



DE	Gebrauchsanweisung	Waffelautomat	4
GB	Instructions for use	Waffle iron	10
FR	Mode d'emploi	Gaufrier	15
NL	Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	21
ES	Instrucciones de uso	Plancha para gofres	26
IT	Manuale d'uso	Piastra per cialde	32
DK	Brugsanvisning	Vaffeljern	38
SE	Bruksanvisning	Våffeljärn	43
FI	Käyttöohje	Vohvelirauta	48
PL	Instrukcja obsługi	Gofrownica	53
GR	Οδηγίες χρήσεως	Βαφλομηχανή	59
RU	Руководство по эксплуатации	Электроввафельница	65

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

Bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. 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.

Aufbau

1. Anschlussleitung mit Netzstecker
2. Griff
3. Taste zur Erhöhung der Temperatur ▲
4. Bereitschaftsanzeige grün
5. Display zur Anzeige der Temperatureinstellung
6. Bereitschaftsanzeige rot
7. Taste zum Senken der Temperatur ▼
8. Obere Backhälfte

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur

durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (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 ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

- 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.

Temperaturreglertasten am Display

Mithilfe der Temperaturreglertasten kann der Bräunungsgrad der Waffel variiert werden:

- ▲ der Bräunungsgrad wird erhöht
- ▼ der Bräunungsgrad wird gesenkt

Je mehr rote Balken im Display angezeigt werden, umso stärker wird die Waffel gebräunt.

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 Einstellung = 7 Balken).

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.
- Mithilfe der Taste ▲ den Temperaturregler auf die höchste Position einstellen. Im Display werden sieben Balken angezeigt.
- 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. Sobald die grüne Anzeige aufleuchtet, 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 verändern.
- 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

Zimtwauffeln

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 / Ersatzteil-Shop“ 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.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen

wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgenommen sind:

Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Waffle iron

Dear Customer,

Before using the appliance, please 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.

Familiarisation

1. Power cord with plug
2. Handle
3. Temperature control button - increase ▲
4. Ready indicator light, green
5. Temperature setting display
6. Ready indicator light, red
7. Temperature control button - decrease ▼
8. Upper lid

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, 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 liquids or immerse it.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge. Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth.
- **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 is intended for domestic or similar applications, such as
 - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- 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.

Temperature control buttons on the display

The degree of browning for the waffles can be adjusted using the temperature control buttons:

- ▲ increase the browning degree
- ▼ decrease the browning degree

The more red bars appear in the display, the stronger the browning effect.

Before initial use

The waffle iron should be preheated for ten minutes with the lids closed. (If your iron has an adjustable thermostat control, turn it to its highest setting = 7 bars). This will remove the smell typically encountered when first switching on appliances of this kind.

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

Clean the appliance afterwards as described in *Cleaning and care*.

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.
- Use the temperature control button ▲ to set the thermostat to its maximum setting. The display shows 7 bars.
- 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.

Cleaning and care

- 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 liquids or immerse it.
- 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

which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials

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".

Familiarisation avec l'appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Poignée
3. Bouton de thermostat – augmentation de la température ▲
4. Témoin lumineux indicateur 'prêt à l'emploi', vert
5. Affichage de la température
6. Témoin lumineux indicateur 'prêt à l'emploi', rouge
7. Bouton de thermostat – diminution de la température ▼
8. Couvercle supérieur


Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les

exigences de sécurité, 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 avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyées avec un chiffon

doux humide, une brosse douce ou une éponge. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

- **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 est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
 - **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.
- ### Boutons de thermostat à l'affichage
- Le degré de brunissage des gaufres peut être réglé à l'aide des boutons de thermostat :
- ▲ augmentation du degré de brunissage
 - ▼ diminution du degré de brunissage
- Plus il y a de barres rouges affichées, plus le degré de brunissage augmente.

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 = 7 barres). 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 gaufre 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.
- A l'aide du bouton de thermostat ▲ réglez la température sur le réglage maximal. 7 barres s'affichent.
- Préchauffez le gaufrier environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température présélectionnée 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 chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.

