LONO

Waffeleisen Edition

de	Gebrauchsanweisung	2
en	Operating Manual	6
fr	Mode d’emploi	12
it	Istruzioni per l’uso	16
es	Instrucciones de uso	20
nl	Gebruiksaanwijzing	24
da	Brugsanvisning	28
sv	Användarguide	32
fi	Käyttöohje	36
no	Bruksanvisning	40

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege".
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
    Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Achtung: Die berührbaren Oberflächen können bei eingestecktem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausstecken heiß!

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	760-900 W
Schutzklasse:	I

Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. Ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht. In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder verstauen.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Backflächen vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Nach dem Trocknen die Backflächen mit einigen Tropfen Öl einpinseln.

- Zum Aufheizen stellen Sie den Einstellknopf auf die maximale Stufe ●. Nach dem Anschließen des Netzsteckers an eine Schutzkontaktsteckdose zeigt die rote Kontrollleuchte an, dass das Waffeleisen aufheizt. Die Backtemperatur ist erreicht, wenn die Kontrollleuchte von Rot auf Weiß wechselt.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Backen

- Geben Sie den dickflüssigen Teig in die Mitte der unteren Backform und schließen Sie das Gerät sofort.
  Nach kurzer Zeit leuchtet die rote Kontrollleuchte erneut auf, das Gerät heizt nach.
- Sobald die Anzeige wieder auf Weiß wechselt, ist der Backvorgang beendet.
- Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Waffel. Ist die Waffel zu hell - eine höhere Einstellung wählen. Ist sie zu dunkel - den Einstellknopf niedriger einstellen.
  Mit dem Regler können Sie ganz nach Ihrem Geschmack Waffeln von nur leicht (Einstellung min ●) bis kräftig, dunkel gebräunt (Einstellung max ●) backen.
  Hinweis: Die erste Waffel aus dem neuen Gerät sollte nicht verzehrt werden.

Tipps zum besseren Gelingen

Alle Backzutaten sollten vor dem Teigzubereiten Zimmertemperatur haben.
Das Einfüllen muss schnell erfolgen, da sonst die Waffel oben und unten unterschiedlich braun wird.
Bei zu wenig Teig wird die Bräunung ungleichmäßig fleckig.
Optimale Backergebnisse erhalten Sie, wenn Sie unmittelbar nach dem Entnehmen der fertigen Waffel den Teig für die nächste einfüllen.
Legen Sie die fertigen Waffeln auf einem Küchenrost aus, so bleiben sie knusprig. Gestapelte Waffeln werden schnell weich.

Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
Reinigen Sie die Backflächen mit einem weichen Pinsel oder einer Bürste. Außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
Die antihaftbeschichteten Backflächen keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen bearbeiten, die Antihaftbeschichtung könnte dadurch beschädigt werden.

Waffelrezepte

Grundrezept

Zutaten: 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 3/8 l Milch, 300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, Rum nach Geschmack, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte und mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Nach Geschmack kann etwas weniger Milch, dafür mehr Rum dazugegeben werden. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig dickflüssig wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Vanillewaffeln

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 4 Eier, ausgeschabtes Mark von einer Vanilleschote, Salz, 250 g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 1-2 Esslöffel Dosenmilch, Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitung: Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben, Zucker, Eier, Salz, Vanillemark, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe ca. 2 Minuten verrühren. Zuletzt Dosenmilch unter den Teig mischen.

Käsewaffeln

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 4 Eier, ½ Teelöffel Salz, 200 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 60 ml lauwarmes Wasser, 100 g geriebener Käse, Paprika.
Zubereitung: Fett, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd mit Backpulver gemischtes und gesiebtes Mehl und lauwarmes Wasser, zuletzt geriebenen Käse hinzufügen. Den Teig mit Paprika abschmecken und sofort backen. Die Waffeln müssen langsam bei etwas geringerer Einstellung backen.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.
Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.
Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- The appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under eight years of age.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- After using the appliance, clean all surfaces/parts which have come into contact with food. Follow the instructions in the “Cleaning and care” section.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential facilities;
  - bed-and-breakfast establishments.
    The appliance is not intended for purely commercial use.
- Please note: When the appliance is plugged in, its touchable surfaces can get very hot and they remain hot even after the appliance has been unplugged!

Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Therefore, carefully read the instructions for use before operating the appliance. They contain instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damages caused in the event of non-compliance. Keep the instructions for use in a safe place and pass them on to any subsequent user together with the appliance.
Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	760-900 W
Protection class:	I

Safety information

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
  - the appliance or power cord is damaged.
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.
    In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not immerse the appliance in water.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty payments are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Pull the mains plug out of the socket after use and open the appliance.
- Leave the appliance to cool down before transporting it or putting it away.

Starting up the appliance

- Clean the baking surfaces with a damp cloth and some washing-up liquid before using the appliance for the first time. Once the baking surfaces have dried, brush them with a few drops of oil.
- To heat the appliance up, set the adjustment knob to the maximum level ●. Once the mains plug has been inserted into an earthed wall socket, the red indicator light comes on to show that the waffle iron is heating up. The baking temperature has been reached when the indicator light changes from red to white.
- There may be a slight odour the first time you use your new appliance. This is for technical reasons and is perfectly normal.

Baking

- Add the thick batter to the centre of the bottom baking mould and close the appliance immediately.
  After a short time, the red indicator light comes on again to show that the appliance is heating up.
- As soon as the indicator switches back to white, the baking process is complete.
- Open the appliance and remove the waffle. If the waffle is too light, select a higher setting. If the waffle is too dark, move the adjustment knob to a lower setting.
  With the control, you can make waffles entirely to suit your taste, from just slightly (min. setting ●) to strong, dark brown (max. setting ●).
  Note: Do not eat the first waffle cooked in the new appliance.

