



- *Instruction manual and recipe book*
- *Manual de instrucciones y recetario*
- *Manuel d'instructions et recettes*
- *Gebrauchsanleitung mit Rezeptsammlung*
- *Manuale d'istruzioni e ricettario*
- *Instruções de uso e receitas*
- *Handleiding en recepten*



Thank you for purchasing  Cooking will now be fast, easy and healthy.

- 1- Safety Warnings
- 2- Operation
- 3- Components
- 4- Instructions for Use
- 5- Cleaning and Maintenance
- 6- Technical Specifications
- 7- Recipes

1. Safety Warnings

Please read the instructions and warnings before using the product for the first time.

- This product was not designed to be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without adequate experience and/or knowledge.
- 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 of 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.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Keep the device and the power cable out of the reach of children under 8 when the device is plugged in or cooling down.
- Use non-metal utensils to prevent scratching the surface of .
- Use Savormatic® on a dry surface.
- Do not touch hot surfaces without a cooking glove.
- Do not use Savormatic® if the electric cable or the plug is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Unplug your Savormatic® when it is not in use and before you clean it. Turn it off before unplugging it.
- Do not unplug Savormatic® with wet hands.
- When lifting the lid, take care not to be burned by the steam.
- WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This product it is designed for household and indoor use only

2. Operation

Savormatic® has 3 positions: closed, partially open (90°) and completely open (180°). To open it completely, lift the handle up and turn it until the upper plate is in the horizontal position.

- You can cook with the lid closed.
- You can fry or grill with the lid open.

In both cases, the plates can be used at the same time or separately, because Savormatic® has a switch for each plate.

3. Components

1. Bottom plate
2. Top plate or griddle
3. Plug
4. Control panel
5. Timer (maximum time: 30 minutes)
6. Top plate ON/OFF button.
7. Bottom plate ON/OFF button.

4. Instructions for Use

1. Plug the device into the mains.
2. Turn on the ON/OFF button on the plate or plates you plan to use.
3. Set the timer to the desired time (1-30 min.).
4. When the timer stops, Savormatic® will stop working.
5. Turn off the ON/OFF button.

Note: Savormatic® will not work if the timer is not set.
Savormatic® heats at a constant temperature of 185°C.

5. Cleaning and Maintenance

Unplug Savormatic® from the mains. Clean the plates with soap and water. Do not use aggressive cleaners that may damage the surface. Savormatic® can be cleaned on the inside and outside with a damp cloth. Before cleaning, make sure the device is unplugged and is not hot. IMPORTANT: Never pour water directly on Savormatic®. Never submerge it in water. Not dishwasher safe.

6. Technical Specifications

220-240V 50/60Hz, 1200 W, Class I

Certificates and Directives

This product complies with Low Voltage Directive 2006/95/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC and RoHS Directive 2011/65/EC.

Quality Warranty

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year (Germany: 2 years), starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship.

The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service centre. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.

The warranty will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees prescribed by the Australian Consumer Law which provide protection for consumers. There is no separate warranty as referred to above.



Disposal of Materials

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

You can place parchment paper or aluminium foil on the plates as needed. When you finish cooking, unplug from the mains.

1. Ham and Cheese Quiche (4 servings)

1 frozen shortcrust pastry
4 eggs
200 g chopped ham
250 ml milk
25 ml single cream
200 g grated Emmental
Salt and pepper

Preparation:

1. Line the bottom plate of Savormatic® with the shortcrust pastry.
2. Put the eggs, milk, single cream, salt and pepper in a bowl.
3. Mix with a mixer and add the grated cheese and chopped ham.
4. Pour the mixture into the crust.
5. Close the lid and cook for 30 minutes.

2. Chicken Burritos (2 servings)

2 medium chicken breasts
1 large green pepper
1 large red pepper
1 large onion
4 wraps or tortillas
Salt, pepper and virgin olive oil

Preparation:

1. Chop the vegetables and sauté them in oil on the top plate for 15 minutes.
2. Chop the chicken and fry it with the vegetables for 5 minutes. Add salt and pepper to taste.
3. Moisten the wraps in water and place them on the bottom plate until golden brown.
4. Fill the wraps with the sautéed chicken and vegetables, roll them up and leave them on the bottom plate. Close the lid of Savormatic® for a few seconds.

3. Salmon with Asparagus (4 servings)

4 salmon fillets
1 bunch of green asparagus
1 onion
Raw sesame seeds
Lemon juice
Salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Sauté the asparagus on the top plate for 5 minutes.
2. At the same time, sauté the sliced onion on the bottom plate for 10 minutes.
3. Season the clean salmon and place it on the top plate with a dash of lemon juice.
4. When the salmon is done, sprinkle with sesame seeds.
5. Place the salmon on a plate with the onion on top and the asparagus on the side.

4. Four Seasons Pizza (4 servings)

1 round frozen shortcrust pastry
120 g tomato sauce
Mozzarella
Mushrooms
Green olives
Prosciutto
Aubergine
Oregano

Preparation:

1. Place the shortcrust pastry on the bottom plate.
2. Slice all the ingredients and arrange them on the crust. Sprinkle with oregano.
3. Close the lid and cook for 30 minutes.

5. Apple Pie (4 servings)

1 frozen shortcrust pastry
2 apples
50 g butter
Cinnamon and brown sugar

Preparation:

1. Line the bottom plate of Savormatic® with the shortcrust pastry.
2. Spread butter on the entire crust.
3. Peel and slice the apples and place them on the crust.
4. Sprinkle with brown sugar and cinnamon.
5. Close the lid and cook for 30 minutes.

6. Cheesecake (8 servings)

350 g cream cheese
4 eggs
1 plain yoghurt
300 ml milk
250 ml condensed milk

Preparation:

1. Use a mixer to mix all the ingredients in a bowl.
2. Place parchment paper on the bottom plate.
3. Pour the mixture onto the plate.
4. Close the lid and cook for 45 minutes.

7. Paella (2 servings)

250 g rice
3 tomatoes (crushed)
100 g chicken meat
150 g frozen vegetables for paella
1/2 tablespoon paprika
1 tablespoon saffron
Water, salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Fry the chicken in the bottom plate until the outside is golden brown.
2. Add the vegetables and sauté for 3 minutes.
3. Add the paprika and crushed tomato. Stir and sauté for 2 minutes.
4. Add the water, saffron and salt, in that order. The amount of water should be three times the amount of rice.
5. Distribute the rice uniformly on the bottom plate, close the lid and bake for 20 minutes.

8. Chocolate Cupcakes (6 cupcakes)

- 60 g soft butter
- 60 g flour
- 60 g sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon yeast
- 1 tablespoon water
- 1 cup (120 ml) milk
- 1 cup (120 ml) cocoa powder
- 2 eggs
- Salt

Preparation:

1. Preheat your Savormatic®.
2. Mix together the flour, baking powder, yeast and cocoa powder. Add a pinch of salt.
3. In other bowl, mix the butter and the sugar until you have a smooth cream without lumps. Then add the eggs and vanilla extract.
4. Add the flour, baking soda and cocoa powder mixture to the bowl and add the milk. Add the water and stir until it is well mixed.
5. Distribute the mixture in individual cupcake wrappers. Do not fill the wrappers more than 3/4 full.
6. Place the wrappers in your Savormatic®, close the lid and bake for 15 minutes.

9. Crêpes with Ham and Cheese (4 servings)

- 120 g flour
- 1 glass milk
- 1 tablespoon butter
- Boiled ham, in slices or cubes
- Sliced or spreadable cheese
- 2 eggs
- Salt

Preparation:

1. Mix the eggs, flour, butter and milk until you have a smooth, uniform creamy mixture. Add a pinch of salt.
2. Distribute the mixture on the entire bottom plate of your Savormatic®. When the edge is golden brown, you can turn the crêpe over and cook the other side.
3. Cover half of the crêpe with ham and the cheese of your choice.
4. Fold over and leave in the pan until golden brown.

10. Chicken Curry (4 servings)

- ½ kg chicken breast
- ½ onion, diced
- ½ litre milk or single cream
- 2 tablespoons oil
- 2 tablespoons flour
- 3 tablespoons curry sauce
- Black pepper
- Salt

Preparation:

1. Dice the chicken breast and sauté on the bottom plate of your Savormatic®. Salt and pepper to taste.
2. Remove the chicken and leave a little oil on the bottom plate. Add the onion and sauté.
3. Add the flour to the onion. Add the milk very slowly so it mixes well.
4. Add the curry and mix all the ingredients well. Close the lid and bake for a few minutes.
5. Add the chicken to the mixture, close the lid and bake for 7 minutes.

Gracias por adquirir  Ahora conseguirá cocinar de una forma rápida, fácil y sana.

- 1- Advertencias de Seguridad
- 2- Funcionamiento
- 3- Componentes
- 4- Modo de empleo
- 5- Limpieza y mantenimiento
- 6- Especificaciones técnicas
- 7- Recetas

1. Advertencias de Seguridad

Por favor, lea las instrucciones y advertencias antes de empezar a utilizarlo.

- Este dispositivo no ha sido concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidad física, sensorial o mental limitada o que no dispongan de experiencia y/o conocimientos al respecto.
- Este dispositivo no ha sido concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidad física, sensorial o mental limitada o que no dispongan de experiencia y/o conocimientos al respecto, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que reciban las instrucciones necesarias para utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Este dispositivo no ha sido concebido para que funcione mediante un temporizador externo ni un sistema independiente de control remoto.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años cuando esté encendido o enfriándose.
- Utilice utensilios no metálicos para no rayar la superficie de Savormatic®.
- Utilice Savormatic® en superficies secas.
- No toque las superficies calientes sin protecciones aislantes del calor.
- No utilice Savormatic® si el cable eléctrico o el enchufe están dañados.
- Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico autorizado o personal cualificado.
- Desenchufe su Savormatic® cuando no esté en funcionamiento y antes de proceder a su limpieza. Apáguelo antes de desenchufarlo.
- No desenchufe Savormatic® con las manos húmedas.
- Al abrir la tapa, tome precauciones para no quemarse con el vapor.
- ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico dispone de una función de calor. Por lo tanto, las superficies con esta función (diferentes a las superficies funcionales) pueden alcanzar temperaturas elevadas. Dado que la temperatura se percibe de forma distinta según la persona, este aparato debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Coja el aparato únicamente por los mangos y las superficies de agarre concebidos para ello y utilice manoplas o elementos de protección contra el calor similares. Antes de tocar el resto de superficies, deje que pase el tiempo suficiente para que se enfrien.

