

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Waffelautomat / Hörnchenautomat (D)

Instructions for use Waffle iron (GB)

Mode d'emploi Gaufrier (F)

Gebruiksaanwijzing Wafelijzer (NL)

Instrucciones de uso Plancha para gofres (E)

Manuale d'uso Piastra per cialde (I)

Brugsanvisning Vaffeljern (DK)

Bruksanvisning Våffeljärn (S)

Käyttöohje Vohvelirauta (FIN)

Instrukcja obsługi Gofrownica (PL)

Οδηγίες χρήσεως Βαφλομηχανή (GR)

Руководство по эксплуатации Электровафельница (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



Waffelautomat / Hörnchenautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

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

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

Sicherheitshinweise



Achtung! Die berührbaren Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr!

Daher das Gerät nur an den Griffen berühren.

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder anderen brennbaren 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.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
 - **Störungen während des Betriebes,**
 - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Anschlussleitung während dem Gebrauch und bei der Aufbewahrung keiner Zug- und Knickbeanspruchung aussetzen, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der

Anweisung.

Kabelaufbewahrung

Je nach Modell ist Ihr Waffelautomat mit einer Kabelaufwicklung oder einem Kabelfach ausgestattet.

Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln bzw. dem Kabelfach entnehmen.

Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor Sie die Anschlussleitung wieder aufwickeln bzw. einschieben.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Für ausreichende Lüftung sorgen.

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

Backvorgang

- Backhälften schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- *Geräte mit einstellbarem Temperaturregler:*
Temperaturregler auf Position 4 einstellen.
- Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist der Waffelautomat betriebsbereit.
- *Geräte mit Kontrolllampe:*
Die Kontrolllampe zeigt den Aufheizvorgang an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe.
- *Geräte mit Backampel:*
Die rote Kontrolllampe zeigt den Aufheizvorgang an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet zusätzlich die grüne Kontrolllampe 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.
- *Geräte mit Backampel:*
Nachdem der Teig eingefüllt wurde, erlischt die grüne Kontrolllampe. Wenn die grüne Kontrolllampe wieder aufleuchtet, ist der Backvorgang beendet.
- Die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorganges entnehmen.
- Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
- Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

Praktisch Hinweise

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

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit

Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.

Rezepte:

Biskuitwaffeln

Zutaten:

5 Eigelb, 5 Essl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, $\frac{1}{2}$ 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:

Temperatureinstellung ca. 4 – 4 $\frac{1}{2}$

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:

Temperatureinstellung ca. 4 – 4 $\frac{1}{2}$

- Bei der Teigzubereitung auf gleiche Temperatur der Zutaten achten. Der Teig schwitzt beim Backen etwas aus. Aber die Waffeln sind bei sorgfältiger Zubereitung sehr zart und mürbe.

Sandwaffeln

Zutaten:

200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, $\frac{1}{2}$ 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:

Temperatureinstellung ca. 4 – 4 $\frac{1}{2}$

Zimt-waffeln

Zutaten:

125g Margarine oder Butter, 3 Eier, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Mehl, 1 Teel. Zimt, 2 Teel. Backpulver, $\frac{1}{8}$ 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:

Temperatureinstellung ca. 4 $\frac{1}{2}$ – 5

Zimthörnchen

Zutaten:

50g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Ei, 175g Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt

Zum Füllen: Schlagsahne

Zubereitung:

Fett und einen Teil des Zuckers gut schaumig rühren, das Ei hinzufügen. Dann abwechselnd gesiebttes Mehl und lauwarmes Wasser, in dem der Zucker gelöst wird, unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig gut durchschlagen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die gebackenen Oblaten zu Hörnchen oder Röllchen drehen. Mit Schlagsahne füllen.

Hörnchenautomat:

Temperatureinstellung ca. 4¹/₂ – 5

Zitronenhörnchen

Zutaten:

100g Margarine oder Butter, 100g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 200g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser, 1-2 Essl. Zitronensaft

Zum Füllen: Schlagsahne

Zubereitung:

Fett, Zucker und Zitronenschale gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen, dann abwechselnd mit Backpulver gemischtes und gesiebttes Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren. Zuletzt den Zitronensaft hineingeben. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Oblaten zu Hörnchen oder Röllchen drehen. Mit Schlagsahne füllen.

Hörnchenautomat:

Temperatureinstellung ca. 4¹/₂ – 5

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen 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 uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.



Waffle iron

Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

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

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

This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions



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 handles only.

- Before the appliance is used, the main body 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, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- 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.

- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
 - **in case of any malfunction,**
 - **while cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- To prevent damage to the power cord, never twist, kink or pull on the cord during use, or when the appliance is stored.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Power cord storage

Depending on the model, your waffle iron has either a power cord wind-up storage or a cord storage compartment.

Always take the power cord out of its

storage compartment and unwind it to its full length before use.

Wind up or restore the power cord to the storage compartment only after the waffle iron has cooled down completely.

Before initial use

The waffle iron should be preheated for ten minutes with the lids closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on the waffle iron. Please ensure sufficient ventilation.

(If your waffle iron has an adjustable thermostat control, turn it to its highest setting).

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

Operation

- Close the lids.
- Plug in the appliance.
- *If your waffle iron has an adjustable thermostat control*, turn it to position 4.
- Preheat the waffle iron for about eight minutes. It is then ready for use.
- *Models with single pilot light:*
The pilot light will show while the waffle iron is preheating. Once the optimum temperature is reached, the pilot light will go out.
- *Models with double pilot lights:*
The red indicator light will show while the waffle iron is preheating. Once the optimum temperature is reached, the green light will also come on.
- 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.

- *Models with double pilot lights:*
After placing the dough in the waffle iron, the green indicator light will go out. The green light will come on again once the baking process is finished.
- Once the baking process is finished, remove the waffle immediately.
- 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 water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.

Recipes:

Biscuit Waffles

Ingredients:

5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5½ 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:

Temperature setting 4 - 4½

Exquisite Nut Waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2½ 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:

Temperature setting 4 - 4½

- When preparing the waffle batter, ensure that all the other ingredients have the same temperature.

Sand Waffles

Ingredients:

200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3½ 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:

Temperature setting 4 - 4½

Cinnamon Waffles

Ingredients:

125 g (4½ oz) margarine or butter, 3 eggs, 50 g (1¾ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 250 g (9 oz) flour, 1 tsp. cinnamon, 2 tsp. baking powder, 125 ml (4½ 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:

Temperature setting 4½ - 5.