- 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:

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 œufs, 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 œufs 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

Ingrédients:

125 gr de margarine ou beurre, 3 œufs, 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 œufs 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.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat

de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

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.

Beschrijving

1. Netsnoer met stekker
2. Hendel
3. Temperatuur regelknop - verhogen ▲
4. Gereed-indicatielampje, groen
5. Display voor temperatuurinstelling
6. Gereed-indicatielampje, rood
7. Temperatuur regelknop - verlagen ▼
8. Bovendeksel

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, 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 dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De antiaanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een

vochtige doek.

- **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 is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud), en ook door

personen met verminderde fysische, 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.

Temperatuur regelknoppen op het display

De bruiningsgraad van de wafels kan ingesteld worden met de temperatuur regelknoppen:

- ▲ bruiningsgraad verhogen
- ▼ bruiningsgraad verlagen

Hoe meer rode staafjes er op het display getoond worden, hoe sterker het bruiningseffect is.

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 = 7 staafjes).

Zorg voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.

Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in *Onderhoud en schoonmaken*. Voor redenen van hygiëne, moet men het eerste wafeltje wat gemaakt is weggooiden 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.
- Gebruik de temperatuur regelknop ▲ om de thermostaat op maximum in te stellen. Het display toont dan 7 staafjes.
- 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.

Onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- 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 lauwwater, 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.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

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.

Familiarización

1. Cable de alimentación con clavija eléctrica
2. Asa
3. Botón de control de la temperatura - incrementar ▲
4. Luz indicadora de listo para usar, verde
5. Pantalla de ajuste de temperatura
6. Luz indicadora de listo para usar, roja
7. Botón de control de la temperatura - disminuir ▼
8. Tapa superior

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, 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 el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos. Limpie la

superficie con un paño suave y húmedo.

- **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 ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- 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.

Botones de control de la temperatura en la pantalla

El nivel de tostado de los gofres se puede ajustar mediante los botones de control de la temperatura:

- ▲ incrementar el nivel de tostado
- ▼ disminuir el nivel de tostado

Cuanto más barras rojas aparezcan en la pantalla, mayor será el nivel de tostado.

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 = 7 barras).

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.
- Utilice el botón de control de la temperatura ▲ para ajustar el termostato al nivel máximo. La pantalla muestra 7 barras.
- 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.
- 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 el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo 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

Consejos prácticos

- Para mantener los gofres calientes, colóquelos próximos entre sí (si los apila, perderán su textura crujiente).

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.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente

esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

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.

Descrizione dell'apparecchio

1. Cavo di alimentazione con spina elettrica
2. Impugnatura
3. Tasto di regolazione della temperatura - aumento ▲
4. Spia luminosa di macchina pronta, verde
5. Display di impostazione della temperatura
6. Spia luminosa di macchina pronta, rossa
7. Tasto di regolazione della temperatura - diminuzione ▼
8. Coperchio superiore

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, 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.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias

líquidas y no lo sumerja.

- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna. Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- **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 è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio



- in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
- in aziende agricole,
- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- 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.
- Tasti per la regolazione della temperatura sul display**
- Il livello di doratura delle cialde può essere impostato agendo sui tasti di regolazione della temperatura:
- ▲ aumento del livello di doratura
 - ▼ diminuzione del livello di doratura
- Il maggior numero di barre presenti sul display indica un effetto di doratura più forte.
- Messa in funzione**
- La piastra per cialde va riscaldata per una decina 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 = 7 barre).

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

Per ragioni 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.
- Agendo sul tasto di regolazione della temperatura ▲ portate il termostato sull'impostazione massima. Sul display saranno visibili 7 barre.
- 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 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 eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti 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

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

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.


Oversigt:

1. Strømledning med stik
2. Håndtag
3. Temperaturkontrolknap - op ▲
4. Klar indikatorlys, grønt
5. Temperaturindstilling display
6. Klar indikatorlys, rødt
7. Temperaturkontrolknap - ned ▼
8. Låg

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, 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 risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste. Rengør apparatets yderside med en blød, fugtig klud.
- **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 er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- 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 en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, 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 varmetaf 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.