Tips for a better outcome

All the baking ingredients should be at room temperature before you prepare the batter.
Pour the batter into the baking mould quickly, otherwise the waffle will be different shades of brown on the top and bottom.
The colour of your waffle will be uneven and patchy if you do not add enough batter.
Add the batter for your next waffle immediately after removing the finished one to achieve the best baking results.
Place the finished waffles on a wire rack to keep them crispy. Waffles go soft quickly when stacked.

Cleaning and care

After use, remove the mains plug and allow the appliance to cool down.
Never immerse the appliance in water or clean it under running water.
Clean the baking surfaces with a soft brush or a scrubber. Only wipe the outside using a damp cloth and then dry it.
Under no circumstances should you use sharp or hard objects on the baking surfaces with a non-stick coating; these could damage the non-stick coating.

Waffle recipes

Basic recipe

Ingredients: 80 g butter, 60 g sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 3 eggs, 3/8 l milk, 300 g flour, ½ sachet baking powder, rum to taste, icing sugar for dusting
Preparation: Beat butter with sugar, vanilla sugar and eggs until fluffy. Alternating with milk, gradually add the sieved flour mixed with baking powder. Add less milk and more rum to taste. Always add the liquid in such a quantity that the batter is thick. Dust with icing sugar before serving.

Vanilla waffles

Ingredients: 150 g butter or margarine, 200 g sugar, 4 eggs, pulp scraped from a vanilla pod, salt, 250 g flour, 1 level tsp baking powder, 1-2 tbsp evaporated milk, icing sugar for dusting
Preparation: Place the soft butter or margarine in a high-sided bowl, add the sugar, eggs, salt, vanilla pulp, flour and baking powder and use a hand mixer on the highest setting to mix everything for approx. 2 minutes. Lastly, mix the evaporated milk in with the batter.

Cheese waffles

Ingredients: 200 g butter or margarine, 4 eggs, ½ tsp salt, 200 g flour, ½ tsp baking powder, 60 ml lukewarm water, 100 g grated cheese, paprika.
Preparation: Mix the butter or margarine, eggs and salt well. Alternating with lukewarm water, add the sieved flour mixed with baking powder, then add the grated cheese last. Season the batter to taste with paprika and bake immediately. The waffles must bake slowly at a slightly lower setting.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning - This appliance must be earthed

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow,
- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

The device complies with the European Directives 2006/95/EG, 2004/108/EG and 2009/125/EG.

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Subject to change.

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.
    L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est branché et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	760-900 W
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
    Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Pour de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.
- Ne pas recouvrir l'appareil.
- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant après l'utilisation puis ouvrez-le.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le transporter ou de le ranger.

Mise en service

- Nettoyer les surfaces de cuisson avant la première utilisation avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Après séchage, badigeonner les surfaces de cuisson avec quelques gouttes d'huile.
- Pour le faire chauffer, placer le bouton de réglage au niveau maximum ●. Après avoir branché la fiche sur une prise électrique avec terre, le témoin de contrôle rouge indique que le gaufrier est en chauffe. La température de cuisson est atteinte lorsque le témoin de contrôle passe de rouge à blanc.
- Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Cuisson

- Placez la pâte épaisse au milieu du moule inférieur et fermez immédiatement l'appareil.
  Peu après, le témoin de contrôle rouge s'allume de nouveau, l'appareil continue à chauffer.
- Dès que l'indicateur est repassé au blanc, la cuisson est terminée.
- Ouvrez l'appareil et sortez la gaufre. Si la gaufre n'est pas assez dorée, opter pour un réglage supérieur. Si la gaufre est trop dorée, positionner le bouton de réglage sur un réglage inférieur.
  Vous pouvez, à l'aide du régleur, préparer vos gaufres selon votre goût de faible dorage (réglage min ●) jusqu'au dorage fort à foncé (réglage max ●).
  Remarque : La première gaufre réalisée avec l'appareil neuf ne doit pas être consommée.

Astuces pour mieux réussir vos gaufres

Avant de préparer la pâte, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
Il est nécessaire de déposer la pâte rapidement afin d'éviter que le dorage de la gaufre ne soit différent au-dessus et au-dessous.
Le dorage ne sera pas uniforme s'il y a trop peu de pâte.
Vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux en déposant la pâte pour la gaufre suivante immédiatement après avoir retiré la gaufre prête.
Placez les gaufres préparées sur une grille de cuisine afin qu'elles restent croustillantes. Les gaufres ramollissent vite lorsqu'elles sont empilées.

Nettoyage et entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer sous l'eau courante.
Nettoyez les surfaces de cuisson avec une brosse ou un pinceau souple. Essuyez simplement l'extérieur avec un chiffon humide avant de le sécher.
Ne jamais traiter les surfaces de cuisson anti-adhésives avec des objets pointus ou durs, sous peine d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Recettes de gaufres

Recette de base

Ingrédients : 80 g de beurre, 60 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 œufs, 3/8 l de lait, 300 g de farine, ½ sachet de levure chimique, du rhum selon votre goût, sucre glace à saupoudrer
Préparation : Faire mousser le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter petit à petit la farine tamisée et mélangée avec la levure en alternance avec le lait. Selon les goûts, ajouter un peu moins de lait et un peu plus de rhum. Il convient de toujours doser le liquide de manière à ce que la pâte soit épaisse. Saupoudrer avec du sucre glace avant de servir.