2. Funcionamiento

Savormatic® tiene 3 posiciones: cerrado, abierto parcialmente (90°) y abierto totalmente (180°). Para abrirlo totalmente, tire del asa hacia arriba y gire hasta colocar la placa superior en posición horizontal.

- Podrá hornear cuando está cerrado.
 - Podrá freír o cocinar a la plancha cuando está abierto.
- En ambos casos, las placas pueden ser utilizadas a la vez o de forma independiente, ya que Savormatic® dispone de dos interruptores que corresponden a cada una de ellas.

3. Componentes

1. Placa inferior
2. Placa superior o plancha
3. Enchufe
4. Panel de control
5. Temporizador (tiempo máximo 30 minutos)
6. Botón de encendido/ apagado placa superior
7. Botón de encendido/ apagado placa inferior



4. Modo de empleo

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
2. Encienda el interruptor según la placa correspondiente o las dos a la vez.
3. Gire el temporizador ajustándolo al tiempo deseado (1-30 min)
4. Cuando el temporizador pare, Savormatic® dejará de funcionar.
5. Desconecte el interruptor.

Nota: Savormatic® no funciona si el temporizador no está accionado.
Savormatic® funciona a una temperatura constante de 185°C

5. Limpieza y mantenimiento

Desconecte Savormatic® de la toma de corriente. Limpie las placas con agua y jabón. No utilice detergentes agresivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.

Savormatic® puede ser limpiado con un paño húmedo, tanto la parte interna como la externa. Asegúrese antes de proceder a la limpieza de que el aparato está desenchufado y no está caliente.

IMPORTANTE: Nunca vierta agua directamente en Savormatic® ni lo sumerja en agua. No lo meta en el lavavajillas.

6. Especificaciones técnicas

220-240V 50/60Hz, 1200 W, Clase I

Certificados y Normativa

Este producto cumple con la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE, Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE, Directiva ROHS2 2011/65/CE.

Garantía de calidad

La garantía que ofrece el fabricante cumple con la legislación vigente en el país de residencia del cliente y cubre un mínimo de 1 año (en Alemania, 2 años) a partir de la fecha en la que el usuario final compró el producto.

La garantía solo cubre los defectos materiales o de fabricación.

Las reparaciones que estén cubiertas por la garantía solo pueden realizarse en servicios técnicos autorizados. El tique de compra original (donde figura la fecha de compra) debe presentarse para hacer cualquier reclamación que quede cubierta por la garantía.

La garantía no cubre los siguientes casos:

- Desgaste normal
- Uso incorrecto del aparato (sobrecarga, uso de accesorios no originales, etc.)
- Daños causados por el uso de la fuerza o factores externos
- Daños causados por el incumplimiento de las instrucciones (conexión a una toma de corriente inadecuada, instalación inapropiada, etc.)
- Aparatos parcial o totalmente desmontados

Cómo deshacerse de materiales

Este símbolo indica que, en toda la UE, este aparato no debe eliminarse junto con el resto de los residuos generales del hogar. Para evitar posible daños al medio ambiente o la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los materiales que lo componen. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida disponibles o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Así podrá reciclarse de forma segura para el medio ambiente.

Puede colocar papel de horno o de aluminio según se desee. Cuando termine de cocinar, desconecte de la corriente.

1. Quiche de jamón y queso (para 4 personas)

1 masa quebrada congelada
4 huevos
200 gramos de jamón cocido picado
250 cc de leche
25 cc de nata líquida
200 gr de queso Emmental rallado
Sal y pimienta negra

Preparación:

1. Forre el fondo de la placa inferior de Savomatic® con la masa quebrada.
2. Mezcle los huevos, la leche, la nata, la pimienta negra y la sal.
3. Bata todo en una batidora y agregue el queso rallado y el jamón picado.
4. Vierta la mezcla sobre el fondo de la masa.
5. Cierre la tapa y hornee durante 30 min.

2. Burritos de pollo (2 personas)

2 Pechugas de pollo medianas
1 Pimiento verde grande
1 Pimiento rojo grande
1 Cebolla grande
4 Wraps o tortillas
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Trocee toda la verdura y fríala en la placa superior durante 15 min con aceite.
2. Trocee el pollo y fríalo junto a la verdura durante 5 min y salpimiente.
3. Moje los wraps con agua y póngalos en la placa inferior hasta que se doren.
4. Rellene los wraps con el salteado de pollo y verduras, ciérrelos y cierre la tapa de Savomatic® unos segundos.

3. Salmón con espárragos (para 4 personas)

4 filetes de salmón
1 manojo de espárragos verdes
1 cebolla
Sésamo crudo
Zumo de limón
Sal y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Fría los espárragos en la placa superior durante 5 min.
2. Al mismo tiempo, fría la cebolla en tiras en la placa inferior durante 10 min.
3. Sazone el salmón limpio y póngalo en la placa superior con un chorro de zumo de limón.
4. Cuando el salmón esté listo, espolvoree con sésamo.
5. Coloque el salmón en un plato, la cebolla por encima y los espárragos al lado.

4. Pizza 4 estaciones (para 4 personas)

1 masa quebrada congelada redonda
120 gr de tomate
Mozzarella
Champiñones
Aceitunas
Prosciutto
Berenjena
Orégano

Preparación:

1. Coloque en la placa inferior la masa quebrada.
2. Lamine todos los ingredientes, póngalos sobre la masa y espolvoree con orégano.
3. Cierre la tapa y hornee durante 30 min.

5. Tarta de manzana (para 4 personas)

1 masa quebrada congelada
2 manzanas
50 gr de mantequilla
Canela y azúcar moreno

Preparación:

1. Forre el fondo de la placa inferior de Savomatic® con la masa quebrada.
2. Extienda la mantequilla por toda la base
3. Pele y lamine las manzanas y colócalas sobre la base.
4. Espolvoree con azúcar moreno y canela
5. Cierre la tapa y hornee durante 30 min.

6. Tarta de queso (para 8 personas)

350gr de queso cremoso
4 huevos
1 yogurt natural
300 ml de leche
250ml de leche condensada

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente con una batidora.
2. Coloque papel para horno sobre la placa inferior.
3. Vierta la mezcla sobre el papel
4. Cierre la tapa y hornee durante 45 min.

7. Paella (para 2 personas)

250gr de arroz
 3 tomates triturados
 100gr de carne de pollo
 150gr de verdura congelada para paella
 1/2 cucharada de pimentón dulce
 1 cucharada de azafrán
 Agua, sal y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Fría la carne en la placa inferior hasta que quede dorada por fuera.
2. Añada la verdura y fríalo todo junto durante 3 minutos.
3. Añada el pimentón dulce y el tomate triturado. Remueva y déjelo freír 2 minutos.
4. Añada el agua, el azafrán y la sal, en ese orden. La cantidad de agua tiene que ser tres veces la cantidad del arroz.
5. Distribuya el arroz uniformemente por toda la placa inferior, cierre la tapa y deje hornear durante 20 minutos.

8. Cupcakes de chocolate (6 cupcakes)

60g de mantequilla reblandecida
 60gr de harina
 60gr de azúcar
 1 cucharadita de esencia de vainilla
 1 cucharadita de bicarbonato sódico
 1 cucharadita de levadura
 1 cucharada de agua
 1 taza (120ml) de leche
 1 taza (120ml) de cacao en polvo
 2 huevos
 Sal

Preparación

1. Ponga su precalentar.
2. Mezcle la harina con el bicarbonato sódico, la levadura y el cacao en polvo. Añada una pizca de sal.
3. En otro recipiente, mezcle la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema sin grumos. Después agregue los huevos y la esencia de vainilla.
4. Añada la mezcla de harina, bicarbonato sódico y cacao al recipiente y añada la leche. Añada el agua y remuévalo todo hasta que quede bien mezclado.
5. Coloque la masa en cada uno de los envoltorios. No cubra más de $\frac{3}{4}$ partes del molde.
6. Coloque los envoltorios en su Savormatic®, cierre la tapa y hornee durante 15 minutos.

9. Creppes de jamón y queso (para 4 personas)

120gr de harina
 1 vaso de leche
 1 cucharada de mantequilla
 Jamón cocido en rodajas o en forma de dados
 Queso en rodajas o queso para untar
 2 huevos
 Sal

Preparación:

1. Bata los huevos, la harina, la mantequilla y la leche hasta crear una crema lisa y uniforme. Añada una pizca de sal.
2. Esparza parte de la mezcla por toda la superficie de la placa inferior de su Savormatic®. Cuando el borde esté dorado puede darle la vuelta para hacer el otro lado.
3. Cubra la mitad del creppe con el jamón y el queso deseado.
4. Doble al gusto y darle una última pasada por la placa inferior para dorarlo.

10. Pollo al curry (para 4 personas)

$\frac{1}{2}$ Kg de pechugas de pollo
 $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en trozos muy pequeños
 $\frac{1}{2}$ litro de leche o nata líquida
 2 cucharadas de aceite
 2 cucharadas de harina
 3 cucharadas de salsa curry
 Pimienta negra
 Sal

Preparación:

1. Corte las pechugas en trozos y dórelas en la placa inferior de su Savormatic®. Añada sal y pimienta al gusto.
2. Saque las pechugas y deje poco aceite en la placa inferior, coloque la cebolla y dórela.
3. Añada la harina a la cebolla, eche la leche poco a poco para que se mezcle.
4. Agregue el curry y mezcle bien todos los ingredientes. Cierre la tapa y hornee un par de minutos.
5. Agregue los trozos de pechuga a la mezcla, tape y hornee durante 7 minutos.

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition d'Savormatic®. Vous pourrez à présent cuisiner rapidement et facilement des plats sains.

- 1- Avertissements relatifs à la sécurité
- 2- Fonctionnement
- 3- Composants
- 4- Mode d'emploi
- 5- Nettoyage et entretien
- 6- Caractéristiques techniques
- 7- Recettes

1. Avertissements relatifs à la sécurité

Avant de vous servir du produit, lisez les instructions et avertissements ci-dessous.