Temperaturkontrolknapper på displayet

Bruningsgraden af vafflerne kan justeres ved brug af temperaturkontrolknapperne:

- ▲ øger bruningsgraden
- ▼ sænker bruningsgraden

Jo flere røde barre er vist på displayet desto stærkere bruningsseffekt.

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 = 7 barre).

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.
- Brug temperaturkontrolknappen ▲ for at stille termostaten på dens maksimale indstilling. Displayet viser 7 barre.
- 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 vafflerne ud med.
- Hold øje med hvor brune vafflerne bliver. Hvis vafflerne 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 varmekladerne åbne.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt ikke skuremidler eller skræppe rengøringsmidler.
- Apparatets 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 æggehvinder, 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 lunken vand, kanelsukker til dekorering

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

indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

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.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen

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.

Delar

1. Elsladd med stickpropp
2. Handtag
3. Temperaturkontrollknapp - ökning ▲
4. Signallampa färdig, grön
5. Display av inställd temperatur
6. Signallampa färdig, röd
7. Temperaturkontrollknapp - minskning ▼
8. Övre lock

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, 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.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- “Non-stick”-plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp. Torka apparatens utsida med fuktig duk.
- **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.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- 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.
- Ta 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 väggskåp 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.

Temperaturkontrollknappar på displayen

Våffloras gräddningsnivå kan regleras med hjälp av temperaturkontrollknapparna:

- ▲ öka gräddningsgraden
- ▼ minska gräddningsgraden

Ju fler röda fält i displayen, desto starkare gräddningseffekt.

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 = 7 bar).

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.
- Använd temperaturkontrollknappen ▲ för att ställa termostaten på dess maximalnivå. Displayen visar 7 bar.
- 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 upphetas till höga temperaturer.
- Håll 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 termostats 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.
- Håll 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 vägguttaget och vänta, utan att stänga våffeljärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- 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.

apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

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.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall

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.

Tuotteen osat

1. Liitäntäjohto ja pistotulppa
2. Kahva
3. Lämpötilan säätöpainike - nostaminen ▲
4. Valmis-merkkivalo, vihreä
5. Lämpötilan asetusnäyttö
6. Valmis-merkkivalo, punainen
7. Lämpötilan säätöpainike - alentaminen ▼
8. Yläkansi

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia

liitäntäjohtoon. 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 vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- **Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi**



palovammoilta.

Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- 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 liitäntäjohtoon 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 tulenkarkojen 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 pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohdot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Näytöllä olevat lämpötilan säätöpainikkeet

Vohveleiden ruskistusastetta voidaan säätää lämpötilan säätöpainikkeilla:

- ▲ ruskistusasteen suurentaminen
- ▼ ruskistusasteen pienentäminen

Mitä enemmän näytöllä näkyy punaisia palkkeja, sitä voimakkaampi on ruskistusvaikutus.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. (Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti, aseta säädin yläasentoon = 7 palkkia.) 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.
- Aseta termostaatti maksimiasetukseen lämpötilan säätöpainikkeella ▲ . Näytössä näkyy 7 palkkia.
- 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 kestäväää 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 nostonut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

Käytännön neuvoja

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

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- 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 valkuaisvaahto. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla ja tarjoile lämpiminä.

Vohvelirauta:

Korkea lämpötila-asetus

Hienot pähkinävohvelit

Ainekset:

200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pähkinärouhetta, 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 pähkinärouhe 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

kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

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.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin

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.

Elementy urządzenia

1. Przewód zasilający z wtyczką
2. Uchwyt
3. Przycisk ustawiania temperatury – podnoszenie ▲
4. Lampka gotowości do pracy (zielona)
5. Wyświetlacz ustawienia temperatury
6. Lampka gotowości do pracy, czerwona
7. Przycisk ustawiania temperatury – obniżanie ▼
8. Górna pokrywa

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu

zasilającego 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.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną

szcoteczką lub gąbką. Zewnętrzną powierzchnię gofrownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.

- **Ostrzeżenie: 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.

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);

- pensjonatach.

