



ART.-NO. **WA 2103**

DE	Gebrauchsanweisung	Waffelautomat	3
GB	Instructions for use	Waffle iron	8
FR	Mode d'emploi	Gaufrier	13
NL	Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	18
ES	Instrucciones de uso	Plancha para gofres	23
IT	Manuale d'uso	Piastra per cialde	28
DK	Brugsanvisning	Vaffeljern	34
SE	Bruksanvisning	Våffeljärn	39
FI	Käyttöohje	Vohvelirauta	44
PL	Instrukcja obsługi	Gofrownica	49
GR	Οδηγίες χρήσεως	Βαφλομηχανή	55
RU	Руководство по эксплуатации	Электровафельница	61

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Waffelautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.


Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst

schicken (siehe Anhang).

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
-  **Achtung! Die berührbaren**

Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß,

Verbrennungsgefahr!

• **Daher das Gerät nur am Griff berühren.**

• Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

• Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht

durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

• Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

• Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

• Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

• Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.

• **Den Netzstecker des Gerätes ziehen,**
- nach jedem Gebrauch,
- bei Störungen während des Betriebes,
- vor jeder Reinigung des Gerätes.

• Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.

• Stellen Sie das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder andere

brennbare Materialien stellen und nicht im Freien verwenden.

- Lassen Sie das heiße Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Das Gerät ca. 10 Minuten mit geschlossenen Backhälften aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann. (Gerät mit Temperaturregler auf höchste Reglerstellung).

Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

Anschließend den Waffelautomat, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben, reinigen.

Die erste Waffel aus dem neuen Gerät

sollte aus hygienischen Gründen nicht verzehrt werden.

Backvorgang

- Backhälften schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die Bereitschaftsanzeige am Temperaturregler leuchtet rot.
- Temperaturregler auf die höchste Position einstellen.
- Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist der Waffelautomat betriebsbereit.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Bereitschaftsanzeige am Temperaturregler grün auf.
- Öffnen Sie die Backhälften.
- Die antihaft-beschichteten Backflächen brauchen nur zu Beginn des Backens leicht mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett eingefettet werden.
- Teig in die Mitte der unteren Backfläche einfüllen.
- Das Oberteil zuklappen und kurz andrücken, die Teigverteilung ist dann gleichmäßiger.
- Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit des Teiges und der gewählten Temperatureinstellung ca. 2-3 Minuten.
- Nachdem der Teig eingefüllt wurde, leuchtet kurz darauf die Bereitschaftsanzeige am Temperaturregler rot auf. Wenn die Farbe auf grün wechselt, ist der Backvorgang beendet und die Waffel kann entnommen werden.
- Verwenden Sie zur Entnahme keine

scharfen Gegenstände, Sie könnten sonst die Antihafbeschichtung beschädigen.

- Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
- Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

Praktisch Hinweise

- Knusprig gebackene Waffeln nebeneinander auf einen Kuchenrost legen, denn nur so bleiben sie auch wirklich knusprig; gestapelt werden sie schnell weich.
- Wird Milch statt Wasser verwendet, werden die Waffeln weicher und dunkler.
- Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch, einer weichen

Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Rezepte:

Biskuitwaffeln

Zutaten:

5 Eigelb, 5 Essl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Essl. Rum.

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Waffelautomat:

hohe Temperatureinstellung

Feine Nusswaffeln

Zutaten:

200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1. Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnusskerne gerieben, 1 Essl. Rum

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.

Waffelautomat:

hohe Temperatureinstellung

Sandwaffeln

Zutaten:

200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 1 Essl.

Rum

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

Waffelautomat:

hohe Temperatureinstellung

Zimtwaffeln

Zutaten:

125g Margarine oder Butter, 3 Eier, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Mehl, 1 Teel. Zimt, 2 Teel. Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser.

Zum Bestreuen: Zucker und Zimt

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillezucker gut schaumig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

Waffelautomat:

sehr hohe Temperatureinstellung

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Waffle iron

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer

or separate remote-control system.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.
-  **Warning: the outer surfaces of the appliance become very hot during operation. Exercise great care to avoid burns.**
- **Do not touch any hot parts of the appliance; use the handle only.**
- This appliance may be used by children (at least

- 8 years of age), and also by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
 - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
 - The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
 - **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as such materials are a potential source of danger e.g. from suffocation.
 - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
 - Do not let the power cord hang free.
 - **Always remove the plug from the wall socket**
 - **after use,**
 - **in case of any malfunction,**
 - **before cleaning the appliance.**
 - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
 - Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials; do not use the appliance outdoors.
 - Do not leave the appliance unattended while it is switched on or still hot.
 - To prevent damage to the housing, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
 - The power cord must be kept well away from any hot parts of the appliance.
 - No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.

Before initial use

The waffle iron should be preheated for ten minutes with the lids closed. (If your waffle iron has an adjustable thermostat control, turn it to its highest setting). This will remove the smell typically encountered when first switching on the waffle iron.

For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

Clean the appliance afterwards as described in *General care and cleaning*. For reasons of hygiene, discard the first waffle produced when the appliance is new.

Operation

- Close the lids.
- Plug in the appliance. The indicator light on the temperature control shows red.
- Turn the thermostat control to its maximum setting.
- Preheat the waffle iron for about eight minutes. It is then ready for use.
- Once the pre-set temperature is reached, the indicator light on the temperature control shows green.
- Open the two lids.
- Before use, the non-stick plates should be lightly greased with a small amount

of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.

- Put the dough on the middle of the lower plate.
- Close the upper lid and press down gently to help spread the dough evenly.
- The baking time is in general 2 - 3 minutes, depending on the nature of the dough as well as the selected temperature.
- Shortly after placing the dough in the waffle iron, the indicator light on the temperature control shows red. The green light will come on again once the baking process is finished.
- To prevent damage to the non-stick coating, do not use any sharp or pointed objects to remove the food.
- Check the level of browning. Should the waffle be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time.
- Place fresh dough into the waffle iron immediately after removing the waffle.
- After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with its cooking plates open.

