



## DOG COOKIE MAKER DCM 3683

Hondenkoekjesmaker • Machine à biscuits pour chien • Máquina de galletas para perros  
Dog Cookie Maker • Dog Cookie Maker • Wypiekacz ciasteczek dla psów • Přístroj na výrobu cookie pro psy •  
Kutyasütemény-készítő • Устройство для приготовления печенья для собак • آلة صنع كعك للحيوانات الأليفة •



### Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio

Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja

Návod k obsluze • Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

#### **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG:**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



### **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen und fassen Sie das Gerät nur am Griff bzw. die Griffmulde an.



### **WARNUNG:**

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

**⚠️ WARNUNG:**

- Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf seitlich austretenden Dampf. Verbrennungsgefahr!

**⚠️ ACHTUNG:**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Teig ist brennbar. Deshalb das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## △ ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

### Inbetriebnahme des Gerätes

#### Anwendungshinweise

Bevor Sie die ersten Hundekuchen für den Verzehr zubereiten...

- Entfernen Sie die Verpackung, falls vorhanden. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.

#### Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die rote Kontrollleuchte zeigt die Betriebsbereitschaft an. Die grüne Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät sofort heizt.

#### Anti-Haftbeschichtung

1. Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein.
2. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (Siehe „Benutzung des Gerätes“).
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Backen Sie die kompletten 10 Hundekuchen zur Probe.

#### ■ HINWEIS:

- Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Die ersten Hundekuchen **nicht** verzehren.

5. Nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

### Benutzung des Gerätes

#### ■ HINWEIS:

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte aus.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

1. Lösen Sie die Deckelverriegelung und klappen Sie den Deckel hoch, bis er offen stehen bleibt.
2. Befüllen Sie die Formen mit dem Teig.

#### ■ HINWEIS:

Füllen Sie nicht zu viel Teig ein, damit der Teig nicht überläuft.

3. Deckel sanft schließen. Verschließen Sie die Deckelverriegelung.

#### ■ HINWEIS:

- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten.
- Die Backdauer hängt vom individuellen Geschmack ab. Je länger die Hundekuchen im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

**⚠️ WARNUNG:**

Achten Sie auf den austretenden Dampf, Verbrennungsgefahr.

4. Öffnen Sie vorsichtig die Deckelverriegelung, klappen Sie dann den Deckel hoch.
5. Entnehmen Sie die Hundekuchen mit einer Holzgabel o.ä.

**⚠️ ACHTUNG:**

Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, damit die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird.

**Betrieb beenden**

Möchten Sie den Betrieb unter- bzw. abbrechen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

**Rezeptvorschläge****Grundrezept**

500 g Mehl  
325 ml Milch  
1 EL Backpulver  
1 TL Salz  
1 Ei

**Mit Haferflocken**

250 g Mehl  
100 g Haferflocken  
30 ml Pflanzenöl  
100 - 200 ml Gemüsebrühe  
1 Ei  
 $\frac{1}{2}$  TL Trockenhefe  
Wahlweise können Sie 1 Möhre fein geraspelt oder 3-4 TL Leberwurst hinzufügen.

**Mit Kartoffeln**

500 g Mehl  
325 ml Milch  
1 EL Backpulver  
250 g Kartoffelpüree- Pulver  
1 Ei

**Mit Hähnchen**

500 g Mehl  
325 ml Milch  
1 EL Backpulver  
230 g püriertes, gegartes Hähnchen  
1 Ei

**Mit Käse**

250 g Mehl  
250 Haferflocken  
325 ml Milch  
1 TL Backpulver  
1 TL Pflanzenöl  
175 g Hüttenkäse  
1 Eigelb

**Zubereitung:**

1. Vermengen Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.
2. Backen Sie diesen entsprechend Ihrer gewünschten Bräunung aus.
3. Entnehmen Sie die Hundekuchen und lassen Sie diese auf einem Rost vollständig abkühlen.

Möchten Sie die Hundekuchen knuspriger aushärten? Legen Sie diese in einen auf 175°C vorgeheizten Backofen. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie die Hundekuchen für mehrere Stunden darin aushärten.

**ℹ️ HINWEIS:**

Die fertig gebackenen Hundekuchen enthalten keine Konservierungsstoffe! Sie sind nur einige Tage haltbar. Bewahren Sie die Hundekuchen im Kühlschrank auf oder frieren Sie sie portionsweise ein.

Für freie Gestaltungs- und Kombinationsmöglichkeiten finden Sie weitere Rezepte im Internet.

**Reinigung****⚠️ WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

## **WARNUNG:**

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

### **ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### **Backflächen**

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

### **Gehäuse**

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

### **Technische Daten**

Modell: ..... DCM 3683  
 Spannungsversorgung: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 700 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 1,11 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### **Hinweis zur Richtlinienkonformität**

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät DCM 3683 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

### **Garantie**

#### **Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.  
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden.  
 Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

#### **Garantieabwicklung**

#### **24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche**

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI-Internet-Serviceportal zur Verfügung.

**[www.sli24.de](http://www.sli24.de)**

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **[www.sli24.de](http://www.sli24.de)** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

#### Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kosten-günstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Beschermt het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reïnigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



### WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar!

The temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan! Gebruik eventueel pannenlappen en pak het apparaat alleen vast aan de greep resp. de uitsparing.



### WAARSCHUWING:

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening.
- Pas bij het bakken of het openen van de bakdelen op voor ontsnappende stoom. Verbrandingsgevaar!

## △ LET OP:

- Plaatst u het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte!
- Beweeg het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Deeg is brandbaar. Gebruik het apparaat dan ook nooit in de buurt van of onder gordijnen en andere brandbare materialen!
- Let op dat de netkabel niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en wegzet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

## ⚠ LET OP:

Dit apparaat is er niet voor gemaakt om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Houdt u aan alle instructies die in het hoofdstuk “Reiniging” worden gegeven.

### Ingebruikname van het apparaat

#### Opmerkingen voor het gebruik

Voordat u de eerste hondenkoekjes voor consumptie bereidt...

- Verwijder de verpakking indien vorhanden. Rol de netkabel volledig af.
- Reinig de behuizing en de bakoppervlakken met een vochtige doek.

#### Elektrische aansluiting

1. Controleer of de local netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. Deze informatie staat op het typeplaatje.
2. Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos. Het rode indicatorlicht geeft de werking aan. Het groene indicatorlicht geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.

#### Niet hechttende laag

1. Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in.
2. Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie “Bediening van het apparaat”).
3. Trek de netsteker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen.
4. Bak alle 10 hondenkoekjes als test.

#### OPMERKING:

- Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gebruik deze eerste hondenkoekjes niet.

5. Nadat het apparaat afgekoeld is, veegt u de bakoppervlakken af met keukenpapier.

### Bediening van het apparaat

#### OPMERKING:

- Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen.
- Als het verwarmingsproces is voltooid, schakelt het groene indicatielampje uit.
- Het rode controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

1. Ontgrendel de dekselsluiting en klap het deksel omhoog totdat het open blijft staan.
2. Vul de vormen met deeg.

#### OPMERKING:

Vul niet met teveel deeg zodat het deeg niet overstroomt.

3. Nu sluit u het deksel zacht. Sluit de dekselvergrendeling.

#### OPMERKING:

- Het groene controlelampje schakelt tijdens het bakproces aan en uit en geeft daardoor aan dat de baktemperatuur in stand wordt gehouden.
- De baktijd is afhankelijk van de individuele smaak. Hoe langer de hondenkoekjes in het apparaat blijven, hoe intensiever de bruining.
- De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes steeds gesloten zijn.

#### WAARSCHUWING:

Pas op voor ontsnappende stoom. Verbrandingsgevaar.

4. Open de dekselvergrendeling voorzichtig en klap het deksel naar boven.
5. Verwijder de hondenkoekjes met een houten vork of iets soortgelijks.

#### LET OP:

Geen spitse of snijdende voorwerpen gebruiken omdat daardoor de beschermlaag van de bakvormen wordt beschadigd.

### Na het gebruik

Wanneer u het bedrijf onderbreken resp. beëindigen wilt, trekt u de steker uit de contactdoos. Het rode controlelampje dooft.

### Receptsuggesties

#### Basisrecept

- 500 g bloem
- 325 ml melk
- 1 eetl bakpoeder
- 1 theel zout
- 1 ei

**Met havermout**

250 g bloem  
100 g havermout  
30 ml plantaardige olie  
100 - 200 ml groentebouillon  
1 ei  
½ theel droge gist  
Optioneel kunt u nog 1 fijngeraspte wortel of 3-4 theelepels leverworst aan toe voegen.