Cinnamon Wafers

Ingredients:

50g (1¾ oz) margarine or butter, 75 g (2¾ oz) sugar, 1 egg, 175 g (6¼ oz) flour, 250 ml (9 fl oz) lukewarm water, ½ tsp. cinnamon, whipped cream for filling

Preparation:

Whisk fat and part of the sugar. Add the egg and mix in small portions of the lukewarm water (in which the remaining sugar has been dissolved) and the sifted flour, alternately. Finally add the cinnamon.

Beat the dough thoroughly, and leave it to rise for about 30 minutes.

Roll up the baked discs of dough into rolls.

Fill with whipped cream.

Wafer iron:

Temperature setting 4½ - 5.

Lemon Wafers

Ingredients:

100g (3½ oz) margarine or butter, 100g (3½ oz) sugar, 2 eggs, grated lemon rind, 200 g (7 oz) flour, 1 tsp. baking powder, 125 ml (4½ fl oz) lukewarm water, 1-2 tbsp. lemon juice, whipped cream for filling

Preparation:

Whisk the fat, sugar and lemon rind and add the eggs one after another. Then mix in small portions of the lukewarm water (in which the remaining sugar has been dissolved) and the flour sifted with baking powder, alternately. Finally add the lemon juice.

Bake the dough immediately.

Roll up the baked discs of dough into or rolls.

Fill with whipped cream.

Wafer iron:

Temperature setting 4½ - 5.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

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.

(F)

Gaufrier

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes.

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".

Importantes consignes de sécurité



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 ; prenez-le uniquement par les poignées.

- 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. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- 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.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale après utilisation, ainsi que**
 - **en cas de mauvais fonctionnement**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; prenez toujours la fiche en main. Ne laissez pas pendre librement le cordon d'alimentation.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne tordez, pliez ou tirez pas celui-ci pendant l'utilisation ni lorsque l'appareil est rangé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un

agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Rangement du cordon d'alimentation

Selon le modèle, le gaufrier comprend soit un enrouleur de cordon soit un compartiment de rangement.

Avant d'utiliser l'appareil, déroulez toujours le cordon en sa totalité ou enlevez-le de son compartiment.

Laissez refroidir l'appareil avant d'enrouler le cordon ou de le remettre dans son compartiment.

Avant la première utilisation

Lors de la première utilisation, faites chauffer le gaufrier environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées. Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf". Veillez à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé.

(Si votre appareil possède un bouton de thermostat, mettez-le sur la position maximum).

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

Utilisation

- Fermez les plaques de cuisson du gaufrier.
- Branchez l'appareil.
- *Si votre gaufrier possède un bouton de thermostat, positionnez-le sur 4.*
- Préchauffez le gaufrier environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- *Pour les modèles avec une seule lampe témoin:*

La lampe témoin reste allumée durant le préchauffage. Lorsque la température maximum est atteinte la lampe témoin s'éteint.

- *Pour les modèles avec lampe témoin bicolore:*

Pendant le préchauffage, la lampe témoin s'allume en rouge. Lorsque la température optimale est atteinte, le

voyant vert s'allume également.

- 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.
- *Pour les modèles avec lampe témoin bicolore:*
Après versement de la pâte dans le gaufrier, le voyant vert s'éteint. Il se rallume lorsque la cuisson est terminée.
- Lorsque les gaufres sont cuites, enlevez-les immédiatement.
- 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 d'électrisation, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de détergent très puissant.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif se nettoient avec un chiffon humide ou une brosse souple.

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, 1/2 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:

Thermostat 4 - 4 1/2

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, 1/2 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:

Thermostat 4 - 4 1/2

- Lors de la préparation de la pâte à gaufres, vérifiez que tous les autres ingrédients sont à la même température.

Gaufres sablées:

Ingrédients:

200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 œufs, 200 gr de farine, 1/2 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:

Régler la température sur 4 - 4 1/2

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:

Thermostat 4 1/2 - 5

Gaufrettes à la cannelle:

Ingrédients:

50 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 œuf, 175 gr de farine, 250 ml d'eau tiède, 1/2 cuillère à café de cannelle, crème chantilly pour garnir

Préparation:

Mélangez le beurre et une partie du sucre. Ajoutez l'œuf et intégrez progressivement l'eau tiède (dans laquelle a été dilué le sucre restant) et la farine tamisée. Ajoutez ensuite la cannelle.

Travaillez bien ce mélange, puis laissez reposer la pâte 30 minutes.

Roulez la pâte cuite en forme de cornets.

Remplissez avec la crème chantilly.

Appareil à gaufrettes:

Thermostat 4½ - 5

Gaufrettes au citron

Ingrédients

100 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, 2 œufs, un zeste de citron, 200 gr de farine, 1 cuillère à café de levure, 125 ml d'eau tiède, 1 - 2 cuillères à soupe de jus de citron pressé, crème chantilly pour garnir

Préparation:

Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron, puis ajoutez les œufs un par un.

Ensuite, ajoutez progressivement l'eau tiède (dans laquelle a été dilué le sucre restant) et la farine tamisée avec la levure. Ajoutez ensuite le jus de citron.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Roulez la pâte cuite en forme de cornets.

Remplissez avec la crème chantilly.

Appareil à gaufrettes:

Thermostat 4½ - 5

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

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.

Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

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 handgrepen.

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- 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.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer:**
 - het apparaat niet juist werkt en
 - tijdens het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Om beschadiging aan het snoer te voorkomen nooit het snoer verdraaien, dubbel vouwen of aan het snoer trekken tijdens gebruik of als het apparaat is opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit

apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Opbergen van het snoer

Het snoer van het wafelijzer kan opgeborgen worden in de snoeropbergruimte of het kan worden opgerold rond de daarvoor aangegeven opbergplaats. Zorg dat het snoer altijd geheel is afgerold wanneer in gebruik. Berg het snoer alleen op wanneer het wafelijzer geheel afgekoeld is.

Algemene aanwijzing

Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie. (Wanneer het wafelijzer is uitgerust met een verstelbare thermostaatknop zet deze dan in de hoogste stand). Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in **Reiniging en onderhoud**.

Gebruik van het wafelijzer

- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- *Wanneer het wafelijzer is uitgerust met een verstelbare thermostaatknop* zet deze dan op stand 4.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 8 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- *Model met een enkel controlelampje:*
Het controlelampje laat u zien wanneer het wafelijzer aan het opwarmen is. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit.
- *Model met dubbele controlelampjes:*
Het rode controlelampje laat u zien wanneer het wafelijzer aan het opwarmen is. Wanneer de gunstigste temperatuur bereikt is, gaat ook het groene controlelampje aan.
- Het wafelijzer openen.
- Voor gebruik moeten de anti-aanblakplaten 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.
- *Model met dubbele controlelampjes:*
Kort nadat het deeg op het wafelijzer geplaatst is, zal het groene controlelampje uitgaan. Als het bakken klaar is zal het groene lampje weer aangaan.
- Verwijder de wafel onmiddellijk als het bakken klaar is.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.