- Ce produit n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée ou qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est limitée ou qui ne disposent pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires si elles sont supervisées ou si elles reçoivent elles-mêmes les instructions nécessaires à l'utilisation du produit en toute sécurité et comprennent les risques qu'il comporte.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système indépendant de contrôle à distance.
- Placez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est allumé ou se refroidit.
- Utilisez des ustensiles non métalliques pour éviter de rayer la surface d'Savormatic®.
- Utilisez Savormatic® sur des surfaces sèches.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection isolant de la chaleur.
- N'utilisez pas Savormatic® si le câble électrique ou la prise sont endommagés.
- Pour éviter tout risque, si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, le service technique agréé ou le personnel qualifié à cet effet.
- Débranchez Savormatic® lorsqu'il ne fonctionne pas et avant de le nettoyer. Avant de le débrancher, éteignez-le.
- Ne débranchez pas Savormatic® si vous avez les mains humides.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur.
- **AVERTISSEMENT.** Cet appareil électrique comporte une fonction de chaleur. Ainsi, les surfaces disposant de cette fonction (différentes des surfaces fonctionnelles) peuvent atteindre des températures élevées. Chaque personne percevant la température de façon différente, cet appareil doit être utilisé avec PRECAUTION. Tenez l'appareil uniquement par les poignées et les surfaces prévues à cet effet, et mettez des gants de cuisine ou des éléments similaires de protection contre la chaleur. Avant de toucher les autres surfaces, attendez un peu qu'elles se refroidissent.

2. Fonctionnement

Savormatic® comporte 3 positions : fermé, ouvert partiellement (90°) et entièrement ouvert (180°). Pour l'ouvrir entièrement, tirez la poignée vers le haut jusqu'à ce que la plaque supérieure se trouve en position horizontale.

Lorsque l'appareil est fermé, vous pouvez cuisiner au four.

Lorsqu'il est ouvert, vous pouvez frire ou faire griller.

Dans les deux cas, les plaques peuvent être utilisées en même temps ou indépendamment, car Savormatic® comporte deux interrupteurs, un pour chacune.

3. Composants

1. Plaque inférieure
2. Plaque supérieure ou grill
3. Prise de courant
4. Tableau de commandes
5. Minuterie (temps maximum : 30 minutes)
6. Bouton Marche/Arrêt de la plaque supérieure
7. Bouton Marche/Arrêt de la plaque inférieure



4. Mode d'emploi

1. Branchez l'appareil à une prise de courant.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de la plaque souhaitée ou des deux.
3. Faites tourner la minuterie jusqu'au temps souhaité (1-30 min.).
4. Lorsque la minuterie s'arrête, Savormatic® cesse de fonctionner.
5. Appuyez sur le bouton pour arrêter le fonctionnement des plaques.

Remarque : Savormatic® ne fonctionne pas si la minuterie n'est pas actionnée.

Savormatic® fonctionne à une température constante de 185° C.

5. Nettoyage et entretien

Débranchez Savormatic®, puis nettoyez les plaques avec de l'eau et du savon. N'employez pas de détergents agressifs ou de produits nettoyants pouvant abîmer la surface.

Vous pouvez nettoyer la partie interne et externe d'Savormatic® avec un chiffon humide. Avant de réaliser le nettoyage, vérifiez que l'appareil est débranché et qu'il n'est pas chaud.

IMPORTANT. Ne versez jamais d'eau directement sur Savormatic® et ne le plongez pas dans l'eau. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.

6. Caractéristiques techniques

220-240V 50/60Hz, 1200 W., Catégorie I

Certificats et norme

Ce produit respecte les directives 2006/95/CE (directive basse tension) et 2004/108/CE (directive compatibilité électromagnétique) pour un usage domestique, et RoHS 2011/65/CE.

Garantie de qualité

La garantie offerte par le fabricant respecte la législation en vigueur du pays de résidence du client et doit être d'au moins 1 an (en Allemagne, 2 ans) à partir de la date à laquelle l'utilisateur final a acheté le produit.

La garantie couvre seulement les défauts matériels ou de fabrication.

Les réparations qui sont couvertes par la garantie peuvent seulement être effectuées par des services techniques agréés. Le ticket d'achat d'origine (où figure la date d'achat) devra être présenté pour faire toute réclamation couverte par la garantie.

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- Usure normale.
- Utilisation incorrecte de l'appareil (surcharge, utilisation d'accessoires non originaux, etc.).
- Dommages causés par l'utilisation de la force ou de facteurs extérieurs.
- Dommages causés par le non-respect des instructions (connexion à une prise de courant inadéquate, installation inappropriée, etc.).
- Appareils partiellement ou totalement démontés.

Mise au rebut de l'appareil

Ce symbole indique que, dans toute l'Union européenne, cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres ordures ménagères. Afin d'éviter de possibles dommages à l'environnement ou à la santé humaine dérivés de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de façon responsable pour favoriser la réutilisation durable des matériaux qui le composent. Pour rendre l'appareil usé, utilisez les systèmes de restitution et de ramassage disponibles ou contactez l'établissement où vous avez acheté le produit. Il pourra ainsi être recyclé de façon sûre pour l'environnement.



Vous pouvez placer du papier sulfurisé ou de papier aluminium. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, débranchez Savomatic®.

1. Quiche jambon et fromage (pour 4 personnes)

1 pâte brisée surgelée
4 œufs
200 grammes de jambon blanc coupé en dés
250 ml de lait
25 ml de crème liquide
200 gr d'Emmental râpé
Sel et poivre noir

Préparation

1. Disposez la pâte brisée sur le fond de la plaque inférieure d'Savomatic®.
2. Mélangez les œufs, le lait, la crème, le poivre et le sel.
3. Battez le tout dans un robot, puis ajoutez le fromage râpé et les dés de jambon.
4. Versez le mélange sur la pâte brisée.
5. Refermez le couvercle et faites cuire 30 minutes.

2. Burritos au poulet (pour 2 personnes)

2 escalopes de poulet de taille moyenne
1 grand poivron vert
1 grand poivron rouge
1 gros oignon
4 wraps ou tortillas
Sel, poivre et huile d'olive vierge

Préparation

1. Coupez les légumes en morceaux et faites-les revenir 15 minutes dans de l'huile dans la plaque supérieure.
2. Coupez les escalopes en morceaux et faites-les cuire avec les légumes pendant 5 minutes. Salez et poivrez.
3. Mouillez les wraps avec de l'eau et placez-les sur la plaque inférieure pour les faire dorer.
4. Remplissez-les du mélange de poulet et légumes, enroulez-les et fermez le couvercle d'Savomatic® quelques secondes.

3. Saumon aux asperges (pour 4 personnes)

4 filets de saumon
1 botte d'asperges vertes
1 oignon
Sésame cru
Jus de citron
Sel et huile d'olive vierge

Préparation

1. Faites cuire les asperges 5 minutes en la plaque supérieure.
2. En même temps, faites revenir l'oignon coupé en lamelles dans la plaque inférieure pendant 10 minutes.
3. Assaisonnez le saumon nettoyé et placez-le dans la plaque supérieure. Versez un filet de jus de citron par-dessus.
4. Lorsque le saumon est prêt, parsemez-le de sésame.
5. Placez le saumon dans un plat, avec l'oignon par-dessus et les asperges à côté.

4. Pizza 4 saisons (pour 4 personnes)

1 pâte brisée surgelée ronde
120 g de tomate
Mozzarella
Champignons
Olives
Jambon
Aubergine
Origan

Préparation

1. Placez la pâte brisée dans la plaque inférieure.
2. Coupez tous les ingrédients en lamelles, disposez-les sur la pâte et saupoudrez d'origan.
3. Refermez le couvercle et faites cuire 30 minutes.

5. Tarte aux pommes (pour 4 personnes)

1 pâte brisée surgelée
2 pommes
50 g de beurre
Cannelle et sucre brun

Préparation

1. Disposez la pâte brisée sur le fond de la plaque inférieure d'Savomatic®.
2. Beurrez la pâte.
3. Pelez et coupez les pommes en lamelles, puis disposez-les sur la pâte.
4. Saupoudrez de sucre brun et de cannelle.
5. Refermez le couvercle et faites cuire 30 minutes.

6. Tarte au fromage (pour 8 personnes)

350 g de fromage crémeux
4 œufs
1 yaourt nature
300 ml de lait
250 ml de lait condensé

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un récipient, puis battez-les avec un robot.
2. Placez sur papier sulfurisé sur la plaque inférieure.
3. Versez le mélange sur le papier.
4. Refermez le couvercle et faites cuire 45 minutes.

7. Paella (pour 2 personnes)

250 g de riz
 3 tomates triturées
 100 g de viande de poulet
 150 g de légumes congelés pour paella
 1/2 cuillère à soupe de paprika doux
 1 cuillère à soupe de safran
 Eau, sel et huile d'olive vierge

Préparation :

1. Faites cuire la viande sur la plaque inférieure jusqu'à ce qu'elle soit dorée à l'extérieur.
2. Ajoutez les légumes et faites cuire l'ensemble pendant 3 minutes.
3. Ajoutez le paprika doux et la tomate triturée. Remuez et laissez cuire 2 minutes.
4. Ajoutez l'eau, le safran et le sel, dans cet ordre. La quantité d'eau devra être trois fois supérieure à la quantité de riz.
5. Répartissez de façon uniforme le riz sur toute la plaque inférieure, fermez le couvercle et laissez cuire pendant 20 minutes.

8. Cupcakes au chocolat (6 cupcakes)

60 g de beurre ramolli
 60 g de farine
 60 g de sucre
 1 cuillère à café d'essence de vanille
 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 1 cuillère à café de levure
 1 cuillère à soupe d'eau
 1 tasse (120 ml) de lait
 1 tasse (120 ml) de cacao en poudre
 2 œufs
 Sel

Préparation :

1. Préchauffez votre Savormatic®.
2. Mélangez la farine avec le bicarbonate de soude, la levure et le cacao en poudre. Ajoutez une pincée de sel.
3. Dans un autre récipient, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème sans grumeaux. Ensuite, ajoutez les œufs et l'essence de vanille.
4. Ajoutez le mélange de farine, de bicarbonate de soude et de cacao au récipient, versez le lait puis l'eau et remuez le tout jusqu'à obtenir un mélange parfait.
5. Versez la pâte dans chacune des caissettes. Ne couvrez pas plus des $\frac{3}{4}$ du moule.
6. Placez les caissettes dans votre Savormatic®, fermez le couvercle et faites cuire pendant 15 minutes.