**Met aardappelen**

500 g bloem  
325 ml melk  
1 eetl bakpoeder  
250 g aardappelpuree poeder  
1 ei

**Met kip**

500 g bloem  
325 ml melk  
1 eetl bakpoeder  
230 g gepureerde, gekookte kip  
1 ei

**Met kaas**

250 g bloem  
250 g havermout  
325 ml melk  
1 theel bakpoeder  
1 theel plantaardige olie  
175 g cottagecheese  
1 eierdooier

**Bereiding:**

1. Meng alle ingrediënten tot een soepel deeg.
2. Bak de koekjes tot ze naar uw zin bruin genoeg zijn.
3. Neem de hondenkoekjes uit en laat ze volledig afkoelen op een rooster.

Wilt u de hondenkoekjes knapperiger maken?

Leg ze in een oven, voorverwarmd tot 175 °C. Zet de oven uit en laat de hondenkoekjes een paar uur liggen om harder te worden.

**OPMERKING:**

De afgebakken hondenkoekjes bevatten geen conservermiddelen! Ze zijn slechts een paar dagen houdbaar. Bewaar de hondenkoekjes in de koelkast of vries ze in porties in.

Voor eigen vormen en combinaties kunt u recepten vinden op het internet.

## Reiniging

### WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen! Dit zou een elektische schok of branden kunnen veroorzaken.

### LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

**Bakoppervlakken**

- Verwijder de spijstresten nog in warme toestand met een vochtige doek of met keukenpapier.
- Reinig de bakoppervlakken met een zachte spons en sop, spoel hem na met schoon water en droog hem goed af met een zachte doek. Breng na het drogen een dunne laag spijsolie aan op het oppervlak.

**Behuizing**

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

**Technische gegevens**

Model: ..... DCM 3683  
Spanningstoever: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Opgenomen vermogen: ..... 700 W  
Beschermingsklasse: ..... I  
Nettowegewicht: ..... ong. 1,11 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (Sac en plastique, Carton, Polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



### AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlure !

La température des parties accessibles devient très chaude pendant utilisation.

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique et saisissez l'appareil sur la poignée voire son creux seulement.



#### AVERTISSEMENT :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Pendant la cuisson ou en ouvrant les surfaces de cuisson, veillez à la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure !

**⚠ ATTENTION :**

- Placez l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Il est recommandé de placer une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil sur les surfaces fragiles.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant !
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- La pâte est inflammable. Donc, ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables !
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Faites refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

## △ ATTENTION :

Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant son nettoyage. Respectez toutes les instructions données au chapitre « Nettoyage ».

### Avant la première utilisation

#### Informations d'emploi

Avant de préparer les premiers biscuits pour chien à consommer ...

- Prière d'enlever l'emballage, s'il y en a. Dérouler entièrement le câble du secteur.
- Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon mouillé.

#### Alimentation électrique

1. Vérifiez que la tension que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement. Le témoin lumineux rouge correspondant s'illumine pour indiquer l'état de l'appareil. Le témoin lumineux vert indique que l'appareil chauffe immédiatement.

#### Couche antiadhésive

1. Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation.
2. Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (Voir « Utilisation de l'appareil »).
3. Séparez la fiche du secteur et faites refroidir l'appareil.
4. Cuisez 10 biscuits à titre d'essai.

#### ■ NOTE :

- L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.
- **Ne consommez pas** ces premiers biscuits pour chien.

5. Après refroidissement de l'appareil, essuyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant.

### Utilisation de l'appareil

#### ■ NOTE :

- Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, le voyant de contrôle vert s'éteint.
- Le voyant de contrôle rouge ne s'éteint pas et affiche la fonction marche.

1. Déverrouillez le verrouillage du couvercle et ouvrez le couvercle verticalement jusqu'à ce qu'il reste dans sa position ouverte.
2. Remplissez les moules de pâte.

#### ■ NOTE :

Ne remplissez pas en excès, pour éviter les débordements.

3. Refermez doucement l'appareil. Fermez le verrouillage du couvercle.

#### ■ NOTE :

- Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint en vue de maintenir la température de cuisson.
- Le temps de cuisson dépend du goût de chacun. Les biscuits seront plus ou moins dorés selon la durée pendant laquelle vous les cuisez.
- L'appareil doit rester fermé entre les périodes de cuisson.

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

Veillez à la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure.

4. Ouvrez délicatement le verrouillage du couvercle, ouvrez ensuite le couvercle vers le haut.
5. Retirez les biscuits pour chien avec une fourchette en bois ou un objet similaire.

#### △ ATTENTION :

N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupant, de façon à éviter d'endommager la surface de cuisson de l'appareil.

**Pour arrêter l'appareil**

Si vous souhaitez arrêter ou interrompre le fonctionnement de l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

**Conseils de recette****Recette simple**

500 g de farine  
325 ml de lait  
1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café de sel  
1 œuf

**À l'avoine**

250 g de farine  
100 g d'avoine  
30 ml d'huile végétale  
100 - 200 ml de fond de légumes  
1 œuf  
½ cuillère à café de levure sèche  
Si désiré, vous pouvez ajouter une carotte finement râpée, ou 3-4 cuillères à café de boudin noir.

**À la pomme de terre**

500 g de farine  
325 ml de lait  
1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude  
250 g de purée de pomme de terre en flocons  
1 œuf

**Au poulet**

500 g de farine  
325 ml de lait  
1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude  
230 g de poulet en purée et précuit  
1 œuf

**Au fromage**

250 g de farine  
250 g d'avoine  
325 ml de lait  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café d'huile végétale  
175 g de fromage blanc  
1 jaune d'œuf

**Préparation :**

1. Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple.
2. Cuisez autant que désiré pour obtenir le brunissement voulu.
3. Retirez les biscuits pour chien et laissez-les refroidir sur une grille.

Souhaitez-vous que les biscuits soient plus croquants ? Placez-les dans un four préchauffé à 175 °C. Éteignez le four immédiatement et laissez les biscuits durcir pendant plusieurs heures.

**NOTE :**

Les biscuits faits main ne contiennent pas d'agents conservateurs ! Ils ne durent donc que quelques jours. Gardez les biscuits pour chiens au réfrigérateur ou congelez-les en portions.

Vous pouvez inventer votre propre recette ou vous rendre sur Internet où vous trouverez de nombreuses idées recettes.

## Nettoyage

**AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

**ATTENTION :**

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

**Surfaces de cuisson**

- Retirez les dépôts d'aliment pendant que l'appareil est encore chaud à l'aide d'un torchon humide ou d'une feuille d'essuie-tout.

- Laver les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge souple ou de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et bien sécher moyennant un chiffon doux. Lorsque l'appareil est sec, imprégnuez-le de quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Châssis

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

## Données techniques

Modèle : ..... DCM 3683  
Alimentation : ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Consommation : ..... 700 W  
Classe de protection : ..... I  
Poids net : ..... environ 1,11 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

## Élimination

### Signification du symbole « Élimination »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos.

- No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.

- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.

- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.

- Solamente utilice accesorios originales.

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

## Consejos de seguridad especiales para este aparato



### AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!

Las superficies accesibles pueden alcanzar una temperatura muy alta durante el uso.

- No entre en contacto con las piezas calientes del aparato. Dado el caso, utilice un agarrador y coja el aparato solamente por el mango, es decir la cavidad del mango.

#### AVISO:

- No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Al cocinar o abrir las áreas de cocción, preste atención al vapor.  
¡Peligro de quemaduras!

## △ ATENCIÓN:

- Colocar el equipo sobre una superficie plana y resistente al calor. En superficies sensibles se ruega colocar una placa resistente al calor por debajo.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. ¡Proveer de suficiente espacio libre!
- No mueva el aparato al estar en funcionamiento.
- La masa es inflamable. ¡Por ello, no se debe utilizar el aparato en la cercanía o debajo de cortinas y otros materiales inflamables!
- Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Antes de limpiar y guardar el aparato deje que se enfrie.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

## ⚠ ATENCIÓN:

Este dispositivo no está diseñado para sumergirse en agua durante su limpieza. Siga todas las instrucciones facilitadas en el capítulo "Limpieza".

### Puesta en operación del equipo

#### Notas de aplicación

Antes de preparar las primeras galletas para perros para su consumo...

- Retire el embalaje, en caso de que haya. Desenrolle por completo el cable de red.
- Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.

#### Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma. El testigo rojo indica el estado operativo. El testigo verde indica que el aparato se está calentando.

#### Recubrimiento anti-adherente

1. engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez.
2. Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver "Uso del aparato").
3. Retire la clavija de red de la caja de enchufe y deje que se enfrie el aparato.
4. Prepare las 10 galletas como prueba.

#### NOTA:

- La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.
- No consuma estas primeras galletas.