Practical hints

- In order to maintain the crispness of the waffles, place them next to each other on a rack to cool. (Placed on top of each other, the waffles will lose their crispness).
- If milk is used instead of water, the waffles will be softer and darker.
- In order to achieve even browning, all ingredients should be of the same temperature.

General care and cleaning

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.

Recipes:**Biscuit Waffles***Ingredients:*

5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5 ½ oz) flour, ½ tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind. To check if the correct consistence has been achieved, mark the surface with a knife blade. If the mark remains then continue. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked egg whites.

Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.

Waffle iron:

High temperature setting

Exquisite Nut Waffles*Ingredients:*

200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2 ½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5 ½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2 ½ oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs and then flour sifted with baking powder. Finally stir in the nuts and rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

Waffle iron:

High temperature setting

Sand Waffles*Ingredients:*

200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, ½ tsp. baking powder, 1 tbsp. rum, icing sugar

Preparation:

Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

Waffle iron:

High temperature setting

Cinnamon Waffles

Ingredients:

125 g (4 ½ oz) margarine or butter, 3 eggs, 50 g (1 ¾ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 250 g (9 oz) flour, 1 tsp. cinnamon, 2 tsp. baking powder, 125 ml (4 ½ fl oz) lukewarm water, sugar and cinnamon for icing

Preparation:

Whisk the fat, sugar and vanilla sugar; add the eggs one after another. Gently fold in the flour sifted with baking powder and the lukewarm water, and finally add the cinnamon.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with sugar and cinnamon. Serve warm.

Waffle iron:

Very high temperature setting

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Gaufrier

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse douce ou une éponge.
-  **Avertissement :**
les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Prenez soin afin d'éviter tout

risque de brûlures.

- **Ne touchez aucune partie chaude de l'appareil ; utilisez uniquement la poignée.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans), ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, si ces personnes ont été supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil et si elles comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante à l'écart de toute obstruction. Ne positionnez pas

l'appareil sous, ou à proximité, des éléments hauts de cuisine ou d'autres objets suspendus tels que rideaux ou autres matériaux inflammables ; n'utilisez pas l'appareil en plein air.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou encore chaud.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, ne placez ou n'utilisez pas l'appareil sur, ou à proximité d'une surface chaude (telle qu'une plaque de cuisson) ou d'une flamme nue.
- Maintenez le cordon d'alimentation bien à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.

Avant la première utilisation

Lors de la première utilisation, faites chauffer le gaufrier environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées.

(Si votre appareil possède un bouton de thermostat, mettez-le sur la position maximale). Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf".

Pour cette raison, assurez-vous que la

ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.

Pour nettoyer le gaufrier référez-vous au paragraphe *Nettoyage et Entretien*.

Pour des raisons d'hygiène, jetez la première gauffre si c'est la première cuite sur un appareil est neuf.

Utilisation

- Fermez les plaques de cuisson du gaufrier.
- Branchez l'appareil. Le témoin lumineux rouge du thermostat s'allume.
- Mettez le bouton du thermostat sur la position maximale.
- Préchauffez le gaufrier environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température préselectionnée est atteinte, le témoin lumineux devient vert.
- Ouvrez les deux plaques de cuisson.
- Avant utilisation, huilez légèrement les plaques à revêtement anti-adhésif avec une petite quantité d'huile spécial friture pouvant être chauffée sans risque à haute température.
- Versez la pâte au centre de la plaque.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil et appuyez doucement pour répartir la pâte sur toute la surface.
- Le temps de cuisson dépend de la nature de la pâte et de la température sélectionnée ; en général il est de 2 à 3 minutes.
- Peu de temps après avoir versé la pâte sur plaque du gaufrier, le témoin lumineux du thermostat passe au rouge. Il redevient vert une fois que la cuisson est terminée.

- Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus pour retirer les aliments.
- Si la première gaufre est trop ou pas assez cuite, réglez le bouton thermostat ou le temps de cuisson en conséquence.
- Après avoir enlevé la gaufre cuite, remettez immédiatement de la pâte dans le gaufrier.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

Conseils pratiques

- Pour conserver le croustillant des gaufres, laissez-les refroidir côte à côte sur une grille. (Si vous empilez, elles perdront leur croustillant.)
- Si vous utilisez du lait à la place de l'eau, les gaufres seront plus molles et plus brunes.
- Afin d'obtenir une couleur brune égale, tous les ingrédients doivent être à la même température.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de détergent très puissant.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif

peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse douce ou une éponge.

Recettes

Gaufres biscuits

Ingrédients:

5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 5 blancs d'œufs montés en neige, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace

Préparation:

Battez ensemble les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Pour vérifier la bonne consistance, marquez la surface d'un trait au couteau ; si la marque reste visible, passez à la suite. Ajoutez la farine, la levure et le rhum, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez chaud.

Gaufrier:

Réglage de la température sur la position élevée

Excellentes gaufres aux noisettes

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 œufs, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et la farine tamisée avec la levure.

Ajoutez ensuite les noisettes et le rhum.
Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

Gaufrier:

Réglage de la température sur la position élevée

Gaufres sablées:

Ingédients:

200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 oeufs, 200 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 1 cuillère à soupe de rhum, sucre glace

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine tamisée et la levure, puis le rhum. Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

Gaufrier:

Réglage de la température sur la position élevée

Gaufres à la cannelle

Ingédients:

125 gr de margarine ou beurre, 3 oeufs, 50 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 250 gr de farine, 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à café de levure, 125 ml d'eau tiède, sucre et cannelle pour glacer

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé ; ajoutez les oeufs un par un.

Ajoutez la farine tamisée avec la levure et l'eau tiède, puis la cannelle.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud.

Gaufrier:

Réglage de la température sur la position très élevée

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Wafelijzer

Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Dit apparaat is niet geschikt

voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De antiaanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons.
-  **Let op: de buitenkant van het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.**

- **Raak geen hete delen van het apparaat aan; gebruik alleen de hendel.**
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud), en ook door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Zet het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats of

gebruik het apparaat niet dichtbij of onder keukenkastjes of onder hangende voorwerpen zoals gordijnen en ander brandbaar materiaal. Gebruik het apparaat nooit buiten

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangeschakeld of als het nog niet is afgekoeld.
- Om beschadiging aan de behuizing te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Het snoer moet weggehouden worden van de hete onderdelen van het apparaat.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
 - in bed-and breakfast gasthuizen.