Handige tips

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

Reiniging en onderhoud

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om

elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- De anti-aanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek of een zachte borstel.

Recepten

Beschootwafels

Ingrediënten:

5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, 1/2 theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum, poedersuiker.

Bereiding:

Klop de eierdooiers, water en citroenschil. Om te controleren of de juiste stijfheid bereikt is moet men in het oppervlak met een mes een indruk. Wanneer deze zichtbaar blijft kan men verder gaan. 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:

Temperatuurstand 4 - 4 1/2

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:

Temperatuurstand 4 - 4 1/2

- Wanneer men het wafeldeeg bereidt

moet men ervoor zorgen dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben.

Het deeg kan wat zweten bij het bakken, maar de wafels zullen zacht en knapperig zijn wanneer op de juiste manier bereid.

Zandwafels

Ingrediënten:

200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, 1/2 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:

Temperatuurstand 4 - 4 1/2

Kaneelwafels

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Wafelijzer:

Temperatuurstand 4 1/2 - 5.

Kaneelhoortjes

Ingrediënten:

50 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 ei, 175 gr bloem, 250 ml lauw water, 1/2 eetlepel kaneel, slagroom voor vulling.

Bereiding:

Klop de boter en de helft van de suiker. Voeg het ei toe en kleine hoeveelheden van het lauwe water (waarin de rest van de suiker is opgelost) en de bloem. Voeg nu de kaneel toe. Klop het deeg hard en laat het rijzen gedurende 30 minuten. Rol de gebakken deegschijven op in hoorntjes en vul met slagroom.

Hoorntjesijzer:

Temperatuurstand 4^{1/2} - 5.

Citroenhoortjes

Ingrediënten:

100 gr margarine of boter, 100 gr suiker, 2 eieren, geraspte citroenschil, 200 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 125 ml lauwe water, 1-2 eetlepels citroensap, slagroom voor vulling.

Bereiding:

Klop de boter, suiker (de helft) en citroenschil en voeg de eieren één voor één toe. Meng dan kleine hoeveelheden lauwe water (waarin de rest van de suiker is opgelost) en de bloem gemengd met het bakpoeder. Voeg als laatste het citroensap toe. Bak het deeg onmiddellijk. Rol de gebakken deegschijven op in hoorntjes en vul met slagroom.

Hoorntjesijzer:

Temperatuurstand 4^{1/2} - 5.

Weggoeien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

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.

E Plancha para gofres

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

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

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

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

Instrucciones importantes de seguridad



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 las asas únicamente.

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- 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.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
 - **si hay una avería y**
 - **durante la limpieza.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje luego el cable colgando.
- Para no dañar el cable eléctrico, no enrolle, retuerza ni tire del cable durante su uso, o mientras el aparato está almacenado.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el

cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Espacio recoge-cable

Desenrolle siempre el cable totalmente al utilizarlo y guárdelo una vez que el aparato se haya enfriado por completo.

Antes del primer uso

La plancha ha de precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, desprendiendo un característico olor a nuevo. Durante esta operación, mantenga la habitación ventilada. (Si su plancha dispone de un termostato, ajústelo al máximo nivel).

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

Funcionamiento

- Cierre la tapa
- Enchufe el aparato
- *Si la plancha dispone de termostato*, colóquelo en la posición 4.
- Precaliente la plancha durante unos 8 minutos.
- *Modelos con una luz piloto:*
La luz indicadora roja se encenderá cuando la plancha se precaliente y se apagará al alcanzar la temperatura adecuada.
- *Modelos con doble luz piloto:*
La luz indicadora roja se encenderá mientras la plancha esté calentándose. Cuando alcance la temperatura óptima, también se encenderá la luz 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.
- *Modelos con doble luz piloto:*
Tras colocar la porción de pasta en la plancha, la luz indicadora verde se apagará. La luz verde volverá a encenderse cuando haya concluido el proceso de horneado.
- Retire entonces el gofre de la plancha de inmediato.
- Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
- Coloque una nueva porción de pasta tras retirar el gofre.
- Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa abierta.

Consejos prácticos

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

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerija.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Los bordes no pegajosos de los platos pueden limpiarse con una brocha o paño húmedo.

Recetas

Galletas gofres

Ingredientes:

5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, $\frac{1}{2}$ 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. Para comprobar si se ha conseguido la consistencia adecuada, haga una señal sobre la superficie utilizando la hoja de un cuchillo. Si la señal no desaparece, continúe.

Añada y 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:

Temperatura apropiada 4 - 4 $\frac{1}{2}$

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 cacahuets, 1c/da. de ron y polvo de azúcar.

Preparación:

Batir 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:

Temperatura apropiada 4 - 4 $\frac{1}{2}$

- Cuando prepare la pasta de los gofres compruebe que los demás ingredientes tienen la misma temperatura. La pasta puede “sudar” un poquito, para que los gofres sean mas suaves y crujientes, si se preparan cuidadosamente.

Gofres polvorosos

Ingredientes:

200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado , 4 huevos, 200 g. de harina, $\frac{1}{2}$ 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 detrás de 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:

Temperatura apropiada 4 - 4 $\frac{1}{2}$

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 por 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:

Temperatura apropiada: 4 $\frac{1}{2}$ - 5.

Galletas de canela

Ingredientes:

50 gr. margarina o mantequilla, 75 gr. azúcar, 1 huevo, 175 gr. harina, 250 ml agua tibia, $\frac{1}{2}$ c/chdita canela, crema o nata para terminar.

Preparación:

Bata la margarina y parte del azúcar. Agregue los huevos y mezcle en pequeñas cantidades con el agua tibia (en el que el sobrante de azúcar ha sido disuelto) y la harina cernida, alternadamente. Finalmente

agregue la canela. Bata la pasta mientras tanto y deje que suba por 30 minutos. Convierta la pasta en rollos. Rellene con nata o crema.

Plancha para gofres

Temperatura apropiada 4¹/₂ - 5

Galletas de limón

Ingredientes

100 g margarina o mantequilla, 100 gr. azúcar, 2 huevos, limón rallado, 200 gr. harina, 1 c/chdita polvo de hornear, 125 ml. agua tibia, 1-2 c/chdita jugo de limón, crema o nata para rellenar.