5. Después de haberse enfriado el aparato, limpie las superficies de cocción con papel de cocina.

### Uso del aparato

#### NOTA:

- Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento.
- Cuando la fase de calentamiento ha terminado, la luz piloto verde se apaga.
- La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de servicio.

1. Suelte el cierre de la tapadera y alce la tapadera hasta que esté abierto.

2. Llene los moldes con la masa.

#### NOTA:

No llene con demasiada masa para que no se derrame.

3. Cerrar suavemente la tapa. Bloquee el cierre de la tapadera.

#### NOTA:

- La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción.
- El tiempo de cocción depende del gusto personal. Cuanto más tiempo permanezcan en el dispositivo las galletas para perros más tostadas quedarán.
- Las planchas de horneado deben permanecer durante las pausas siempre cerradas.

#### AVISO:

Preste atención al vapor. Peligro de quemaduras.

4. Abra con cuidado el cierre de la tapadera, levante la tapadera.
5. Retire las galletas para perros con un tenedor de madera o algo similar.

#### ATENCIÓN:

No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.

### Finalizar el funcionamiento

Si desea suspender es decir interrumpir el funcionamiento, retire la clavija de la caja de enchufe. La lámpara de control roja se apaga.

### Recetas sugeridas

#### Receta básica

- 500 g de harina  
325 ml de leche  
1 cucharada de bicarbonato  
1 cucharadita de sal  
1 huevo

**Con avena**

250 g de harina  
100 g de avena  
30 ml de aceite vegetal  
100-200 ml de caldo vegetal  
1 huevo  
½ cucharadita de levadura seca  
Opcionalmente puede añadir una zanahoria rallada fina o 3-4 cucharaditas de salchicha de hígado.

**Con patatas**

500 g de harina  
325 ml de leche  
1 cucharada de bicarbonato  
250 g de puré de patata en polvo  
1 huevo

**Con pollo**

500 g de harina  
325 ml de leche  
1 cucharada de bicarbonato  
230 g de pollo cocido triturado  
1 huevo

**Con queso**

250 g de harina  
250 g de avena  
325 ml de leche  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1 cucharadita de aceite vegetal  
175 g de requesón  
1 yema de huevo

**Preparación:**

1. Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa suave.
2. Cocínelo según el nivel de tostado deseado.
3. Saque las galletas para perros y déjelas enfriar por completo sobre una rejilla.

¿Desea que las galletas para perros sean más crujientes? Póngalas en un horno, precalentado a 175 °C. Apague el horno y deje la galleta dentro varias horas para que se endurezca.

**NOTA:**

Las galletas para perros cocidas no contienen conservantes. Solamente duran unos días. Guarde las galletas para perros en el frigorífico o congélelas en porciones.

Para conocer más opciones de diseño y combinaciones puede encontrar más recetas en Internet.

## Limpieza

### AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

### ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

**Superficies de cocción**

- Retire los restos de comida todavía en estado caliente. Haga uso de un paño húmedo o de un trozo de papel.
- Las superficies de cocción se limpian con una esponja suave y agua jabonosa, después pase una mano de agua clara y seque a fondo las superficies con un paño suave. Después de haberla secado, unte una capa fina de aceite de mesa.

**Carcasa**

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

### Datos técnicos

Modelo: ..... DCM 3683  
 Suministro de tensión: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Consumo de energía: ..... 700 W  
 Clase de protección: ..... I  
 Peso neto: ..... aprox. 1,11 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p. ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

### Eliminación

#### Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



#### **AVVISO:**

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



#### **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



#### **AVVISO:**

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

**Pericolo di soffocamento!**

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



### **AVVISO: Superfici calde! Rischio di bruciature!**

La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto calda durante l'uso.

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Eventualmente utilizzare una presina ed afferrare l'apparecchio solo sull'impugnatura o nell'apposita cavità.



#### **AVVISO:**

- Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.
- Durante la cottura o apprendo le aree di cottura, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore. Rischio di bruciature!

## △ ATTENZIONE:

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto la padella una piastra resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente!
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Il impasto è combustibile. Perciò non impiegare mai l'apparecchio in prossimità o sotto tende o altri materiali combustibili!
- Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e riporlo.
- Questo dispositivo può essere usato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

## ATTENZIONE:

Questo dispositivo non deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare tutte le istruzioni fornite nel capitolo "Pulizia".

### Messa in funzione dell'apparecchio

#### Avvertenze per l'uso

Prima di preparare i primi biscotti per cani da consumare ...

- Eliminare l'imballaggio, se presente. Svolgere completamente il cavo.
- Pulire la custodia e le piastre di cottura con un panno inumidito.

#### Collegamento elettrico

1. Controllare se il voltaggio della corrente che volete usare corrisponde a quello del dispositivo. Troverete le informazioni sulla targhetta del modello.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata. La spia rossa indica la condizione operativa. La spia verde indica che l'apparecchio si riscalda immediatamente.

#### Rivestimento anti-adherent

1. Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
2. Mettere in funzione l'apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi "Uso dell'apparecchio").
3. Staccare la spina dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
4. er prova cuocere tutti e 10 i biscotti per cani.

#### NOTA:

- Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.
- Non consumare i primi dolci per cani.

5. Dopo che il dispositivo si è raffreddato, pulire le superfici di cottura con un tovagliolo di carta.

### Uso dell'apparecchio

#### NOTA:

- Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse.
- Quando la fase di riscaldamento è terminata la spia di controllo verde si spegne.
- La spia di controllo rossa rimane accesa ed indica il funzionamento.

1. Sganciare il dispositivo di blocco del coperchio e sollevare quest'ultimo finché rimane aperto in posizione verticale.
2. Riempire gli stampini con l'impasto.

#### NOTA:

Non riempire in maniera eccessiva per evitare che l'impasto fuoriesca.

3. Abbassate il coperchio con cautela. Chiudere il dispositivo di blocco del coperchio.

#### NOTA:

- Durante la cottura l'indicatore luminoso di controllo verde si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura.
- Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale. Quanto più a lungo i biscotti rimangono nell'apparecchio, tanto più intensa risulta la doratura.
- Le piastre vanno tenute sempre chiuse durante le pause di cottura.

#### AVVISO:

Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore. Rischio di bruciature.

4. Aprire con cautela il dispositivo di blocco del coperchio e poi sollevare il coperchio.
5. Togliere i biscotti per cani con una forchetta in legno o simile.

#### ATTENZIONE:

Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.

### Terminare il funzionamento

Se si desidera interrompere o terminare il funzionamento, estrarre la spina dalla presa. La spia di controllo rossa si spegne.

### Suggerimenti di ricette

#### Ricetta base

500 g di farina  
325 ml di latte  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1 cucchiaino di sale  
1 uovo

#### Con farina d'avena

250 g di farina  
100 g di farina d'avena  
30 ml di olio vegetale  
100-200 ml di brodo vegetale  
1 uovo  
½ cucchiaino di lievito secco  
Facoltativamente, è possibile aggiungere 1 carota finemente grattugiata o 3-4 cucchiaini di salsiccia di fegato.

**Con patate**

500 g di farina  
325 ml di latte  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
250 g di purè di patate in fiocchi  
1 uovo

**Con pollo**

500 g di farina  
325 ml di latte  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
230 g di passata di pollo cotto  
1 uovo

**Con formaggio**

250 g di farina  
250 g di farina d'avena  
325 ml di latte  
1 cucchiaino di lievito  
1 cucchiaino di olio vegetale  
175 g di ricotta  
1 tuorlo d'uovo

**Preparazione:**

1. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto morbido.
2. Cuocerlo secondo il livello di doratura desiderato.
3. Togliere i biscotti per cani e lasciarli raffreddare completamente su una griglia.

Si desidera rendere i biscotti per cani più croccanti?

Metterli nel forno, preriscaldare a 175 °C. Spegnere il forno e lasciare i dolci per cani all'interno per diverse ore per farli indurire.

**■ NOTA:**

I biscotti per cani pronti non contengono alcun conservante! Essi durano solo alcuni giorni. Conservare i biscotti per cani nel frigorifero o congelarli a porzioni.

Per opzioni gratuite di realizzazioni e combinazioni è possibile trovare ulteriori ricette su Internet.

## Pulizia

**⚠ AVVISO:**

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

**Piastre di cottura**

- Con un panno umido o carta da cucina rimuovere i residui di cibo fintantoché l'apparecchio è ancora caldo.
- Lavare le piastre di cottura con una spugna morbida e acqua e detergente per stoviglie, sciacquare con acqua corrente e asciugare con un panno morbido. Dopo l'asciugatura applicare uno strato sottile di olio alimentare sulla superficie.