Algemene aanwijzing

Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. (Wanneer het wafelijzer is uitgerust met een verstelbare thermostaatknop zet deze dan in de hoogste stand).

Zorg voor voldoende ventilatie door ramen

en balkon deuren te openen.

Hierna het wafelijzer reinigen zoals

beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

Voor redenen van hygiëne, moet men het eerste wafeltje wat gemaakt is weggooien wanneer het apparaat nieuw is.

Gebruik van het wafelijzer

- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje op de temperatuurcontrole zal rood zijn.
- Draai de thermostaat controle naar de maximale zetting.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 8 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, zal het indicatielampje op de temperatuurcontrole groen zijn.
- Het wafelijzer openen.
- Voor gebruik moeten de anti-aanbakplaten licht ingevet worden met een kleine hoeveelheid olie of vet speciaal geschikt voor bakken en die veilig verhit mag worden tot hoge temperaturen.
- Plaats het deeg in het midden van de bodemplaat.
- Sluit de bovenplaat en druk deze zachtjes aan om het deeg gelijkmatig uit te spreiden.
- De baktijd is ongeveer 2 tot 3 minuten, dit hangt af van het soort deeg en de gekozen temperatuur.
- Kort nadat het deeg op het wafelijzer plaatst is, zal het indicatielampje op de temperatuurcontrole rood zijn. Als het bakken klaar is zal het groene lampje weer aangaan.

- Om schade aan de anti-aanbaklaag, gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het voedsel te verwijderen.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.

Handige tips

- Plaats de wafels naast elkaar op een rooster om af te koelen om te zorgen dat deze knapperig blijven (plaats de wafels op elkaar en ze zullen taai worden).
- De wafels zullen zachter en donkerder worden wanneer men melk gebruikt in plaats van water.
- Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben om gelijkmatig te bakken en bruinen.

Reiniging en onderhoud

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- De antiaanbaklaag van de platen kan

schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons.

Recepten

Beschuitwafels

Ingrediënten:

5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, ½ theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum, poedersuiker.

Bereiding:

Klop de eierdooiers, water en citroenschil zo stijf dat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Meng al roerend voorzichtig de rum en het opgeklopte eiwit door de met bakpoeder vermengde bloem. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Serveer warm.

Wafelijzer:

Hoge temperatuur zetting

Fijne Nootwafels

Ingrediënten:

200 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 3 eieren, 150 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75 gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel rum, poedersuiker.

Bereiding:

Meng boter, suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengd met het bakpoeder. Roer als laatste de noten en de rum door het deeg. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

Wafelijzer:

Hoge temperatuur zetting

Zandwafels

Ingrediënten:

200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, ½ eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum, poedersuiker.

Bereiding:

Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg voorzichtig een mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden toe en tenslotte de rum. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

Wafelijzer:

Hoge temperatuur zetting

Kaneelwafels

Ingrediënten:

125 gr margarine of boter, 3 eieren, 50 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 250 gr bloem, 1 eetlepel kaneel, 2 eetlepels bakpoeder, 125ml lauw water, poedersuiker en kaneel om te bestrooien.

Bereiding:

Klop boter, suiker en vanillesuiker en voeg één voor één de eieren toe. Voeg langzaam de bloem vermengd met het bakpoeder en het lauwe water toe. Voeg als laatste de kaneel toe. Bak het deeg onmiddellijk. Bestrooi de wafels met poedersuiker en kaneel. Serveer warm.

Wafelijzer:

Zeer hoge temperatuur zetting

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Plancha para gofres

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.


Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos.
-  **Advertencia: la superficie exterior del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Extreme las precauciones para evitar quemaduras.**

- **No toque ninguna parte caliente del aparato; utilice solo el asa.**
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años), y también por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato y comprendan plenamente el riesgo y las precauciones de seguridad del producto.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No permita que el cable cuelgue suelto.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente sin ninguna obstrucción. No coloque el aparato ni lo ponga en funcionamiento cerca o

debajo de armarios de cocina ni objetos que cuelgan como cortinas u otros objetos inflamables; no utilice el aparato en el exterior.

- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido o todavía caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Mantenga el cable eléctrico suficientemente alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
 - en casas rurales.

Antes del primer uso

La plancha debe precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, y es normal que desprenda un característico olor a nuevo. (Si su plancha dispone de un termostato, ajústelo al máximo nivel).

Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.

Limpie la plancha después de cada uso, como se indica en el apartado *Mantenimiento y limpieza*.

Por motivos de higiene, deseche el primer gofre elaborado al estrenar el aparato.

Funcionamiento

- Cierre la tapa
- Enchufe el aparato. La luz indicadora del control de temperatura se ilumina en rojo.
- Sitúe el control del termostato en la posición máxima.
- Precaliente la plancha durante unos 8 minutos.
- Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora del control de temperatura cambiará a verde.
- Abra las dos tapas.
- Antes de utilizarla, debe engrasar ligeramente las placas antiadherentes utilizando una pequeña cantidad de aceite o margarina indicados para freír y que pueden calentarse a elevada temperatura sin ningún riesgo.
- Coloque la pasta en el centro del plato inferior.
- Cierre la tapa superior y presione suavemente para que la pasta se distribuya.
- El tiempo de horneado es de 2 a 3 minutos, dependiendo de la porción de pasta y la temperatura seleccionada.
- Unos segundos después de colocar la masa en la plancha de gofres, la luz indicadora del control de temperatura se iluminará en rojo. La luz verde volverá a encenderse cuando haya concluido el

proceso de horneado.

- Para no dañar el recubrimiento antiadherente, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para extraer la comida.
- Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
- Coloque una nueva porción de pasta tras retirar el gofre.
- Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa abierta.

Consejos prácticos

- Para mantener los gofres calientes, colóquelos próximos entre sí (si los apila, perderán su textura crujiente).
- Si utiliza leche en lugar de agua, los gofres serán más suaves y dorados.
- Para obtener un buen tostado, todos los ingredientes han de haber sido sometidos a la misma temperatura.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos.

