

US



3 in 1 Sandwich Maker
Grille-sandwich 3 en 1
Sandwichera 3 en 1
B0DM58VSK7

EN Page 2

FR Page 13

ES Página 24

Table of Contents

1. Important Safeguards	3
1.1 Instructions for polarized plug	4
1.2 Additional safety instructions for Canada	4
2. Intended Use	4
3. Before First Use	5
4. Appliance Description	5
5. Operation	6
5.1 Attaching/detaching plates	6
5.2 Making waffles	6
5.3 Making sandwiches	7
5.4 Grilling food	8
6. Tips	8
7. Recipes	9
7.1 Basic waffles	9
8. Cooking Guide	9
9. Cleaning, Storage and Maintenance	10
9.1 Cleaning	10
9.2 Storage	11
9.3 Maintenance	11
10. Frequently Asked Questions	11
11. Specifications	12
12. Feedback and Help	12

1. IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this appliance is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

⚠ WARNING Risk of electric shock!

Do not touch the heating elements (H) or other metal parts while the appliance is connected to an outlet. Disconnect the power plug (E) from the outlet before changing the plates (D/K/L).

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles.
- ▶ To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ To disconnect remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Do not immerse in water.
- ▶ The appliance is not to be operated in the open position.
- ▶ Do not stand or lean over the appliance when opening it. Hot steam may be released.
- ▶ Always place the appliance on a level, heat-resistant surface.
- ▶ Use a trivet to prevent heat from damaging any solid surface countertops.
- ▶ For cooking performance, actual cooking time might depend on:
 - size and freshness of the foods
 - fill level
 - personal preference
- ▶ Occasionally rearrange the position of the foods being cooked. Beware of the hot surfaces and hot food.
- ▶ Regularly check the cooking progress for the desired cooking results. The required cooking time may be shorter or longer than stated in any given recipe.

1.1 Instructions for polarized plug

WARNING Risk of injury!

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

- ▶ A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

1.2 Additional safety instructions for Canada

- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. Intended Use

- ▶ This appliance is intended for making waffles, hot pressed sandwiches and grilling food.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ This appliance is intended to be used in dry indoor areas only.

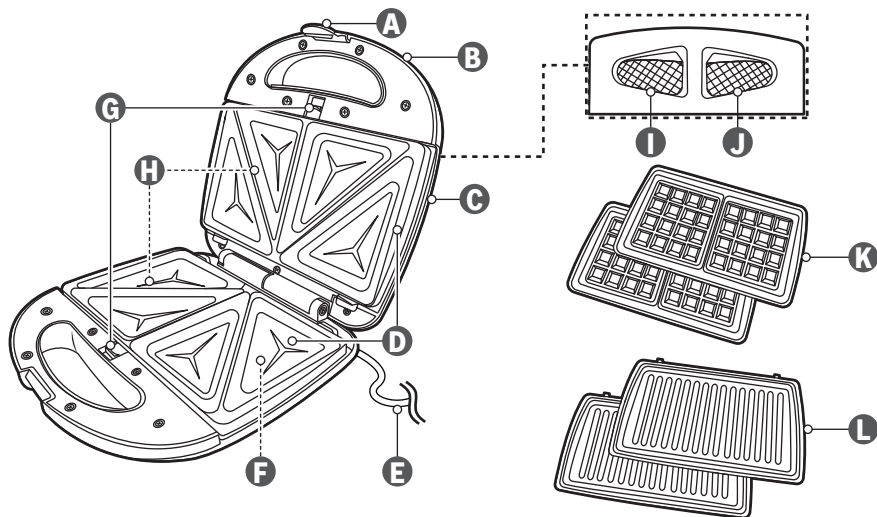
3. Before First Use

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- ▶ Remove all the packing materials.
- ▶ Lift the latch (A), open the lid (C) with the handle (B) and remove the protection sheet placed between the sandwich maker plates (D).
- ▶ Remove and review all components before use.
- ▶ Check the appliance for transport damages.
- ▶ Clean the appliance before first use.
- ▶ Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- ▶ The appliance may emit a slight smell or smoke when it is first used. This is entirely safe and harmless. Ensure there is adequate ventilation in the room.
- ▶ Before first use, lightly brush the surfaces of the plates (D/K/L) with cooking oil. Do not use low fat spreads as they may burn and damage the non-stick surfaces. Heat the appliance with the lid (C) closed for 5 minutes. Unplug and allow to cool, then remove any excess oil with paper towels.
- ▶ Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.

4. Appliance Description



- | | | | |
|----------|-------------------------|----------|----------------------------------|
| A | Latch | G | Plate release switch x2 |
| B | Handle | H | Heating element (under plate) x2 |
| C | Lid | I | Power indicator (red color) |
| D | Sandwich maker plate x2 | J | Ready indicator (green color) |
| E | Supply cord with plug | K | Waffle iron plate x2 |
| F | Cord storage | L | Grill plate x2 |

5. Operation

5.1 Attaching/detaching plates

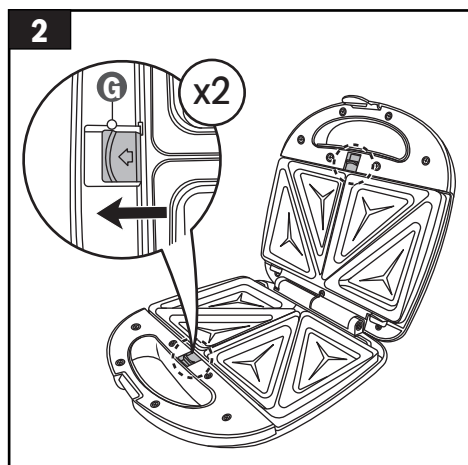
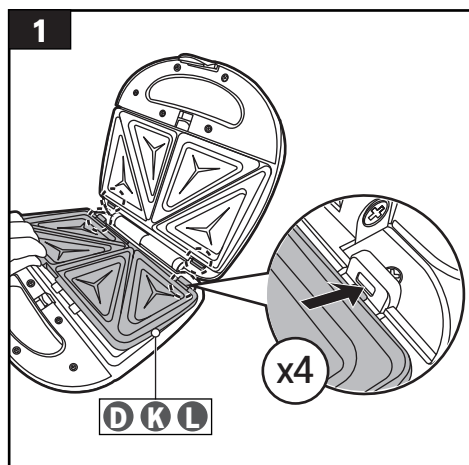
⚠ WARNING Risk of electric shock!

Disconnect the power plug (E) from the outlet before changing the plates (D/K/L). Over time, the insulating parts may wear down and lose their ability to protect the metal parts from electrical current.

⚠ CAUTION Risk of burns!

The appliance operates at high temperatures that may cause burns when coming in contact with skin. If the appliance is recently used and is still hot, unplug the appliance and let the appliance fully cool down before changing the plates (D/K/L). Do not touch the heating elements (H) or other metal parts.

1. To unlock the lid (C), lift the latch (A) up.
2. Open the lid (C) with the handle (B).
3. Insert the tabs on one side of the plate (D/K/L) into the indents on the appliance (Fig. 1).
4. Press the plate (D/K/L) down. The plate is properly attached when it makes a click noise.
5. To detach the plates (D/K/L), slide the plate release switch (G) outwards. The plate (D/K/L) unlocks and can be taken out (Fig. 2).



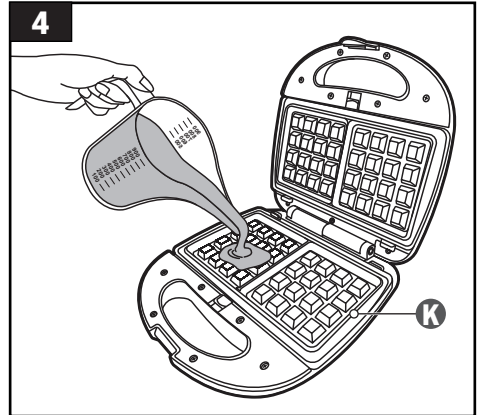
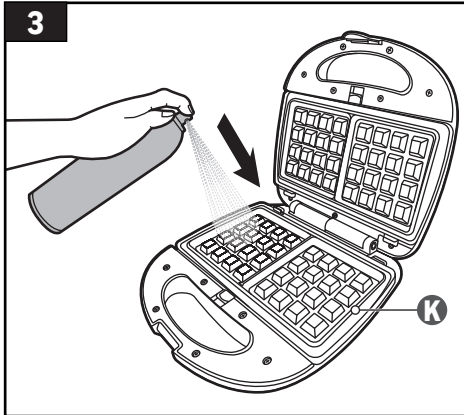
5.2 Making waffles

NOTICE

- ▶ Always preheat the appliance. Wait for the ready indicator (J) to light up before adding waffle batter.
- ▶ Do not overfill the bottom waffle iron plate (K) to prevent waffle batter from overflowing.
- ▶ Make a test batch to determine the appropriate amount of waffle batter to use. It is recommended to use approx. 1/3 cup (80ml) per waffle. Adjust the amount of waffle batter as needed for subsequent batches.
- ▶ It is normal for the ready indicator (J) to light up and go off during cooking.