**Custodia**

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

**Dati tecnici**

Modello: ..... DCM 3683  
Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Consumo di energia: ..... 700 W  
Classe di protezione: ..... I  
Peso netto: ..... ca. 1,11 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.



Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

ITALIANO

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

#### **NOTE:** This highlights tips and information.

### General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING:**

Do not allow small children to play with the foil. There is a danger of suffocation!

## Special Safety Information for this Appliance



### **WARNING: Hot surface!**

### **Risk of burning!**

The temperature of accessible surfaces can get very hot during use.

- Do not touch the hot parts of the appliance. If necessary, you should use an oven cloth and hold the appliance only by the handle or the recessed grip.

#### **WARNING:**

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- When baking or opening the baking areas, pay attention to escaping steam. Risk of burning!

## CAUTION:

- Place the appliance on a flat and heat-resistant surface. In the case of sensitive surfaces please place a heat-resistant board under the appliance.
- In order to prevent heat from building up, do not put the appliance directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around!
- Do not move the appliance when it is working.
- Dough is combustible. Therefore the appliance should never be used in the vicinity of or below curtains and other combustible materials!
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the appliance.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it and putting it away.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. 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.

## ⚠ CAUTION:

This appliance is not intended for being immersed in water during cleaning. Observe all instructions provided in the chapter “Cleaning”.

### Starting-Up the Appliance

#### Instructions for Use

Before you prepare the first dog biscuits for consumption ...

- Remove any packaging that is still present. Unwind the mains lead completely.
- Clean the housing and the baking surfaces with a damp cloth.

#### Electrical Connection

1. Check whether the mains voltage that you want to use matches the one of the appliance. You will find the information about this on the type plate.
2. Insert the plug in a duly installed protective contact socket. The red indicator light indicates the operating condition. The green indicator light indicates that the appliance immediately heats up.

#### Non-Stick Coating

1. Lightly grease the baking surfaces before the appliance is used for the first time.
2. Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see “Using the appliance”).
3. Remove the mains plug from the socket and allow the appliance to cool down.
4. Bake all 10 dog biscuits as a trial.

#### ⚠ NOTE:

- Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.
- Do not consume those first dog cakes.

5. After the appliance has cooled down, wipe the baking surfaces with a paper towel.

### Using the Appliance

#### ⚠ NOTE:

- Keep the baking surfaces closed while heating.
- When the heating-up phase has finished, the green control lamp goes off.
- The red control lamp remains on to show that the appliance is working.

1. Release the lid catch and fold the lid up until it remains open.

2. Fill the molds with the dough.

#### ⚠ NOTE:

Do not fill in too much dough so the dough does not overflow.

3. Gently close the lid. Close the lid catch.

#### ⚠ NOTE:

- The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature.
- The baking time depends on your individual taste. The longer the dog biscuits remain in the appliance, the more intense the browning.
- The baking section should always be closed in the intervals between baking.

#### ⚠ WARNING:

Pay attention to escaping steam. Risk of burning.

4. Open the lid catch carefully and then fold up the lid.
5. Remove the dog biscuits with a wooden fork or similar.

#### ⚠ CAUTION:

Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

### Switching Off

If you would like to interrupt operation or switch the appliance off, remove the plug from the socket. The red control lamp goes off.

### Recipe Suggestions

#### Basic Recipe

500 g flour  
325 ml of milk  
1 tbsp of baking soda  
1 tsp salt  
1 egg

#### With Oatmeal

250 g flour  
100 g oatmeal  
30 ml of vegetable oil  
100-200 ml vegetable broth  
1 egg  
 $\frac{1}{2}$  tsp dry yeast  
 Optionally, you can add 1 carrot finely grated or 3-4 tsps liver sausage.

**With Potatoes**

500 g flour  
325 ml of milk  
1 tbsp of baking soda  
250 g of mashed potato powder  
1 egg

**With Chicken**

500 g flour  
325 ml of milk  
1 tbsp of baking soda  
230 g puréed, cooked chicken  
1 egg

**With Cheese**

250 g flour  
250 g oatmeal  
325 ml of milk  
1 tsp baking powder  
1 tsp vegetable oil  
175 g of cottage cheese  
1 egg yolk

**Preparation:**

1. Blend all ingredients into a supple dough.
2. Bake it according to your desired browning.
3. Remove the dog biscuits and let them cool down completely on a grate.

Do you want to make the dog biscuits crisper?

Place them into an oven, preheated to 175 °C. Turn off the oven and leave the dog cake inside for several hours to harden.

**NOTE:**

The ready-baked dog biscuits do not contain any preservatives! They only last for a few days. Keep the dog biscuits in the refrigerator or freeze them in portions.

For free design and combination possibilities you can find further recipes on the Internet.

## Cleaning



### **WARNING:**

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could result in an electric shock or fire.



### **CAUTION:**

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

**Baking Surfaces**

- Remove any food residues while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash off the baking surfaces with a soft sponge and soapy water; then wipe with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying please apply a thin film of edible oil to the surface.

**Housing**

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

**Technical Data**

Model: ..... DCM 3683  
Power supply: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Consumption: ..... 700 W  
Protection class: ..... I  
Net weight: ..... approx. 1.11 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

## Disposal

### Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

ENGLISH

## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAŻÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wy czyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swo bodzie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeñstwo uduszenia!**

## Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania



### OSTRZEŻENIE: Gorące powierzchnie! Ryzyko oparzenia!

Temperatura dostępnych powierzchni włączonego urządzenia może być bardzo wysoka.

- Nie dotykaj gorących części urządzenia. W razie potrzeby użyj szmaty do garnków i chwytaj urządzenie tylko za uchwyty i wgłę bienia do chwytania.

## **OSTRZEŻENIE:**

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Podczas opiekania i otwierania powierzchni grzejnych należy uważać na wydobywającą się parę. Ryzyko oparzenia!

## **UWAGA:**

- Ustawić urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku delikatnych powierzchni proszę podłożyć płytę żaroodporną.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń!
- Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
- Ciasto jest palny. Dlatego urządzenia nie wolno używać w pobliżu lub pod fi rankami/zasłonami i innymi palnymi materiałami!
- Proszę uważać, by kabel sieciowy nie dotykał gorących części urządzenia.
- Przed oczyszczeniem i odstawieniem urządzenia poczekaj aż ostygnie.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

## UWAGA:

Urządzenie to nie może być podczas czyszczenia zanurzane w wodzie. Należy stosować się do wszystkich instrukcji zawartych w części „Czyszczenie”.

### Przygotowanie do użytkowania urządzenia

#### Instrukcja użycia

Zanim przygotujemy pierwsze sucharki dla psów...

- Jeżeli jest to potrzebne, zdejmij opakowanie. Odwirz cały kabel sieciowy.
- Oczyść wilgotną ściereczką obudowę i płyty opiekające.

#### Podłączenie elektryczne

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, które chcemy użyć pasuje do tego z urządzenia. Informacje na ten temat można odnaleźć na tablicy znamionowej.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu. Czerwony wskaźnik świetlny pokazuje działanie. Zielony wskaźnik pokazuje, że urządzenie natychmiast się nagrzewa.

#### Powierzchnia nieprzywierająca

- Natłucić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem.
- Na około 10 minut włacz urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz „Użycwanie urządzenia”).
- Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Upiec na próbę 10 sucharków.

#### WSKAŻÓWKA:

- Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.
  - Nie podawać pierwszych sucharków psom do jadzenia.
- Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć płyty opiekające ręcznikiem papierowym.

### Użycwanie urządzenia

#### WSKAŻÓWKA:

- W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte.
- Wyłączenie zielonej kontrolki oznacza zakończenie fazy nagrzewania wstępnej.
- Czerwona lampa kontrolna świeci nadal, informując o pracy urządzenia.

- Zwolnij blokadę pokrywki i odchyl pokrywkę do góry tak, aby się zatrzymała w pionowej pozycji.
- Napełnij formy ciastem.

#### WSKAŻÓWKA:

Nie napełniaj zbyt dużo, aby ciasto nie wypłynęło.

- Zamknąć ostrożnie pokrywę. Zamknij blokadę pokrywki.

#### WSKAŻÓWKA:

- W czasie pieczenia zielona lampa kontrolna zapala się i gaśnie, co sygnalizuje regulację temperatury pieczenia.
- Czas pieczenia można dostosować do indywidualnych upodobań. Im dłużej sucharki pozostaną w urządzeniu tym bardziej będą upieczone.
- W czasie przerw w smażeniu pokrywę należy trzymać zamkniętą.

#### OSTRZEŻENIE:

Należy uważać na wydobywającą się parę. Ryzyko oparzenia.