Recetas

Galletas gofres

Ingredientes:

5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, ½ c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron y polvo de azúcar.

Preparación:

Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Revuelva la harina cernida, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco cubra con las claras de huevo batidas. Hornee la pasta inmediatamente. Cubra los gofres con polvo de azúcar y sívalos calientes.

Plancha para gofres:

Ajuste de temperatura alta

Exquisitos gofres de nuez

Ingredientes:

200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nueces, avellanas o cacahuetes, 1c/da. de ron y polvo de azúcar.

Preparación:

Bata la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina cernida con el polvo de hornear. Finalmente cubra con las nueces y el ron. Hornee la pasta inmediatamente. Agregue el polvo de azúcar y sívalos calientes o fríos.

Plancha para gofres:

Ajuste de temperatura alta

Gofres polvorosos

Ingredientes:

200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado, 4 huevos, 200 g. de harina, ½ c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron y polvo de azúcar.

Preparación:

Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno tras otro y mezcle bien, suavemente esparza la harina cernida y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron. Hornee la pasta inmediatamente.

Esparza el polvo de azúcar y sívalos fríos o calientes.

Plancha para gofres:

Ajuste de temperatura alta

Gofres de canela

Ingredientes:

125 g. de margarina o mantequilla, 3 huevos, 50 g. de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 250 g. de limón, 1 c/da. de canela, 2 c/ditas. de polvo de hornear, 125 ml. de agua tibia, azúcar y canela para espolvorear.

Preparación:

Bata la margarina, azúcar y el azúcar de vainilla, agregue los huevos uno a uno, poco a poco agregue la harina cernida, el polvo de hornear, el agua tibia y finalmente agregue la canela. Hornee la pasta inmediatamente. Esparza sobre los gofres el azúcar y la canela.

Plancha para gofres:

Ajuste de temperatura muy alta

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Piastra per cialde

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete


L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al

nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).

- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna.
-  **Attenzione! Le superfici esterne dell'apparecchio**

diventano molto calde durante il funzionamento.

Prestate estrema attenzione per evitare scottature.

- **Non toccate nessuna delle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi; utilizzate solo l'impugnatura.**
- Questo apparecchio può essere usato anche da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e abbiano compreso appieno le precauzioni di sicurezza e i pericoli eventuali che esso comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio

non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente libera da ogni ostruzione. Non posizionate l'apparecchio e non mettetelo in funzione vicino o al di sotto di armadietti pensili o oggetti pendenti tipo tende o altri materiali infiammabili; non usate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio se in funzione o ancora caldo.
- Per evitare di danneggiare la cassa, non posizionate l'apparecchio né mettetelo in funzione sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche).
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non si trovi mai vicino alle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili,

come per esempio

- negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
- aziende agricole,
- clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
- clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

Messa in funzione

La piastra per cialde va riscaldata per una diecina di minuti tenendo chiusi i coperchi. In questo modo verrà eliminato il tipico odore che la piastra per cialde emana al suo primo utilizzo. (Se sulla vostra piastra per cialde c'è una manopola a termostato regolabile, giratela posizionandola sull'impostazione massima).

È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre. In seguito, pulite la piastra per cialde come descritto nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

Per ragione di igiene, vi consigliamo di gettare la prima cialda prodotta con l'apparecchio nuovo.

Funzionamento

- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di corrente. La spia luminosa sulla manopola del termostato si accende ed è di colore rosso.
- Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione massima.
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde per circa otto minuti. Dopodiché sarà pronta per l'uso.
- Al raggiungimento della temperatura

preselezionata, la spia luminosa sulla manopola del termostato diventa di colore verde.

- Aprite i due coperchi.
- Prima dell'uso, ungete le piastre antiaderenti con dell'olio o grasso specifico per frittura, quello cioè che può raggiungere alte temperature in tutta sicurezza.
- Mettete l'impasto al centro della piastra inferiore.
- Richiudete il coperchio superiore e esercitate una leggera pressione affinché l'impasto si spanda in maniera uniforme.
- Il tempo di cottura è di 2 - 3 minuti in generale, a seconda del tipo di impasto e della temperatura impostata.
- Poco dopo aver messo l'impasto sulla piastra per cialde, la spia luminosa sulla manopola del termostato ritorna di colore rosso. La luce verde si riaccenderà alla fine del processo di cottura.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, non utilizzate utensili taglienti o appuntiti nel rimuovere gli alimenti.
- Controllate il livello di doratura. Nel caso la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre

di cottura aperte.

Consigli utili

- Per poter mantenere la friabilità delle cialde, vi consigliamo di lasciarle raffreddare su una griglia disponendole una affianco all'altra (Se invece vengono messe una sull'altra, le cialde non saranno più croccanti).
- Se usate del latte, anziché acqua, le cialde diventano più morbide e più scure.
- Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente con le piastre di cottura aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna.

Ricette:

Biscotti di cialda

Ingredienti:

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini da tavola di acqua calda, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 150 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaino da tavola di rum, zucchero a velo

Preparazione:

Battete insieme i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Per controllare che l'impasto abbia raggiunto la consistenza ottimale, praticate un'incisione sulla superficie con la lama di un coltello.

L'impasto è pronto quando l'incisione rimane evidente.

Incorporate la farina passata al setaccio, il lievito in polvere e il rum. Infine aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo e servite ben calde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura alta

Cialde Deliziose alle Nocciole

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 75 gr. di noci o noccioline, in grani, 1 cucchiaino da tavola di rum, zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro), lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Aggiungete le uova e poi la farina passata al setaccio con il lievito in polvere. Infine

incorporate le nocciole e il rum.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura alta

Cialde zuccherine

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4 uova, 200 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, un cucchiaino da tavola di rum, zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone. Aggiungete le uova uno dopo l'altro e mescolate bene. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e infine aggiungetevi il rum.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura alta

Cialde alla cannella

Ingredienti:

125 gr. di margarina o burro, 3 uova, 50 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 gr. di farina, 1 cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 125 ml. di acqua tiepida, zucchero e cannella per la glassatura

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e lo zucchero vanigliato; aggiungete le uova uno dopo l'altro. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e all'acqua tiepida e infine aggiungetevi la cannella. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero e la cannella. Servite le cialde calde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura molto alta

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Vaffeljern

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern

timer eller et separat fjernstyringssystem.

