och ta bort alla förpackningsmaterialdelar.
2. Rengör bakplåten och wok-pannorna innan första användningen (se "Rengöring och underhåll").

### OBSERVERA:

- Första gången du använder apparaten kan den avge lite rök och en viss lukt. Detta är normalt och kommer att försvinna av sig själv. Säkerställ tillräcklig ventilation.
- Håll fåglar borta från enheten när den är i bruk. Vid uppvärming av non-stick beläggning på bakplåten, kan en substans frigöras som är en olägenhet för fåglar.

### Förvärming

1. Placerar enheten på en platt, jämn yta.
2. Sätt bara i kontakten (3) i ett jordat vägguttag och slå på enheten med på/av-kontakten (2). Omkopplaren lyser nu röd och bakplåten (4) värms upp. Detta tar ca 5 minuter.

### Wok med pannor

1. Förvärmt apparaten enligt beskrivningen i 'Förvärming'.
2. Vänta tills bakplåten är vid rätt temperatur och placera pannorna (5) på bakplåten.
3. Använd olja eller smör för att smörja pannorna.
4. Placerar önskad mängd mat i pannorna. Förhindra maten från att rinna över kanten på pannorna.
5. Laga maten i pannan.
6. Ta försiktigt bort maten med en värmetålighet träspatel (7), var försiktig så du inte skadar non-stick beläggningen.
7. När du är klar stänger du av apparaten och tar ut kontakten ur uttaget. Ta bort plattorna från bakplåten för att låta dem och bakplåten svalna.

### Gräddade pannkakor

1. Förvärmt apparaten enligt beskrivningen i 'Förvärming'.
2. Smörj bakplåtarna. Använd en borste för att sprida oljan eller smöret.
3. Håll den önskade mängden av smeten på bakplåten med serveringsskeden (6). Förhindra smeten från att rinna över kanten på bakplåten.
4. Baka dina pannkakor tills de har önskad färg.
5. Ta försiktigt bort dina pannkakor med en värmetålighet träspatel (7), var försiktig så du inte skadar non-stick beläggningen.
6. När du är klar med att baka pannkakorna, stäng av apparaten och dra ut kontakten ur uttaget för att låta bakplåten svalna.

### OBSERVERA:

- Pannkakor brukar ta 2 minuter att tillreda.
- Använd inte vassa gafflar eller knivar!

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör bakplåten och pannorna efter varje användning.

1. Ta bort kontakten från vägguttaget och låt enheten och pannorna svalna fullständigt.
2. Rengör enheten och pannorna med en fuktig trasa. Vid behov kan du rengöra enheten och pannorna med tvålsvatten. Se till att inga vätskor kommer in i enheten.
3. Torka enheten noggrant efter rengöring.

### OBSERVERA:

- Använd aldrig frätande eller skurande rengöringsmedel eller vassa föremål (exempelvis knivar eller hårdare borstar) vid rengöring.

## WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W mało prawdopodobnym przypadku uszkodzenia urządzenia nigdy nie podejmuj samodzielnego prób naprawy. Zawsze zlecaj naprawy wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także nieposiadające doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i robią to pod nadzorem dorosłego.
- Przechowuj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci muszą być pod stałym nadzorem, aby mieć pewność, że nie będą bawiły się sprzętem.
- Urządzenia elektryczne należy zawsze umieszczać na stabilnej i płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, w miejscu, z którego nie mogą spaść.
- Części urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania, dlatego zawsze trzymaj za uchwyt
- Nie dopuszczaj do kontaktu urządzeń elektrycznych, kabli lub wtyczek z wodą, innymi płynami lub innymi źródłami ciepła.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu ze zdalnym sterowaniem.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na pokrywie, aby urządzenie było zamknięte.
- Podczas użytkowania form do pieczenia i patelenek nie używaj ostrzych ani metalowych przedmiotów, ponieważ mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

-  Zutylizuj materiały opakowaniowe, w tym plastikowe elementy i pudła, wyrzucając je do odpowiednich pojemników.
- Po zakończeniu okresu użytkowania nie należy traktować tego produktu jak zwykłego odpadu domowego, ale oddać go do punktu zbiórki, aby sprzęt elektryczny lub elektroniczny mógł być ponownie wykorzystany. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji użytkowania lub opakowaniu.
  - Materiały można ponownie wykorzystać zgodnie ze wskazaniami. Pomagając w ponownym wykorzystywaniu i recyklingu materiałów lub innych formach użytkowania starego sprzętu, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
  - Zapytaj gminę o właściwy punkt zbiórki w swojej okolicy.

## UŻYTKOWANIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Poniższy opis jest powiązany z obrazem na stronie 2

- |                                                            |                                                      |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>1. Obudowa</b>                                          | <b>4. Płyta do pieczenia z wokiem i naleśnikarką</b> |
| <b>2. Włącznik / wyłącznik (ON/OFF) z lampką kontrolną</b> | <b>5. 6 patelenek do woka</b>                        |
| <b>3. Kabel z wtyczką</b>                                  | <b>6. Łyżka do serwowania</b>                        |
|                                                            | <b>7. 6 drewnianych szpatułek</b>                    |

1. Rozpakuj urządzenie i usuń wszystkie części opakowania.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyść płytę do pieczenia i patelenki do woka (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

**UWAGA:**

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może emitować niewielkie ilości dymu i specyficzny zapach. Jest to normalne i ustanie samoistnie. Należy zapewnić wystarczające wentylację.
- Podczas korzystania z tego urządzenia zadbać, żeby ptaki przebywały z dala od tego miejsca. W trakcie podgrzewania nieprzywierającej powłoki na płycie do pieczenia może uwalniać się substancja, która jest szkodliwa dla ptaków.

### Nagrzewanie

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Wtyczkę (3) należy umieścić wyłącznie w gniazdku z uziemieniem. Następnie włącz urządzenie włącznikiem ON/OFF (2). Włącznik zaświeci się teraz na czerwono, a płyta do pieczenia (4) zacznie się nagzewać. Zajmie to około 5 minut.

### Wok z patelenkami

1. Nagrzej urządzenie zgodnie z opisem punkcie „Nagrzewanie”.
2. Poczekaj, aż płyta do pieczenia osiągnie odpowiednią temperaturę, po czym umieść na niej patelenki (5).
3. Użyj oleju lub masła do posmarowania patelenek.
4. Umieść w patelenkach odpowiednią ilość jedzenia. Nie dopuść do wydostawania się jedzenia poza krawędzie patelenek.
5. Ugotuj jedzeniu na patelence.
6. Ostrożnie wyjmij jedzenie drewnianą szpatułką (7). Uważaj, żeby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu.
7. Po zakończeniu smażenia wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zdejmij patelenki z płyty do pieczenia, aby mogły ostygnąć.

### Smażenie naleśników

1. Nagrzej urządzenie zgodnie z opisem punkcie „Nagrzewanie”.
2. Nasmaruj tłuszczem formy do pieczenia. Za pomocą pędzla rozprowadź niewielką ilość oleju lub masła.
3. Za pomocą chochelki (6) wylej odpowiednią ilość ciasta na formy do pieczenia. Nie dopuść do wylewania się ciasta poza krawędzie formy do pieczenia.
4. Smaż naleśniki aż do uzyskania pożądanego koloru.
5. Ostrożnie wyjmij naleśniki żaroodporną drewnianą szpatułką (7). Uważaj, żeby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu.
6. Po zakończeniu smażenia naleśników wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Pozostaw płytę do pieczenia do całkowitego wystygnięcia.

**UWAGA:**

- Usmażenie naleśników trwa zazwyczaj 2 minuty.
- Nie używaj ostrych widelców ani noży!

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Płyty do smażenia i patelenki wyczyść po każdorazowym użyciu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie oraz patelenki do całkowitego wystygnięcia.
2. Wyczyść urządzenie i patelenki wilgotną ściereczką. W razie potrzeby urządzenie oraz patelenki można umyć w wodzie z dodatkiem detergentu. Dopliluj, żeby do urządzenia nie dostały się żadne płyny.
3. Po wyczyszczeniu dokładnie wytrzyj urządzenie do sucha.

**UWAGA:**

- Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twardie szczotki).

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Abban az esetben, ha a készülék meghibásodna, soha ne próbálja meg saját maga elvégezni a javítást. A javításokat minden szakképzett szerelővel végeztesse el.
- A készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekeknek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve a készülék működtetésében járatlan személyeknek tilos használni.
- Gyermeknek nem tisztíthatják, és nem tarthatják karban a készüléket, kivéve, amennyiben 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Tartsa a készüléket és a kábelt 8 évesnél fiatalabb gyermeektől távol.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos készülékeket minden stabil, lapos, hőálló felületre helyezze, olyan helyre, ahonnan nem eshet le.
- A készülék egyes részei használat közben felforrósodnak, ezért minden fogja meg a fogantyút.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos készülékek, kábelek vagy csatlakozók ne érintkezzenek vízzel, más folyadékokkal vagy más hőforrásokkal.
- A készüléket tilos külső időzítőkapcsolóval, illetve távirányítóval rendelkező külön rendszerrel működtetni.
- Ne használjon éles vagy fémtárgyat a sütőlemezeken és serpenyőkön, mert azok károsítják a tapadásmentes bevonatot.