9. Crêpes au jambon et au fromage (pour 4 personnes)

120 g de farine
 1 verre de lait
 1 cuillère à soupe de beurre
 Jambon cuit en tranches ou en forme de dés
 Fromage en tranches ou fromage à tartiner
 2 œufs
 Sel

Préparation :

1. Battez les œufs, la farine, le beurre et le lait jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et uniforme. Ajoutez une pincée de sel.
2. Versez une partie du mélange sur toute la surface de la plaque inférieure de votre Savormatic®. Quand le bord sera doré, vous pourrez retourner la crêpe pour faire l'autre côté.
3. Couvrez la moitié de la crêpe avec le jambon et le fromage de votre choix.
4. Pliez-la selon votre goût et mettez-la une dernière fois sur la plaque inférieure pour la dorer.

10. Poulet au curry (pour 4 personnes)

$\frac{1}{2}$ kg de blancs de poulet
 $\frac{1}{2}$ oignon coupé en très petits morceaux
 $\frac{1}{2}$ litre de lait ou de crème liquide
 2 cuillères à soupe d'huile
 2 cuillères à soupe de farine
 3 cuillères à soupe de sauce curry
 Poivre noir
 Sel

Préparation :

1. Coupez les blancs de poulet en morceaux et dorez-les sur la plaque inférieure de votre Savormatic®. Salez et poivrez selon votre goût.
2. Retirez les blancs de poulet et laissez un peu d'huile sur la plaque inférieure, versez l'oignon et dorez-le.
3. Ajoutez la farine à l'oignon, versez le lait peu à peu afin de le mélanger.
4. Ajoutez le curry et mélangez bien tous les ingrédients. Fermez le couvercle et faites cuire deux minutes.
5. Ajoutez les morceaux de blanc de poulet au mélange, couvrez et faites cuire pendant 7 minutes.

Vielen Dank für den Erwerb von Savomatic®. Jetzt können Sie schnell, einfach und gesund kochen.

- 1- Sicherheitshinweise
- 2- Funktionsweise
- 3- Bestandteile
- 4- Gebrauchsanweisung
- 5- Reinigung und Pflege
- 6- Technische Daten
- 7- Rezepte

1. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Anleitungen und Hinweise.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung und/oder Kenntnisse verfügen, gedacht.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, verwendet werden, vorausgesetzt sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und verstehen die damit einhergehenden Gefahren.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu vermeiden, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für das Funktionieren mit einem externen Timer oder einem unabhängigen Fernsteuerungssystem gedacht.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern, wenn das Gerät eingeschaltet ist und solange es abkühlt.
- Verwenden Sie nichtmetallische Utensilien, um die Oberfläche von Savomatic® nicht zu verkratzen.
- Gebrauchen Sie Savomatic® auf trockenen Flächen.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht ohne einen isolierenden Wärmeschutz.
- Verwenden Sie Savomatic® nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Um Risiken zu vermeiden, muss das Netzkabel, wenn es beschädigt ist, durch den Hersteller, den zugelassenen Kundendienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker von Savomatic®, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und bevor Sie es reinigen. Stellen Sie es aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker von Savomatic® nicht mit feuchten Händen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen, damit Sie sich durch den Dampf nicht verbrühen.
- **ACHTUNG:** Dieses Elektrogerät hat eine Heizfunktion. Daher können Flächen mit dieser Funktion (andere als die Funktionsflächen) hohe Temperaturen erreichen. Da das Temperaturempfinden je nach Person unterschiedlich ist, ist das Gerät **VORSICHTIG** zu verwenden. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und den dafür gedachten Griffflächen an. Verwenden Sie Topflappen oder einen ähnlichen Wärmeschutz. Lassen Sie, bevor Sie die übrigen Flächen anfassen, ausreichend Zeit zum Abkühlen verstreichen.

2. Funktionsweise

Savomatic® hat 3 Positionen: geschlossen, teilweise geöffnet (90 °) und vollständig geöffnet (180 °). Um das Gerät vollständig zu öffnen, ziehen Sie den Griff nach oben und schwenken Sie die obere Platte, bis sie sich in einer waagerechten Stellung befindet.

- Sie können backen, wenn das Gerät geschlossen ist.
- Sie können braten oder grillen, wenn das Gerät geöffnet ist.

In beiden Fällen können die Platten gleichzeitig oder unabhängig voneinander gebraucht werden, denn Savomatic® hat zwei Schalter, die jeweils einer Platte entsprechen.

3. Bestandteile

1. Untere Platte
2. Obere Platte oder Grillplatte
3. Stecker
4. Bedienfeld
5. Timer (maximale Zeit 30 Minuten)
6. Ein-/Aus-Schalter obere Platte
7. Ein-/Aus-Schalter untere Platte

**4. Gebrauchsanweisung**

1. Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose.
2. Schalten Sie den Schalter der entsprechenden Platte oder beider Platten gleichzeitig ein.
3. Drehen Sie den Timer, um die gewünschte Zeit einzustellen (1 - 30 Min.).
4. Wenn der Timer stoppt, stellt sich Savomatic® ab.
5. Schalten Sie den Schalter aus.

Hinweis: Savomatic® funktioniert nicht ohne eingeschalteten Timer.

Savomatic® funktioniert mit einer konstanten Temperatur von 185 °C.

5. Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker von Savomatic®. Reinigen Sie die Platten mit Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Mittel, die die Oberfläche beschädigen können.

Savomatic® kann sowohl innen als auch außen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass der Netzstecker des Geräts gezogen wurde und dass das Gerät nicht heiß ist.

WICHTIG: Gießen Sie nie direkt Wasser in Savomatic® und tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Stellen Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine.

6. Technische Daten

220 - 240 V 50/60 Hz, 1200 W, Kategorie I

Bescheinigungen und Vorschriften

Dieses Produkt erfüllt die Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG, die Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG, die RoHS-Richtlinie 2002/95/EG.

Hinweis zur richtigen Materialentsorgung

Dieses Symbol besagt, dass dieses Gerät in der gesamten EU nicht zusammen mit dem allgemeinen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch eine unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortlich, um die nachhaltige Wiederverwendung der enthaltenen Materialien zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe des gebrauchten Geräts die verfügbaren Rückgabe- und Sammelsysteme oder setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, in Verbindung. So kann das Gerät für die Umwelt sicher recycelt werden.

Sie können, wenn gewünscht, Backpapier oder Alufolie verwenden. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker von 

1. Schinken-Käse-Quiche (für 4 Personen)

1 Tiefkühl-Mürbeteig
4 Eier
200 g gehackter gekochter Schinken
250 ml Milch
25 ml flüssige Sahne
200 g geriebener Emmentaler
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Legen Sie den Boden der unteren Platte von Savormatic® mit dem Mürbeteig aus.
2. Mischen Sie die Eier, die Milch, die Sahne, den schwarzen Pfeffer und das Salz.
3. Schlagen Sie mit einem Handrührgerät alles auf und fügen Sie den Käse sowie den gehackten Schinken hinzu.
4. Gießen Sie die Mischung auf den Teigboden.
5. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Quiche 30 Minuten lang.

2. Hähnchen-Burritos (2 Personen)

2 mittelgroße Hähnchenbrüste
1 große grüne Paprika
1 große rote Paprika
1 große Zwiebel
4 Wraps oder Tortillas
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

1. Schneiden Sie das ganze Gemüse in Stücke und braten Sie es in der oberen Platte 15 Minuten lang mit Öl.
2. Schneiden Sie das Hähnchen in Stücke und braten Sie es 5 Minuten lang mit dem Gemüse. Würzen Sie mit Pfeffer und Salz.
3. Befeuhten Sie die Wraps mit Wasser und braten Sie sie auf der unteren Platte goldbraun.
4. Füllen Sie die Wraps mit dem sautierten Hähnchen und Gemüse. Schließen Sie die Wraps und schließen Sie den Deckel von Savormatic® einige Sekunden lang.

3. Lachs mit Spargel (für 4 Personen)

4 Lachsfilets
1 Bund grüner Spargel
1 Zwiebel
Roher Sesam
Zitronensaft
Salz und natives Olivenöl

Zubereitung:

1. Braten Sie den Spargel 5 Minuten lang in der oberen Platte.
2. Braten Sie gleichzeitig die in Streifen geschnittene Zwiebel 10 Minuten lang in der unteren Platte.
3. Würzen Sie den sauberen Lachs und legen Sie ihn mit einem Schuss Zitronensaft auf die obere Platte.
4. Wenn der Lachs gar ist, streuen Sie Sesam über die Filets.
5. Legen Sie den Lachs auf einen Teller, die Zwiebel darüber und den Spargel daneben.

4. Pizza 4 Stagioni (für 4 Personen)

1 runder Tiefkühl-Mürbeteig
120 g Tomatensauce
Mozzarella
Champignons
Oliven
Schinken (Prosciutto)
Aubergine
Oregano

Zubereitung:

1. Leben Sie den Mürbeteig auf die untere Platte.
2. Schneiden Sie alle Zutaten in Scheiben, legen Sie sie auf den Teig und streuen Sie Oregano darüber.
3. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pizza 30 Minuten lang.

5. Apfelkuchen (für 4 Personen)

1 Tiefkühl-Mürbeteig
2 Äpfel
50 g Butter
Zimt und brauner Zucker

Zubereitung:

1. Legen Sie den Boden der unteren Platte von Savormatic® mit dem Mürbeteig aus.
2. Bestreichen Sie den ganzen Boden mit der Butter.
3. Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in Scheiben und legen Sie sie auf den Boden.
4. Streuen Sie braunen Zucker und Zimt darüber.
5. Schließen Sie den Deckel und backen Sie den Kuchen 30 Minuten lang.

6. Käsekuchen (für 8 Personen)

350 g cremiger Käse
4 Eier
1 Naturjoghurt
300 ml Milch
250 ml gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung:

1. Mischen Sie in einem Behälter alle Zutaten mit dem Handrührgerät.
2. Legen Sie Backpapier auf die untere Platte.
3. Gießen Sie die Mischung auf das Backpapier.
4. Schließen Sie den Deckel und backen Sie den Kuchen 45 Minuten lang.