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.
-  **Advarsel:** Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug. Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.
- **Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtaget.**
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst

- 8 år gamle), og også af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
 - Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
 - Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
 - **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
 - Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
 - Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
 - **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
 - Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
 - Placer vaffeljernet på en ryddet varmekfast overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
 - Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
 - For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
 - Ledningen må aldrig komme i berøring med apparatets varme dele.
 - Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
 - Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - kontorer eller andre mindre virksomheder,

- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.

Før brug

Vaffeljernet bør forvarmes 10 minutter med låget lukket. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når et vaffeljern første gang tages i brug. (Hvis vaffeljernet har justerbar termostat, sættes denne på den højeste temperatur).

Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller balkongdøre.

Rens vaffeljernet bagefter som beskrevet under *Rengøring og vedligehold*.

Når apparatet tages i brug første gang, bør du kassere den første vaffel der bliver bagt af hygiejniske årsager.

Sådan bruges vaffeljernet

- Luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten. Indikatoren lyser rødt på temperaturkontrollen.
- Drej termostaten hen på den højeste indstilling.
- Forvarm vaffeljernet i ca. 8 minutter. Derefter er det klar til brug.
- Når den forudindstillede temperatur er opnået, vil indikatoren på temperaturkontrollen lyse grønt.
- Åbn vaffeljernet.
- Før brug bør de to slip-let flader smøres med lidt olie eller fedtstof som er velegnet til stegning og derfor kan tåle opvarmning til høje temperaturer.
- Hæld dej på midten af den nederste flade.

- Luk det øverste låg ned og pres forsigtigt for at få dejen til at spredes jævnt.
- Bagetiden er almindeligvis 2-3 minutter, afhængig af dejens konsistens og den valgte temperatur.
- Kort tid efter man hælder dej op i vaffeljernet, vil indikatoren på temperaturkontrollen lyse rødt. Når bagningen er afsluttet vil det grønne indikatorlys tænde igen.
- For at undgå at beskadige slip-let belægningen, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande til at tage vaflerne ud med.
- Hold øje med hvor brune vaflerne bliver. Hvis vaflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
- Hæld ny dej på vaffeljernet umiddelbart efter at de færdigbagte vafler er taget ud.
- Efter brug bør stikket tages ud af stikkontakten og apparatet bør køle helt af med varmekladerne åbne.

Praktiske tips

- For at vaflerne kan forblive sprøde, bør de sættes til afkøling på en bagerist ved siden af hinanden. (Hvis de placeres oven på hinanden, vil vaflerne blive bløde).
- Hvis der bruges mælk i stedet for vand, vil vaflerne blive blødere og mørkere.
- For at opnå en ensartet bruning, bør alle ingredienser have samme temperatur.

Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet helt af med varmepladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappere rengøringsmidler.
- Apparatus yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud, en blød børste eller en svamp.

Opskrifter

Biskuit-vafler

Ingredienser:

5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, reven citronskal, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1 spsk. rom, flormelis

Tilberedning:

Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal. For at undersøge om dejen har den korrekte konsistens kan man sætte et mærke på dejens overflade med et knivblad. Hvis mærket stadig er synligt når kniven løftes op, er konsistensen rigtig. Sigt melet i sammen med bagepulveret, tilsæt rommen og vend til sidst de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys flormelis på de nybagte vafler og server dem varme.

Vaffeljern:

Høj temperatur indstilling

Lækre nøddevafler

Ingredienser:

200 g margarine eller smør, 75 g sukker, 1 til 2 tsk. vanillesukker, 3 æg, 150 g mel, 1 tsk. bagepulver, 75 g hakkede valnødder eller hasselnødder, 1 spsk. rom, flormelis

Tilberedning:

Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker. Tilsæt æg og derpå det sigtede mel med bagepulveret. Rør til sidst rom og nødder i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

Vaffeljern:

Høj temperatur indstilling

Dessertvafler

Ingredienser:

200 g margarine eller smør, 100 g sukker, reven skal af 1 citron, 4 æg, 200 g mel, ½ tsk. bagepulver, 1 spsk. rom, flormelis

Tilberedning:

Rør fedtstof, sukker og citronskal luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt. Fold forsigtigt bagepulveret og det sigtede mel ind i dejen i små portioner og tilsæt til sidst rommen. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

Vaffeljern:

Høj temperatur indstilling

Kanelvafler

Ingredienser:

125 g margarine eller smør, 3 æg, 50 g sukker, 1 - 2 tsk. vanillesukker, 250 g mel, 1 tsk. kanel, 12 tsk. bagepulver, 11/4 dl lunkent vand, kanelsukker til dekoration

Tilberedning:

Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker; tilsæt æggene et ad gangen. Fold forsigtigt det sigtede mel med bagepulveret og det lunkne vand ind i dejen, og tilsæt til sidst kanel.

Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen.

Drys de bagte vafler med sukker og kanel.

Serveres varme.

Vaffeljern:

Meget høj temperatur indstilling

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Våffeljärn

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en

extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- “Non-stick”-plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp.
-  **Varning:** apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig.
- Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtaget.
- Barn (minst 8 år gamla) och även personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga,

reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller bristfällig erfarenhet och kunskap får använda denna apparat. Detta under förutsättning att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner om hur apparaten används och förstår vilka riskerna är och vilka säkerhetsåtgärder som krävs.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.

- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Placera apparaten på en värmebeständig yta från vilken alla onödiga föremål städats bort. Placera eller använd inte apparaten i närheten av eller under väggskap eller hängande föremål såsom gardiner eller dylika lättantändliga material; använd inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad eller ännu het.
- För att undvika skador på hölje bör du inte placera eller använda apparaten på eller i närheten av heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Elsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom

- i kontor och andra kommersiella miljöer,
- i företag inom jordbrukssektorn,
- för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
- för kunder i bed-and-breakfast hus.