## KÖRNYEZETVÉDELEM

-  A csomagolóanyagokat, például a műanyagokat és a dobozokat a megfelelő tárolódényekbe kell kidobni.
- A terméket ne normál háztartási hulladékként semmisítse meg az életciklusának végén, hanem egy, az elektromos és elektronikus berendezések újrafelhasználása céljából létrehozott gyűjtőhelyen adja le. Keresse meg a szimbólumot a terméken, a használati utasításban vagy a csomagoláson.
  - Az anyagok a jelzett módon újra felhasználhatók. Az újrafelhasználás, az anyagok újrahasznosítása vagy a régi berendezések egyéb újrafelhasználási formái révén jelentősen hozzájárul a környezet védelméhez.
  - Kérdezze meg az önkormányzatot hol található az adott területen megfelelő gyűjtőhely.

## HASZNÁLAT

A készülék rendeltetésszerűen csak háztartási alkalmazásra való, professzionális használatra nem.

A következő leírás a 2. oldalon lévő képhez kapcsolódik

- |                                        |                          |
|----------------------------------------|--------------------------|
| <b>1. Készülékház</b>                  | <b>5. 6 wok serpenyő</b> |
| <b>2. Be/Ki kapcsoló jelzőfénnnyel</b> | <b>6. Tálalókanál</b>    |
| <b>3. Dugó és kábel</b>                | <b>7. 6 fa spatula</b>   |
| <b>4. Wok és palacsintasütő lap</b>    |                          |

1. Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőlapot és a wok serpenyőket (lásd: „Tisztítás és karbantartás”).

### NE FELEDJE:

- A készülék első használatakor enyhe füst és sajátos szag keletkezhet. Ez normális, és magától megszűnik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Működés közben tartsa távol a madarakat a készüléktől. A sütőlap tapadásmentes bevonatának melegítésekor olyan anyag szabadulhat fel, amely a madarak számára kellemetlen.

### Előmelegítés

1. Helyezze a készüléket sík, vízszintes felületre.
2. A dugót (3) kizárolag földelt aljzatba dugja be, majd kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsolóval (2). A kapcsoló ekkor pirosan világít, a sütőlap (4) pedig felmelegszik. Ez körülbelül 5 percet vesz igénybe.

### Wok serpenyőkkel

1. Melegítse elő a készüléket az „Előmelegítés” című fejezetben leírtak szerint.
2. Várja meg, amíg a sütőlap eléri a megfelelő hőmérsékletet, majd helyezze a serpenyőket (5) a sütőlapra.
3. Olajjal vagy vajjal kenje ki a serpenyőket.
4. Helyezze a kívánt mennyiséggű ételt a serpenyőkbe. Az étel ne folyjon ki a serpenyők szélén.
5. Sússe meg az ételt a serpenyőben.
6. Övatosan vegye ki az ételt egy hőálló fa spatulával (7); ügyeljen arra, hogy ne sértsse meg a tapadásmentes bevonatot.
7. Ha végzett, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a konnektorból. Vegye le a serpenyőket a sütőlapról, hogy a sütőlappal együtt kihúljene.

### Palacsintasütés

1. Melegítse elő a készüléket az „Előmelegítés” című fejezetben leírtak szerint.
2. Kenje ki a sütőlapokat. Ecsettel kenje szét az olajat vagy a vajat.
3. Öntse a kívánt mennyiséggű téstát a tálalókanállal (6) a sütőlemezre. A téstáta ne folyjon ki a sütőlemez szélén.
4. Sússe a palacsintákat, amíg el nem érik a kívánt színt.
5. Övatosan vegye ki a palacsintákat egy hőálló fa spatulával (7); ügyeljen arra, hogy ne sértsse meg a tapadásmentes bevonatot.
6. Ha befejezte a palacsintasütést, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a konnektorból, hogy a sütőlap lehúljön.

### NE FELEDJE:

- A palacsinta elkészítése általában 2 percet vesz igénybe.
- Ne használjon éles villát vagy kést!

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a sütőlapot és a serpenyőt.

1. Húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja a készüléket és a serpenyőket teljesen kihúlni.
2. Tisztítsa meg a készüléket és a serpenyőket nedves kendővel. Szükség esetén szapponos vízzel is megtisztíthatja a készüléket és a serpenyőket. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülékebe.
3. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket.

### NE FELEDJE:

- Tisztítás közben ne használjon maró vagy karcoló tisztítószereket vagy éles tárgyakat (például késéket vagy kemény kefeket).









## ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN  
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS

ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR  
TUTTO QUELLO CHE VOUI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI  
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

[BESTRON.COM/GUARANTEE](http://BESTRON.COM/GUARANTEE)



## NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE  
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP

HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE  
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP  
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP

[BESTRON.COM/WHATSAPP](http://BESTRON.COM/WHATSAPP)