1. Attach the waffle iron plates (K) to the appliance.
2. To lock the lid (C), press the handle (B) down. The latch (A) makes a click noise when it locks into place.
3. Connect the power plug (E) to a suitable outlet. The power indicator (I) lights up. The appliance preheats for approx. 4 minutes.

- When the appliance is preheated, the ready indicator (J) lights up.
- Open the appliance and lightly spray or apply cooking oil to the waffle iron plates (K) according to preference (Fig. 3). Add oil to the surface in between cooking if necessary.
- Pour approx. 1/3 cup (80ml) of waffle batter per waffle into the center of the bottom waffle iron plate (K) (Fig. 4).



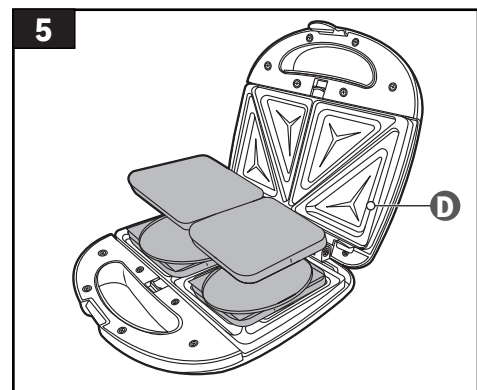
- Close and lock the lid (C).
- Cooking time may vary from 7-9 minutes. Let the waffle cook for at least 5 minutes before opening to check. If it is not thoroughly cooked, close and lock the lid (C) again to continue cooking.
- Cook the waffle until it is done to your preference.
- When the waffle is done, unlock and open the lid (C). Use wooden/silicone utensils to remove the waffle.
- Place the waffle on a wire rack to cool down.
- To continue to make more waffles, repeat steps 6 to 10.
- After use, disconnect the appliance from the outlet. Let it cool down before cleaning.

5.3 Making sandwiches

NOTICE

- Always preheat the appliance. Wait for the ready indicator (J) to light up before adding ingredients.
- Do not overfill the bottom sandwich maker plate (D) to ensure that the lid (C) closes properly.
- It is normal for the ready indicator (J) to light up and go off during cooking.
- Do not use raw meat to make sandwiches. All fillings must be precooked and ready-to-eat before cooking.

- Attach the sandwich maker plates (D) to the appliance.
- To lock the lid (C), press the handle (B) down. The latch (A) makes a click noise when it locks into place.
- Connect the power plug (E) to a suitable outlet. The power indicator (I) lights up. The appliance preheats for approx. 4 minutes.
- Cut 4 slices of bread to overlap the plates by about 1/4in (0.5cm) on all sides.
- When the appliance is preheated, the ready indicator (J) lights up.
- Place bread slices on the bottom sandwich maker plate (D) then layer any fillings or ingredients. Place bread slices on top (Fig. 5).
- Close and lock the lid (C).
- Cooking time may vary from 4-5 minutes. Let the sandwiches heat up for at least 3 minutes before opening to check. If they are not done yet, close and lock the appliance again to continue cooking.



9. Heat up the sandwiches until they are done to your preference.
10. When the sandwiches are done, unlock and open the lid (C). Use wooden/silicone utensils to remove the sandwiches.
11. Place the sandwiches on a wire rack to cool down.
12. To continue to make more sandwiches, repeat steps 5 to 9.
13. After use, disconnect the appliance from the outlet. Let it cool down before cleaning.

5.4 Grilling food

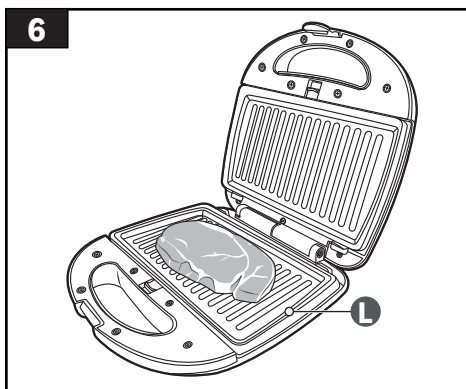
CAUTION Risk of fire and burns!

- ▶ Do not move the appliance during use. Oils and fats may spill out and cause burns.
- ▶ Always disconnect the appliance from the socket outlet when not in use.

NOTICE

- ▶ Always preheat the appliance. Wait for the ready indicator (J) to light up before adding ingredients.
- ▶ Always defrost frozen food completely before grilling it.
- ▶ It is normal for the ready indicator (J) to light up and go off during cooking.

1. Attach the grill plates (L) to the appliance.
2. To lock the lid (C), press the handle (B) down. The latch (A) makes a click noise when it locks into place.
3. Connect the power plug (E) to a suitable outlet. The power indicator (I) lights up. The appliance preheats for approx. 4 minutes.
4. Cut the food to be grilled no more than 3/8in (1cm) thick.
5. When the appliance is preheated, the ready indicator (J) lights up.
6. Open the appliance and lightly spray or apply cooking oil to the grill plates (L).
7. Place food on the bottom grill plate (L) (Fig. 6).
8. Close and lock the lid (C).
9. Cooking time may vary depending on the type of food being grilled. Cook the food until it is done to your preference.
10. When the food is done, unlock and open the lid (F). Use wooden/silicone utensils to remove the food.
11. To continue grilling, use a paper towel to wipe away any excess oil from the grill plate (L) then repeat steps 6 to 9.
12. After use, disconnect the appliance from the outlet. Let it cool down before cleaning.



6. Tips

- ▶ Close and lock the lid (C) immediately after removing food to maintain a consistent temperature for subsequent batches of food.
- ▶ Add a light coating of butter or mayonnaise on the sides of the bread facing the sandwich maker plates (D) for a golden brown result.
- ▶ Mix waffle batter to a slightly lumpy consistency. Do not overmix to avoid waffles becoming tough.
- ▶ Use room temperature ingredients for best results.
- ▶ Add a small amount of water or milk to refrigerated waffle batter to thin it out. Cold waffle batter may take a longer time to thoroughly cook to completion.
- ▶ Freeze leftover waffles for a convenient meal. Separate each waffle with wax paper and place them in an airtight container. Store in the freezer for up to 4 months for best flavor.
- ▶ For an indulgent treat, serve waffles with ice cream, sprinkles, fruit or any preferred toppings.

7. Recipes

7.1 Basic waffles

Ingredients (4 cups (1.1L) of batter):

2 cups (240g)	all purpose flour
2 tbsp (25g)	sugar
2 tbsp (28g)	baking powder
1 tsp (6g)	salt
1 3/4 cups (420ml)	milk
1/2 cup (120ml)	vegetable oil
2	eggs

Preparation:

1. In a medium mixing bowl, mix the flour, sugar, baking powder and salt together.
2. In a separate bowl, whisk the milk, vegetable oil and eggs until combined.
3. Gradually add the wet ingredients to the dry ingredients while whisking.
4. Whisk until the batter is even and smooth.

8. Cooking Guide

Food category	Ingredients	Cooking time
Naan or panini sandwich		5-8 minutes or until golden brown
Vegetables, approx. 0.2in (0.5cm) thick	Eggplant, sweet potato, zucchini	4-6 minutes
Chicken	Thigh fillets	4-5 minutes or until well done
Chicken	Chicken breast	6 minutes or until well done
Lamb	Cutlet, loin, leg steak	6-8 minutes
	Minute steak	3-5 minutes
Beef	Sirloin steak	3 minutes for medium rare 4-5 minutes for well done
Beef	Hamburger patties	4-6 minutes
Pork	Fillet	4-6 minutes
Pork	Loin steaks	4-6 minutes
Seafood	Fish fillets	2-4 minutes
	Octopus	3 minutes
Seafood	Shrimp	4-6 minutes

9. Cleaning, Storage and Maintenance

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- ▶ To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- ▶ During cleaning do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.





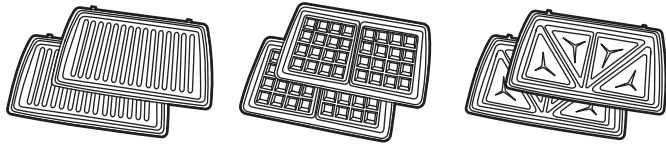
⚠ WARNING Risk of burns!

Let the appliance cool down completely before cleaning or storage.