- Otwórz ostrożnie blokadę pokrywki i odchyl pokrywkę do góry.
- Sucharki wyjmuj widelcem drewnianym lub podobnym osprzętem.

### UWAGA:

Proszę nie używać żadnych ostrych lub tnących przedmiotów, w przeciwnym razie powłoka ochronna powierzchni zapiekania może ulec uszkodzeniu.

### Zakończenie pracy

Aby zakończyć lub przerwać pracę urządzenia, wyciagnij wtyczkę z gniazda sieciowego. Czerwona lampka kontrolna zgąśnie.

### Sugestie na przepis

#### Przepis podstawowy

500 g mąki  
325 ml mleka  
1 łyżka sody oczyszczonej  
1 łyżeczka soli  
1 jajko

#### Z płatkami owsianymi

250 g mąki  
100 g płatków owsianych  
30 ml oleju roślinnego  
100 - 200 ml wywaru warzywnego  
1 jajko  
½ łyżeczki suchych drożdży  
Opcjonalnie można dodać cienko startą marchewkę lub 3-4 łyżeczki wątrobianki.

#### Z ziemniakami

500 g mąki  
325 ml mleka  
1 łyżka sody oczyszczonej  
250 g proszku z ziemniaków  
1 jajko

#### Z kurczakiem

500 g mąki  
325 ml mleka  
1 łyżka sody oczyszczonej  
230 g gotowanego puree z kurczaka  
1 jajko

#### Z serem

250 g mąki  
250 g płatków owsianych  
325 ml mleka  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 łyżeczka oleju roślinnego  
175 g sera białego  
1 żółtko

#### Przygotowanie:

1. Zblendać wszystko w celu uzyskania ciasta.
2. Piec zgodnie z życzeniami.
3. Wyjmij sucharki i poczekaj aż całkowicie ostygą na sitku.

Czy chcesz, aby były bardziej kruche?

Umieść je w piekarniku rozgrzanym do 175 °C. Piekarnik należy wyłączyć i pozostawić sucharki na kilka godzin w celu stwardnienia.

#### WSKAŻÓWKA:

Gotowe sucharki nie zawierają żadnych środków konserwujących! Są dobre tylko przez kilka dni. Trzymać sucharki w lodówce lub zamrażać je w porcjach.

Różne projekty oraz możliwości łączenia znaleźć można w Internecie.

## Czyszczenie

### OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

### UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

## Płyty opiekające

- Resztki potraw, gdy są jeszcze ciepłe, proszę usunąć wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Płyty opiekające zmyj miękką gąbką nasączoną wodą z mydlem, splucz czystą wodą i gruntownie osusz miękką ściereczką. Po wysuszeniu nanieś na powierzchnię cienką warstwę oleju jadalnego.

## Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

## Dane techniczne

Model: ..... DCM 3683  
Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
Pobór mocy: ..... 700 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Masa netto: ..... ok. 1,11 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent/Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczy się od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o.  
Ul. Brzeska 1  
45-960 Opole

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i [REDACTED] tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Návod k obsluze

Děkujeme Vám, že jste si zvolili náš produkt. Doufáme, že si používání tohoto přístroje oblíbíte.

### Symbole použité v tomto Návodu k použití

Důležité informace pro Vaši bezpečnost jsou speciálně vyznačeny. Abyste předešli nehodám a vyhnuli se poškození přístroje, je důležité následovat tyto instrukce:

#### VÝSTRAHA:

Tento symbol vás varuje před zdravotními riziky a indikuje možná rizika zranění.

#### POZOR:

Tento symbol upozorňuje na možná rizika vůči přístroji či jiným objektům.

#### POZNÁMKA:

Zdůrazňuje tipy a informace.

### Obecné poznámky

Pozorně si přečtěte návod k použití předmět než přístroj uvedete do provozu a uschovějte si návod k použití včetně dokladu o kupi, záručního listu a pokud je to možné, i krabice s vnitřním balícím materiálem. Předáváte-li přístroj dalším lidem, prosím, dejte jim také návod k použití.

- Přístroj byl exkluzivně vyroben pro osobní použití a pro zamýšlený účel. Tento přístroj není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte přístroj venku. Držte ho opodál od zdrojů tepla, přímého slunečního světla, vlhkosti (nikdy ho neponosuji do žádné tekutiny) a ostrých hran. Nepoužívejte přístroj, když máte vlhké ruce. Je-li přístroj vlhký nebo mokrý, okamžitě ho odpojte z elektrické zásuvky.
- Při čištění nebo skladování přístroj vypněte, a vždy ho odpojte z elektrické zásuvky (držte zástrčku, ne kabel), když přístroj není v provozu. Vždy odstraňte připojené doplňky.
- **Nenechávejte** přístroj v provozu bez dohledu. Když odcházíte z místoří, vždy přístroj vypněte. Odpojte ho z elektrické zásuvky.
- Přístroj a jeho kabel by měly být pravidelně kontrolovány pro známý opotřebení. Dojde-li k poškození, přístroj se nesmí používat.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Abyste zajistili bezpečnost svých dětí, prosím, ponechte veškerý obalový materiál (mikrotenové sáčky, krabice, polystyren, atd.) mimo jejich dosah.

#### VÝSTRAHA:

Nenechávejte malé děti aby si s fólií hrály. Je zde nebezpečí udušení!

## Speciální bezpečnostní informace pro tento přístroj



### VÝSTRAHA: Horký povrch! Nebezpečí popálení!

Během provozu se kryt a ostatní přístupné části přístroje velmi zahřívají.

- Nedotýkejte se horkých součástí přístroje. V případě potřeby použijte kuchyňské chňapky a uchopte přístroj pouze za zapuštěnou rukojet.

#### VÝSTRAHA:

- Zařízení nepoužívejte s externím časovačem ani se samostatným systémem dálkového ovládání.
- Při pečení nebo otevírání pečících ploch dávejte pozor na unikající páru. Nebezpečí popálení!

ČESKY

### **POZOR:**

- Zařízení umístěte na rovný a teplovzdorný povrch. V případě umístění přístroje na choulostivý povrch jej podložte teplovzdornou deskou.
- S ohledem na prevenci nárůstu teploty neumisťujte přístroj pod polici či skříňku. Zajistěte, aby okolo zařízení byl dostatek prostoru!
- Nepřemísťujte zařízení, pokud je v provozu.
- Těsto je hořlavý. Proto byste přístroj neměli používat v blízkosti nebo pod záclonami či jinými hořlavými předměty!
- Zajistěte, aby se napájecí šnůra nedostala do styku s horkými částmi přístroje.
- Před uklizením nechte spotřebič zchladnout.
- Toto zařízení smějí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto zařízení touto osobou poučeny a uvědomují si možné nebezpečí.
- Děti si nesmějí se zařízením hrát.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Uchovávejte zařízení a jeho šnúru mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Abyste se nevystavovali nebezpečí, poškozený kabel vždy nechejte vyměnit pouze u výrobce, našeho zákaznického servisu nebo jiné kvalifikované osoby, a to kabelem stejného typu.

### **POZOR:**

Tento přístroj není určen k čištění ponořením do vody. Postupujte prosím podle pokynů uvedených v kapitole „Čištění“.

## Spuštění přístroje

### Pokyny k použití

Než připravíte své první sušenky pro psy ...

- Odstraňte veškerý zbylý obalový materiál. Napájecí kabel úplně rozviněte.
- K čištění krytu přístroje a jeho opékacích povrchů použijte pouze vlhký hadřík.

### Elektrické zapojení

1. Zkontrolujte, zda napětí sítě, kterou chcete použít, odpovídá napětí zařízení. Příslušné informace naleznete na výrobním štítku.
2. Spotřebič zapojte do správně nainstalované chráněné zásuvky. Červená kontrolka indikuje provozní stav. Zelená kontrolka indikuje, že se přístroj v této chvíli zahřívá.

### Nepřílnavý povrch

1. Před prvním použitím přístroje potřete jeho opékací povrchy zlehka tukem.
2. Zcela zavřete zapékací povrchy (viz. „Použití přístroje“) přístroje a zapněte jej přibližně na 10 minut.
3. Vyjměte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič úplně vychladnout.
4. Upečte všechn 10 sušenek pro psy na zkoušku.

#### **i POZNÁMKA:**

- Neobvyklé výparы a pachy jsou v průběhu tohoto postupu běžné. Zajistěte prosím dostatečné větrání.
- Nepoužívejte tyto první sušenky pro psy.

5. Po vychladnutí zařízení otřete zapékací povrchy papírovou utěrkou.

## Použití přístroje

### **i POZNÁMKA:**

- Při zahřívání musí být zapékací povrchy zavřené.
- Po dokončení zahřívání zelená kontrolka zhasne.
- Červená kontrolka, která zůstane svítit, indikuje, že přístroj funguje.