Gaufres à la vanille

Ingrédients : 150 g de beurre ou de margarine, 200 g de sucre, 4 œufs, la pulpe grattée d'une gousse de vanille, sel, 250 g de farine, 1 cuillère café rase de levure chimique, 1-2 cuillère(s) à café de lait concentré, sucre glace à saupoudrer
Préparation : Placer la matière grasse molle dans un bol haut, ajouter le sucre, les œufs, le sel, la pulpe de vanille, la farine et la levure chimique, puis mélanger le tout avec un fouet électrique à vitesse maximale pendant env. 2 minutes. Incorporer en dernier le lait concentré dans la pâte.

Gaufres au fromage

Ingrédients : 200 g de beurre ou de margarine, 4 œufs, ½ cuillère à café de sel, 200 g de farine, ½ cuillère à café de levure chimique, 60 ml d'eau tiède, 100 g de fromage râpé, poivre.
Préparation : Bien mélanger la matière grasse, les œufs et le sel. Ajouter en alternance la farine tamisée et mélangée avec la levure et l'eau tiède, puis en dernier le fromage râpé. Assaisonner la pâte avec le poivre et cuire immédiatement. Les gaufres doivent cuire lentement avec un réglage un peu moins fort.

L'appareil est conforme aux Directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Terminato l'utilizzo dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.

    Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- Attenzione: le superfici che si possono toccare possono essere calde quando la spina dell'apparecchio è collegata e rimangono calde anche dopo lo scollegamento!

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le presenti istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono istruzioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'elettrodomestico. In caso di inosservanza, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio.
Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	760-900 W
Classe di protezione:	I

Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
    In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, per un uso errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le prestazioni di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.
- Non coprire l'apparecchio.
- Togliere la spina dalla presa dopo l'utilizzo e aprire l'apparecchio.
- Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o riporlo.

Prima messa in servizio

- Alla prima messa in servizio, pulire le piastre di cottura con un panno umido e una piccola quantità di detersivo per piatti. Dopo aver asciugato le piastre di cottura, ungerle con qualche goccia di olio.
- Per avviare il riscaldamento, posizionare il selettore sul massimo ●. Dopo aver collegato il cavo di alimentazione a una presa schuko, la spia di controllo rossa indica che la piastra per waffel si sta scaldando. Una volta raggiunta la temperatura di cottura, la spia di controllo rossa diventa bianca.
- Alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo può generarsi un po' di fumo. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non c'è motivo di preoccuparsi.

Cuocere al forno

- Versare la pastella al centro dello stampo inferiore e chiudere subito l'apparecchio.
  Dopo poco la spia di controllo torna ad essere rossa e l'apparecchio continua a riscaldare.
- Appena la cottura è ultimata, la spia di controllo torna ad essere bianca.
- Aprire l'apparecchio e togliere il waffel. Se il waffel è troppo chiaro, impostare un grado di cottura maggiore. Se è troppo scuro, impostare il selettore su un grado più basso.
  Il regolatore permette di impostare la cottura a proprio piacimento, in modo che il waffel sia solo leggermente (min ●) o molto (max ●) dorato.
  Nota: si consiglia di non mangiare il primo waffel preparato con l'apparecchio nuovo.

Consigli per risultati ottimali

Preparare la pastella con ingredienti a temperatura ambiente.
Versare la pastella molto rapidamente, in modo che le due facce del waffel non raggiungano gradi di cottura diversi.
Con una quantità insufficiente di pastella, la cottura non sarà uniforme.
Per una cottura ottimale, versare la nuova pastella immediatamente dopo aver tolto il waffel pronto.
Adagiare il waffel pronto su una griglia per dolci in modo da conservarne la croccantezza. Se impilati, i waffel si ammorbidiscono.

Pulizia e manutenzione

Dopo l'uso, staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.
Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavarlo sotto l'acqua corrente.
Pulire le piastre di cottura con un pennello morbido o una spazzola. Pulire e asciugare l'esterno solo con un panno umido.
Non utilizzare strumenti appuntiti o duri sulle piastre di cottura antiaderenti per evitare di danneggiarne il rivestimento.

Ricette per waffel

Ricetta base

Ingredienti: 80 g burro, 60 g zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 375 ml latte, 300 g farina, ½ bustina di lievito per dolci, rum a piacere, zucchero a velo per la decorazione
Preparazione: Sbattere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina setacciata con il lievito e il latte poco a poco, alternandoli. È possibile ridurre leggermente la quantità di latte compensandola con il rum, a seconda dei gusti. Gli ingredienti liquidi devono essere dosati in modo da ottenere una pastella densa. Prima di servire, cospargere con zucchero a velo.

Waffel alla vaniglia

Ingredienti: 150 g burro (o margarina), 200 g zucchero, 4 uova, polpa estratta da un baccello di vaniglia, sale, 250 g farina, 1 cucchiaino raso di lievito per dolci, 1-2 cucchiai di latte condensato, zucchero a velo per la decorazione
Preparazione: Mettere il burro (o la margarina) ammorbidito in una ciotola con i bordi alti, unire zucchero, uova, sale, polpa di vaniglia, farina e lievito, e mescolare con lo sbattitore elettrico impostato sul massimo, per 2 minuti. Unire il latte condensato al composto.

Waffel al formaggio

Ingredienti: 200 g burro (o margarina), 4 uova, ½ cucchiaino di sale, 200 g farina, ½ cucchiaino di lievito per dolci, 60 ml acqua tiepida, 100 g formaggio grattugiato, peperoncino in polvere.
Preparazione Unire burro (o margarina), uova e sale mescolando. Aggiungere la farina setacciata con il lievito per dolci alternandola all'acqua tiepida, unire poi il formaggio grattugiato. Insaporire con il peperoncino e cuocere subito. Cuocere i waffel lentamente impostando una temperatura più bassa.