9.1 Cleaning

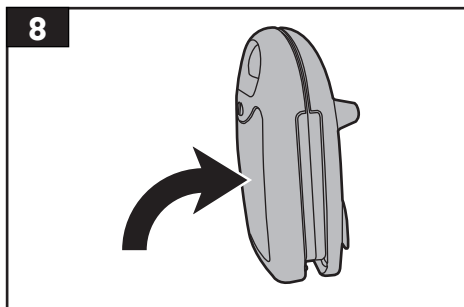
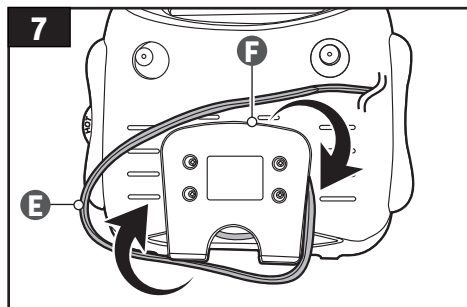
9.1.1 General cleaning

- ▶ Clean the appliance after each use.
- ▶ To clean the exterior of the appliance, wipe with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Wipe the appliance dry after cleaning.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the appliance.
- ▶ Use cooking oil to loosen any residue from the plates (D/K/L) then wipe off with a slightly damp cloth.
- ▶ Do not use water and dish soap to wash the plates (D/K/L). This method may damage the nonstick coating.
- ▶ The plates (D/K/L) are not dishwasher safe. Do not wash them using a dishwasher.

			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓

9.2 Storage

- ▶ Store the appliance in a dry area. Keep away from children and pets.
- ▶ Store the supply cord (E) by wrapping it loosely around the cord storage (F) (Fig. 7).
- ▶ Store the appliance vertically to maximize countertop space (Fig. 8).



9.3 Maintenance

⚠ WARNING Risk of injury!

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

- ▶ This appliance contains no user serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- ▶ Do not use spray-on non-stick coatings as this will affect the cooking performance of the plates (D/K/L).

10. Frequently Asked Questions

Problem	Solution
Why is the waffle not fully cooked?	The appliance was not preheated or the cooking time was insufficient. Make sure to fully preheat the appliance before use or extend the cooking time.
Why does the ready indicator (J) turn on and off during cooking?	This is normal operation of the thermostat, which automatically switches on and off to maintain the optimal cooking temperature of the cooking plates (D/K/L). This is not a malfunction. Use the appliance as normal.
Why is preheating necessary? What happens if I do not preheat the appliance?	Without proper preheating, the waffle will not develop a golden and crispy texture and the required cooking time will be longer. It is recommended to always fully preheat the appliance before adding waffle batter.
How can I achieve golden-brown waffles?	Before cooking, lightly spray a small amount of cooking oil or dust a small amount of cake flour onto the waffle iron plates (K). Make sure the appliance is fully preheated and extend the cooking time according to your preference. Longer cooking time results in a crispier waffle.
How do I determine the cooking time for waffles?	It is recommended to refer to the instructions on the waffle mix packaging for precise cooking times. Generally, the waffle is fully cooked when there is no steam escaping from the appliance.

11. Specifications

Model number	AB-081MNA
Rated voltage	120V~, 60Hz
Rated power input	760W

12. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Table des Matières

1. Directives importantes	14
1.1 Instructions pour la prise polarisée	15
1.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour le Canada	15
2. Utilisation prévue	15
3. Avant la première utilisation	16
4. Description de l'appareil	16
5. Fonctionnement	17
5.1 Fixation ou détachement des plaques	17
5.2 Faire des gaufres	17
5.3 Préparer des sandwichs	18
5.4 Griller des aliments	19
6. Conseils	20
7. Recettes	20
7.1 Gaufres simples	20
8. Guide de cuisson	21
9. Nettoyage, rangement et entretien	21
9.1 Nettoyage	21
9.2 Rangement	22
9.3 Entretien	22
10. Foire aux questions	23
11. Spécifications	23
12. Commentaires et aide	23

1. DIRECTIVES IMPORTANTES



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, assurez-vous de toujours suivre les règles de sécurité de base, notamment les suivantes :

⚠ ATTENTION Risque de choc électrique!

Ne touchez pas les éléments chauffants (H) ou les autres pièces métalliques lorsque l'appareil est branché à une prise de courant. Débranchez la prise d'alimentation (E) de la prise avant de changer les plaques (D/K/L).

- ▶ Lisez toutes les instructions.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- ▶ Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ▶ Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- ▶ Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▶ Pour déconnecter, retirez la fiche de la prise murale.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ▶ N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé en position ouverte.
- ▶ Ne vous penchez pas par-dessus l'appareil lorsque vous l'ouvrez. De la vapeur chaude peut se dégager.
- ▶ Placez toujours l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Utilisez un dessous-de-plat pour éviter que la chaleur n'endommage les comptoirs à surface solide.
- ▶ Pour les performances de cuisson, le temps de cuisson réel peut dépendre de :
 - la taille et la fraîcheur des aliments
 - le niveau de remplissage
 - la préférence personnelle

- ▶ Modifiez de temps en temps la position des aliments à cuire. Attention aux surfaces chaudes et aux aliments chauds.
- ▶ Vérifiez régulièrement la progression de la cuisson pour obtenir les résultats souhaités. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans une recette donnée.

1.1 Instructions pour la prise polarisée

⚠ ATTENTION Risque de blessure!

Tout type d'entretien autre que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un représentant de service autorisé.

- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés à un cordon plus long dans lequel on pourrait s'emmêler ou trébucher.
- ▶ Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées, mais avec précaution.
- ▶ Si vous utilisez une rallonge :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec prise de terre.
 - Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement dessus.
- ▶ Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette prise est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si vous ne pouvez toujours pas l'insérer, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

1.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour le Canada

- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Vous devez superviser les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.
- ▶ Le produit n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Cet appareil est destiné pour des applications domestiques et usages analogues tels que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les maisons de ferme;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2. Utilisation prévue

- ▶ Cet appareil est destiné à la préparation de gaufres, de sandwiches pressés à chaud et de grillades.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

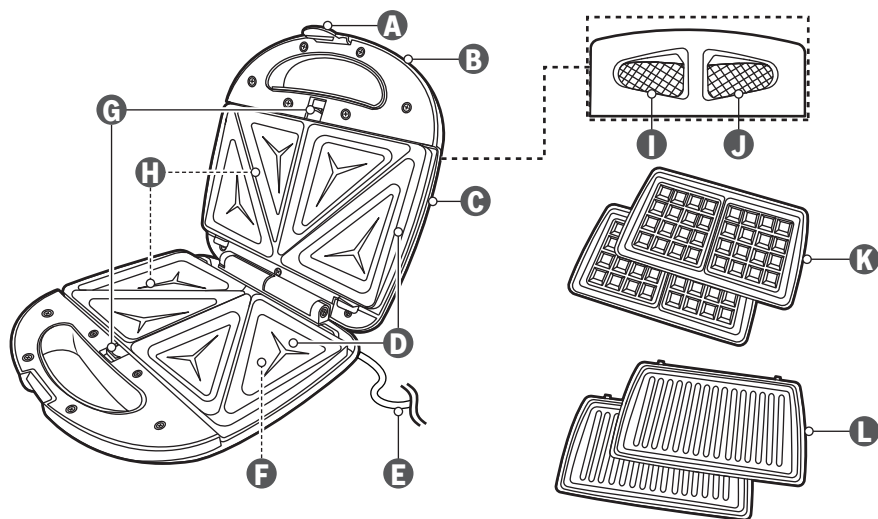
3. Avant la première utilisation

⚠ DANGER Risque d'étouffement!

Comme les matériaux d'emballage sont une source potentielle de danger, par exemple de suffocation, veuillez les conserver hors de portée des enfants et des animaux.

- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Soulevez le loquet (A), ouvrez le couvercle (C) à l'aide de la poignée (B) et retirez la feuille de protection placée entre les plaques de l'appareil à sandwich (D).
- ▶ Retirez et examinez tous les composants avant l'utilisation.
- ▶ Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- ▶ Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez si la tension et l'intensité nominale correspondent aux données de l'alimentation indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ L'appareil peut dégager une légère odeur ou de la fumée lors de sa première utilisation. Cela ne présente aucun danger. Veillez à ce qu'il y ait une ventilation adéquate dans la pièce.
- ▶ Avant la première utilisation, badigeonnez légèrement les surfaces des plaques (D/K/L) avec de l'huile de cuisson. N'utilisez pas de pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses, car elles risquent de brûler et d'endommager les surfaces antiadhésives. Chauffer l'appareil avec le couvercle (C) fermé pendant 5 minutes. Débranchez et laissez refroidir, puis enlevez l'excédent d'huile avec du papier absorbant.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.