Innan första användningen

Låt våffeljärnet värmas upp i 10 minuter med locket stängt. (Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk. Om ditt våffeljärn har inställbar termostat bör den vara inställd på den högsta temperaturen).

Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.

Rengör därefter våffeljärnet enligt avsnittet *Rengöring och skötsel*.

Av hygieniska skäl bör du kasta bort den första våfflan du tillagar när apparaten är ny.

Användning

- Stäng våffeljärnets lock.
- Sätt stickproppen i vägguttaget. Termostatknappens signallampa lyser rött.
- Vrid termostatknappen till dess maximala inställning.
- Låt våffeljärnet värmas upp i ca. 8 minuter. Apparaten är klar för användning.
- När den förinställda temperaturen är nådd lyser termostatknappens signallampa grönt.
- Öppna våffeljärnets lock.
- Innan användningen borde "non stick"-ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för

stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.

- Häll smeten i mitten på nedre stekytan.
- Stäng locket och tryck lätt på lockets handtag så att smeten sprider sig jämnt.
- Gräddningstiden är ca 2-3 minuter beroende på sort av smet och termostatens inställning.
- Kort efter att du lagt degen i våffeljärnet lyser termostatknappens signallampa rött. Den gröna signallampan tänds igen när gräddningen är klar.
- För att förhindra att "non-stick"-ytan skadas, bör du inte använda några vassa eller skarpa föremål när du tar bort maten.
- Kontrollera att våfflan har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om våfflan är för ljus eller för mörk.
- Häll ny smet i våffeljärnet så snart du har tagit bort den färdiga våfflan.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

Praktiska råd

- Lägg de färdiga våfflorna bredvid varandra på ett galler. Lagda på hög mister de sin frasighet.
- Om mjölk används i stället för vatten blir våfflorna mjukare och mörkare.
- Alla ingredienser bör ha samma temperatur för att våfflorna skall bli jämnt bruna.

Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur väggtaget och vänta, utan att stänga våffeljärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med vatten eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Torka apparatens utsida med fuktig duk. Doppa aldrig apparaten i vatten.
- "Non-stick"-plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp.

Recept:

Frasiga våfflor

Ingredienser:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 5 äggvitor, hårt vispade, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal. Skär med en kniv i blandningens yta för att kontrollera om den rätta konsistensen uppnåtts. Om märket efter kniven inte försvinner är konsistensen bra. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver, rom och vänd slutligen försiktigt ner de hårt vispade äggvitorna.

Grädda våfflorna genast.

Strö pudersocker över våfflorna och servera dem varma.

Våffeljärn:

Hög temperaturinställning.

Utsökta nötvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2 ½ dl (150 g) vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 75 g val- eller hasselnötter, malda, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Vispa fett, socker och vaniljsocker. Tillsätt äggen och vetemjölet blandat med bakpulver.

Slutligen blandas nötterna och rommen i smeten.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker.

Serveras varma eller kalla.

Våffeljärn:

Hög temperaturinställning.

Sandvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3 ½ dl (200 g) vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 1 msk rom, pudersocker

Gör så här:

Blanda väl fett, socker och citronskal. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Blanda försiktigt ner vetemjölet blandat med bakpulvret, litet i gången, och tillsätt slutligen rommen.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker.

Serveras varma eller kalla.

Våffeljärn:

Hög temperaturinställning.

Kanelvåfflor

Ingredienser:

125 g margarin eller smör, 3 ägg, ½ dl (50 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 4 ½ dl (250 g) vetemjöl, 1 tsk kanel, 2 tsk bakpulver, 1 1/4 dl ljumt vatten, socker och kanel för dekoration

Gör så här:

Vispa fett, socker och vaniljsocker och tillsätt ett ägg i taget. Rör försiktigt ner mjölet blandat med bakpulver samt det ljumma vattnet och tillsätt slutligen kanelen. Grädda våfflorna genast.

Strö socker och kanel på de gräddade våfflorna. Serveras varma.

Våffeljärn:

Mycket hög temperaturinställning.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Vohvelirauta

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä.
-  **Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta.**
- **Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.**
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat), ja myös

henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, jos he ovat valvonnan alaisena tai jos heille on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttöä varten.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto

ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen**
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohtot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien

- yrittäjien asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. (Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti, aseta säädin yläasentoon.) Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju.

Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.

Puhdista laite *Puhdistus ja huolto*

-kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Kun laite on uusi, ensimmäistä sillä tehtyä vohvelia ei tulisi syödä hygieniasyistä johtuen.

Käyttö

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan. Lämpötilasäätimen merkkivalo syttyy punaisena.
- Kytke termostaatin säädin maksimiasetukseen.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 8 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- Kun esisäädetty lämpötila on saavutettu, lämpötilasäätimen merkkivalo vaihtuu vihreäksi.
- Avaa kannet.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa kuumentamista kestävää öljyä tai rasvaa.
- Kaada taikina pohjaosan keskelle.
- Laske kansiosa alas ja paina kevyesti, jotta taikina leviää tasaisesti.

- Paistoaika on yleensä 2 - 3 minuuttia taikinan koostumuksesta ja säädetyistä lämpötilasta riippuen.
- Kun taikina on kaadettu vohvelirautaan, lämpötilasäätimen merkkivalo syttyy punaisena. Kun vohveli on paistunut, vihreä merkkivalo syttyy uudelleen.
- Jotta estetään tarttumattoman pinnan vaurioituminen, älä poista ruokaa terävillä tai teräväkärkisillä esineillä.
- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostanut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

Käytännön neuvoja

- Jotta vohvelit säilyttäisivät rapeutensa, aseta ne vierekkäin rutille jäähtymään. (Päällekkäin ladottaessa ne menettävät rapeutensa.)
- Jos veden asemesta käytetään maitoa, tulee vohveleista pehmeämpiä ja tummempia.
- Jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti, tulee kaikkien taikinan aineiden olla samanlämpöisiä.

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita

- puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä.