Preparación

Bata la margarina, azúcar, limón rallado, y los huevos uno por uno. Luego mezcle en pequeñas porciones con el agua tibia (en el que el azúcar sobrante ha sido disuelta) la harina cernida y el polvo de hornear, alternadamente. Finalmente agregue el jugo de limón. Hornee la pasta inmediatamente. Convierta la pasta en rollos. Rellene con la nata o crema.

Plancha para gofres

Temperatura apropiada 4¹/₂ -5.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

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,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

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 d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza



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; usate solo le apposite maniglie.

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- 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 esterno.
- 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.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **durante la pulizia.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Per non procurare danni al cavo di alimentazione, evitate di deformarlo, piegarlo o tirarlo, e questo non solo durante l'uso, ma anche quando riponete l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione,

rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Sistemazione del cavo di alimentazione

Secondo il modello, la piastra per cialde dà la possibilità di sistemare il cavo di alimentazione avvolgendolo o riponendolo nel vano apposito.

Prima di usare l'apparecchio, svolgete sempre completamente il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza o tiratelo fuori completamente dal vano avvolgicavo.

Riavvolgete il cavo o conservatelo nel suo apposito vano solo dopo che la piastra per cialde si sia completamente raffreddata.

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. Vi raccomandiamo di aerare bene il locale.

(Se sulla vostra piastra per cialde c'è una manopola a termostato regolabile, giratela posizionandola sull'impostazione massima).

In seguito, pulite la piastra per cialde come descritto nel paragrafo **Manutenzione Generale e Pulizia**.

Funzionamento

- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di corrente.
- *Se sulla vostra piastra per cialde c'è una manopola a termostato regolabile, giratela sulla posizione 4.*
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde per circa otto minuti. Dopodiché sarà pronta per l'uso.
- *Modelli con spia luminosa singola:*

La spia luminosa rimarrà accesa durante la fase di preriscaldamento della piastra per cialde. Una volta raggiunta la temperatura ottimale, la spia luminosa si spegnerà.

- *Modelli con doppia spia luminosa:*

La spia luminosa rossa rimarrà accesa durante la fase di preriscaldamento della piastra per cialde. Una volta raggiunta la temperatura ottimale, si accenderà anche la spia luminosa 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.
- *Modelli con doppia spia luminosa:*
Dopo aver messo l'impasto sulla piastra per cialde, si spegnerà la spia luminosa verde. La luce verde si riaccenderà alla fine del processo di cottura.
- Alla fine del processo di cottura, togliete prontamente la cialda dalla piastra.
- Controllate il livello di doratura. Nel caso la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre di cottura aperte.

Consigli utili

- Per poter mantenere la friabilità delle cialde, vi consigliamo di lasciarle raffreddare su una griglia disponendole una affianco all'altra (Se invece vengono messe una sull'altra, le cialde non saranno più croccanti).
- Se usate del latte, anziché acqua, le cialde

diventano più morbide e più scure.

- Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

Manutenzione generale e pulizia

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

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, $\frac{1}{2}$ 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.

Mettete subito l'impasto sulla piastra

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:

Temperatura da impostare: 4 - $4\frac{1}{2}$

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:

Temperatura da impostare: 4 - $4\frac{1}{2}$

- Per la preparazione della pastella per cialde, assicuratevi che tutti gli altri ingredienti si trovino alla stessa temperatura. L'impasto può essere un po' lento, ma le cialde saranno molto tenere e croccanti se preparate con la dovuta attenzione.

Cialde zuccherine

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4 uova, 200 gr. di farina, $\frac{1}{2}$ 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 una 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:

Temperatura da impostare: 4 - 4^{1/2}

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:

Temperatura da impostare: 4^{1/2} - 5.

Wafer alla cannella

Ingredienti:

50 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 uovo, 175 gr. di farina, 250 ml. di acqua tiepida, 1/2 cucchiaino di cannella, della panna montata per la farcitura

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con una parte dello zucchero. Aggiungete l'uovo e mescolate poco alla volta, in maniera alternata, l'acqua tiepida (in cui avrete fatto sciogliere il resto dello zucchero) e la farina passata al setaccio. Aggiungete infine la cannella.

Mescolate ben bene l'impasto e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Formate dei rotolini con l'impasto già cotto.

Farcite con la panna montata.

Piastra per cialde:

Temperatura da impostare: 4^{1/2} - 5.

Wafer al limone

Ingredienti:

100 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, 2 uova, della buccia di limone grattugiata, 200 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 125 ml. di acqua tiepida, 1-2 cucchiaini da tavola di succo di limone, della panna montata per la farcitura

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro), una parte dello zucchero e la buccia di limone, poi aggiungete le uova uno dopo l'altro. Mescolate, poco per volta e in maniera alternata, l'acqua tiepida (in cui avrete fatto sciogliere il resto dello zucchero) e la farina passata al setaccio con il lievito. Aggiungete infine il succo di limone.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Formate dei rotolini con l'impasto già cotto.

Farcite con la panna montata.

Piastra per cialde:

Temperatura da impostare: 4^{1/2} - 5.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

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.



Vaffeljern

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter



Advarsel: Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug. Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.

Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtagene.

- 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 må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer vaffeljernet på en ryddet varmekfast overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
- For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Ledningen må aldrig komme i berøring med apparatets varme dele.

- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
 - i tilfælde af fejlfunktion og
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- For at undgå at beskadige ledningen må man aldrig sno, bøje eller trække i den, hverken under brug eller når apparatet sættes væk.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Opbevaring af ledningen

Dette vaffeljern har enten en oprulningstromle eller et rum til opbevaring af ledningen, afhængig af modellen.

Rul altid ledningen helt ud eller tag den helt ud af opbevaringsrummet før apparatet

tilsluttes.

Ledningen må ikke rulles op og lægges tilbage i opbevaringsrummet før vaffeljernet er kølet fuldstændigt af.

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. Sørg for tilstrækkelig udluftning. (Hvis vaffeljernet har justerbar termostat, sættes denne på den højeste temperatur).

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

Sådan bruges vaffeljernet

- Luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- *Hvis vaffeljernet har justerbar termostat, sættes denne på position 4.*
- Forvarm vaffeljernet i ca. 8 minutter. Derefter er det klar til brug.
- *For modeller med et indikatorlys:*
Lampen vil lyse mens vaffeljernet varmer op. Når den ønskede temperatur er nået, slukker indikatorlyset.
- *For modeller med 2 indikatorlys:*
Det røde indikatorlys er tændt mens vaffeljernet varmer op. Når den ønskede temperatur er nået vil det grønne lys også tænde.
- Åbn de to låg.
- 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.
- *For modeller med 2 indikatorlys:*
Det grønne indikatorlys vil slukke kort efter at dejen er hældt på vaffeljernet. Når bagningen er afsluttet vil det grønne indikatorlys tænde igen.