7. Paella (für 2 Personen)

250 g Reis
 3 pürierte Tomaten
 100 g Hähnchenfleisch
 150 g gefrorenes Gemüse für Paellas
 ½ Löffel süßer Paprika
 1 Löffel Safran
 Wasser, Salz und kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitung

1. Braten Sie das Fleisch im unteren Teil der Pfanne an, bis es außen goldbraun ist.
2. Das Gemüse hinzugeben und alles zusammen während 3 min braten.
3. Den süßen Paprika und die pürierten Tomaten hinzugeben. Umrühren und während 2 min braten lassen.
4. Wasser, Salz und Safran hinzugeben, in dieser Reihenfolge. Die Wassermenge muss der dreifachen Reismenge entsprechen.
5. Den Reis gleichmäßig über den unteren Teil der Pfanne verteilen, den Deckel schließen und während 20 min kochen lassen.

8. Schokoladen-Cupcakes (6 Cupcakes)

60 g weiche Butter
 60 g Mehl
 60 g Zucker
 1 Teelöffel Vanilleessenz
 1 Teelöffel Natron (Natriumhydrogencarbonat)
 1 Teelöffel Hefe
 1 Esslöffel Wasser
 1 Tasse (120 ml) Milch
 1 Tasse (120 ml) Kakaopulver
 2 Eier
 Salz

Zubereitung

1. Den Savomatic® vorheizen.
2. Mehl, Natron, Hefe und Kakaopulver miteinander vermischen. Eine Prise Salz hinzugeben.
3. In einer anderen Schüssel die Butter und den Zucker miteinander vermischen, bis eine homogene Creme entsteht. Danach die Eier und die Vanilleessenz hinzugeben.
4. Die Mischung aus Mehl, Natron und Kakaopulver und danach die Milch hinzugeben. Das Wasser hinzugeben und alles verrühren, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind.
5. Den Teig in die einzelnen Formen verteilen. Die Formen höchstens bis zu $\frac{3}{4}$ der Höhe befüllen.
6. Die Formen in den Savomatic® einsetzen, den Deckel schließen und 15 min backen.

9. Schinken-Käse-Crêpes (für 4 Personen)

120 g Mehl
 1 Tasse Milch
 1 Esslöffel Butter
 Gekochter Schinken in Scheiben oder Würfel
 Käse in Scheiben oder Streichkäse
 2 Eier
 Salz

Zubereitung

1. Die Eier, das Mehl, die Butter und die Milch schlagen, bis eine glatte und homogene Creme entsteht. Eine Prise Salz hinzugeben.
2. Einen Teil des Teigs auf der gesamten Fläche des unteren Teils Ihres Savomatic® verteilen. Wenn der Rand goldgelb ist, können Sie die Pfanne wenden, um die andere Seite zu garen.
3. Die Hälfte des Crêpe mit der gewünschten Menge Schinken und Käse bedecken.
4. Nach Geschmack zuklappen und auf der unteren Pfannenseite goldgelb braten.

10. Curry-Hähnchen (für 4 Personen)

½ kg Hähnchenbrust
 ½ in sehr kleine Stücke geschnittene Zwiebel
 ½ Liter Milch oder flüssige Sahne
 2 Esslöffel Öl
 2 Esslöffel Mehl
 3 Esslöffel Currysauce
 Schwarzer Pfeffer
 Salz

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und auf der unteren Seite Ihres Savomatic® anbraten. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
2. Die Hähnchenstücke aus der Pfanne nehmen und ein wenig Öl darin lassen. Die Zwiebelstücke mit diesem Öl goldgelb braten.
3. Das Mehl zu den Zwiebeln hinzugeben, dann die Milch nach und nach hinzugeben, damit sich alles vermischt.
4. Dann die Currysauce hinzugeben und alle Zutaten gut vermischen. Den Deckel schließen und während 2 min garen lassen.
5. Die Hähnchenstücke in diese Mischung geben, den Deckel schließen und 7 Minuten garen lassen.

Complimenti per la scelta e grazie per l'acquisto di [] un utensile che le permetterà di cucinare in modo celere, facile e sano.

- 1- Avvertenze di sicurezza
- 2- Funzionamento
- 3- Componenti
- 4- Modo d'impiego
- 5- Pulizia e manutenzione
- 6- Caratteristiche tecniche
- 7- Ricette

1. Avvertenze di sicurezza

Prima d'iniziare ad utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini né da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongano dell'esperienza e/o delle nozioni necessarie in merito.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza o conoscenza previa dell'apparecchio, a meno che si trovino sotto la diretta sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa le istruzioni necessarie per l'uso dell'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare mediante un timer esterno, né mediante un comando a distanza indipendente.
- Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni quando sia acceso o si stia raffreddando.
- Per non rigare la superficie di Savormatic®, utilizzare utensili non metallici.
- Utilizzare Savormatic® solo su superfici asciutte.
- Non toccare le superfici calde senza un'adeguata protezione.
- Non utilizzare Savormatic® se il cavo elettrico o la spina fossero danneggiati.
- Per evitare di correre rischi, far sostituire dal fabbricante, da un servizio tecnico ufficiale o da un tecnico qualificato il cavo di alimentazione, se questo presenta danni.
- Togliere la spina di Savormatic® dalla presa di corrente quando l'apparecchio non sia in funzione e prima di procedere alla sua pulizia. Prima di togliere la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio.
- Non togliere la spina di Savormatic® dalla presa di corrente con le mani umide.
- Nell'aprire il coperchio, prendere le opportune precauzioni per non ustionarsi con il vapore.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico dispone di una funzione calore. Pertanto, le superfici interessate da detta funzione (diverse dalle superfici funzionali) possono raggiungere temperature elevate. Dato che la temperatura viene percepita in modo diverso secondo la persona, questo apparecchio deve essere utilizzato con PRECAUZIONE. Afferrare l'apparecchio solo per i manici e per le superfici di presa appositamente predisposte e utilizzare guanti da cucina o elementi di protezione dal calore simili. Prima di toccare le rimanenti superfici, lasciar passare il tempo sufficiente per permettere che si raffreddino.

2. Funzionamento

Savormatic® ha 3 posizioni: chiuso, parzialmente aperto (90°) e totalmente aperto (180°). Per aprire totalmente l'apparecchio, tirare la maniglia verso l'alto e proseguire sino a collocare la piastra superiore in posizione orizzontale.

- Chiuso funziona come un forno.
- Aperto frigge o cucina alla piastra.
- In entrambi i casi, le piastre possono essere utilizzate simultaneamente o in modo indipendente, giacché [] è dotato di due interruttori: uno per ogni piastra.

3. Componenti

1. Piastra inferiore
2. Piastra superiore
3. Spina
4. Pannello di comando
5. Timer (tempo massimo: 30 minuti)
6. Pulsante di accensione/spengimento della piastra superiore
7. Pulsante di accensione/spengimento della piastra inferiore



4. Modo d'impiego

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Accendere la piastra che si vuole utilizzare (o entrambe).
3. Ruotare il timer, impostando il tempo desiderato (tra 1 e 30 minuti).
4. Quando il timer torni a zero, Savormatic® cesserà di funzionare.
5. Spegnere la piastra (o le piastre) con il corrispondente pulsante.

Nota [] non funziona se il timer non è attivato.
[] funziona a una temperatura costante di 185 °C.

5. Pulizia e manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, togliere la spina di [] dalla presa di corrente. Pulire le piastre con acqua e sapone. Non utilizzare detersivi abrasivi o prodotti di pulizia che possano danneggiare la superficie delle piastre.

Sia l'esterno che l'interno di Savormatic® può essere pulito con un panno umido. Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che non sia caldo.

IMPORTANTE: Non versare acqua direttamente su [] né immergerlo in acqua. Non lavare in lavastoviglie.

6. Caratteristiche tecniche

220-240V 50/60Hz, 1200 W, Categoria I

Certificazioni e Normativa

Questo prodotto soddisfa la Direttiva di Bassa Tensione 2006/95/CE, la Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE, e la Direttiva ROHS 2011/65/CE.

Garanzia di qualità

La garanzia del fabbricante varia in funzione della legislazione dello stato di residenza del cliente e deve essere di almeno 1 anno (in Germania, 2 anni) a partire dalla data d'acquisto dell'apparecchio da parte dell'utente finale.

La garanzia copre solo i difetti del materiale e/o di fabbricazione.

Le riparazioni in garanzia possono essere realizzate solo presso un servizio tecnico ufficiale. Per l'applicazione della garanzia sarà necessario presentare la fattura o lo scontrino originale (in cui figuri la data d'acquisto).

La garanzia non copre:

- Normale usura.
- Uso inappropriato dell'apparecchio (sovraccarichi, impiego di accessori non originali, ecc.).
- Danni occasionati dall'uso della forza o da fattori esterni.
- Danni occasionati dall'inosservanza delle istruzioni (connessione elettrica inadeguata, installazione inappropriata, ecc.).
- Apparecchi parzialmente o totalmente smontati.

Dismissione e rottamazione dell'apparecchio

In tutta l'UE, questo simbolo indica che non ci si deve disfare di questo prodotto come se si trattasse di un comune residuo domestico. Per evitare effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana derivati dallo smaltimento incontrollato di residui, riciclarlo in modo responsabile per stimolare la riutilizzazione sostenibile dei materiali di cui è composto. Per la rottamazione dell'apparecchio usato, rivolgersi all'Ente Locale competente per conoscere l'ubicazione del Centro di Raccolta Differenziata più prossimo o mettersi in contatto con lo stabilimento in cui è stato acquistato il prodotto perché lo stesso possa essere smaltito e riciclato in modo sicuro per l'ambiente.

Si può collocare carta da forno o d'alluminio, a seconda delle proprie preferenze. Quando si termini di cucinare, togliere la spina di [] dalla presa di corrente.

1. Quiche di prosciutto e formaggio (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata
4 uova
200 g di prosciutto cotto tritato
250 ml di latte
25 ml di panna liquida
200 g di formaggio Emmental grattugiato
Sale e pepe nero

Preparazione:

1. Foderare il fondo della piastra inferiore di [] con la pasta frolla.
2. Mescolare le uova, il latte, la panna, il pepe nero e il sale.
3. Sbattere il tutto in un frullatore e aggiungere il formaggio grattugiato e il prosciutto cotto tritato.
4. Versare la miscela sulla pasta frolla.
5. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

2. Burritos di pollo (per 2 persone)

2 petti di pollo di medie dimensioni
1 peperone verde grande
1 peperone rosso grande
1 cipolla grande
4 piadine o tortillas
Sale, pepe e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Spezzettare tutta la verdura e friggerla sulla piastra superiore per 15 minuti con olio.
2. Spezzettare il pollo e friggerlo assieme alla verdura per 5 minuti, quindi condire con sale e pepe.
3. Bagnare le piadine con acqua e collocarle sulla piastra inferiore finché si dorino.
4. Riempire le piadine con il soffritto di pollo e verdure, chiuderle e abbassare il coperchio di [] per alcuni secondi.