L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.
Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Luego de utilizar el aparato, limpie todas las superficies y piezas que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo “Limpieza y cuidados”.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

  No está diseñado para el uso meramente comercial.
- Atención: ¡Las superficies de contacto pueden calentarse cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato.
Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	760-900 W
Clase de protección:	I

Indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - el aparato o el cable de red están dañados,
  - tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
    En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No lo sumerja en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.
- No cubra el aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usar el aparato y ábralo.
- Deje enfriar el aparato antes de transportarlo o guardarlo.

Puesta en funcionamiento

- Antes del primer uso, limpie las superficies de cocción con un paño húmedo y algo de detergente. Cuando las superficies de cocción estén secas, aplique algunas gotas de aceite con un pincel.
- Para el calentamiento coloque el botón de ajuste en el máximo nivel ●.
  Luego de conectar el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra, la luz de control roja se enciende para indicar que la gofrera se está calentando. La luz roja cambia a blanco para indicar que ha sido alcanzada la temperatura de cocción.
- Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo. Esto ocurre por razones técnicas y no es motivo de preocupación.

Hornear

- Incorpore la masa líquida en el centro del molde inferior y cierre inmediatamente el aparato.
  Luego de un instante, la luz roja se enciende nuevamente para indicar que el aparato vuelve a calentarse.
- El proceso de cocción ha finalizado cuando la luz roja vuelve a tornarse blanca.
- Abra el aparato y retire el gofre. Si el gofre está demasiado blanco, seleccione un ajuste más alto. Si está demasiado tostado, ponga más bajo el botón de ajuste.
  Con el regulador podrá seleccionar a su gusto el horneado de los gofres desde muy suaves (ajuste mín. ●) hasta muy cocidos y tostados (ajuste máx. ●).
  Indicación: El primer gofre cocido con el aparato nuevo no se debe ingerir.

Consejos para un mejor resultado

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente antes de preparar la masa.
El llenado debe realizarse rápidamente, porque de lo contrario los gofres tendrán distintos grados de horneado arriba y abajo.
Si se incorpora muy poca masa, el tostado será irregular y con manchas.
Obtendrá los mejores resultados de horneado cuando incorpore la masa para el próximo gofre inmediatamente después de haber sacado el anterior.
Coloque los gofres terminados sobre una rejilla metálica de cocina, para que permanezcan crocantes. Si coloca los gofres uno encima del otro, se ablandarán rápidamente.

Limpieza y cuidados

Luego del uso, desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
Nunca sumerja el aparato en agua o lo limpie con agua corriente.
Limpie las superficies de cocción con un pincel o un cepillo suaves. Para el exterior utilice solamente un paño húmedo y luego séquelo.
Nunca utilice objetos filosos o duros para trabajar sobre las superficies de cocción anti-adherentes, ya que esto podría dañarlas.

Recetas de gofres

Receta básica

Ingredientes: 80 g de manteca, 60 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 3 huevos, 3/8 l de leche, 300 g de harina, ½ paquetito de polvo de hornear, ron a gusto, azúcar impalpable para espolvorear
Preparación: Bata la manteca con el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos hasta que tengan consistencia espumosa. Incorpore de a poco la harina previamente tamizada y mezclada con el polvo de hornear, agregando alternadamente la leche. Según su gusto personal, puede utilizar menos leche y más ron. El líquido se debe dosificar siempre de manera tal que la masa quede espesa. Antes de servir, espolvoree con azúcar impalpable.

Gofres de vainilla

Ingredientes: 150 g de manteca o margarina, 200 g de azúcar, 4 huevos, ralladura de una vaina de vainilla, sal, 250 g de harina, 1 cucharadita al ras de polvo de hornear, 1-2 cucharada/s sopera/s de leche condensada, azúcar impalpable para espolvorear
Preparación: Incorpore la manteca o margarina blanda en un recipiente, agregue el azúcar, los huevos, la sal, la ralladura de vainilla, la harina y el polvo de hornear y bata todo con una batidora manual en la velocidad más alta durante aprox. 2 minutos. Por último, mezcle la leche condensada con la masa.

Gofres de queso

Ingredientes: 200 g de manteca o margarina, 4 huevos, ½ cucharadita de sal, 200 g de harina, ½ cucharadita de polvo de hornear, 60 ml de agua tibia, 100 g de queso rallado, pimentón.
Preparación: Bata bien la manteca o margarina con la sal y los huevos. Incorpore alternando el agua tibia y la harina, previamente tamizada y mezclada con el polvo de hornear. Por último agregue el queso rallado. Sazone la masa con el pimentón y hornéela inmediatamente. Los gofres deben hornearse lentamente a una temperatura algo menor.

El aparato cumple con las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.
Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.
Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/ of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Reinig na het gebruik van het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions met ontbijt.

    Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- Let op: Bij een ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken zeer heet worden. Deze blijven ook na het uitschakelen nog steeds heet!

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker.
Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	760-900 W
Veiligheidsklasse:	I

Veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is.
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
    In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- U mag het apparaat niet in water onderdompelen.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Dek het apparaat niet af.
- Trek de stroomstekker na het gebruik uit het stopcontact en open het apparaat.
- Laat het apparaat afkoelen voor u het transporteert of opbergt.