4. Description de l'appareil



- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|---|
| A | Loquet | G | Interrupteur d'alimentation de la plaque x2 |
| B | Poignée | H | Élément chauffant (sous la plaque) x2 |
| C | Couvercle | I | Indicateur d'alimentation (couleur rouge) |
| D | Plaque pour grille-sandwich x2 | J | Indicateur de disponibilité (couleur verte) |
| E | Cordon d'alimentation avec fiche | K | Plaque de gaufrier x2 |
| F | Rangement du cordon | L | Plaque de grill x2 |

5. Fonctionnement

5.1 Fixation ou détachement des plaques

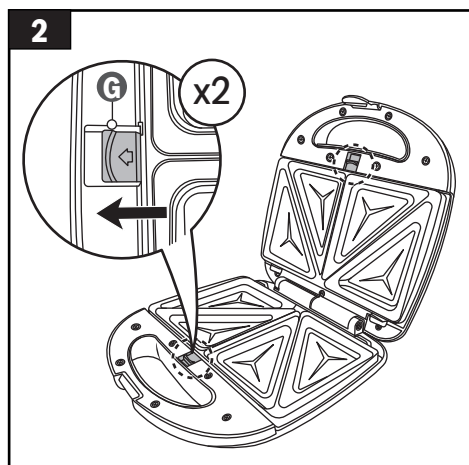
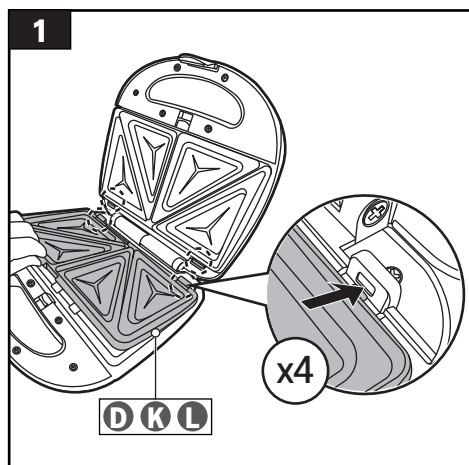
⚠ ATTENTION Risque de choc électrique!

Débranchez la prise d'alimentation (E) de la prise avant de changer les plaques (D/K/L). Au fil du temps, les pièces isolantes peuvent s'user et perdre leur capacité de protéger les pièces métalliques du courant électrique.

⚠ ATTENTION Risque de brûlures!

L'appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures au contact de la peau. Si l'appareil vient d'être utilisé et qu'il est encore chaud, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement avant de changer les plaques (D/K/L). Ne touchez pas les éléments chauffants (H) ou les autres pièces métalliques.

1. Pour déverrouiller le couvercle (C), soulevez le loquet (A).
2. Ouvrez le couvercle (C) à l'aide de la poignée (B).
3. Insérez les languettes d'un côté de la plaque (D/K/L) dans les coches de l'appareil (figure 1).
4. Appuyez sur la plaque (D/K/L). La plaque est correctement fixée lorsqu'elle émet un clic.
5. Pour détacher les plaques (D/K/L), faites glisser le commutateur d'ouverture des plaques (G) vers l'extérieur. La plaque (D/K/L) se déverrouille et peut être retirée (Fig. 2).



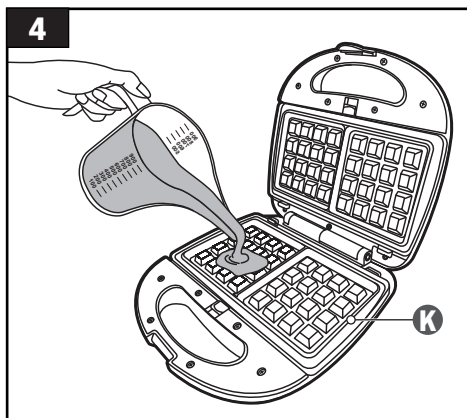
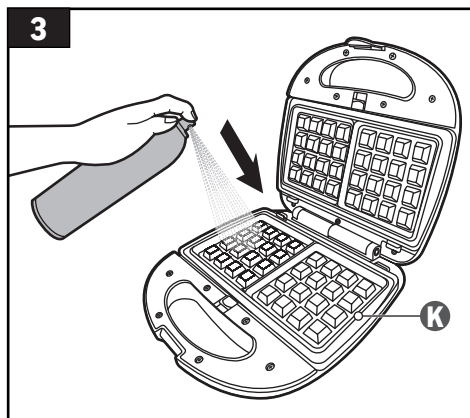
5.2 Faire des gaufres

AVIS

- ▶ Préchauffez toujours l'appareil. Attendez que le témoin de disponibilité (J) s'allume avant d'ajouter la pâte à gaufre.
- ▶ Ne remplissez pas trop la plaque inférieure du gaufrier (K) pour éviter que la pâte à gaufre ne déborde.
- ▶ Faites un essai pour déterminer la quantité de pâte à gaufres à utiliser. Nous vous recommandons d'utiliser environ 80ml (1/3 tasse) par gaufre. Ajustez la quantité de pâte à gaufres selon les besoins pour les fournées suivantes.
- ▶ Il est normal que le témoin de cuisson (J) s'allume et s'éteigne pendant la cuisson.

1. Fixez les plaques du gaufrier (K) à l'appareil.
2. Pour verrouiller le couvercle (C), appuyez sur la poignée (B). Le loquet (A) émet un clic lorsqu'il s'enclenche.
3. Branchez la fiche d'alimentation (E) sur une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation (I) s'allume. L'appareil préchauffe pendant environ 4 minutes.
4. Lorsque l'appareil est préchauffé, le témoin de disponibilité (J) s'allume.

- Ouvrez l'appareil et vaporisez légèrement ou appliquez de l'huile de cuisson sur les plaques du gaufrier (K) selon votre préférence (Fig. 3). Ajoutez de l'huile sur les surfaces entre les cuissons si nécessaire.
- Versez environ 80ml (1/3 de tasse) de pâte à gaufre par gaufre au centre de la plaque inférieure du gaufrier (K) (Fig. 4).



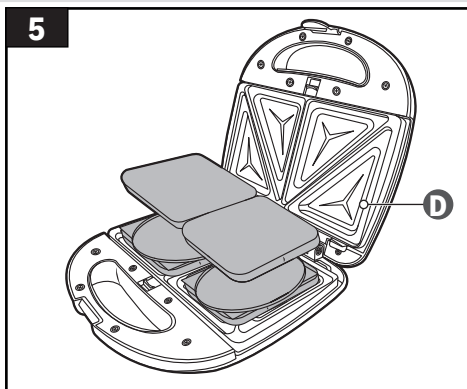
- Fermez et verrouillez le couvercle (C).
- Le temps de cuisson peut varier de 7 à 9 minutes. Laissez cuire la gaufre pendant au moins 5 minutes avant de l'ouvrir pour vérifier. Si elle n'est pas complètement cuite, refermez et verrouillez le couvercle (C) pour poursuivre la cuisson.
- Laissez cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit cuite selon votre préférence.
- Lorsque la gaufre est cuite, déverrouillez et ouvrez le couvercle (C). Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retirer la gaufre.
- Placez la gaufre sur une grille pour la laisser refroidir.
- Répétez les étapes de 6 à 10 pour faire d'autres gaufres.
- Après utilisation, déconnectez l'appareil de la prise. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

5.3 Préparer des sandwichs

AVIS

- Préchauffez toujours l'appareil. Attendez que le témoin de disponibilité (J) s'allume avant d'ajouter des ingrédients.
- Ne remplissez pas trop la plaque inférieure du grille-sandwich (D), pour vous assurer que le couvercle (C) se ferme correctement.
- Il est normal que le témoin de cuisson (J) s'allume et s'éteigne pendant la cuisson.
- N'utilisez pas de viande crue pour préparer des sandwichs. Toutes les garnitures doivent être précuites et prêtes à être consommées avant la cuisson.

- Fixez les plaques de l'appareil à sandwich (D) à l'appareil.
- Pour verrouiller le couvercle (C), appuyez sur la poignée (B). Le loquet (A) émet un clic lorsqu'il s'enclenche.
- Branchez la fiche d'alimentation (E) sur une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation (I) s'allume. L'appareil préchauffe pendant environ 4 minutes.
- Coupez 4 tranches de pain de façon à ce qu'elles recouvrent les assiettes d'environ 0,5cm (1/4po) sur tous les côtés.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, le témoin de disponibilité (J) s'allume.



6. Placez les tranches de pain sur la plaque inférieure de l'appareil à sandwich (D), puis superposez les garnitures ou les ingrédients. Placez les tranches de pain sur le dessus (Fig. 5).
7. Fermez et verrouillez le couvercle (C).
8. Le temps de cuisson peut varier de 4 à 5 minutes. Laissez réchauffer les sandwichs pendant au moins 3 minutes avant d'ouvrir l'appareil pour vérifier. S'ils ne sont pas encore cuits, refermez et verrouillez l'appareil pour poursuivre la cuisson.
9. Réchauffez les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre convenance.
10. Lorsque les sandwichs sont cuits, déverrouillez et ouvrez le couvercle (C). Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retirer les sandwichs.
11. Placez les sandwichs sur une grille pour les laisser refroidir.
12. Répétez les étapes de 5 à 9 pour faire d'autres sandwichs.
13. Après utilisation, déconnectez l'appareil de la prise. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

5.4 Griller des aliments

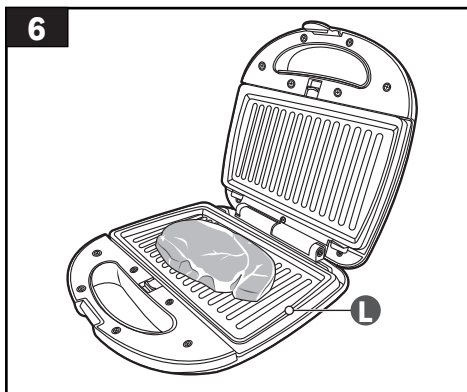
ATTENTION Risque d'incendie et de brûlures!