- Vaflerne bør fjernes fra jernet umiddelbart efter at bagningen er afsluttet.
- Hold øje med hvor brune vaflerne bliver. Hvis vaflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
- Hæld ny dej på vaffeljernet umiddelbart efter at de færdigbagte vafler er taget ud.
- Efter brug bør stikproppen tages ud af kontakten 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 elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Apparatets yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
- De slip-let belagte flader kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.

Opskrifter

Biskuit-vafler

Ingredienser:

5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, reven citronskal, 150 g mel, 1/2 tsk. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1 spsk. rom, flormelis

Tilberedning:

Pisk æggeblommer, vand, sukker og

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

Vaffeljern:

Temperaturindstilling 4 - 4½

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:

Temperaturindstilling: 4 - 4½

- Når man tilbereder dej til vafler er det vigtigt at alle ingredienserne har den samme temperatur. Dejen kan "svede" en smule, men vaflerne bliver meget lette og sprøde hvis de tilberedes omhyggeligt.

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:

Temperaturindstilling: 4 - 4½

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, 1¼ dl lunke 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:

Temperaturindstilling: 4½ - 5.

Kanelkræmmerhuse

Ingredienser:

50 g margarine eller smør, 75 g sukker, 1 æg, 175 g mel, 2½ dl lunke vand, ½ tsk. kanel, flødeskum til fyld

Tilberedning:

Pisk fedtstoffet med noget af sukkeret. Tilsæt ægget og bland derefter skiftevis det lunkne vand (hvori resten af sukkeret er blevet opløst) og det sigtede mel. Tilsæt til sidst kanel.

Ælt dejen godt igennem og lad den hæve i 30 minutter.

Straks efter bagningen rulles vaflerne til kræmmerhuse eller ruller. Fyldes med sødet flødeskum og pyntes med en klat jordbærsyltetøj.

Vaffeljern:

Temperaturindstilling: 4½ - 5.

Citronkræmmerhuse

Ingredienser:

100 g margarine eller smør, 100 g sukker, 2 æg, reven citronskal, 200 g mel, 1 tsk. bagepulver, 1¼ dl lunke vand, 1 - 2 spsk. citronsaft, flødeskum til fyld

Tilberedning:

Pisk fedtstof, noget af sukkeret og citronskal

sammen og tilsæt herefter æggene et ad gangen. Bland derefter skiftevis mindre portioner af det lunkne vand (hvori resten af sukkeret er blevet opløst) og det sigtede mel med bagepulver i dejen. Tilsæt til sidst citronsaft.

Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Rul straks de bagte vafler til kræmmerhuse eller ruller. Fyldes med sødet flødeskum og pyntes med en klat jordbærsyltetøj.

Vaffeljern:

Temperaturindstilling: 4^{1/2} - 5.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

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



Våffeljärn

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget

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

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

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter



Varning: apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig.

dig.

Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtagen.

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- 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.

- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
 - om apparaten skulle uppvisa fel och
 - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- Undvik skador på elsladden genom att aldrig vira upp, slå knut på eller knycka i sladden när apparaten är i användning eller förvaring.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit till följd av felaktig användning eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Förvaring av sladden

Detta våffeljärn har antingen en sladdvinda eller ett förvaringsfack för sladden, beroende på våffeljärnets modell.

Sladden bör alltid dras ut till sin fulla längd eller tas ur förvaringsutrymmet innan apparaten tas i bruk.

Låt apparaten svalna helt innan sladden viras upp eller sätts i förvaringsfacket.

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. Se till att vädra ordentligt.

(Om ditt våffeljärn har inställbar termostat bör den vara inställd på den högsta temperaturen).

Rengör därefter våffeljärnet enligt avsnittet "**Rengöring och skötsel**".

Användning

- Stäng våffeljärnets lock.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.
- *Om ditt våffeljärn har reglerbar termostat, ställ in den på position 4.*
- Låt våffeljärnet värmas upp i ca. 8 minuter. Apparaten är klar för användning.
- *Modeller med signallampa:*
Signallampan lyser då våffeljärnet uppvärms. När den inställda temperaturen uppnåtts, slocknar lampan.
- *Modeller med dubbla signallampor:*
Den röda signallampan lyser när våffeljärnet uppvärms. När den inställda temperaturen har uppnåtts, tänds även den gröna lampan.
- Öppna våffeljärnets lock.
- Innan användningen borde "non stick"-ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.
- Häll smeten i mitten på nedre stekytan.
- Stäng locket och tryck lätt på lockets handtag så att smeten sprider sig jämnt.
- Gräddningstiden är ca 2-3 minuter beroende på sort av smet och termostatens inställning.
- *Modeller med dubbla signallampor:*
När smeten hållts i våffeljärnet slocknar

den gröna signallampan. Den gröna signallampan tänds igen när gräddningen är klar.

- Ta bort våfflan så snart gräddningen är klar.
- Kontrollera att våfflan har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om våfflan är för ljus eller för mörk.
- Häll ny smet i våffeljärnet så snart du har tagit bort den färdiga våfflan.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

Praktiska råd

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

Rengöring och skötsel

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

Recept:

Frasiga våfflor

Ingredienser:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, 1/2 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:

Temperaturinställning 4 - 4^{1/2}

Utsökta nötvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2^{1/2} 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:

Temperaturinställning 4 - 4^{1/2}

- När du bereder våffelsmeten bör du se till att alla ingredienser har samma temperatur.

Sandvåfflor

Ingredienser:

200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3^{1/2} dl (200 g) vetemjöl, ^{1/2} 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:

Temperaturinställning 4 - 4^{1/2}

Kanelvåfflor

Ingredienser:

125 g margarin eller smör, 3 ägg, ^{1/2} dl (50 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 4^{1/2} dl (250 g) vetemjöl, 1 tsk kanel, 2 tsk bakpulver, ^{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:

Temperaturinställning 4^{1/2} - 5.

Kanelrån

Ingredienser:

50 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 ägg, 3 dl (175 g) vetemjöl, 2^{1/2} dl ljumt vatten, ^{1/2} tsk kanel, vispgrädde för fyllning

Gör så här:

Blanda fett och en del av sockret. Tillägg ägget och blanda i det ljumma vattnet, i vilket resten av sockret lösts upp, litet i gången omväxlande med mjölblandningen. Rör till sist ner kanelen.