3. Salmone con asparagi (per 4 persone)

4 tagli di salmone
1 mazzetto di asparagi selvatici
1 cipolla
Sesamo crudo
Succo di limone
Sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Friggere gli asparagi sulla piastra superiore per 5 minuti.
2. Contemporaneamente friggere anche la cipolla a strisce sulla piastra inferiore per 10 minuti.
3. Condire il salmone pulito e collocarlo sulla piastra superiore con un po' di succo di limone.
4. Quando il salmone sia cotto, spolverare con sesamo.
5. Mettere il salmone in un piatto, con la cipolla sopra e gli asparagi accanto.

4. Pizza 4 stagioni (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata rotonda
120 g di pomodoro
Mozzarella
Champignon
Olive
Prosciutto
Melanzana
Origano

Preparazione:

1. Mettere la pasta frolla sulla piastra inferiore.
2. Tagliare a fettine tutti gli ingredienti, collocarli sopra la pasta frolla e spolverare con origano.
3. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

5. Torta di mele (per 4 persone)

1 pasta frolla congelata
2 mele
50 g di burro
Cannella e zucchero di canna

Preparazione:

1. Foderare il fondo della piastra inferiore di [] con la pasta frolla.
2. Stendere il burro su tutta la base.
3. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e collocarle sulla base.
4. Spolverare con zucchero di canna e cannella.
5. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 30 minuti.

6. Torta di formaggio (per 8 persone)

350 g di formaggio cremoso
4 uova
1 yogurt naturale
300 ml di latte
250 ml di latte condensato

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare con un frullatore.
2. Collocare carta da forno sulla piastra inferiore.
3. Versare la miscela sulla carta.
4. Chiudere il coperchio e cuocere in modo forno per 45 minuti.

7. Paella (per 2 persone)

250 g di riso
 3 pomodori tritati
 100 g di carne di pollo
 150 g di verdura congelata per paella
 1/2 cucchiaino di paprica dolce
 1 cucchiaino di zafferano
 Acqua, sale e olio vergine d'oliva

Preparazione:

1. Rosolare la carne nella piastra inferiore, finché l'esterno sia dorato.
2. Aggiungere la verdura e soffriggere il tutto per 3 minuti.
3. Aggiungere la paprica dolce e i pomodori tritati. Mescolare e lasciar soffriggere per 2 minuti.
4. Aggiungere l'acqua, lo zafferano e il sale, in quest'ordine. La quantità d'acqua deve essere il triplo della quantità di riso.
5. Distribuire uniformemente il riso su tutta la piastra inferiore, chiudere il coperchio e lasciar cuocere per 20 minuti.

8. Muffin al cioccolato (6 muffin)

60 g di burro ammorbidito
 60 g di farina
 60 g di zucchero
 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
 1 cucchiaino di lievito
 1 cucchiaino d'acqua
 1 tazza (120 ml) di latte
 1 tazza (120 ml) di cacao in polvere
 2 uova
 Sale

Preparazione:

1. Far preriscaldare [redacted].
2. Mescolare la farina con il bicarbonato di sodio, il lievito e il cacao in polvere. Aggiungere un pizzico di sale.
3. In un recipiente a parte, mescolare il burro e lo zucchero finché rimanga una crema senza grumi. Aggiungere quindi le uova e l'essenza di vaniglia.
4. Aggiungere al recipiente la miscela di farina, bicarbonato di sodio e cacao, quindi versarvi il latte. Aggiungere l'acqua e mescolare il tutto finché rimanga ben amalgamato.
5. Collocare l'impasto in ognuno degli stampini di carta, senza oltrepassare i $\frac{3}{4}$ della loro altezza.
6. Collocare quindi gli stampini nel [redacted] chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.

9. Crêpe ai prosciutto e formaggio (per 4 persone)

120 g di farina
 1 bicchiere di latte
 1 cucchiaino di burro
 Prosciutto cotto a fettine o a dadini
 Formaggio a fettine o formaggio da spalmare
 2 uova
 Sale

Preparazione:

1. Sbattere le uova, la farina, il burro e il latte sino ad ottenere una crema uniforme e senza grumi. Aggiungere un pizzico di sale.
2. Distribuire parte della miscela su tutta la superficie della piastra inferiore di [redacted]. Quando il bordo sia dorato, girare la crêpe per farla cuocere sull'altro lato.
3. Coprire metà della crêpe con il prosciutto e il formaggio (del tipo che si preferisca).
4. Piegare in due e terminare la cottura sulla piastra inferiore per dorarla.

10. Pollo al curry (per 4 persone)

$\frac{1}{2}$ kg di petti di pollo
 $\frac{1}{2}$ cipolla finemente sminuzzata
 $\frac{1}{2}$ litro di latte o di panna liquida
 2 cucchiaini d'olio
 2 cucchiaini di farina
 3 cucchiaini di salsa curry
 Pepe nero
 Sale

Preparazione:

1. Tagliare a pezzi i petti di pollo e farli dorare sulla piastra inferiore di [redacted]. Aggiungere sale e pepe quanto basta.
2. Quando i petti di pollo si siano dorati, toglierli dalla piastra inferiore, lasciandovi un po' d'olio, e in essa soffriggere la cipolla.
3. Aggiungere la farina alla cipolla e versare il latte a poco a poco perché si mescoli bene.
4. Aggiungere il curry e mescolare bene tutti gli ingredienti. Chiudere il coperchio e cuocere al forno per un paio di minuti.
5. Aggiungere quindi alla miscela i pezzi di petti di pollo, richiudere il coperchio e continuare la cottura per altri 7 minuti.

Obrigado por ter adquirido o [] Agora poderá cozinhar de uma forma rápida, fácil e sã.

- 1- Advertências de segurança
- 2- Funcionamento
- 3- Componentes
- 4- Modo de uso
- 5- Limpeza e manutenção
- 6- Especificações técnicas
- 7- Receitas

1. Advertências de segurança

Por favor, leia as instruções e as advertências antes de começar a utilizá-lo.

- Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por pessoas (mesmo crianças) com a capacidade física, sensorial ou mental limitada ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos sobre o mesmo.
- Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por pessoas (mesmo crianças) com a capacidade física, sensorial ou mental limitada ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos sobre o mesmo, a não ser que estejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam as instruções necessárias para utilizar o dispositivo.
- As crianças devem ser vigiadas a fim de evitar que brinquem com o aparelho.
- Este dispositivo não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo nem um sistema independente de controlo remoto.
- Mantenha o dispositivo e o fio de alimentação fora do alcance dos menores de 8 anos quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Utilize utensílios não metálicos para não riscar a superfície do Savomatic®.
- Utilize o Savomatic® em superfícies secas.
- Não toque nas superfícies quentes sem proteções isolantes do calor.
- Não utilize o Savomatic® se o fio elétrico ou a ficha estiverem danificados.
- Para evitar riscos, se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço técnico autorizado ou por pessoal qualificado.
- Retire a ficha do seu Savomatic® da tomada quando não estiver a funcionar e antes de proceder à sua limpeza. Desligue-o antes de retirar a ficha.
- Ao retirar a ficha do Savomatic® tendo as mãos húmidas.
- Ao abrir a tampa, tome precauções para não se queimar com o vapor.
- ADVERTÊNCIA: Este aparelho elétrico dispõe de uma função de calor. Por conseguinte, as superfícies com esta função (diferentes das superfícies funcionais) podem atingir temperaturas elevadas. Visto que a temperatura é percebida de forma distinta em função da pessoa, este aparelho deve ser utilizado com PRECAUÇÃO. Agarre o aparelho apenas pelos cabos e pelas superfícies de agarramento concebidas para isso e utilize luvas ou elementos similares de proteção contra o calor. Antes de tocar no resto de superfícies, deixe que passe o tempo suficiente para arrefecerem.

2. Funcionamento

O Savomatic® tem 3 posições: fechado, parcialmente aberto (90°) e totalmente aberto (180°). Para abri-lo totalmente, puxe pela asa para cima e rode até colocar a placa superior em posição horizontal.

- Poderá assar quando estiver fechado.
- Poderá fritar ou grelhar quando estiver aberto.

Em ambos os casos, as placas podem ser utilizadas ao mesmo tempo ou de forma independente, já que o Savomatic® dispõe de dois interruptores, um para cada uma delas.



3. Componentes

1. Placa inferior
2. Placa superior ou grelhador
3. Ficha
4. Painel de controlo
5. Temporizador (tempo máximo: 30 minutos)
6. Botão de ligação / desligação da placa superior
7. Botão de ligação / desligação da placa inferior

4. Modo de uso

1. Ligue a ficha à tomada de corrente.
2. Ligue o interruptor da placa que desejar ou os dois ao mesmo tempo.
3. Rode o temporizador para programar o tempo desejado (1-30 min).
4. Quando o temporizador parar, o [] deixa de funcionar.
5. Desligue o interruptor.

Nota: [] não funciona se o temporizador não estiver acionado.
[] funciona a uma temperatura constante de 185°C.

5. Limpeza e manutenção

Retire a ficha do [] da tomada de corrente. Limpe as placas com água e sabão. Não utilize detergentes agressivos ou limpadores que possam danificar a superfície.
O Savomatic® pode ser limpo com um pano húmido, tanto a parte interna como a externa. Antes de proceder à sua limpeza, assegure-se que a ficha do aparelho tenha sido retirada da tomada e que o mesmo não esteja quente.
IMPORTANTE: Nunca deite água diretamente sobre o [] nem o submerja em água. Não o limpe na máquina de lavar louça.

6. Especificações técnicas

220-240V 50/60Hz, 1200 W, Categoria I

Certificados e legislação

Este produto cumpre a Diretiva de Baixa Tensão 2006/95/CE, a Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE e a Diretiva RoHS 2011/65/CE.