- ▶ Ne déplacez pas l'appareil lors de son utilisation. Les huiles et les graisses peuvent s'écouler et provoquer des brûlures.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

AVIS

- ▶ Préchauffez toujours l'appareil. Attendez que le témoin de disponibilité (J) s'allume avant d'ajouter des ingrédients.
- ▶ Décongelez toujours complètement les aliments avant de les faire griller.
- ▶ Il est normal que le témoin de cuisson (J) s'allume et s'éteigne pendant la cuisson.

1. Fixez les plaques du gril (L) à l'appareil.
2. Pour verrouiller le couvercle (C), appuyez sur la poignée (B). Le loquet (A) émet un clic lorsqu'il s'enclenche.
3. Branchez la fiche d'alimentation (E) sur une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation (I) s'allume. L'appareil préchauffe pendant environ 4 minutes.
4. Émincez les ingrédients pour la cuisson en tranches ne dépassant pas 1 centimètre d'épaisseur.
5. Lorsque l'appareil est préchauffé, le témoin de disponibilité (J) s'allume.
6. Ouvrez l'appareil et vaporisez légèrement ou appliquez de l'huile de cuisson sur les plaques du gril (L).
7. Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril (L) (Fig. 6).
8. Fermez et verrouillez le couvercle (C).
9. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type d'aliment à griller. Laissez cuire la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit cuite selon votre préférence.
10. Lorsque la nourriture est cuite, déverrouillez et ouvrez le couvercle (F). Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retirer la nourriture.
11. Pour continuer à griller, utilisez un essuie-tout en papier pour essuyer tout excès d'huile sur la plaque du gril (L), puis répétez les étapes de 6 à 9.
12. Après utilisation, déconnectez l'appareil de la prise. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.



6. Conseils

- ▶ Fermez et verrouillez le couvercle (C) immédiatement après avoir retiré la nourriture afin de maintenir une température constante pour les lots de nourriture suivants.
- ▶ Ajoutez une légère couche de beurre ou de mayonnaise sur les côtés du pain orientés vers les plaques de l'appareil à sandwich (D) pour obtenir un résultat doré.
- ▶ Mélangez la pâte à gaufres pour obtenir une consistance légèrement grumeleuse. Ne mélangez pas trop pour éviter que les gaufres ne durcissent.
- ▶ Pour de meilleurs résultats, utilisez des ingrédients à température ambiante.
- ▶ Ajoutez une petite quantité d'eau ou de lait à la pâte à gaufres réfrigérée pour la fluidifier. La pâte à gaufre froide peut prendre plus de temps à cuire complètement.
- ▶ Congelez les restes de gaufres pour un repas pratique. Séparez chaque gaufre avec du papier ciré et placez-les dans un récipient hermétique. Pour préserver leur goût, conservez-les au congélateur pendant un maximum de 4 mois.
- ▶ Envie de vous régaler? Servez les gaufres avec de la crème glacée, des pépites de chocolat, des fruits ou toute autre garniture souhaitée.

7. Recettes

7.1 Gaufres simples

Ingrédients (4 tasses (1,1l) de pâte):

2 tasses (240g)	de farine tout usage
2 c. à soupe (25g)	de sucre
2 c. à soupe (28g)	de levure chimique
1 c. à thé (6g)	de sel
13/4 tasses (420ml)	de lait
1/2 tasse (120ml)	d'huile végétale
2	œufs

Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
2. Dans un autre bol, fouettez le lait, l'huile végétale et les œufs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Ajoutez graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs tout en fouettant.
4. Fouettez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme et lisse.

8. Guide de cuisson

Catégorie d'aliments	Ingrédients	Temps de cuisson
Sandwich naan ou panini		De 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés
Légumes, d'une épaisseur d'environ 0,5cm (0,2po)	Aubergine, patate douce, courgette	De 4 à 6 minutes
Poulet	Filets de cuisse	De 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite
Poulet	Blanc de poulet	6 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite
Agneau	Escalope, longe, gigot	De 6 à 8 minutes
	Bifteck minute	De 3 à 5 minutes
Bœuf		3 minutes pour une cuisson à point
	Bifteck de surlonge	De 4 à 5 minutes pour une cuisson bien cuit
Bœuf	Galettes de hamburger	De 4 à 6 minutes
Porc	Filet	De 4 à 6 minutes
Porc	Steaks de longe	De 4 à 6 minutes
Fruits de mer	Filets de poisson	De 2 à 4 minutes
	Poulpe	3 minutes
Fruits de mer	Crevettes	De 4 à 6 minutes

9. Nettoyage, rangement et entretien

ATTENTION Risque de choc électrique!

- ▶ Pour éviter les chocs électriques, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- ▶ Pendant le nettoyage, n'immergez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.

ATTENTION Risque de brûlures!





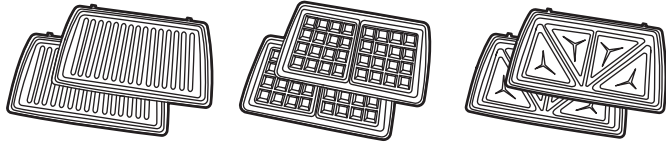
Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

9.1 Nettoyage

9.1.1 Nettoyage général

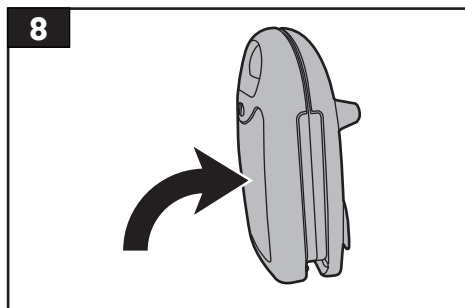
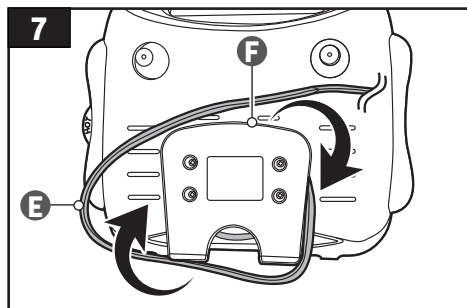
- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Essuyez l'appareil avec un chiffon sec après l'avoir nettoyé.
- ▶ N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Utilisez de l'huile de cuisson pour décoller les résidus sur les plaques (D/K/L), puis essuyez-les avec un chiffon légèrement humide.

- ▶ N'utilisez pas d'eau et de produit vaisselle pour laver les plaques (D/K/L). Cette méthode peut endommager le revêtement antiadhésif.
- ▶ Les plaques (D/K/L) ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓

9.2 Rangement

- ▶ Rangez l'appareil dans un endroit sec. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- ▶ Rangez le cordon d'alimentation (E) en l'enroulant sans le serrer autour du support de cordon (F).
- ▶ Rangez l'appareil à la verticale pour optimiser l'espace sur le comptoir (Fig. 8).



9.3 Entretien

⚠ ATTENTION Risque de blessure!

Tout type d'entretien autre que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un représentant de service autorisé.

- ▶ Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de démonter l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de revêtement antiadhésif en aérosol, car cela affecterait les performances de cuisson des plaques (D/K/L).

10. Foire aux questions

Problème	Solution
Pourquoi la gaufre n'est-elle pas complètement cuite?	L'appareil n'était pas préchauffé ou le temps de cuisson était insuffisant. Assurez-vous de préchauffer complètement l'appareil avant utilisation ou de prolonger le temps de cuisson.
Pourquoi le témoin « Prêt » (J) s'allume et s'éteint pendant la cuisson?	Il s'agit d'un fonctionnement normal du thermostat, qui s'active et s'éteint automatiquement pour maintenir la température de cuisson optimale des plaques de cuisson (D/K/L). Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement. Utilisez l'appareil normalement.
Pourquoi le préchauffage est-il nécessaire? Que se passe-t-il si je ne préchauffe pas l'appareil?	Sans préchauffage adéquat, la gaufre ne sera pas bien dorée et croustillante, et le temps de cuisson sera plus long. Il est recommandé de toujours préchauffer complètement l'appareil avant d'ajouter la pâte à gaufre.
Comment puis-je obtenir des gaufres dorées?	Avant la cuisson, vaporisez légèrement une petite quantité d'huile de cuisson ou saupoudrez une petite quantité de farine à gâteau sur les plaques de cuisson en fer (K). Assurez-vous que l'appareil est complètement préchauffé et prolongez le temps de cuisson selon vos préférences. Un temps de cuisson plus long donne une gaufre plus croustillante.
Comment puis-je déterminer le temps de cuisson des gaufres?	Il est recommandé de consulter les instructions sur l'emballage du mélange à gaufres pour connaître les temps de cuisson précis. Généralement, la gaufre est complètement cuite lorsqu'aucune vapeur ne s'échappe de l'appareil.