Vispa smeten noggrant och ställ den att jäsa i ca 30 min.

Rulla upp de gräddade våfflorna till rullar.

Fyll med vispgrädde.

Våffeljärn:

Temperaturinställning 4^{1/2} - 5.

Citronrån

Ingredienser:

100 g margarin eller smör, 1 dl (100 g) socker, 2 ägg, rivet citronskal, 3^{1/2} dl (200 g) vetemjöl, 1 tsk bakpulver, ^{1/4} dl ljumt vatten,

1 - 2 msk citronsaft, vispgrädde för fyllning

Gör så här:

Vispa fett, socker och citronskal och tillsätt äggen ett i sänder. Blanda därefter i små mängder av ljumt vatten omväxlande med vetemjölet blandat med bakpulvret.

Rör slutligen ner citronsaften.

Grädda våfflorna genast.

Rulla ihop de gräddade våfflorna till rullar.

Fyll med vispgrädde.

Våffeljärn:

Temperaturinställning 4^{1/2} - 5.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Vohvelirauta

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.

Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta.



Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvoja.

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohtot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- **Katkaise aina virta lämmittimestä ja ota**

pistotulppa pois pistorasiasta käytön jälkeen. Tee samoin

- mahdollisen toimintahäiriön aikana sekä

- puhdistaessasi laitetta.

- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Jotta virtajohto ei vaurioituisi, älä koskaan taivuta tai kierrä sitä tai vedä siitä käytön tai säilytyksen aikana.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin välttyään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Liitäntäjohdon säilytys

Mallista riippuen vohveliraudassa on joko liitäntäjohdon säilytyskela tai säilytystila.

Vedä liitäntäjohto täyteen mittaansa tai ota koko johto esiin, ennen kuin alat käyttää laitetta.

Anna laitteen jäähtyä täysin, ennen kuin kelaat liitosjohdon sisään tai käärit johdon säilytystilaan.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

(Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti, aseta säädin yläasentoon.) Puhdista laite **Puhdistus ja hoito** -kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Käyttö

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- *Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti*, aseta säädin asentoon 4.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 8 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- *Mallit, joissa on merkkivalo:*
Merkkivalo palaa vohveliraudan esilämmityksen ajan. Kun ihannelämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.
- *Mallit, joissa on punainen ja vihreä merkkivalo:*
Punainen merkkivalo palaa vohveliraudan esilämmityksen ajan. Kun ihannelämpötila on saavutettu, myös vihreä valo syttyy palamaan.
- Avaa kannet.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa kuumentamista kestävää öljyä tai rasvaa.
- Kaada taikina pohjaosan keskelle.
- Laske kansiosa alas ja paina kevyesti, jotta taikina leviää tasaisesti.
- Paistoaika on yleensä 2 - 3 minuuttia taikinan koostumuksesta ja säädetyistä lämpötilasta riippuen.
- *Mallit, joissa on punainen ja vihreä merkkivalo:*
Kun taikina on kaadettu vohvelirautaan, vihreä merkkivalo sammuu. Kun vohveli on paistunut, vihreä merkkivalo syttyy uudelleen.
- Vohvelin paistuttua nosta se pois välittömästi.

- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostanut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

Käytännön neuvoja

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

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla tai pehmeällä harjalla.

Ohjeita

Rapeat vohvelit

5 munankeltuista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnä jauhoja, 1/2 tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista vaahdoksi vatkaattuna, 1 rkl rommia, tomusokeria

Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Tarkista koostumus koskettamalla taikinan pintaa veitsen terällä. Lopeta vatkaaminen, kun terästä jää pintaan

jälki. Sekoita joukkoon vehnä jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvahto. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla ja tarjoile lämpiminä.

Vohvelirauta:

Lämpötila 4 - 4^{1/2}

Hienot pähkinävohvelit

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, tomusokeria

Varmista, että kaikki taikinan käytettävät aineet ovat samanlämpöisiä. Taikina saattaa "hikoilla" vähän, mutta huolellisesti valmistettuna valmiit vohvelit ovat erittäin ohuita ja rapeita.

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 tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Vohvelirauta:

Lämpötila 4 - 4^{1/2}

Hiekkavohvelit

200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnä jauhoja, 1/2 tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria

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 tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Vohvelirauta:

Lämpötila 4 - 4^{1/2}

Kanelivohvelit

125 g voita tai margariinia, 3 munaa, 50 g

sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 250 g vehnä jauhoja, 1 tl kanelia, 2 tl leivinjauhetta. 1^{1/4} dl haaleaa vettä, sokeria ja kanelia koristeluun

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:

Lämpötila 4^{1/2} - 5

Kanelivohvelikeksit

50 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 muna, 175 g vehnä jauhoja, 2^{1/2} dl haaleaa vettä, 1/2 tl kanelia, kermavaahtoa täytteeksi

Vatkaa rasva ja osa sokerista voimakkaasti yhteen. Lisää muna. Sekoita joukkoon vuorotellen pieni erä haaleaa vettä (johon on sulatettu loppu sokeri) ja siivilöityjä vehnä jauhoja. Lisää lopuksi kaneli. Vatkaa taikinaa kunnolla ja anna sen nousta 30 minuuttia. Kääri paistetut taikinalevyt rulliksi ja täytä kermavaahdolla.

Vohvelikeksirauta:

Lämpötila 4^{1/2} - 5

Sitruunavohvelikeksit

100 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, 2 munaa, raastettu sitruunankuori, 200 g vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 1^{1/4} dl haaleaa vettä, 1 - 2 rkl sitruunamehua, kermavaahtoa täytteeksi

Vatkaa rasva, osa sokerista ja sitruunankuori voimakkaasti yhteen, ja lisää munat yksitellen. Sekoita joukkoon vuorotellen pieni erä haaleaa vettä (johon on sulatettu loppu sokeri) ja vehnä jauhoja, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi sitruunamehu. Paista taikina heti. Kääri paistetut taikinalevyt rulliksi ja täytä kermavaahdolla.

Vohvelikeksirauta:

Lämpötila 4½ - 5

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteenhyötykäyttöasemalle.

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 kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa

Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.

Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.

Nie dotykać żadnych gorących elementów gofrownicy; używać wyłącznie uchwytów.

- Przed użyciem gofrownicy należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe urządzenia są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Gofrownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych materiałów; nie używać gofrownicy na wolnym powietrzu.

- Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
- Uwaga! Umieszczanie gofrownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
- Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów gofrownicy.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Aby zapobiec zniszczeniu przewodu zasilającego nie należy go skręcać, zginać, ani ciągnąć podczas pracy lub w czasie przechowywania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przechowywanie przewodu zasilającego

W zależności od modelu gofrownicy, posiada ona albo specjalne miejsce na zwijany przewód zasilający, albo po zwykły schowek na przewód.