Garantia de qualidade

A garantia que oferece o fabricante cumpre a legislação em vigor do país de residência do cliente e a sua duração mínima é de 1 ano (na Alemanha, 2 anos) a partir da data em que o utilizador final adquiriu o produto.

A garantia apenas cobre os defeitos materiais ou de fabrico.

As reparações que estejam cobertas pela garantia apenas podem ser realizadas em serviços técnicos autorizados. O comprovante de compra original (onde aparece a data de compra) deve ser apresentado para realizar qualquer reclamação que esteja coberta pela garantia.

A garantia não cobre os seguintes casos:

- Desgaste normal
- Uso incorreto do aparelho (sobrecarga, uso de acessórios não originais, etc.)
- Danos causados pelo uso da força ou factores externos
- Danos causados pela falta de cumprimento das instruções (ligação a uma tomada de corrente inadequada, instalação inadequada, etc.)
- Aparelhos parcial ou totalmente desmontados

Como se desfazer dos materiais

Este símbolo indica que, em toda a UE, este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o resto dos resíduos gerais da casa. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável a fim de fomentar a reutilização sustentável dos materiais que o compõem. Para devolver o aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e de recolha disponíveis ou contacte o estabelecimento onde adquiriu o produto. Desta maneira, poderá ser reciclado de forma segura para o ambiente.

Pode utilizar papel vegetal ou de alumínio, conforme desejar. Quando terminar de cozinhar, retire a ficha do da tomada.

1. Quiche de fiambre e queijo (para 4 pessoas)

1 massa quebrada congelada
4 ovos
200 gr de fiambre picado
250 ml de leite
25 ml de nata líquida
200 gr de queijo emmental ralado
Sal e pimenta preta

Preparação:

1. Forre o fundo da placa inferior do com a massa quebrada.
2. Misture os ovos, o leite, a nata, a pimenta preta e o sal.
3. Bata tudo numa batedeira e acrescente o queijo ralado e o fiambre picado.
4. Deite a mistura sobre o fundo da massa.
5. Feche a tampa e asse durante 30 min.

2. Burritos de frango (2 pessoas)

2 peitos de frango médios
1 pimento verde grande
1 pimento vermelho grande
1 cebola grande
4 wraps ou tortilhas
Sal, pimenta e azeite virgem

Preparação:

1. Corte em pedaços todos os legumes e frite-os com azeite na placa superior durante 15 min.
2. Corte em pedaços o frango, frite-o junto com os legumes durante 5 min e salpimentem.
3. Molhe os wraps com água e coloque-os na placa inferior até se dourarem.
4. Recheie os wraps com o frango e os legumes salteados, feche os wraps e feche a tampa do Savormatic® durante uns segundos.

3. Salmão com espargos (para 4 pessoas)

4 filetes de salmão
1 feixe de espargos verdes
1 cebola
Gergelim cru
Sumo de limão
Sal e azeite virgem

Preparação:

1. Frite os espargos na placa superior durante 5 min.
2. Ao mesmo tempo, frite a cebola cortada em fatias na placa inferior durante 10 min.
3. Tempere o salmão limpo e coloque-o na placa superior com um pouco de sumo de limão.
4. Quando o salmão estiver pronto, acrescente o gergelim por cima.
5. Coloque o salmão num prato, a cebola por cima e os espargos ao lado do peixe.

4. Pizza 4 estações (para 4 pessoas)

1 massa quebrada congelada redonda
120 gr de tomate
Mozzarella
Cogumelos
Azeitonas
Prosciutto
Beringela
Orégão

Preparação:

1. Coloque a massa quebrada na placa inferior.
2. Lamine todos os ingredientes, coloque-os sobre a massa e acrescente o orégão por cima.
3. Feche a tampa e asse durante 30 min.

5. Tarte de maçã (para 4 pessoas)

1 massa quebrada congelada
2 maçãs
50 gr de manteiga
Canela e açúcar mascavado

Preparação:

1. Forre o fundo da placa inferior do com a massa quebrada.
2. Barre toda a base com a manteiga.
3. Descasque as maçãs, lamine-as e coloque-as sobre a base.
4. Polvilhe com açúcar mascavado e canela.
5. Feche a tampa e asse durante 30 min.

6. Tarte de queijo (para 8 pessoas)

350 gr de queijo cremoso
4 ovos
1 iogurte natural
300 ml de leite
250 ml de leite condensado

Preparação:

1. Misture todos os ingredientes num recipiente com uma batedeira.
2. Coloque papel vegetal sobre a placa inferior.
3. Deite a mistura sobre o papel.
4. Feche a tampa e asse durante 45 min.

7. Paelha (para 2 pessoas)

250 gr de arroz
 3 tomates triturados
 100 gr de carne de frango
 150 gr de legumes congelados para paelha
 1/2 colher de colorau doce
 1 colher de açafrão
 Água, sal e azeite virgem

Preparação:

1. Frite a carne na placa inferior até se dourar pela parte de fora.
2. Acrescente os legumes e frite tudo junto durante 3 minutos.
3. Acrescente o colorau doce e o tomate triturado. Remova tudo e deixe-o fritar durante 2 minutos.
4. Acrescente água, o açafrão e o sal, por esta ordem. A quantidade de água tem de ser três vezes a quantidade de arroz.
5. Espalhe o arroz uniformemente por toda a placa inferior, feche a tampa e deixe que coza durante 20 minutos.

8. Cupcakes de chocolate (6 cupcakes)

60 gr de manteiga amolecida
 60 gr de farinha
 60 gr de açúcar
 1 colher de chá de essência de baunilha
 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
 1 colher de chá de levedura
 1 colher de água
 1 chávena (120 ml) de leite
 1 chávena (120 ml) de cacau em pó
 2 ovos
 Sal

Preparação:

1. Preequeça a sua .
2. Misture a farinha com o bicarbonato de sódio, a levedura e o cacau em pó. Acrescente uma pitada de sal.
3. Em outro recipiente, misture a manteiga com o açúcar até obter um creme sem grumos. Seguidamente, acrescente os ovos e a essência de baunilha.
4. Acrescente a mistura de farinha, bicarbonato de sódio e cacau ao recipiente e logo a seguir adicione o leite. Acrescente a água e remova tudo até ficar bem misturado.
5. Coloque a massa em cada uma das forminhas de papel. Não cubra mais de ¾ partes de cada forminha.
6. Coloque as forminhas de papel na sua feche a tampa e coza durante 15 minutos.

9. Crepes de fiambre e queijo (para 4 pessoas)

120 gr de farinha
 1 copo de leite
 1 colher de manteiga
 Fiambre em fatias ou cortado em cubos
 Queijo cortado às rodelas ou queijo para untar
 2 ovos
 Sal

Preparação:

1. Bata os ovos, a farinha, a manteiga e o leite até obter um creme liso e uniforme. Acrescente uma pitada de sal.
2. Espalhe uma parte da mistura por toda a superfície da placa inferior da sua Quando a borda estiver dourada, pode dar-lhe a volta para cozer o outro lado.
3. Cubra a metade do crepe com a quantidade de fiambre e queijo que desejar.
4. Dobre o crepe ao seu gosto e volte a passá-lo pela placa inferior para dourá-lo.

10. Caril de frango (para 4 pessoas)

½ kg de peitos de frango
 ½ cebola cortada em pedaços muito pequenos
 ½ litro de leite ou nata líquida
 2 colheres de óleo
 2 colheres de farinha
 3 colheres de molho de caril
 Pimenta preta
 Sal

Preparação:

1. Corte os peitos em pedaços e doure-os na placa inferior da sua Acrescente sal e pimenta ao seu gosto.
2. Retire os peitos e deixe pouco óleo na placa inferior; seguidamente, coloque a cebola e doure-a.
3. Acrescente a farinha à cebola e deite o leite pouco a pouco para tudo se misturar.
4. Adicione o caril e misture bem todos os ingredientes. Feche a tampa e coza-o durante um par de minutos.
5. Acrescente os pedaços de peito à mistura, tape e coza-o durante 7 minutos.

Wij danken u voor de aankoop van [REDACTED] Hiermee kunt u op een snelle, eenvoudige en gezonde manier koken.

- 1- Veiligheidswaarschuwingen
- 2- Werking
- 3- Onderdelen
- 4- Gebruiksaanwijzing
- 5- Reiniging en onderhoud
- 6- Technische kenmerken
- 7- Recepten

1. Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze instructies en waarschuwingen door alvorens het apparaat te gebruiken

- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, psychische of sensorische vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis daaromtrent.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens zonder ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of de juiste aanwijzingen hebben gekregen over hoe ze het apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en zij begrijpen welke gevaren dat met zich meebrengt.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een onafhankelijke afstandsbediening te werken.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar als het aan staat of aan het afkoelen is.
- Gebruik niet-metalen keukengeren, om krassen op het oppervlak van de Savomatic® te voorkomen.
- Gebruik de Savomatic® op droge oppervlakken.
- Raak de warme oppervlakken niet aan zonder warmte-isolerende bescherming.
- Gebruik de Savomatic® niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- Indien de voedingskabel beschadigd is moet hij, om gevaar te voorkomen, door de fabrikant, de bevoegde technische dienst of gekwalificeerd personeel worden vervangen.
- Haal de stekker van uw Savomatic® uit het stopcontact als het apparaat niet in werking is en alvorens het schoon te maken. Zet hem uit alvorens de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker van de Savomatic® niet met natte handen uit het stopcontact.
- Wees bij het openen van het deksel voorzichtig voor brandwonden door stoom.
- **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat beschikt over een warmtefunctie. De oppervlakken met deze functie kunnen (anders dan de functionele oppervlakken) hoge temperaturen bereiken. Aangezien temperatuur door iedereen anders wordt ervaren moet dit apparaat **VOORZICHTIG** worden gebruikt. Pak het apparaat alleen beet bij de handvaten en de daartoe ontworpen gripoppervlakken en gebruik handschoenen of andere warmte-beschermende elementen. Laat de overige oppervlakken eerst voldoende afkoelen alvorens ze aan te raken.

2. Werking

Savomatic® heeft 3 standen: gesloten, gedeeltelijk geopend (90°) en volledig geopend (180°). Trek, om hem volledig te openen, het handvat naar boven en draai hem totdat de bovenste plaat in horizontale stand staat.

- U kunt hem als oven gebruiken als hij gesloten is.
- U kunt bakken of grillen als hij open is.