- 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.**

- **Ostrzeżenie:** 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 gniazdka 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.
- Ostrzeżenie! 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.

Przyciski ustawiania temperatury i wyświetlacz

Stopień przyrumienienia gofrów można regulować przyciskami ustawiania temperatury:

- ▲ silniejsze przyrumienienie
- ▼ słabsze przyrumienienie

Im więcej czerwonych pasków na wyświetlaczu, tym silniejsze przyrumienienie.

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 = 7 pasków).

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.
- Za pomocą przycisku temperatury ▲ ustawić termostat na najwyższy poziom. Na wyświetlaczu pojawi się 7 pasków.
- Nagrzewać gofrownicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- Kiedy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę, lampka kontrolna temperatury zmieni kolor na zielony.
- Otworzyć obydwie pokrywy.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczanego do smażenia w wysokich temperaturach.
- Włączyć 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 włożeniu 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.
- Włączyć 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.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- 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 wmieszać 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 wmieszać 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.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych,

żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

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.

Τα μέρη της συσκευής


1. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
2. Λαβή
3. Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας - αύξηση ▲
4. Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας, πράσινη
5. Οθόνη ρύθμισης θερμοκρασίας
6. Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας, κόκκινη
7. Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας - μείωση ▼
8. Άνω καπάκι

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφύγετε κινδύνους, και να συμμορφώσετε με τις

απαιτήσεις ασφάλειας, 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 αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.

- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- **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 προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- 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 κίνδυνους 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 καλώδιο 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.

Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας στην οθόνη

Ο βαθμός ψησίματος για τις βάφλες μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας:

- ▲ αύξηση βαθμού ψησίματος
- ▲ μείωση βαθμού ψησίματος

Όσες περισσότερες κόκκινες γραμμές φαίνονται στην οθόνη, τόσο μεγαλύτερος είναι ο βαθμός ψησίματος.

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 = 7 bar).

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 βάρη 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.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας ▲ για να ρυθμίσετε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμιση. Η οθόνη δείχνει 7 bar.
- 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 ψησίματος 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 βάρης. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψησίματος αναλόγως.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάρη.
- 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 βάρη 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 βάρη 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 αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολητικές 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 γκλασάρισμα

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.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Электрoвафельница

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.

Устройство


1. Шнур питания с вилокoй
2. Ручка
3. Кнопка повышения температуры ▲
4. Зеленая индикаторная лампочка готовности
5. Дисплей выставления температуры
6. Красная индикаторная лампочка готовности
7. Кнопка снижения температуры ▼
8. Верхняя крышка

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение

правил техники безопасности, 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 электроприбор

- жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Формы с противопригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой. Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
 - **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 электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
 - в сельскохозяйственной рабочей среде;
 - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
 - 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 свободного 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 нагреваемых частей прибора.
 - Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением

настоящих указаний.

Кнопки регулирования температуры на дисплее

Степень подрумянивания вафель можно регулировать при помощи кнопок регулирования температуры:

- ▲ – повышение степени подрумянивания;
- ▼ – понижение степени подрумянивания.

Чем больше штрихов отображается на дисплее, тем сильнее эффект подрумянивания.

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 = 7 штрихов).

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 термостат на

максимальное значение при помощи кнопки регулирования температуры ▲ . На дисплее отображается 7 штрихов.

- 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 противопригарные поверхности форм небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней формы.
- 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 противопригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с формы острыми или строконечными 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 формами.

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 формами.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Формы с противопригарным 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 добавьте 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.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrała kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrała obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique

BVBA Dancal Elektro
Kalkhoestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China

Sunnex Century Catering Equipment
(Shenzhen) Ltd.
2/F, Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova c.p. 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 94 74

Danmark

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@fh-as.dk

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland

AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong

Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India

Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Iraq

AlJOUH Home Appliances Manufacturing
Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

Korea

Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel: +965 4810855

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta

Crosscraft .Co .Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland

E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
eMail: info@fh-as.no

Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING
CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

SERV-SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
eMail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates

Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 04.2015

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de