In gebruik nemen

- Reinig de bakvlakken voor het eerste gebruik met een vochtige doek en wat vaatwasmiddel. Na het drogen de bakvlakken met een druppeltje olie bestrijken.
- Voor het opwarmen zet u de instelknop op de maximale stand ●. Na het aansluiten van de stroomstekker op een geaard stopcontact duidt het rode controlelampje aan dat het wafelijzer aan het opwarmen is. De baktemperatuur is bereikt als het controlelampje van rood naar wit wijzigt.
- Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Bakken

- Schep een dik vloeibaar deeg in het midden van de onderste bakvorm en sluit het apparaat onmiddellijk.
  Na korte tijd licht het rode controlelampje opnieuw op, d.w.z. dat het apparaat weer gaat opwarmen.
- Zodra het controlelampje weer wit is geworden, is het bakproces beëindigd.
- Open het apparaat en haal de wafel eruit. Als de wafel te licht is - een hogere instelling kiezen. Is deze te donker - de instelknop lager instellen.
  Met de regelaar kunt u volgens naar eigen smaak wafels van licht gebakken (instelling min ●) tot krachtig, donkerbruin (instelling max. ●) bakken.
  Aanwijzing: De eerste wafel uit het nieuwe apparaat mag niet worden opgegeten.

Tips voor een beter resultaat

Alle bakingrediënten moeten voor het bereiden van het deeg op kamertemperatuur zijn.
Het vullen moet snel gebeuren omdat de wafel anders bovenaan en onderaan niet in gelijke mate bruin is.
Bij te weinig deeg wordt de bruining ongelijkmatig vlekkerig.
U verkrijgt optimale bakresultaten als u onmiddellijk na het uitnemen van de vers gebakken wafel deeg voor de volgende aanbrengt.
Leg de gebakken wafels op een keukenrooster, zo blijven ze knapperig. Gestapelde wafels worden snel zacht.

Reiniging en onderhoud

Na het gebruik de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water reinigen.
Reinig de bakvlakken met een zacht penseel of een borstel. De buitenzijde alleen alleen met een vochtige doek afvegen en vervolgens droogwrijven.
De bakvlakken met antikleeflaag in geen geval met scherpe of harde voorwerpen bewerken. De antikleeflaag zou daarbij beschadigd kunnen worden.

Wafelrecepten

Basisrecept

Ingrediënten: 80 g boter, 60 g suiker, 1 pakje vanillesuiker , 3 eieren, 3/8 l melk, 300 g bloem, ½ pakje bakpoeder, rum naar smaak, poedersuiker voor het bestuiven
Bereiding: De boter met de suiker, vanillesuiker en de eieren schuimig roeren. Beetje bij beetje de gezeefde en met het bakpoeder vermengde bloem toevoegen, afgewisseld met het toevoegen van een beetje melk. Naar smaak kan wat minder melk en wat meer rum worden toegevoegd. De vloeistof steeds zo doseren dat het deeg dik vloeibaar wordt. Vóór het serveren de wafels met poedersuiker bestrooien.

Vanillewafels

Ingrediënten: 150 g boter of margarine, 200 g suiker, 4 eieren, uitgeschraapt merg van een vanillestokje, zout, 250 g bloem, 1 afgestreken theelepel bakpoeder, 1-2 eetlepel(s) melk uit een blikje, poedersuiker om te bestuiven
Bereiding: Het zachte vet in een hoge kom doen, suiker, eieren, zout, vanillemerg, bloem en bakpoeder toevoegen en alles met een handmixer op de hoogste stand ca. 2 minuten roeren. Op het laatst de melk uit het blikje door het deeg mengen.

Kaaswafels

Ingrediënten: 200 g boter of margarine, 4 eieren, ½ theelepel zout, 200 g bloem, ½ theelepel bakpoeder, 60 ml lauwwarm water, 100 g geraspte kaas, paprika.
Bereiding: Vet, eieren en zout goed roeren. Afwisselend het met bakpoeder gemengde en gezeefde bloem en lauwwarm water toevoegen. Als laatste de geraspte kaas toevoegen. Het deeg met paprika op smaak brengen en meteen bakken. De wafels moeten langzaam bakken, bij een iets lagere stand.

Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag aan het einde van de levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Het dient afgegeven te worden bij een inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten.
De materialen zijn geschikt voor hergebruik, e.e.a. volgens de markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
Neem contact op met de gemeentelijke instantie over het verantwoordelijke afvalverzamelstation.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Efter anvendelse af apparatet rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.

  Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Vigtigt: Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	760-900 W
Beskyttelsesklasse:	I

Sikkerhedshenvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
    I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til erhvervsmæssig brug.
- Apparatet må ikke være dækket til.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og åbn apparatet.
- Lad apparatet køle af, før det transporteres eller sættes til side.

Ibrugtagning

- Rengør bagepladerne med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel før den første anvendelse. Smør et par dråber olie på bagepladerne med en pensel, efter at de er tørret af.
- Apparatet opvarmes ved at dreje indstillingsknappen over på højeste trin ●. Efter tilslutning af netledningen til en stikkontakt viser den røde kontrollampe, at vaffeljernet opvarmes. Bagetemperatur er nået, når kontrollampen skifter fra rødt til hvidt.
- Der kan forekomme mindre røgudvikling ved den første ibrugtagning af det nye apparat. Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

Vaffelbagning

- Hæld den tyktflydende dej ind i midten af den nederste bageform, og luk apparatet med det samme.
  Kontrollampen begynder at lyse igen efter kort tid, for at vise at apparatet varmer op igen.
- Når kontrollampen skifter tilbage til hvid, er vaflen bagt.
- Åbn apparatet, og tag vaflen ud. Hvis vaflen er for lys, skal du vælge en højere indstilling. Hvis vaflen er for mørk, skal indstillingsknappen sættes til en lavere indstilling.
  Med regulatoren kan du bage dine vafler fra ganske lidt (indstilling min. ●) til kraftig, mørk bruningsgrad (indstilling maks. ●), alt efter din smag.
  Bemærk: Den første vaffel fra det nye apparat bør ikke spises.