In beide gevallen kunnen de platen tegelijk of afzonderlijk van elkaar worden gebruikt, aangezien de Savomatic® beschikt over twee schakelaars; een voor elke plaat.

3. Onderdelen

1. Onderste plaat
2. Bovenste plaat of grill
3. Stekker
4. Bedieningspaneel
5. Timer (maximumtijd: 30 minuten)
6. Aan-/ uitknop bovenste plaat
7. Aan-/uitknop onderste plaat



4. Gebruiksaanwijzing

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de aan-knop van een van de platen of die van beide tegelijk.
3. Draai de timer en stel de gewenste tijd in (1-30 min).
4. Als de timer stopt, houdt de [REDACTED] op met werken.
5. Zet de schakelaar uit.

N.B: [REDACTED] werkt niet als de timer niet ingesteld is.
[REDACTED] werkt op een constante temperatuur van 185°C.

5. Reiniging en onderhoud

Sluit de [REDACTED] van de stroom af. Maak de platen schoon met water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen op het oppervlak kunnen beschadigen.

Zowel de binnenkant als de buitenkant van de Savomatic® mogen worden gereinigd met een vochtige doek. Verzekert uzelf ervan dat het apparaat van de stroom is afgesloten en niet meer warm is alvorens hem schoon te maken.

BELANGRIJK: Laat nooit rechtstreeks water in de Savomatic® stromen en dompel hem niet onder in water. Niet geschikt voor de vaatwasser.

6. Technische kenmerken

220-240 V 50/60 Hz, 1200W, Categorie I
 Certificaten en Regelgeving
 Dit product voldoet aan de Richtlijn voor Laagspanning 2006/95/EG, de Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EG en de Richtlijn RoHS 2011/65/EG.

Kwaliteitsgarantie

De garantie van de fabrikant varieert afhankelijk van de wetgeving van het land waar de klant woonachtig is en moet tenminste 1 jaar bedragen (in Duitsland 2 jaar), gerekend vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker is verkocht.

De garantie dekt uitsluitend materiële of fabrieksfouten.

Reparaties die door de garantie worden gedekt mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde technische diensten. Bij het indienen van een garantie-aanvraag moet de originele aankoopbon (met daarop de datum van aankoop) worden overhandigd.

De garantie geldt niet in de volgende gevallen:

- Normale slijtage.
- Onjuist gebruik van het apparaat (overbelasting, het gebruik van niet originele toebehoren, etc.).
- Schade veroorzaakt door het gebruik van kracht of door externe factoren.
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de instructies (aansluiting op een ongeschikt stopcontact, onjuiste installatie, etc.).
- Geheel of gedeeltelijk gedemonteerde apparaten.

Afvoeren van materialen

Dit symbool geeft aan dat dit apparaat in de EU niet met het gewone huisvuil mag worden afgevoerd. Recycle om hergebruik van de materialen mogelijk te maken, om zo mogelijke schade aan het milieu of aan de volksgezondheid door onjuiste afvalverwerking te voorkomen. Maak gebruik van recycle- en afvoermogelijkheden om het gebruikte apparaat te retourneren of neem contact op met het bedrijf waar u het product heeft gekocht. Hier kan het apparaat op milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.



U kunt naar voorkeur ovenpapier of aluminiumpapier gebruiken. Haal de stekker van de uit het stopcontact als u klaar bent met koken.

1. Quiche met ham en kaas (voor 4 personen)

- 1 pak bevroren bladerdeeg
- 4 eieren
- 200 gram fijngesneden gekookte ham
- 250 ml melk
- 25 ml vloeibare slagroom
- 200 gr geraspte Emmental
- Zout en zwarte peper

Bereiding:

1. Bedek de bodem van de onderste plaat van de met het bladerdeeg.
2. Meng de eieren, melk, slagroom, zwarte peper en zout.
3. Mix alles met een mixer en voeg de geraspte kaas en de fijngesneden ham toe.
4. Giet het mengsel op de bladerdeegbodem.
5. Sluit het deksel en bak gedurende 30 min.

2. Kip-burritos (2 personen)

- 2 Middeldgrote kippenborsten
- 1 Grote groene paprika
- 1 Grote rode paprika
- 1 Grote ui
- 4 Wraps of tortillas
- Zout, peper en olijfolie

Bereiding:

1. Snijd de groente in stukjes en bak het gedurende 15 minuten in olie op de bovenste plaat.
2. Snijd de kip in stukjes en bak hem 5 minuten samen met de groente. Voeg zout en peper toe.
3. Bevochtig de wraps met water en leg ze op de onderste plaat totdat ze goudbruin zijn.
4. Vul de wraps met de gesauteerde kip en groente, rol ze dicht en sluit de deksel van de gedurende enkele seconden.

3. Zalm met asperges (voor 4 personen)

- 4 zalmfilets
- 1 bosje groene asperges
- 1 ui
- Rauw sesamzaad
- Citroensap
- Zout en olijfolie

Bereiding:

1. Bak de asperges gedurende 5 minuten op de bovenste plaat.
2. Fruit tegelijkertijd de in reepjes gesneden ui op de onderste plaat gedurende 10 min.
3. Breng de gewassen zalm op smaak met peper en zout en leg hem op de bovenste plaat met een scheutje citroensap.
4. Bestrooi de zalm als hij klaar is met sesamzaad.
5. Leg de zalm op een bord en doe de ui eroverheen en leg de asperges ermaat.

4. Pizza 4 seizoenen (voor 4 personen)

- 1 ronde lap bladerdeeg
- 120 gr tomatenpuree
- Mozzarella
- Champignons
- Olijven
- Prosciutto
- Aubergine
- Oregano

Bereiding:

1. Bedek de onderste plaat met het bladerdeeg.
2. Snijd alle ingrediënten in plakjes en leg ze op het deeg. Bestrooi het met oregano.
3. Sluit het deksel en bak de pizza gedurende 30 min.

5. Appeltaart (voor 4 personen)

- 1 pak bevroren bladerdeeg
- 2 appels
- 50 gr boter
- Kaneel en bruine suiker

Bereiding:

1. Bedek de bodem van de onderste plaat van de met het bladerdeeg.
2. Bestrijk de hele bodem met boter.
3. Schil de appels, snijd ze in plakjes en leg ze op de bodem.
4. Bestrooi ze met bruine suiker en kaneel.
5. Sluit de deksel en bak de taart 30 min.

6. Roomkaastaart (voor 8 personen)

- 350 gr roomkaas
- 4 eieren
- 1 bakje yoghurt
- 300 ml melk
- 250 ml gecondenseerde melk

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten in een kom met een mixer.
2. Leg ovenpapier op de onderste plaat.
3. Giet de massa op het papier.
4. Sluit het deksel en bak het gerecht gedurende 45 min.

7. Paella (voor 2 personen)

250 g rijst
 3 gepureerde tomaten
 100 g kip
 150 g bevroren paella-groente
 1/2 eetlepel paprikapoeder
 1 eetlepel saffraan
 Water, zout en olijfolie

Bereiding:

1. Bak de kip op de onderste plaat totdat hij van buiten goudbruin is.
2. Voeg de groente toe en bak alles samen gedurende 3 minuten.
3. Voeg de paprikapoeder en de gepureerde tomaten toe. Roer het mengsel door en laat het 2 minuten bakken.
4. Voeg het water, de saffraan en het zout, in die volgorde toe. De hoeveelheid water is drie keer de hoeveelheid rijst.
5. Verdeel de rijst gelijkmatig over de onderste plaat, doe de deksel erop en laat het geheel gedurende 20 minuten bakken.

8. Chocolade cupcakes (6 cupcakes)

60 g zachte boter
 60 g bloem
 60 g suiker
 1 theelepel vanille-essence
 1 theelepel natriumbicarbonaat
 1 theelepel gist
 1 eetlepel water
 1 kopje (120 ml) melk
 1 kopje (120 ml) cacao-poeder
 2 eieren
 Zout

Bereiding:

1. Verwarm uw voor.
2. Meng de bloem met het natriumbicarbonaat, de gist en het cacao-poeder. Voeg een snuffe zout toe.
3. Meng in een andere kom de boter met de suiker totdat er een smeug mengsel zonder klonten ontstaat. Voeg vervolgens de eieren en de vanille-essence toe.
4. Doe het mengsel van bloem, natriumbicarbonaat en cacao in de kom en voeg hieraan de melk toe. Voeg het water toe en roer het geheel door zodat alles goed gemengd is.
5. Doe het deeg in elk van de vormpjes. Vul de vormpjes voor niet meer dan driekwart.
6. Zet de vormpjes in uw doe het deksel dicht en bak ze gedurende 15 minuten.

9. Ham- en kaascrêpes (voor 4 personen)

120 g bloem
 1 glas melk
 1 eetlepel boter
 Gekookte ham in plakjes of in blokjes
 Kaas in plakjes of smeerkaas
 2 eieren
 Zout

Bereiding:

1. Klop de eieren los, voeg het meel, de boter en de melk toe en roer totdat er een glad en gelijkmatig beslag ontstaat. Voeg een snuffe zout toe.
2. Verdeel een deel van het beslag over het oppervlak van de onderste plaat van uw . Als de rand goudbruin is, kunt u hem omkeren om de andere kant te bakken.
3. Bedek de helft van de crêpe met de ham en de gewenste kaas.
4. Vouw de crêpe dubbel en bak hem nog even op de onderste plaat totdat hij mooi goudbruin is.

10. Kip met kerrie (voor 4 personen)

½ kg kipfilet
 ½ gesnipperde ui
 ½ liter melk of slagroom
 2 eetlepels olie
 2 eetlepels meel
 3 eetlepels kerriesaus
 Zwarte peper
 Zout

Bereiding:

1. Snijd de kipfilet in stukjes en bak ze goudbruin op de onderste plaat van uw . Voeg zout en peper naar smaak toe.
2. Neem de kip eruit en laat een beetje olie achter op de onderste plaat. Voeg de ui toe en fruit deze.
3. Voeg het meel toe aan de ui en giet de melk er beetje bij beetje bij en roer door zodat deze goed vermengd wordt.
4. Voeg de curry toe en roer alle ingrediënten goed door elkaar. Doe de deksel erop en bak een paar minuten.
5. Voeg de stukjes kip toe aan het mengsel, doe de deksel er weer op en bak het nogmaals gedurende 7 minuten.