11. Spécifications

Numéro de modèle	AB-081MNA
Tension nominale	120V ~, 60Hz
Puissance nominale d'entrée	760W

12. Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

Tabla de Contenido

1. Protecciones importantes	25
1.1 Instrucciones para el enchufe polarizado	26
2. Uso previsto	26
3. Antes del primer uso	26
4. Descripción del aparato	27
5. Funcionamiento	27
5.1 Montar y desmontar las placas	27
5.2 Hacer gofres	28
5.3 Hacer sándwiches	29
5.4 Asar comida	30
6. Consejos	30
7. Recetas	31
7.1 Gofres básicos	31
8. Guía de cocción	31
9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	32
9.1 Limpieza	32
9.2 Almacenamiento	33
9.3 Mantenimiento	33
10. Preguntas frecuentes	33
11. Especificaciones	34
12. Comentarios y ayuda	34

1. PROTECCIONES IMPORTANTES



Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para usarlas más adelante. Si este aparato se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No toques los elementos térmicos (H) ni otras piezas metálicas mientras el aparato esté conectado a una toma de corriente. Desconecta el enchufe de alimentación (E) de la toma de corriente antes de cambiar las placas (D/K/L).

- ▶ Lee todas las instrucciones.
- ▶ No toques las superficies calientes. Usa las asas.
- ▶ Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
- ▶ Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usen cualquier aparato o si está cerca de ellos.
- ▶ Desconéctalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- ▶ No utilices ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelve el aparato al centro de mantenimiento autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ No debe usarse en exteriores.
- ▶ No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- ▶ No lo coloques sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- ▶ Ten mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ▶ Para desconectarlo, retira el enchufe de la toma de corriente de pared.
- ▶ No utilices el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- ▶ No lo sumerjas en agua.
- ▶ El aparato no debe utilizarse en posición abierta.
- ▶ No te pongas de pie ni te inclines sobre el aparato cuando lo abras. Es posible que se libere vapor caliente.
- ▶ Coloca siempre el aparato sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
- ▶ Usa un salvamanteles para evitar que el calor dañe las encimeras de superficie sólida.
- ▶ En cuanto a la función de cocción, el tiempo real de cocción puede depender de lo siguiente:
 - el tamaño y frescura de los alimentos
 - el nivel de llenado
 - la preferencia personal
- ▶ De vez en cuando, cambia la posición de los alimentos que se están cocinando. Ten cuidado con las superficies calientes y la comida caliente.
- ▶ Comprueba periódicamente el progreso de la cocción para conseguir la cocción deseada. El tiempo de cocción requerido puede ser más corto o más largo que el indicado en cualquier receta.

1.1 Instrucciones para el enchufe polarizado

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe hacerlo un representante de mantenimiento autorizado.

- ▶ Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- ▶ Hay cables de extensión disponibles para su uso si se tiene cuidado al usarlos.
- ▶ Si se utiliza un cable de extensión:
 - La tensión nominal indicada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
 - Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el juego de cables de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer.
- ▶ Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para caber en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gíralo. Si sigue sin encajar, ponte en contacto con un electricista cualificado. No modifiques el enchufe de ninguna manera.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

2. Uso previsto

- ▶ Este aparato está diseñado para hacer gofres, sándwiches prensados en caliente y asar alimentos.
- ▶ Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ Este aparato está diseñado para usarse únicamente en áreas interiores secas.

3. Antes del primer uso

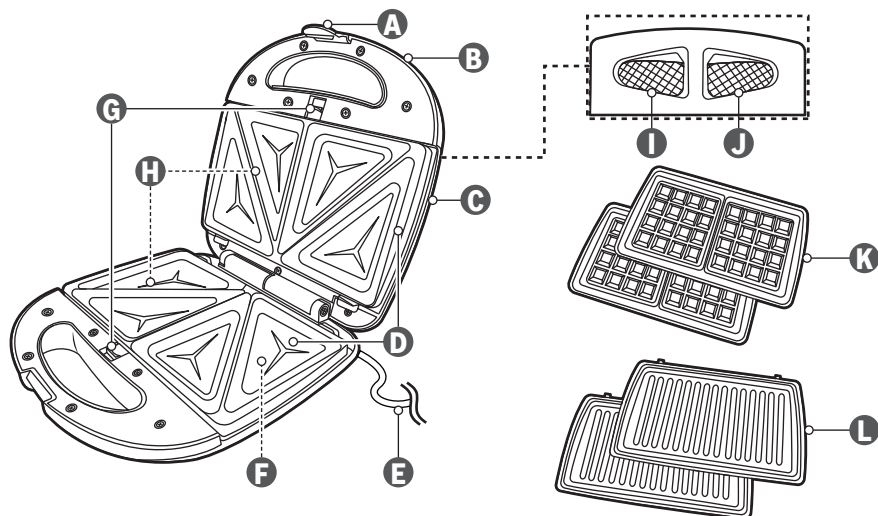
⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantén todos los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas; estos materiales son un origen posible de peligro, por ejemplo, de asfixia.

- ▶ Retira todos los materiales del embalaje.
- ▶ Levanta el cierre (A), abre la tapa (C) con el asa (B) y retira la lámina de protección colocada entre las placas de la sandwichera (D).
- ▶ Extrae y revisa todos los componentes antes de usar el producto.
- ▶ Comprueba si el aparato ha sufrido daños en el transporte.
- ▶ Limpia el aparato antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprueba que la tensión y capacidad nominales de la fuente de alimentación se correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se indican en la etiqueta de valores nominales del aparato.
- ▶ El aparato puede emitir un ligero olor o humo cuando se usa por primera vez. Esto es totalmente seguro e inofensivo. Asegúrate de que haya una ventilación adecuada en la habitación.

- Antes del primer uso, cepilla ligeramente las superficies de las placas (D/K/L) con aceite de cocina. No utilices productos untados bajos en grasa, ya que pueden quemar y dañar las superficies antiadherentes. Calienta el aparato con la tapa (C) cerrada durante 5 minutos. Desenchufa y deja que se enfríe; luego retira el exceso de aceite con una servilleta.
- Coloca el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

4. Descripción del aparato



- | | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|--|
| A | Cierre | G | Interruptor de liberación de la placa x2 |
| B | Asa | H | Elemento térmico (debajo de la placa) x2 |
| C | Tapa | I | Indicador de alimentación (color rojo) |
| D | Placa para sandwichera x2 | J | Indicador de preparado (color verde) |
| E | Cable de alimentación con enchufe | K | Placa para gofres x2 |
| F | Almacenamiento de cables | L | Placa de parrilla x2 |

5. Funcionamiento

5.1 Montar y desmontar las placas

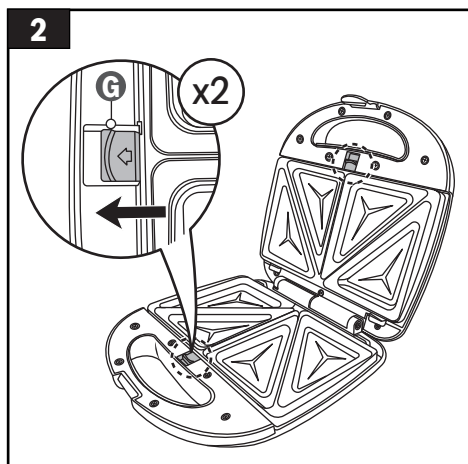
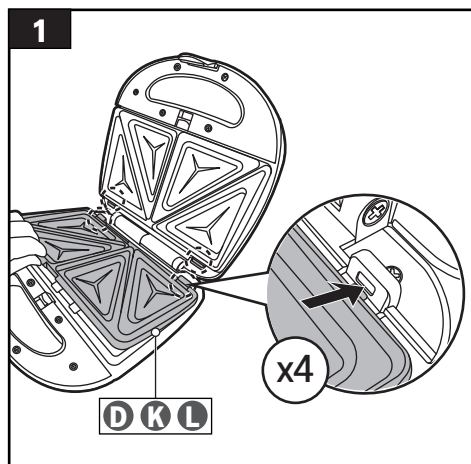
⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Desconecta el enchufe de alimentación (E) de la toma de corriente antes de cambiar las placas (D/K/L). Con el tiempo, las piezas aislantes pueden desgastarse y perder su capacidad de proteger las partes metálicas de la corriente eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras al entrar en contacto con la piel. Si el aparato se ha utilizado recientemente y todavía está caliente, desenchúfalo y deja que se enfríe por completo antes de cambiar las placas (D/K/L). No toques los elementos térmicos (H) ni otras piezas metálicas.