Tip, så dine vafler bliver bedst

Alle ingredienserne bør have stuetemperatur, før du laver dejen.
Påfyldning af dej skal ske hurtigt, da vaflerne ellers vil blive bagt uens på over- og undersiden.
Hvis der påfyldes for lidt dej, brunes vaflen uregelmæssigt i pletter.
Du opnår optimalt bagte vafler, hvis du fylder dej på apparatet til den næste vaffel, så snart du har taget den færdige vaffel af.
Læg de færdige vafler på en rist, så de holder sig sprøde. Hvis du stabler vaflerne, bliver de hurtigt bløde.

Rengøring og pleje

Træk stikket ud efter brug, og lad apparatet køle af.
Dyp aldrig apparatet i vand, og rengør det aldrig under rindende vand.
Rengør bagepladerne med en blød pensel eller en børste. Apparatet må kun tørres af og tørres udvendig med en fugtig klud.
Bagepladerne med nonstick-belægning må aldrig komme i kontakt med spidse eller hårde genstande, da det kan ødelægge belægningen.

Vaffelopskrifter

Grundopskrift

Ingredienser: 80 g smør, 60 g sukker, 8 g vaniljesukker, 3 æg, 3/8 l mælk, 300 g mel, 8 g bagepulver, rom efter behag, flormelis til drys
Tilberedning: Rør smør skummende med sukker, vaniljesukker og æg. Bland mel og bagepulver, si blandingen, og tilsæt det til dejen lidt efter lidt og skiftevist med mælken. Brug eventuelt mindre mælk og mere rom efter smag. Væsken skal altid doseres, så dejen bliver tyktflydende. Drys flormelis over vaflen før servering.

Vaniljevafler

Ingredienser: 150 g smør eller margarine, 200 g sukker, 4 æg, korn fra en vaniljestang, salt, 250 g mel, 1 strøget tsk. bagepulver, 1-2 spsk. kondensmælk, flormelis til drys
Tilberedning: Bland fedtstof, sukker, æg, salt, vaniljekorn, mel og bagepulver i en høj skål med en håndmikser på højeste trin i ca. 2 minutter. Tilsæt kondensmælk til dejen til sidst.

Ostevafler

Ingredienser: 200 g smør eller margarine, 4 æg, ½ tsk. salt, 200 g mel, ½ tsk. bagepulver, 60 ml lunkent vand, 100 g revet os, paprika.
Tilberedning: Rør fedtstof, æg og salt grundigt sammen. Bland mel og bagepulver, og tilsæt blandingen skiftevis med lunkent vand. Tilsæt revet ost til sidst. Tilsmag dejen med paprika, og bag vaflerne med det samme. Vaflerne skal bage langsomt ved lidt lavere indstilling.

Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.
Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.

Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet om dessa personer först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användning får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt av vuxen.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
- Efter användning av apparaten rengör alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - Bed & Breakfast

    Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- OBS: Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på, och håller sig varma även efter avstängning!

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. Guiden innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge dem vidare till näste ägare.
Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effekt:	760-900 W
Skyddsklass:	I

Säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Ledning och kontakt måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i strömkabeln.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Apparaten eller sladden är skadad.
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.
    I så fall ska apparaten lämnas på reparation.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.
- Apparaten får inte övertäckas.
- Efter användningen: dra ut nätsladden ur stickkontakten och öppna apparaten.
- Låt apparaten svalna innan den transporteras eller förvaras.

Användning

- Rengör stekytorna före första användningen med en fuktig trasa och lite diskmedel. Låt stekytorna torka och pensla in med några droppar olja.
- För att hetta upp dem ställs inställningsvredet till det maximala läget ●. Efter att nätsladden har en anslutits till en stickkontakt visar den röda kontrollampan att våffeljärnet är upphettat. Stektemperaturen är uppnådd när kontrollampan växlar från rött till vitt sken.
- Vid den första användningen kan viss rökutveckling förekomma. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.

Steka våfflor

- Placera den trögflytande smeten i mitten av den undre halvan av våffeljärnet och stäng genast apparaten.
  Kort därefter tänds den röda kontrollampan för att visa att apparaten hettas upp.
- Så fort lampan växlar till vitt sken är våfflorna klara.
- Öppna apparaten och ta ur våfflan. Är våfflan för ljus - välj en högre inställning. Är våfflan för mörk - välj en lägre inställning.
  Med inställningsvredet du helt efter egen smak steka våfflor från ljusa och fluffiga (min. inställningen ●) till mörka och hårt stekta (max. inställningen ●).
  OBS: Den första våfflan från den nya apparaten bör inte förtäras.

Tips för bättre tillagning

Alla ingredienser ska vara rumstempererade innan smeten blandas och tillagas.
Ihällningen och stängningen måste ske snabbt så att våfflan blir jämnt stekt på ovan- och undersidan.
Används för lite smet blir våfflan ojämnt stekt.
Optimal tillagning uppnås genom att hälla i smet till nästa våffla omedelbart efter att den föregående klara våfflan har tagits ut.
Placera de färdiga våfflorna på en köksgaller blir de krispiga. Staplade våfflor blir snabbt mjuka.

Rengöring och skötsel

Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
Sänk aldrig ned apparaten i vatten och rengör den aldrig under rinnande vatten.
Rengör stekytorna med en pensel eller en mjuk borste. Rengör apparaten utvändigt endast med en fuktig trasa och låt torka.
Nonstick-stekytorna får aldrig bearbetas med spetsiga eller hårda föremål, då kan nonstick-beläggningen skadas.