1. Uvolněte západku víka a složte jej tak, aby zůstalo otevřeno.
2. Napláňte formy těstem.

#### **i POZNÁMKA:**

Nevyplňujte příliš těsta, aby nedošlo k přetečení.

3. Víko opatrně zavřete. Zavřete západku víka.

### **i POZNÁMKA:**

- Zelená kontrolka se průběžně rozsvěcí a zhasíná, čímž indikuje udržování teploty zapékání.
- Doba pečení závisí na vaší osobní chuti. Čím delší dobu zůstanou je sušenky pro psy v zařízení, tím intenzivnější je zhnědnutí.
- Po dobu mezi zapékáním musí být zapékací část uzavřená.

### **⚠️ VÝSTRAHA:**

Dávajte pozor na unikající páru. Nebezpečí popálení.

4. Opatrně otevřete západku víka a víko rozložte.
5. Hotové sušenky pro psy z přístroje vyjměte pomocí dřevěné vidličky atp.

### **⚠️ POZOR:**

Nepoužívejte špičaté a ostré předměty, kterými byste zapékací povrchy mohli poškodit.

### Vypnutí

Pokud chcete zapékání přerušit nebo přístroj vypnout, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

## Doporučené recepty

### Základní recept

- 500 g mouky
- 325 ml mléka
- 1 lžíce sody
- 1 čl soli
- 1 vejce

### S ovesnou moukou

- 250 g mouky
  - 100 g ovesné mouky
  - 30 ml rostlinného oleje
  - 100-200 ml zeleninového vývaru
  - 1 vejce
  - ½ čl sušeného droždí
- Případně můžete přidat 1 jemně nastrouhanou mrkev nebo 3-4 čl játrové paštiky.

### S rajčaty

- 500 g mouky
- 325 ml mléka
- 1 lžíce sody
- 250 g bramborové kaše v prášku
- 1 vejce

### S kuřetem

- 500 g mouky
- 325 ml mléka
- 1 lžíce sody
- 230 g mělněné, vařené kuřecí maso
- 1 vejce

### Se sýrem

- 250 g mouky
- 250 g ovesné mouky
- 325 ml mléka
- 1 čl prášku do pečiva
- 1 čl rostlinného oleje
- 175 g cottage
- 1 vaječný žloutek

## Příprava:

1. Smíchejte všechny přísady do vláčného těsta.
2. Pečeme do požadovaného zhnědnutí.
3. Odstranit sušenky pro psy a nechte je zcela vychladnout na rošt.

Prejete si, aby byly sušenky pro psy křupavější?

Umístit je do trouby předechnět na 175 °C. Vypněte troubu a nechte sušenky pro psy uvnitř několik hodin ztvrdnout.

## POZNÁMKA:

Připravené pečené sušenky pro psy neobsahují žádné konzervační látky! Spotřebujte je během několika dní. Uchovávejte sušenky pro psy v chladničce nebo je po částech zamrazte.

Další recepty pro design a možnosti kombinací najdete na internetu.

## Čištění



### VÝSTRAHA:

- Před čištěním přístroj vždy odpojte z elektrické zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Neponořujte zařízení do vody! Mohlo by dojít k poranění elektrickým proudem nebo požáru.



### Pozor:

- Nepoužívejte drátěné kartáče ani jiné abrazivní předměty.
- Nepoužívejte žádné kyselinové či abrazivní čisticí prostředky.

### Zapékací povrchy

- Odstraňte veškeré zbytky potravin, dokud jsou pánve stále horké, vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Zapékací povrchy omýjte měkkou houbičkou s mydlinkou-vodou; následně je otřete houbičkou s čistou vodou a důkladně vysušte měkkým hadříkem. Po osušení naneste na zapékací povrchy tenkou vrstvu jedlého oleje.

### Kryt

Po použití povrch čistěte mírně navlhčeným hadříkem.

### Technické údaje

Model:	DCM 3683
Napájení:	220-240V~, 50/60 Hz
Proud:	700 W
Ochranná třída:	I
Čistá hmotnost:	cca. 1,11 kg

Právo provádět v průběhu neustálého vývoje produktu technické změny a změny designu zůstává i nadále vyhrazeno.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

### Likvidace

#### Význam symbolu „Popelnice“



Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdějte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudeš používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějte tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

ČESKY

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégdetten használja majd a készüléket.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülie a baleseteket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérlési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevellet, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bél-sanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárolag személyi cérala használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban.

- Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnak (semmi esetben se márta folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.

- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.

- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélküli! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.

- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérlés jele. Ha sérlést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.

- Csak eredeti tartozékokat használjon.

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (Műanyag zacskó, Karton, Sztíropor stb.).

#### FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.

**Fulladás veszélye állhat fenn!**



## FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égésveszély!

A megérinthatő felületek hőmérséklete használat közben nagyon magas lehet.

- Ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Ha szükséges, használjon edényfogót és az edényt csak a fülénél vagy a fül bemélyedésénél fogja meg.



#### FIGYELMEZTETÉS:

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló óráról vagy külön távirányító rendszerről.

## FIGYELMEZTETÉS:

- Sütés és a sütőtér kinyitása közben figyeljen a kiszabaduló gőzre.  
Égésveszélyes!

## VIGYÁZAT:

- Sík, hőálló felületen állítsuk fel. Érzékeny felületek esetén tegyen alá egy hőálló lapot.
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről!
- Ne mozdítsa el a készüléket üzemelés közben.
- A tészta éghető. Soha ne használja ezért a készüléket függönyök vagy egyéb éghető anyagok közelében vagy alatt!
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forró alkatrészeivel.
- Mielőtt megtisztítaná és eltenné az edényt, hagyja lehűlni.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb gyerekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtagadta, vagy használat közben felügyeli őket.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjön kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak,

MAGYARUL

a szerviz ügynökségnak vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

## △ VIGYÁZAT:

A készüléket tilos vízbe meríteni tisztítás közben. Tartsa be a „Tisztítás” részen megadott utasításokat.

### A készülék üzembevétele

#### Felhasználási tudnivalók

Mielőtt elkészítné az első kutyakeksz fogyasztásra ...

- Ha van csomagolóanyag, távolítsa el. Tekerje le teljesen a hálózati kábelt.
- Nedves kendővel tisztítsa meg a burkolatot és a sütőfelületeket.

#### Elektromos csatlakozás

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megfelel az Ön által használandó hálózati feszültséggel. Az erre vonatkozó adatokat a készüléken elhelyezett típusjelzőkötató táblán találhatja.
2. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszit előirányzzerűen szerelt, földelt, konnektorba! A piros jelzőfény a működő állapotot jelzi. A zöld jelzőfény azt jelzi, hogy a készülék hamarosan felmelegszik.

#### Letapadásmentes bevonat

1. Az első használat előtt vékony zsírozza be a sütőfelületeket.
2. Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel (Lásd „A készülék használata”).
3. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni.
4. Próbaképpen sússe meg mind a 10 kutyakeksz.

#### ■ MEGJEGYZÉS:

- Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről.
  - Ezeket az első darabokat **ne** fogyassza el.
5. Miután kihült a készülék, konyhai papírtörölővel törölje le a sütőfelületeket.

### A készülék használata

#### ■ MEGJEGYZÉS:

- A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket.
- A melegítési fázis végén a zöld visszajelző lámpa kiálszik.
- A piros kontroll lámpa tovább ég és az üzemelési funkciót jelzi.

1. Oldja ki a fedél zájrát és hajtsa fel a fedeleit, amit nyitva nem marad magától.
2. Töltsé fel a formákat a térszával.

#### ■ MEGJEGYZÉS:

Ne töltön bele túl sokat, nehogy a térszta túlfolyjon.

3. Finoman zárjuk le a fedeleket. Csukja be a fedő reteszét.

#### ■ MEGJEGYZÉS:

- A sütési (pirítási) folyamat alatt a zöld ellenőrző lámpa váltakozva be- és kikapcsol, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet.
- A sütési idő az egyéni ízlés függvénye. Minél hosszabb ideig marad a kutyakeksz a készüléken, annál jobban megpirul.
- A sütőfelületeket a sütési szünetekben mindenkorban kell tartani.

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Figyeljen a kiszabaduló gőzre. Égésveszélyes.

4. Óvatosan nyissa ki a fedél zájrát, majd hajtsa fel a fedeleket.
5. Fából készült villával vagy hasonló eszközökkel vegye ki a kutyakekseket.

#### △ VIGYÁZAT:

Ne használunk hegyes vagy éles tárgyat, hogy meg ne sérüljön a sütőfelületek rétegbevonata.