1. Para abrir la tapa (C), levanta el cierre (A).
2. Abre la tapa (C) con el asa (B).
3. Introduce las lengüetas de un lado de la placa (D/K/L) en las hendiduras del aparato (figura 1).
4. Presiona la placa (D/K/L) hacia abajo. La placa está correctamente montada cuando hace un ruido de clic.
5. Para soltar las placas (D/K/L), desliza el interruptor de liberación las placas (G) hacia afuera. La placa (D/K/L) se desbloquea y se puede sacar (figura 2).

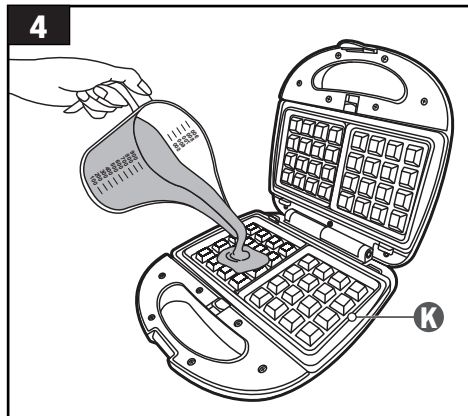
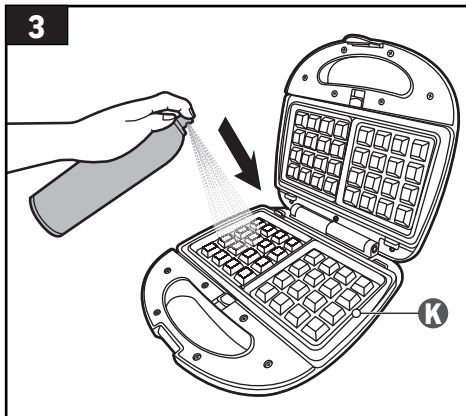


5.2 Hacer gofres

AVISO

- ▶ Precalienta siempre el aparato. Espera a que se encienda el indicador de preparado (J) antes de añadir la masa para gofres.
- ▶ No llenes demasiado la placa para gofres inferior (K) para evitar que la masa de gofres sobresalga.
- ▶ Haz una tanda de prueba para determinar la cantidad adecuada de masa para gofres que debes usar. Se recomienda usar aproximadamente 80ml (1/3 de taza) por gofre. Ajusta la cantidad de masa para gofres según sea necesario para las tandas posteriores.
- ▶ Es normal que el indicador de preparado (J) se encienda y se apague durante la cocción.

1. Monta las placas para gofres (K) en el aparato.
2. Para cerrar la tapa (C), presiona el asa (B) hacia abajo. El cierre (A) emite un clic cuando se bloquea.
3. Conecta el enchufe de alimentación (E) a una toma de corriente adecuada. El indicador de alimentación (I) se ilumina. El aparato se precalienta durante unos 4 minutos.
4. Cuando el aparato esté precalentado, se iluminará el indicador de preparado (J).
5. Abre el aparato y rocía ligeramente o aplica aceite de cocina en las placas para gofres (K) a tu gusto (figura 3). Añade aceite a la superficie entre cada cocción, si es necesario.
6. Vierte aproximadamente 80ml (1/3 de taza) de masa para gofres por gofre en el centro de la placa para gofres inferior (K) (figura 4).



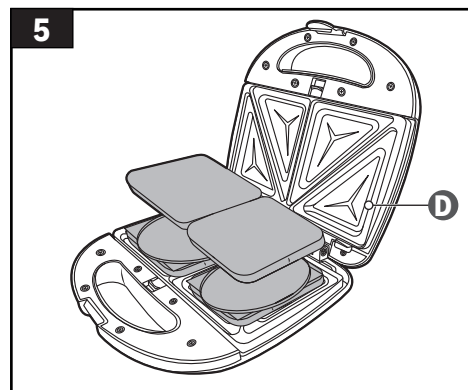
7. Cierra y bloquea la tapa (C).
8. El tiempo de cocción puede variar de 7 a 9 minutos. Deja que el gofre se cocine durante al menos 5 minutos antes de abrir la tapa para comprobar cómo va. Si no está bien cocinado, vuelve a cerrar y bloquear la tapa (C) para seguir cocinándolo.
9. Cocina el gofre hasta que esté hecho a tu gusto.
10. Cuando el gofre esté listo, desbloquea y abre la tapa (C). Usa utensilios de madera o silicona para retirar el gofre.
11. Coloca el gofre sobre una rejilla para que se enfríe.
12. Para seguir haciendo más gofres, repite los pasos del 6 al 10.
13. Después de usarlo, desconecta el aparato de la toma de corriente. Deja que se enfríe antes de limpiarlo.

5.3 Hacer sándwiches

AVISO

- ▶ Precalienta siempre el aparato. Espera a que se encienda el indicador de preparado (J) antes de añadir los ingredientes.
- ▶ No llenes demasiado la placa inferior de la sandwichera (D) para asegurarte de que la tapa (C) se cierre correctamente.
- ▶ Es normal que el indicador de preparado (J) se encienda y se apague durante la cocción.
- ▶ No uses carne cruda para hacer sándwiches. Todos los rellenos deben estar precocinados y listos para comer antes de cocinarlos.

1. Monta las placas de la sandwichera (D) en el aparato.
2. Para cerrar la tapa (C), presiona el asa (B) hacia abajo. El cierre (A) emite un clic cuando se bloquea.
3. Conecta el enchufe de alimentación (E) a una toma de corriente adecuada. El indicador de alimentación (I) se ilumina. El aparato se precalienta durante unos 4 minutos.
4. Corta 4 rebanadas de pan para que se superpongan a las placas aproximadamente 0,5cm (1/4 de pulgada) por todos lados.
5. Cuando el aparato esté precalentado, se iluminará el indicador de preparado (J).
6. Coloca las rebanadas de pan en la placa inferior de la sandwichera (D) y, a continuación, coloca capas con cualquier relleno o ingrediente. Coloca las rebanadas de pan encima (figura 5).
7. Cierra y bloquea la tapa (C).



8. El tiempo de cocción puede variar de 4 a 5 minutos. Deja que los sándwiches se calienten durante al menos 3 minutos antes de abrir la tapa para comprobar cómo van. Si aún no están listos, cierra y bloquea nuevamente el aparato para seguir cocinándolos.
9. Calienta los sándwiches hasta que estén cocinados a tu gusto.
10. Cuando los sándwiches estén listos, desbloquea y abre la tapa (C). Usa utensilios de madera o silicona para retirar los sándwiches.
11. Coloca los sándwiches sobre una rejilla para que se enfrien.
12. Para seguir haciendo más sándwiches, repite los pasos del 5 al 9.
13. Después de usarlo, desconecta el aparato de la toma de corriente. Deja que se enfríe antes de limpiarlo.

5.4 Asar comida

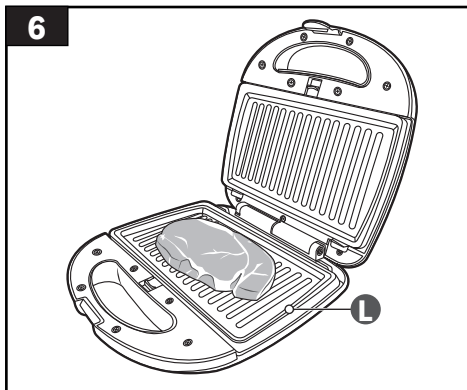
⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de incendio!

- ▶ No muevas el aparato durante su uso. Los aceites y las grasas pueden derramarse y provocar quemaduras.
- ▶ Desconecta siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso.

AVISO

- ▶ Precalienta siempre el aparato. Espera a que se encienda el indicador de preparado (J) antes de añadir los ingredientes.
- ▶ Descongela siempre los alimentos congelados por completo antes de asarlos a la parrilla.
- ▶ Es normal que el indicador de preparado (J) se encienda y se apague durante la cocción.