Våffelrecept

Grundrecept

Ingredienser: 80 g smör, 60 g socker, 1 påse vaniljsocker, 3 ägg, 3/8 l mjölk, 300 g mjöl, 1/2 påse bakpulver, rom efter smak, florsocker för pudring
Förberedelser: Rör ihop socker, vaniljsocker och ägg tills det blir löddrigt. Rör gradvis och omväxlande ned det siktade och med bakpulver blandade mjölet och mjölken. Efter smak kan lite av mjölken bytas ut mot rom. Vätskorna ska doseras så att smeten blir trögflytande. Strö över florsocker innan servering.

Vaniljvåfflor

Ingredienser: 150 g smör eller margarin, det urskrapade innanmätet från en vaniljstång, salt, 250 g mjöl, 200 g socker, 4 ägg, 1 struken tsk bakpulver, 1-2 msk kondenserad mjölk florsocker för pudring.
Förberedelser: Placera det mjuka fettet i en hög behållare, lägg till socker, ägg, salt, vaniljstång, mjöl och bakpulver och blanda med en handhållen mixer på högsta hastigheten i cirka 2 minuter. Blanda till slut i kondenserad mjölk i smeten.

Ostvåfflor

Ingredienser: 200 g smör eller margarin, 4 ägg, ½ tesked salt, 200 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 60 ml ljummet vatten, 100 g riven ost, paprikapulver.
Förberedelser: Rör ihop fett, ägg och salt. Blanda växelvis i siktat mjöl blandat med bakpulver och ljummet vatten, tillsätt slutligen osten. Smaka av smeten med paprika och stek genast. Våfflorna måste stekas långsamt vid något lägre inställning.

Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.
Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.
Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten luota.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Puhdista laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
  - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä
  - maatalousalueilla
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
    Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Huomautus: Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtaan, ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa pistokkeen irrottamisen jälkeen!

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus:	760–900 W
Suojaluokka:	I

Turvallisuusohjeet

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
    Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Laitetta ei saa peittää.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja avaa laite.
- Anna laitteen jäähtyä ennen sen kuljetusta tai pakkaamista säilytystä varten.

Käyttöönotto

- Puhdista leivontapinnat kostealla liinalla ja tilkalla astianpesuainetta ennen ensimmäistä käyttökertaa. Voitele leivontapinnat kuivumisen jälkeen muutamalla öljytipalla.
- Laite kuumennetaan asettamalla säätönuppi maksimiasetukseen ●. Kun verkkopistoke on liitetty suojakosketinpistorasiaan, punainen merkkivalo ilmaisee, että vohvelirauta kuumenee. Leivontalämpötila on saavutettu, kun merkkivalon väri vaihtuu punaisesta valkoiseksi.
- Uuden laitteen ensikäyttöönoton yhteydessä voi ilmetä hieman savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Leivonta

- Lisää paksu taikina alemman leivontamuotin keskelle ja sulje laite heti. Punainen merkkivalo syttyy jälleen hetken kuluttua, laite kuumenee.
- Leivonta on päättynyt, kun näyttö muuttuu jälleen valkoiseksi.
- Avaa laite ja poista vohveli. Jos vohveli jää liian vaaleaksi, valitse korkeampi säätö. Jos vohveli on liian tumma, aseta säätö pienemmälle.
  Säätimen ansiosta voit valmistaa vohvelin aivan oman makusi mukaiseksi vain vähän ruskistuneesta (säätö min ●) aina voimakkaan tummaksi ruskistuneeseen asti (säätö max ●).
  Vinkki: Uudella laitteella valmistettua ensimmäistä vohvelia ei tulisi syödä.

Valmistusta helpottavia vinkkejä

Kaikkien leivonta-ainesten tulisi olla huonelämpötilassa ennen taikinan valmistusta.
Taikina täytyy lisätä laitteeseen nopeasti, sillä muutoin vohvelin ylä- ja alapuolen ruskeusasteesta tulee erilaisia.
Ruskeudesta tulee epätasaisen laikullista, jos käytetään liian vähän taikinaa.
Optimaaliset leivontatulokset saadaan aikaan, jos seuraavan vohvelin taikina lisätään heti valmiin vohvelin poistamisen jälkeen.
Laita valmiit vohvelit keittiöritilälle, jotta ne pysyvät rapeina. Pinotut vohvelit pehmenevät nopeasti.

Puhdistus ja huolto

Irrota käytön jälkeen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Älä koskaan upota laitetta veteen tai pese sitä juoksevassa vedessä.
Puhdista leivontapinnat pehmeällä pensselillä tai harjalla. Pyyhi vain ulkopuoli kostealla rätillä ja kuivaa.
Tarttumattomia leivontapintoja ei saa missään tapauksessa käsitellä terävillä tai kovilla esineillä, koska tarttumaton pinnoite voi vaurioitua.

Vohvelireseptit

Perusresepti

Ainekset: 80 g voita, 60 g sokeria, 1 pakkaus vaniljasokeria, 3 munaa, 3/8 l maitoa, 300 g jauhoja, ½ pakkausta leivinjauhetta, rommia maun mukaan, tomusokeria ripoteltavaksi
Valmistus: Sekoita voi sokerin, vaniljasokerin ja munien kanssa vaahtomaiseksi. Lisää vähitellen ja välillä siivilöityjä ja leivinjauheen kanssa sekoitettuja jauhoja ja maitoa. Maun mukaan voidaan lisätä hieman vähemmän maitoa ja sen sijasta enemmän rommia. Neste on annosteltava aina niin, että taikinasta tulee paksua. Ripottele tomusokeria ennen tarjoilua.

Vaniljavohvelit

Ainekset: 150 g voita tai margariinia, 200 g sokeria, 4 munaa, yhden vaniljatangon kaavittu ydin, suolaa, 250 g jauhoja, 1 tasattu teelusikallinen leivinjauhetta, 1–2 ruokalusikallista kestokermaa, tomusokeria ripoteltavaksi
Valmistus: Lisää pehmeä rasva korkeaan vatiin, lisää sokeri, munat, suola, vaniljaydin, jauhot ja leivinjauhe ja sekoita kokoonpanoa sähkövatkaimella suurimmalla asetuksella noin 2 minuutin ajan. Lisää viimeiseksi taikinaan kestokerma.