Przed włączeniem gofrownicy przewód należy rozwinąć na całą długość lub wyjąć go ze schowka.

Przewód można zwinąć lub włożyć do schowka tylko wtedy, kiedy gofrownica całkowicie ostygnie.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Rozgrzewać gofrownicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. Należy wówczas zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

(Jeśli gofrownica posiada termostat, należy nastawić gałkę termostatu na najwyższy poziom.) Po użyciu, wyczyścić gofrownicę w sposób opisany w punkcie **Konserwacja ogólna i czyszczenie**.

Obsługa

- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie.
- *Jeśli gofrownica posiada termostat*, przekręcić gałkę termostatu na pozycję 4.
- Nagrzewać gofrownicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- *Modele z pojedynczą lampką kontrolną:* Lampka kontrolna świeci się podczas

nagrzewania się gofrownicy. Po osiągnięciu optymalnej temperatury lampka wyłącza się.

- *Modele z podwójną lampką kontrolną:* Czerwona lampka zapala się podczas nagrzewania się gofrownicy. Po osiągnięciu optymalnej temperatury, zapala się także zielona lampka.
- Otworzyć obydwie pokrywy.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach.
- Wlać ciasto na środek dolnej płyty.
- Zamknąć górną płytę i delikatnie przycisnąć. Dzięki temu ciasto rozprowadzi się równomiernie.
- Na ogół czas pieczenia wynosi od 2 do 3 minut, w zależności od rodzaju ciasta i wybranej temperatury.
- *Modele z podwójną lampką kontrolną:* Po wlaniu ciasta na płytę, zielona lampka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy proces pieczenia dobiegnie końca.
- Po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć gofra z gofrownicy.
- Sprawdzić poziom zarumienienia się gofra. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom temperatury lub czas pieczenia.
- Wlać świeże ciasto do gofrownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego wcześniej gofra.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż gofrownica ostygnie.

Porady praktyczne

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

powinny mieć tę samą temperaturę.

Konserwacja ogólna i czyszczenie urządzenia

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

Przepisy:

Gofry

Składniki:

5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, 1/2 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.

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.

- Przyrządzając ciasto na gofry należy sprawdzić, czy wszystkie składniki mają jednakową temperaturę. Ciasto może trochę "pocić się", ale jeżeli gofry były starannie przygotowane, będą bardzo delikatne i chrupiące.

Gofry Piaskowe

Składniki:

200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, 1/2 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.

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 4 1/2 - 5.

Wafelki Cynamonowe

Składniki:

50 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 jajko, 175 g mąki, 250 ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cynamonu, bita śmietana do wypełnienia.

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz i część cukru. Dodać jajko i dodawać w małych ilościach ciepłą wodę (w której została rozpuszczona pozostała ilość cukru) na przemian z przesianą mąką, intensywnie mieszając. Na koniec dodać cynamon. Ugnieść dokładnie ciasto i pozostawić na 30 minut by urosło.

Krażki upieczonego ciasta zawinąć w rurki. Wypełnić bitą śmietaną.

Gofrownica:

Ustawienie temperatury 4 1/2 - 5.

Wafelki Cytrynowe

Składniki:

100 g masła lub margaryny, 100 g cukru, 2 jajka, starta skórka z cytryny, 200 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 125 ml ciepłej wody, 1 - 2 łyżeczki soku z cytryny, bita śmietana do wypełnienia.

Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, część cukru, startą skórkę z cytryny i dodawać jajka jedno po drugim. Następnie dodawać w małych ilościach ciepłą wodę (w której została rozpuszczona pozostała ilość cukru) na przemian z przesianą mąką wraz z proszkiem do pieczenia, intensywnie mieszając. Na koniec dodać sok z cytryny. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu.

Krażki upieczonego ciasta zawinąć w rurki.

Wypełnić bitą śmietaną.

Gofrownica:

Ustawienie temperatury 4 1/2 - 5.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

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 ceramiczne, 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

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες 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 αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας



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 τις λαβές.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- 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.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- **Να κλείνετε πάντα τη συσκευή και να τη βγάξετε από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
 - σε κάθε περίπτωση δυσλειτουργίας ή βλάβης και
 - κατά τον καθαρισμό.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην το περιστρέφετε, λυγίζετε ή τραβάτε κατά τη λειτουργία της συσκευής ή όταν αυτή είναι αποθηκευμένη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι

παρούσες οδηγίες.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου

Ανάλογα με το μοντέλο, η βαφλομηχανή αυτή έχει χώρο στον οποίο μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο.

Πριν από κάθε χρήση της συσκευής, πρέπει πάντα να ξετυλίγετε πλήρως το καλώδιο ή να το βγάξετε από το χώρο αποθήκευσής του.

Τυλίξτε το καλώδιο ή αποθηκεύστε το μόνο εφόσον η βαφλομηχανή έχει κρυώσει εντελώς.

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. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

(Αν η βαφλομηχανή σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη, ρυθμίστε τον στην υψηλότερη θέση).

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

Λειτουργία

- Κλείστε τα καπάκια.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα.
- Αν η βαφλομηχανή σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη, ρυθμίστε τον

στη θέση 4.

- Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για περίπου οκτώ λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμη για χρήση.
- *Μοντέλα με μια λυχνία* : Η κόκκινη λυχνία θα είναι αναμμένη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης της βαφλομηχανής. Όταν φθάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία, θα σβήσει.
- *Μοντέλα με δύο λυχνίες*: Η κόκκινη λυχνία θα είναι αναμμένη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης της βαφλομηχανής. Μόλις επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία, θα ανάψει η πράσινη λυχνία.
- Ανοίξτε τα δύο καπάκια.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε το μείγμα στο κέντρο της κάτω πλάκας.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω ελαφρά προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψήσιματος είναι περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και τη θερμοκρασία επιλογής.
- *Μοντέλα με δύο λυχνίες*: Αφού τοποθετήσετε τη ζύμη στη βαφλομηχανή, θα σβήσει η πράσινη λυχνία. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, θα ανάψει ξανά η πράσινη λυχνία.
- Όταν ψηθεί η βάφλα, αφαιρέστε την αμέσως από τη βαφλομηχανή.
- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της βάφλας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψήσιματος αναλόγως.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάφλα.
- 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 βάφλες 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 βάφλες θα είναι μαλακότερες και θα αποκτήσουν πιο σκούρο χρώμα.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Συνταγές

Μπισκότα βάφλες

Υλικά:

5 κρόκοι αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών κτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάζισμα

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:

Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4 έως 4 1/2

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 γλασάζισμα

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:

Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4 έως 4 1/2

- Όταν ετοιμάζετε το μείγμα για τις βάφλες, βεβαιωθείτε ότι όλα τα άλλα υλικά είναι στην ίδια θερμοκρασία.