1. Monta las placas de la parrilla (L) en el aparato.
2. Para cerrar la tapa (C), presiona el asa (B) hacia abajo. El cierre (A) emite un clic cuando se bloquea.
3. Conecta el enchufe de alimentación (E) a una toma de corriente adecuada. El indicador de alimentación (I) se ilumina. El aparato se precalienta durante unos 4 minutos.
4. Corta los alimentos que se van a asar a la parrilla con un grosor de no más de 1cm (3/8 de pulgada).
5. Cuando el aparato esté precalentado, se iluminará el indicador de preparado (J).
6. Abre el aparato y rocía ligeramente o aplica aceite de cocina en las placas de la parrilla (L).
7. Coloca los alimentos en la placa inferior de la parrilla (L) (figura 6).
8. Cierra y bloquea la tapa (C).
9. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de alimento que se esté asando. Cocina la comida hasta que esté hecha a tu gusto.
10. Cuando la comida esté lista, desbloquea y abre la tapa (F). Usa utensilios de madera o silicona para retirar la comida.
11. Para continuar asando, usa una servilleta de papel para limpiar el exceso de aceite de la parrilla (L) y repite los pasos del 6 al 9.
12. Después de usarlo, desconecta el aparato de la toma de corriente. Deja que se enfríe antes de limpiarlo.



6. Consejos

- ▶ Cierra y bloquea la tapa (F) inmediatamente después de retirar los alimentos para mantener una temperatura constante para los alimentos que cocines más tarde.
- ▶ Añade una capa ligera de mantequilla o mayonesa en los lados del pan orientados hacia las placas de la sandwichera (D) para obtener un resultado dorado.
- ▶ Mezcla la masa para gofres hasta obtener una consistencia ligeramente grumosa. No mezcles demasiado para evitar que los gofres se endurezcan.
- ▶ Usa ingredientes a temperatura ambiente para obtener mejores resultados.

- ▶ Añade una pequeña cantidad de agua o leche a la masa para gofres refrigerada para diluirla. Si la masa para gofres está fría, puede tardar más tiempo en cocinarse completamente.
- ▶ Congela los gofres sobrantes para tenerlos listos en otra ocasión. Separa cada gofre con papel vegetal y colócalos en un recipiente hermético. Guárdalos en el congelador durante un máximo de 4 meses para obtener el mejor sabor.
- ▶ Para disfrutar de un capricho, sirve los gofres acompañados de helado, virutas, fruta o cualquier cobertura que prefieras.

7. Recetas

7.1 Gofres básicos

Ingredientes (4 tazas (1,1L) de masa):

2 tazas (240g)	harina de trigo
2 cucharadas (25g)	azúcar
2 cucharadas (28g)	levadura
1 cucharadita (6g)	sal
1 3/4 tazas (420ml)	leche
1/2 taza (120ml)	aceite vegetal
2	huevos

Preparación:

1. En un tazón mediano, mezcla la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
2. En un recipiente aparte, bate la leche, el aceite vegetal y los huevos hasta que mezclarlos bien.
3. Agrega gradualmente los ingredientes húmedos a los ingredientes secos mientras bates.
4. Bate hasta que la masa esté uniforme y suave.

8. Guía de cocción

Grupo de alimentos	Ingredientes	Tiempo de cocción
Sándwich de naan o panini		De 5 a 8 minutos o hasta que estén dorados
Verduras de aproximadamente 0,5cm (0,2pulgadas) de grosor	Berenjena, boniato, calabacín	De 4 a 6 minutos
Pollo	Filetes de muslo	De 4 a 5 minutos o hasta que esté bien hecho
Pollo	Pechuga de pollo	6 minutos o hasta que esté bien hecho
Cordero	Chuleta, lomo, filete de pierna	De 6 a 8 minutos
	Filete de cocción rápida	De 3 a 5 minutos
Ternera	Filete de solomillo	3 minutos para que esté medio hecho De 4 a 5 minutos para que esté bien hecho
Ternera	Hamburguesas	De 4 a 6 minutos
Cerdo	Filete	De 4 a 6 minutos
Cerdo	Filetes de lomo	De 4 a 6 minutos

Grupo de alimentos	Ingredientes	Tiempo de cocción
Marisco	Filetes de pescado	De 2 a 4 minutos
	Pulpo	3 minutos
Marisco	Gamba	De 4 a 6 minutos

9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento

⚠️ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▶ Para evitar descargas eléctricas, desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerjas las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. No coloques nunca el aparato bajo agua corriente.





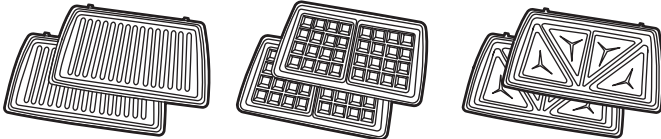
⚠️ ADVERTENCIA ¡Riesgo de quemaduras!

Deja que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.

9.1 Limpieza

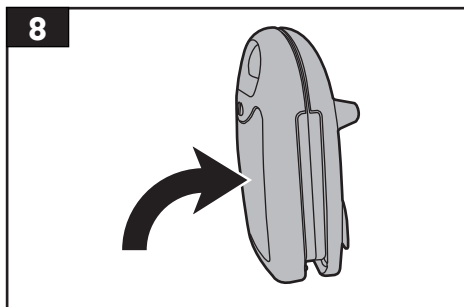
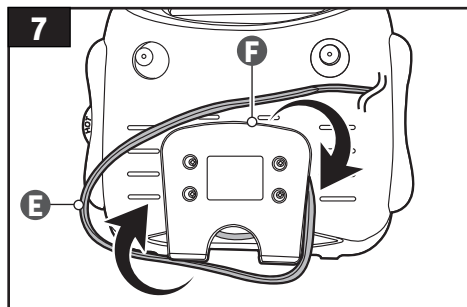
9.1.1 Limpieza general

- ▶ Limpia el aparato después de cada uso.
- ▶ Para limpiar la parte exterior del aparato, pásale un paño suave y ligeramente húmedo.
- ▶ Seca el aparato después de limpiarlo.
- ▶ Nunca utilices detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el aparato.
- ▶ Usa aceite de cocina para eliminar cualquier residuo de las placas (D/K/L) y luego límpialas con un paño ligeramente húmedo.
- ▶ No utilices agua ni jabón para lavar las placas (D/K/L). Este método puede dañar el revestimiento antiadherente.
- ▶ Las placas (D/K/L) no se pueden lavar en el lavavajillas. No las laves en el lavavajillas.

			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓

9.2 Almacenamiento

- ▶ Almacena el aparato en un lugar seco. Mantenlo alejado de niños y mascotas.
- ▶ Guarda el cable de alimentación (E) envolviéndolo sin apretar alrededor del almacenamiento del cable (F) (figura 7).
- ▶ Guarda el aparato en posición vertical para maximizar el espacio de la encimera (figura 8).



9.3 Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe hacerlo un representante de mantenimiento autorizado.

- ▶ Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intentes desmontar el aparato.
- ▶ No utilices recubrimientos antiadherentes en aerosol, ya que esto afectará al rendimiento de cocción de las placas (D/K/L).

10. Preguntas frecuentes

Problema	Solución
¿Por qué el gofre no se ha cocinado completamente?	El aparato no se precalentó o el tiempo de preparación fue insuficiente. Asegúrate de precalentar completamente el aparato antes de usarlo o aumentar el tiempo de preparación.
¿Por qué se enciende y apaga el indicador de preparado (J) durante el uso?	Es el funcionamiento normal del termostato, que se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura óptima de las placas de cocción (D/K/L). No se trata de una avería. Utiliza el aparato con normalidad.
¿Por qué es necesario precalentarlo? ¿Qué ocurre si no precaliento el aparato?	Sin un precalentamiento adecuado, el gofre no adquirirá una textura dorada y crujiente y el tiempo de preparación necesario será mayor. Siempre se recomienda precalentar completamente el aparato antes de añadir la masa para gofres.
¿Cómo puedo conseguir gofres de un color dorado?	Antes de añadir la masa, rocía ligeramente un poco de aceite vegetal o espolvorea un poco de harina de repostería sobre las placas de la gofrera (K). Asegúrate de precalentar el aparato completamente y aumenta el tiempo de preparación según tus preferencias. Si aumentas un poco el tiempo de preparación, obtendrás un gofre más crujiente.
¿Cómo determino el tiempo de preparación de los gofres?	Se recomienda consultar las instrucciones del envase de la mezcla para gofres para conocer los tiempos de preparación precisos. Por lo general, el gofre estará completamente cocinado cuando no salga vapor del aparato.

11. Especificaciones

Número de modelo	AB-081MNA
Tensión nominal	120V~, 60Hz
Entrada de potencia nominal	760W

12. Comentarios y ayuda

Nos encantaría conocer tu opinión. Anímate a valorar y comentar tus órdenes de compra. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y ve a la página de “Servicio de atención al cliente” / “Contacto”.

amazon.com/pbhelp



Amazon.com Services LLC, 410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109, USA • Amazon.com.ca ULC, 40 King Street West 47th Floor, Toronto, ON, M2H 3Y2, Canada • Importadora Amazon México, S. de R.L. de C.V., Boulevard Manuel Ávila Camacho, #261 Piso 5 Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11510 México RFC: ACA140623TXA (☎: 800-874-8725)

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commercial Services (South Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001

V11-02/26