Juustovohvelit

Ainekset: 200 g voita tai margariinia, 4 munaa, ½ teelusikallista suolaa, 200 g jauhoja, ½ teelusikallista leivinjauhetta, 60 ml haaleaa vettä, 100 g juustoraastetta, paprikamaustetta.
Valmistus: Sekoita hyvin rasva, munat ja suola. Lisää välillä joukkoon siivilöityjä ja leivinjauheen kanssa sekoitettuja jauhoja ja haaleaa vettä ja viimeiseksi juustoraaste. Mausta taikina paprikalla ja leivo heti. Vohvelit täytyy valmistaa hitaasti hieman pienemmällä asetuksella.

Laite vastaa EU:n direktiivien 2006/95/EY, 2004/108/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.
Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua.
Tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Etter bruk må alle apparatets overflater/deler rengjøres, som har vært i kontakt med næringsmidler. Følg rådene i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomheter
  - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - i pensjonater

    Apparatet er ikke beregnet til utelukkende kommersiell bruk.
- Viktig: De berørbare overflatene kan bli varme når apparatet er koblet til strømmen og er også varme etter at støpselet er trukket ut.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Oppbevar bruksanvisningen godt og gi den videre til neste eier sammen med apparatet.
Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	760–900 W
Beskyttelsesklasse:	I

Sikkerhetsanvisninger

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.
    I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.
- Apparatet må ikke tildekkes.
- Trekk ut støpselet etter bruk, og åpne apparatet.
- La apparatet avkjøles før det flyttes eller settes bort.

Ta i bruk

- Rengjør stekeplatene med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel før første gangs bruk. Når stekeflatene er tørre, skal de pensles med noen dråper olje.
- Apparatet varmes opp ved å stille temperaturvelgeren til høyeste trinn ●. Når støpselet er satt i kontakten, viser den røde kontrollampen at vaffeljernet varmes opp. Når lyset i kontrollampen blir hvitt, har apparatet steketemperatur.
- Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.

Steke

- Hell den tyktflytende røren midt på den nederste stekeplaten, og lukk vaffeljernet.
  Etter kort tid lyser den røde kontrollampen igjen, og apparatet varmes opp.
- Så snart lyset i lampen blir hvitt, er vaffelplaten ferdigstekt.
- Åpne apparatet og ta ut vaffelen. Hvis vaffelen er for lys, kan du velge en høyere innstilling. Er den for mørk, kan du prøve en lavere innstilling.
  Med temperaturregulatoren kan du steke vaflene slik du foretrekker dem – alt fra lyse, lettstekte (min-innstilling ●) til mørke, godt stekte (max-innstilling ●) vafler.
  Merk: Den første vaffelen du steker på nytt jern, bør ikke spises.

Tips for et godt vaffelresultat

For å sikre et godt resultat bør alle ingredienser være romtempererte.
Røren bør helles raskt i vaffeljernet for å få lik farge på begge sider av vaffelplaten.
Hvis du har i for lite røre, blir vaflene ujevnt stekt.
Optimale stekeresultater får du ved å helle i ny røre med en gang du har tatt ut en ferdig vaffelplate.
Legg de ferdige vaflene på en rist hvis du vil ha dem sprø. Vafler som stables, blir myke.

Rengjøring og vedlikehold

Etter bruk skal du trekke ut støpselet og la apparatet avkjøles.
Apparatet må aldri dyppes i vann eller rengjøres under rennende vann.
Rengjør stekeplatene med en myk pensel eller en børste. Vask og tørk av med en fuktig klut.
Bruk aldri spisse eller harde redskaper på stekeplater med slippbelegg, da det kan skade belegget.

Vaffeloppskrifter

Basisoppskrift

Ingredienser: 80 g smør, 60 g sukker, 2–3 ts vaniljesukker, 3 egg, 3,75 dl melk, 300 g mel, 2 ts bakepulver, rom etter smak og behag, melis til å strø over
Tilberedning: Rør smøret sammen med sukker, vaniljesukker og egg til det blir skumaktig. Tilsett siktet mel med bakepulver vekselvis med melken. Alt etter smak og behag kan noe av melken erstattes med rom. Væsken må doseres slik at røren blir tyktflytende. Strø på melis før servering.

Vaniljevafler

Ingredienser: 150 g smør eller margarin, 200 g sukker, 4 egg, frø fra en vaniljestang, salt, 250 g mel, 1 strøken ts bakepulver, 1–2 ss kondensert melk, melis til å strø over
Tilberedning: Ha mykt smør i en høy skål, tilsett sukker, egg, salt, vaniljefrø, mel og bakepulver og rør i ca. 2 minutter med en håndmikser ved høyeste trinn. Til slutt rører du inn kondensert melk.

Ostevafler

Ingredienser: 200 g smør eller margarin, 4 egg, ½ ts salt, 200 g mel, ½ ts bakepulver, 60 ml lunkent vann, 100 g revet ost, paprika.
Tilberedning: Rør smør, egg og salt godt sammen. Tilsett siktet mel med bakepulver vekselvis med lunkent vann, og ha til slutt revet ost i. Smak til med paprika og stek røren. Vaflene skal stekes langsomt ved litt lavere varme.

Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2006/95/EF, 2004/108/EF og

2009/125/EF.

Dette produktet må etter endt brukstid ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.
Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.
Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten - IB-15210011-01-1601
type: 0415210011