Απλές βάφλες

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, 1/2 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάζισμα

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:

Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4 έως 4½

Βάφλες με κανέλλα

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 γκλασάζισμα

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.

Γκλασάζετε με ζάχαρη άχνη και κανέλλα.

Σερβίρετέ τις ζεστές.

Βαφλομηχανή:

Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4½ έως 5

Γκοφρέτες με κανέλλα

Υλικά:

50 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 αυγό, 175 γραμμάρια αλεύρι, 250 ml χλιαρό νερό, ½ κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα, κρέμα σαντιγί για τη γέμιση

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με μερική ζάχαρη. Προσθέστε το αυγό και μετά, σε μικρές δόσεις, το χλιαρό νερό (στο οποίο έχετε διαλύσει την υπόλοιπη ζάχαρη) και το κοσκινισμένο αλεύρι εναλλάξ. Τέλος,

προσθέστε την κανέλλα. Χτυπήστε το μείγμα καλά και αφήστε το για 30 περίπου λεπτά.

Τυλίξτε τις ψημένες γκοφρέτες σε ρολά και γεμίστε τις με την κρέμα σαντιγί.

Γκοφρετιέρα: Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4½ έως 5.

Γκοφρέτες με λεμόνι

Υλικά:

100 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, 2 αυγά, ξύσμα λεμονιού, 200 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικινγκ πάουντερ, 125 ml χλιαρό νερό, 1 ή 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού, κρέμα σαντιγί για τη γέμιση

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Μετά ανακατέψτε, σε μικρές δόσεις, το χλιαρό νερό (στο οποίο έχετε διαλύσει την υπόλοιπη ζάχαρη) και το κοσκινισμένο αλεύρι με το μπέικινγκ πάουντερ εναλλάξ. Τέλος, προσθέστε το χυμό λεμονιού. Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Τυλίξτε τις ψημένες γκοφρέτες σε ρολά και γεμίστε τις με την κρέμα σαντιγί.

Γκοφρετιέρα: Θερμοκρασία Ένδειξη διακόπτη 4½ έως 5.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

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.

Электровафельница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации.

Включение в сеть

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

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности



Предупреждение! При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается.

Будьте осторожны: можно получить ожог.

Не прикасайтесь к горячим частям прибора, берите его только за ручки.

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном, так и на любом дополнительном устройстве, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им рядом или под

кухонными шкафами или висячими предметами, такими как занавески или другие легко воспламеняющиеся 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.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Отключайте прибор от сети и вынимайте вилку из розетки после использования, а также:**
 - при возникновении неполадок,
 - перед чисткой.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не повредить шнур питания, никогда его не перекручивайте, не перегибайте или не тяните за него, как при работе прибора, так и когда он не используется.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их

обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Хранение шнура питания

В зависимости от модели, эта вафельница может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальный отсек для его хранения.

Всегда разматывайте шнур на полную длину или полностью вынимайте его из отсека хранения перед включением прибора.

Сматывайте или убирайте шнур в отсек хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

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. Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.

(Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

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

Работа

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку.
- **(Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат**, установите его в положение 4).
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
- **Модели с одной сигнальной лампочкой**
Сигнальная лампочка будет гореть во время разогревания вафельницы. При достижении оптимальной температуры она погаснет.
- **Модели с двумя сигнальными лампочками**
Красная индикаторная лампочка будет гореть во время разогревания вафельницы. После достижения оптимальной температуры загорится еще и зеленая лампочка.
- Откройте обе крышки.
- Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней плиты.
- Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить

равномерное растекание теста.

- Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
- **Модели с двумя сигнальными лампочками**
После того, как вы зальете тесто в вафельницу, зеленая индикаторная лампочка выключится. Она загорится снова сразу же после окончания процесса выпечки.
- Как только процесс выпечки закончится, сразу же снимите вафлю.
- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

Полезные советы

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

Чистка и общий уход

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с

открытыми жарочными плитами.

- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Плиты с антипригарным покрытием можно протирать мягкой увлажненной тканью или чистить мягкой щеткой.

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.

Вафельница:

Регулировка температуры: 4 - 4½

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.

Вафельница:

Регулировка температуры: 4 - 4^{1/2}

- При приготовлении вафельного теста, убедитесь, что все ингредиенты имеют одинаковую температуру.

Песочные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, 1/2 ч. л пекарного порошка, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление

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

Сразу же приступите к выпечке.

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

Вафельница:

Регулировка температуры: 4 - 4^{1/2}

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 добавляйте, 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 к столу теплыми.

Вафельница:

Регулировка температуры: 4^{1/2} - 5.

Коричные тонкие вафли

Ингредиенты:

50 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 яйцо, 175 г муки, 250 мл теплой воды, 1/2 ч. л корицы, взбитые сливки для заливки

Приготовление

Взбейте маргарин или масло и часть сахара. Добавьте яйцо и размешайте, добавляя поочередно маленькими порциями теплую воду (в которой был растворен остающийся сахар) и просеянную муку. Затем добавьте корицы.

Тщательно взбейте тесто и оставьте его подниматься примерно на 30 минут.

Сверните готовые вафли в трубочки.

Залейте взбитыми сливками.

Вафельница:

Регулировка температуры: 4^{1/2} - 5.

Лимонные вафли

Ингредиенты:

100 г маргарина или масла, 100 г сахара, 2 яйца, тертой лимонной цедры, 200 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 125 мл теплой воды, 1-2 ст. л лимонного сока, взбитые сливки для заливки

Приготовление

Взбейте маргарин или масло, сахар и лимонную цедру и добавьте яйца одно за другим. Затем размешайте, добавляя маленькими порциями поочередно

теплую воду (в которой был растворен остающийся сахар) и просеянную муку с пекарным порошком. Затем добавьте лимонного сока.

Сразу же приступите к выпечке.

Сверните готовые вафли в трубочки.

Залейте взбитыми сливками.

Вафельница:

Регулировка температуры: 4^{1/2} - 5.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

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 принимаются.

не

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

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

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

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

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

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

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

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

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building,
Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01
253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia

KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

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

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

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

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

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

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

Stand: 11.2008

SEVERIN

I/M No.: 8148.0000