Ohjeita

Rapeat vohvelit

Ainekset:

5 munankeltuasta, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista vaahdoksi vatkattuna, 1 rkl rommia, tomosokeria

Valmistus:

Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Tarkista koostumus koskettamalla taikinan pintaa veitsen terällä. Lopeta vatkaaminen, kun terästä jää pintaan jälki. Sekoita joukkoon vehnä jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvahto. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla ja tarjoile lämpiminä.

Vohvelirauta:

Korkea lämpötila-asetus

Hienot pätkinä vohvelit

Ainekset:

200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pätkinärouhetta, 1 rkl rommia, tomosokeria

Valmistus:

Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen. Lisää munat ja sen jälkeen vehnä jauhot, joihin on sekoitettu

leivinjauhe. Lisää lopuksi pätkinärouhe ja rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Vohvelirauta:

Korkea lämpötila-asetus

Hiekkavohvelit

Ainekset:

200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia, tomosokeria

Valmistus:

Vatkaa rasva, sokeri ja raastettu sitruunankuori vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja sekoita hyvin. Lisää varovaisesti pienissä erissä vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita lopuksi joukkoon rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Vohvelirauta:

Korkea lämpötila-asetus

Kanelivohvelit

Ainekset:

125 g voita tai margariinia, 3 munaa, 50 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 250 g vehnä jauhoja, 1 tl kanelia, 2 tl leivinjauhetta. 11/4 dl haaleaa vettä, sokeria ja kanelia koristeluun

Valmistus:

Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen, ja lisää munat yksitellen. Lisää varovaisesti joukkoon vehnä jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Lisää haalea vesi ja lopuksi kaneli. Paista taikina heti. Koristele vohvelit

sokerilla ja kanelilla. Tarjoile lämpiminä.

Vohvelirauta:

Erittäin korkea lämpötila-asetus

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Gofrownica


Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.
-  **Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo**

wysokiej temperatury.

Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.

- **Nie dotykać żadnych gorących elementów gofrownicy; trzymać wyłącznie za uchwyt.**
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do

używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.

- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć

ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazda nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Gofrownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych materiałów; nie używać gofrownicy na wolnym powietrzu.
- Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
- Uwaga! Umieszczanie gofrownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
- Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów gofrownicy.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w

- biurach lub innych miejscach pracy;
- agroturystyce;
- hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Rozgrzewać gofrownicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. (Jeśli gofrownica posiada termostat, należy nastawić gałkę termostatu na najwyższy poziom).

Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

Po użyciu, wyczyścić gofrownicę w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Ze względów higienicznych pierwszego gofra przygotowanego z użyciem nowego urządzenia należy wyrzucić do śmieci.

Obsługa

- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie. Lampka kontrolna temperatury zapali się na czerwono.
- Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.
- Nagrzewać gofrownicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- Kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę, lampka kontrolna temperatury zmieni kolor na zielony.
- Otworzyć obydwie pokrywy.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu

lub oleju przeznaczony do smażenia w wysokich temperaturach.

- Wlać ciasto na środek dolnej płyty.
- Zamknąć górną płytę i delikatnie przycisnąć. Dzięki temu ciasto rozprowadzi się równomiernie.
- Na ogół czas pieczenia wynosi od 2 do 3 minut, w zależności od rodzaju ciasta i wybranej temperatury.
- Po wlaniu ciasta na płytę gofrownicy, lampka kontrolna temperatury ponownie zaświeci się na czerwono. Zmieni się ponownie na zieloną, kiedy proces pieczenia dobiegnie końca.
- Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty, nie używać do zdejmowania żywności żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi.
- Sprawdzić poziom zarumienienia się gofra. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom temperatury lub czas pieczenia.
- Wlać świeże ciasto do gofrownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego wcześniej gofra.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż gofrownica ostygnie.

Porady praktyczne

- W celu zachowania odpowiedniej kruchości gofrów należy umieścić je, jeden obok drugiego, na siatce do chwili ostygnięcia. (Umieszczone jeden na drugim utracą kruchość.)
- Używając do ciasta mleka zamiast wody otrzymuje się bardziej miękkie i ciemniejsze gofry.
- Aby uzyskać równomierne

zarumienienie, wszystkie składniki powinny mieć tę samą temperaturę.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie gofrownicy przy otwartych pokrywach.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię gofrownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.

Przepisy:

Gofry

Składniki:

5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 5 ubitych białek, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Ucierać żółtka dodając wodę, cukier i skórkę z cytryny. Aby upewnić się, że prawidłowa konsystencja ciasta została osiągnięta, należy włożyć nóż do masy i sprawdzić, czy ślad po nim nie zanika. Jeśli ślad pozostaje, należy kontynuować przygotowywanie ciasta. Następnie dodać mąkę przesianą razem z proszkiem do

pieczenia oraz rum, cały czas mieszając. Na koniec delikatnie wmiszać ubitą pianę z białek. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem i podawać na ciepło. Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

Wyśmienite Gofry Orzechowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczka cukru pudru, 75 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Utrzeć razem tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodać jajka i mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać orzechy i rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno. Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

Gofry Piaskowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych

ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i na koniec wmiszać rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno. Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

Gofry Cynamonowe

Składniki:

125 g masła lub margaryny, 3 jajka, 50 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 125 ml ciepłej wody, cukier i cynamon do posypania.

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i ciepłą wodę i na koniec dodać cynamonu. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem i cynamonem. Podawać na ciepło lub na zimno.

Gofrownica:

Ustawienie temperatury na bardzo wysokim poziomie.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi.

Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Βαφλομηχανή

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.


Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή,

παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο.
-  **Προειδοποίηση:**
Κατά τη λειτουργία,

- οι θερμοκρασίες των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής είναι πολύ υψηλές. Προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων.
- Μην αγγίζετε τα θερμά μέρη της συσκευής. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.
 - Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
 - Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
 - Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
 - Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
 - Προσοχή! Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
 - Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
 - Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.

- **Βγάζετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια που αντέχει τη θερμότητα στην οποία δεν υπάρχουν εμπόδια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ενεργοποιημένη ή είναι ακόμη ζεστή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία,

πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Πριν από την πρώτη χρήση

Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για δέκα λεπτά με κλειστά καπάκια. Με αυτό τον τρόπο θα αφαιρεθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται κατά την πρώτη χρήση της βαφλομηχανής. (Αν η βαφλομηχανή σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη, ρυθμίστε τον στην υψηλότερη θέση).

Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Μετά, καθαρίστε τη βαφλομηχανή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.

Για λόγους υγιεινής, απορρίψτε την πρώτη βάφλα που δημιουργείται όταν η συσκευή είναι καινούρια.

Λειτουργία

- Κλείστε τα καπάκια.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας γίνεται κόκκινη.
- Στρέψτε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμισή του.
- Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για περίπου οκτώ λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμη για χρήση.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας γίνεται πράσινη.
- Ανοίξτε τα δύο καπάκια.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να

αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.

- Τοποθετήστε το μείγμα στο κέντρο της κάτω πλάκας.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω ελαφρά προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψήσιματος είναι περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και τη θερμοκρασία επιλογής.
- Λίγο μετά την τοποθέτηση της ζύμης στη βαφλομηχανή, η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας γίνεται κόκκινη. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, θα ανάψει ξανά η πράσινη λυχνία.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη, μην χρησιμοποιείτε κανένα αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για να αφαιρέσετε το φαγητό.
- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της βάρφλας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψήσιματος αναλόγως.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάρφλα.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει με τις πλάκες ανοικτές.

Πρακτικές συμβουλές

- Προκειμένου να διατηρηθούν οι βάρφλες τραγανιστές, τοποθετήστε τις επάνω σε μια σχάρα τη μία δίπλα στην άλλη για να κρυώσουν. (Αν τις τοποθετήσετε τη μία επάνω στην άλλη, θα χάσουν την τραγανιστή τους γεύση).
- Αν χρησιμοποιήσετε γάλα αντί για νερό, οι βάρφλες θα είναι μαλακότερες και θα αποκτήσουν πιο σκούρο χρώμα.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει με τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο.

Συνταγές**Μπισκότα βάφλες***Υλικά:*

5 κρόκοι αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών κτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γκλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Για να ελέγξετε αν το μείγμα είναι έτοιμο, σημαδέψτε την επιφάνεια του μείγματος με ένα μαχαίρι. Αν το σημάδι παραμένει εμφανές, συνεχίστε. Ανακατέψτε το αλεύρι, το οποίο έχετε προηγουμένως κοσκινίσει, με το μπέικιν πάουντερ, προσθέστε και το ρούμι, και τέλος προσθέστε τα κτυπημένα ασπράδια ανακατεύοντας απαλά.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη πάνω στις ψημένες βάφλες και σερβίρετέ τις ζεστές.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

Γευστικές βάφλες με καρύδια*Υλικά:*

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 3 αυγά, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 75 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια ή φουντούκια, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέστε

τα αυγά και μετά το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ. Τέλος, προσθέστε τα καρύδια και το ρούμι. Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη επάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

Απλές βάφλες*Υλικά:*

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γκλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε καλά το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και το ξύσμα ώσπου να γίνουν ένα αφράτο μείγμα.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε τα καλά. Μετά προσθέστε σε μικρές δόσεις το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά. Τέλος, προσθέστε το ρούμι.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη πάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

Βάφλες με κανέλα

Υλικά:

125 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 3 αυγά, 50 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 250 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα, 2 κουταλάκια του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 125 ml χλιαρό νερό, ζάχαρη και κανέλλα για το γκλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Μετά προσθέστε το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά, και το χλιαρό νερό. Τέλος, προσθέστε την κανέλλα.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Γλασάρετε με ζάχαρη άχνη και κανέλλα.

Σερβίρετέ τις ζεστές.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση πολύ υψηλής θερμοκρασίας

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά

■ απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Электроварильница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Плиты с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.



Предупреждение!

При работе

наружная поверхность прибора сильно нагревается. Будьте осторожны, чтобы не получить ожог.

- **Не прикасайтесь к нагревающимся частям прибора, беритесь только за ручку.**

- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста), а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным

прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно

- установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не допускайте свobodного провисания шнура питания.
 - **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
 - При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
 - Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им вблизи или под кухонными шкафами и такими висячими предметами, как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
 - Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
 - Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
 - Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
 - Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

Перед первым включением

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

По этой причине следует обеспечить соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери балкона.

После этого очистите вафельницу, как указано в разделе *Чистка и общий уход*.

Из гигиенических соображений выбросьте первую вафлю, испеченную в новом приборе.

Работа

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Индикаторная лапочка термостата загорается красным светом.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения заданной температуры индикаторная лапочка термостата загорается зеленым светом.
- Откройте обе крышки.
- Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней плиты.
- Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
- Спустя некоторое время после заливания теста в вафельницу индикаторная лампочка термостата загорается красным светом. Зеленый свет появится снова сразу же после окончания процесса выпечки.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для

снятия пищи с плиты острыми или остроконечными предметами.

- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

Полезные советы

- Чтобы вафли оставались хрустящими, положите их рядом друг с другом на подставку для охлаждения. (Если положить их друг на друга, они перестанут быть хрустящими).
- Если вместо воды использовать молоко, вафли будут мягче и темнее.
- Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

Чистка и общий уход

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными плитами.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать

мягкой увлажненной тканью.

- Плиты с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.

Рецепты:

Бисквитные вафли

Ингредиенты:

5 яичных желтков, 5 ст. л горячей воды, 100 г сахара, тёртая лимонная цедра, 150 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции, проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки.

Сразу же приступайте к выпечке.

Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Деликатесные ореховые вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным порошком. Затем перемешайте с орехами и ромом.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Песочные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте масло (маргарин), сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавляйте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Коричные вафли

Ингредиенты:

125 г маргарина или масла, 3 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г муки, 1 ч. л корицы, 2 ч. л пекарного порошка, 125 мл теплой воды, сахар и корица для глазури

Приготовление:

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар; добавьте яйца одно за другим. Медленно добавьте, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком и теплую воду, а затем добавьте корицы.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахаром и корицей. Подайте их к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Очень высокая уставка

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от

домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 10049.0000 **07/22**