### Az üzemeltetés befejezése

Ha be szeretné fejezni vagy megszakítani az üzemeltetést, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. A piros kontroll lámpa kialszik.

### Ajánlott receptek

#### Alaprecept

- 500 g liszt  
325 ml tej  
1 evk. szódabikarbóna  
1 tk. só  
1 tojás

### Zabpehellyel

250 g liszt  
100 g zabpehely  
30 ml növényi olaj  
100-200 ml zöldséges húsleves  
1 tojás  
 $\frac{1}{2}$  tk. száraz élesztő  
Igény szerint hozzáadhat 1 finomra reszelt répát vagy 3-4 tk. májas hurkát.

### Burgonyával

500 g liszt  
325 ml tej  
1 evk. szódabikarbóna  
250 g burgonyapürépor  
1 tojás

### Csirkével

500 g liszt  
325 ml tej  
1 evk. szódabikarbóna  
230 g pürített fűt csirke  
1 tojás

### Sajttal

250 g liszt  
250 g zabpehely  
325 ml tej  
1 tk. sütőpor  
1 tk. növényi olaj  
175 g túró  
1 tojássárgája

### Elkészítés:

1. Gyúrjon rugalmas tésztát az összes hozzávalóból.
2. Süsse meg a kívánt mértékben.
3. Vegye ki a kutyakekszetet, és hagyja teljesen lehűlni egy rácson.

Ropogósabb kutyakekszet szeretne készíteni?

Helyezze öket 175 °C-ra előmelegített sütőbe. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja a kutyakekszet benn több óráig, hogy megkeményedjen.

#### MEGJEGYZÉS:

A készsre sütött kutyakeksz nem tartalmaz tartósítószert! Csak egy pár napig áll el. Tartsa a kutyakekszet hűtőben vagy fagyassza le öket kisebb adagokban.

A tetszőleges összeállítási és kombinációs lehetőségekhez további recepteket találhat az interneten.

## Tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindenkor húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket soha se merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tűzeshet vezethet.



#### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközöt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.

### Sütőfelületek

- Az ételmaradékot még meleg állapotukban távolítsa el nedves ruhával vagy papírkendővel.
- Puha szivaccsal és szappanos vízzel mosson le a sütőfelületeket, tisztá vízzel töröljük át és puha kendővel alaposan száritsuk meg. Eltörölgetés után vékony rétegen kenje be a felületét étolajjal.

### Burkolat

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára.

### Műszaki adatok

Modell: ..... DCM 3683

Feszültségellátás: ..... 220-240 V~, 50/60Hz

Teljesítmény/felvétel: ..... 700 W

Védelmi osztály: ..... I

Nettó súly: ..... kb. 1,11 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelvre szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

MAGYARUL

## Hulladékkezelés

### A „kuka“ piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétre valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adjon le azokat az elektromos készülékeket, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghez és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

MAGYARUL

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнится или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Риск ожога!

Во время использования устройства, температура доступных поверхностей может стать очень высокой.

- Не дотрагивайтесь до горячих частей прибора. При необходимости пользуйтесь кухонной тряпкой или дотрагивайтесь только до ручки прибора и до впадины на ручке.

РУССКИЙ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- При эксплуатации прибора не пользуйтесь выносным выключателем с часовым механизмом или отдельной телемеханической системой.
- Во время процесса выпекания или при открывании пекущих поверхностей остерегайтесь потоков выходящего пара. Риск ожога!

## ВНИМАНИЕ:

- Устанавливайте прибор на горизонтальное, жароустойчивое основание. Подставьте под электроприбор жаростойкую подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места!
- Не передвигайте прибор, если он включён.
- Тесто может воспламениться. Поэтому, никогда не включайте изделие в близ или непосредственно под занавесями или другими легковоспламеняющимися предметами!
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался горячих частей электроприбора.
- Дайте прибору остить, прежде чем Вы будете его мыть и убирать.
- Это устройство может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.

- Детям не разрешается играть с устройством.
- Чистка и обслуживание не должно выполняться детьми, за исключением детей старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

## ВНИМАНИЕ:

Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время его чистки. Соблюдайте все инструкции, изложенные в главе “Чистка”.

### Подготовка прибора к работе

#### Инструкция по эксплуатации

Перед приготовлением первого печенья для собак...

- Удалите упаковку, если таковая имеется. Полностью размотайте сетевой шнур.
- Протрите корпус и пекущие полуформы влажной тряпкой.

#### Подключение к сети

1. Проверьте, соответствует ли сетевое напряжение номинальному напряжению прибора. Информация об этом содержится на типовой табличке.
2. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями. Красный индикатор указывает рабочее состояние. Зеленый индикатор указывает, что прибор нагревается.

#### Неподготвляемая поверхность

1. При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром.
2. Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут (см. “Порядок работы с прибором”).
3. Выньте сетевой штекер из розетки и дайте прибору остыть.

4. Выпеките первые 10 печений для собак в качестве пробного варианта.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.
- **Выбросите эти первые печенья.**

5. Когда прибор остынет, протрите бумажным полотенцем поверхности выпечки.

### Порядок работы с прибором

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми.
- При завершении фазы нагрева зеленая контрольная лампочка погаснет.
- Красная контрольная лампочка светится дальше и сигнализирует готовность прибора.

1. Откройте фиксатор крышки и поднимайте крышку вверх до тех пор, пока она не остановится в открытом положении.
2. Заполните формочки тестом.

**■ ПРИМЕЧАНИЯ:**

Не добавляйте слишком много теста. Тесто не должно выливаться из формочек.

3. Плавно закройте крышку. Закройте фиксатор крышки.

**■ ПРИМЕЧАНИЯ:**

- Зеленая контрольная лампочка включается и выключается во время работы, чтобы поддержать установленную температуру выпечки.
- Время выпечки дело личного вкуса. Чем дольше печенье для собак находится в приборе, тем сильнее оно запекается.
- В паузах держите полуформы всегда закрытыми.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Остерегайтесь потоков выходящего пара. Риск ожога.

4. Осторожно откройте фиксатор крышки и откиньте крышку вверх.
5. Вынимайте печенье для собак деревянной вилкой или чем-нибудь подобным.

**⚠ ВНИМАНИЕ:**

Ни в коем случае не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригороенное покрытие поверхностей тостера.

**Выключение**

Для выключения прибора или перерыва в работе вытащите вилку из розетки сети. Красная контрольная лампочка потухнет.

**Примеры рецептов****Основной рецепт**

500 г муки  
325 мл молока  
1 ст. л. разрыхлителя  
1 ч. л. соли  
1 яйцо

**Печенье с овсяными хлопьями**

250 г муки  
100 г овсяных хлопьев  
30 мл растительного масла  
100–200 мл растительного отвара  
1 яйцо  
1/2 ч. л. сухих дрожжей  
Дополнительно можно добавить 1 мелко протертую морковь или 3–4 ч. л. ливерной колбасы.

**Печенье с картофелем**

500 г муки  
325 мл молока  
1 ст. л. разрыхлителя  
250 г порошкообразного картофельного пюре  
1 яйцо

**Печенье с курицей**

500 г муки  
325 мл молока  
1 ст. л. разрыхлителя  
230 г пюре из вареной курицы  
1 яйцо

**Печенье с сыром**

250 г муки  
250 г овсяных хлопьев  
325 мл молока  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 ч. л. растительного масла  
175 г домашнего мягкого сыра  
1 яичный желток

**Приготовление:**

1. Замесите из всех ингредиентов мягкое тесто.
2. Выпекайте до требуемой степени поддумывания.
3. Извлеките печенье и дайте ему остынуть на решетке.

Хотите, чтобы печенье для собак было хрустящим?

Поместите печенье в духовку, разогретую до 175 °C.

Выключите духовку и оставьте печень внутри на несколько часов.

**■ ПРИМЕЧАНИЯ:**

Готовое печенье для собак не содержит консервантов!

Срок годности печенья составляет несколько дней.

Храните печенье для собак в холодильнике или заморозьте его.

Дополнительные идеи для рецептов можно найти в Интернете.

# Чистка

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

## ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

### Пекущие полуформы

- Пригоревшие к стенкам сковороды остатки пищи необходимо удалять еще в теплом состоянии при помощи влажной тряпки или бумажной салфетки.
- Пекущие полуформы вымойте губкой с мыльным раствором, протрите губкой с чистой водой и тщательно вытрите насухо мягкой тряпкой. После полного просыхания натрите поверхность сковороды пищевым маслом.

### Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

### Технические данные

Модель: ..... DCM 3683  
Электропитание: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 700 ватт  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто: ..... примерно. 1,11 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это из деление прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

РУССКИЙ

**المبيت**

نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

### **البيانات الفنية**

الموديل:	DCM 3683.....
الطاقة الكهربائية:	60/50 فولت - 240- 220 هرتز
استهلاك الطاقة:	700 وات
I:	درجة الحرارة.....
الوزن الصاق:	تقريباً 1,11 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الفنية الخاصة ب CE فيما يخص توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي التوافقية المغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض والتي تم وضعها وفقاً لأحدث المتطلبات الفنية للسلامة.

العربية

### مع البطاطس

- 500 غم دقيق
- 325 مل من الجليب
- 1 ملعقة كبيرة من بيكربونات الصوديوم
- 250 غم من مسحوق البطاطس المهرولة
- 1 بيضة

### مع الدجاج

- 500 غم دقيق
- 325 مل من الجليب
- 1 ملعقة كبيرة من بيكربونات الصوديوم
- 230 غم من الدجاج المطهي المهرول
- 1 بيضة

### مع الجبنة

- 250 غم دقيق
- 250 غم شوفان
- 325 مل من الجليب
- 1 ملعقة من مسحوق الخبز
- 1 ملعقة من الزيت النباتي
- 175 غم من الجبنة البيضاء
- 1 صفار البيض

### التحضير:

1. اخلط جميع المكونات في عجينة طرية.

2. اخربزها وفقط يمسنوا السمرار المفضل لديك.

3. أزل قطع البسكويت واتركها حتى تبرد تماماً على شبكه.

هل تريدين أن تجعل قطع البسكويت مقرمشة؟

ضعها في فرن مسخن مسبقاً على 175 درجة مئوية. أوقف الفرن ثم اترك الكعك بالداخل لعدة ساعات إلى أن يتصلب.

### ● ملاحظة:

لا يحتوي البسكويت المخبوز جاهز على أي مواد حافظة! فهي تدوم أيام قليلة فقط.  
احظ البسكويت في الثلاجة أو جمدتها في قطع.

### ● ملاحظة:

- يوضع مفتاح التحكم الأخضر وينتفخ أثناء عملية الخبز للمحافظة على درجة حرارة الخبز.
- يعتمد وقت الخبز على تفضيلك الشخصي، كلما ظل بسكويت الكلاب في الجهاز مدة أطول، زاد مستوى الاسمرار.
- يجب دائمًا غلق الجزء الخاص بالخبز في الفترات الفاصلة بين عمليات الخبز.

### ⚠ تحذير:

تلوх الحذر من البخار المتسرب. خطير الإصابة بحرق.

4. افتح سطاء الغطاء، بعناية ثم ارفع الغطاء.

5. أزل قطع البسكويت التي تم تحميصها ملعة خشبية أو ما شابه.

### ⚠ تنبية:

لا تستخدم أدوات مدببة أو حادة لتجنب تلف بطانية أسطح الطهي.

### إيقاف التشغيل

إذا أردت إيقاف عملية الخبز أو إيقاف تشغيل الجهاز، أزل القابس من المقبس. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

### مقترنات وصفة التحضير

#### الوصفة الأساسية

- 500 غم دقيق
- 325 مل من الجليب
- 1 ملعقة كبيرة من بيكربونات الصوديوم
- 1 ملعقة ملح صغيرة
- 1 بيضة

#### مع الشوفان

- 250 غم دقيق
- 100 غم شوفان
- 30 مل زيت نباتي
- 100-200 مل مرق الخضروات
- 1 بيضة

#### ½ ملعقة خميرة حافة

حسب رغبتك، يمكنك إضافة 1 جزرة مبشورة جيداً أو 3 - 4 ملعقة من ننانق الكبدة.

## التنظيف

### ⚠ تحذير:

- اسحب دائمًا القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تخمر الجهاز في الماء! وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

### أسطح الخبز

- بُرّي إزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- نصف أسطح الخبز بقطعة إسنج ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفها جاءً نظيف وخففها تماماً بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف يُرجى استخدام القليل من زيت الطعام على السطح.

### ⚠ تنبية:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

## تنبيه: ▲

- العجين قابل للاحتراق. لهذا يجب عدم استخدام الجهاز على مقربة من أو تحت الستائر وغيرها من المواد القابلة للاشتعال!
- يُرجى التأكد من عدم ملامسة كبل الطاقة للأجزاء الساخنة بالجهاز.
- اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه وتخزينه.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. اتصل دائمًا بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

## تنبيه: ▲

هذا الجهاز ليس مزوداً بإمكانية غمره في الماء أثناء عملية التنظيف. يُرجى مراعاة كافة التعليمات الواردة في فصل ”التنظيف“.

### تشغيل الوحدة

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل إعداد أول بسكويت للكلاب لتناولها...

يرجى إزالة أي تغليف لا يزال موجوداً. افرد كبل الطاقة تماماً.

نظف المثبت وأسطح الخبز بقطعة قماش مبللة.

### التوصيل الكهربائي

تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تزيد استخدامه يطابق جهد الجهاز. ستتجدد المعلومات عن هذا على لوحة النوع.

أدخل القايس في مقبس مثبت ومحمي جيداً. يشير ضوء المؤشر الأحمر إلى حالة التشغيل. يشير ضوء المؤشر الأخضر إلى أن الجهاز يُسخن في الحال.

### البطانة غير القابلة للالتصاق

ادهن أسطح الخبز بقليل من الدهن قبل استخدام الوحدة لأول مرة.

استخدم الجهاز لمدة 10 دقائق وأسطح التجميص مغلقة (انظر ”استخدام الوحدة“).

أزل قابس الطاقة من المقبس واترك الجهاز ليبرد.

اخbiz 10 قطع بسكويت للكلاب التجربة.

### استخدام الوحدة

#### ● ملاحظة:

- حافظ على غلق أسطح الخبز أثناء التسخين.
- عند انتهاء مرحلة التسخين، يطفيء مصباح التحكم الأخضر.
- سيظل مصباح التحكم الأحمر مضيئاً لبيان أن الجهاز في وضع العمل.

- فك سقاطة الغطاء وأمسك الغطاء وارفعه لأعلى حتى يظل مفتوحاً.
- املاً القوالب بالعجين.

#### ● ملاحظة:

- لا تفطر في ملء العجين حتى لا يفيض العجين.
- أغلق الغطاء برفق. أغلق سقاطة الغطاء.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغاية المقصود منه فقط. لا يصح هذا الجهاز

للاستخدام التجاري.

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والاطرقة (انقسمه مطابقاً في أي مادة سائلة والأسطح الحادة). لا تستخدم الجهاز وديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً ازدع القابس الكهربائي على الفور.

عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأولى الملحقات المرفقة.

- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.

يجب فحص الجهاز وأسلك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود آية علامات للتلف. عند اكتشاف أي ثلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.

• لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها)) بعيداً عن متناول أيديهم.

#### دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

#### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع الحال تلف بالجهاز:



تحذير: يحذر هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.



تنبيه: يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.



ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

#### ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الإسلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى اطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

تحذير: سطح ساخن!



خطر الاحتراق!

يمكن أن ترتفع درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها جدًا أثناء الاستخدام.

- لا تلمس أجزاء الجهاز الساخنة. إذا لزم الأمر، استخدم قماش الفرن وامسك الجهاز فقط من المقابض أو من المقابض الم giof.

تحذير: !

- رجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- عند الخبز أو فتح مناطق الخبز، توشح الحرارة من البخار المتسرّب. خطر الإصابة بحرائق!

تنبيه: !

• ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة. في حالة الأسطح الحساسة يُرجى وضع لوح مقاوم للحرارة تحت المقلة.

• لمنع تراكم الحرارة، لا تضع الوحدة مباشرة تحت الخزانة. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز من كل الجهات!

• لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.

بيعية

## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

DCM 3683

24 Monate Garantie gemäß Garantieverklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acuerdo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenie gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesecačno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declaratiei de garanție • 24 месеца гаранции в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно залів про гарантію • Гарантія 24 місяці согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا بحسب الشروط والبنود

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealersstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítka prodeje, podpis • datum kupoviny, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stempila firmă de cumpărare, semnat • Дата покупки, подпись продавца • дата покупки, подпись продавца, печать продавца • aláírás • дата приобретения, подпись продавца, жиг продавца, подпись • vásárlás dátuma, kereskedő bejegyzése, aláírás • дата приобретения, печатка продавца, подпись • дата приобретения, подпись, Штамп продавца, Подпись •



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH  
[www.clatronic.com](http://www.clatronic.com)



Internet: <http://www.clatronic.de>  
Made in P.R.C.