



# PowerXL™ Waffle Star



Gebrauchsanleitung .....	06
Instructions for Use .....	14
Mode d'emploi .....	21
Manuale di utilizzazione .....	29
Gebruiksaanwijzing .....	37

#1



HRW6108



HRW6107

## DE

### Lieferumfang und Bezeichnung der Teile (#1): 1 x PowerXL Waffle Star

Modell HRW6108: 13 cm Durchmesser oder

Modell HRW6107: 18 cm Durchmesser

- a. Verriegelung (nur zur Aufbewahrung)
- b. Vordere Anzeigeleuchten (grün & rot)
- c. Hintere Anzeigeleuchten (rot)
- d. Stromkabel

#2: e. Max. Füllhöhe 1. Teigschicht

#4: f. Max. Füllhöhe 2. Teigschicht



## EN

### Scope of delivery and description of the parts (#1): 1 x PowerXL Waffle Star

Model HRW6108: 13 cm diameter or

Model HRW6107: 18 cm diameter

- a. Latch (for storage purposes only)
- b. Front indicator lights (green & red)
- c. Rear indicator lights (red)
- d. Power cable

#2: e. Max. filling line 1st layer of batter

#4: f. Max. filling line 2nd layer of batter



## FR

### Contenu de la livraison et désignation des pièces (#1) : 1 x PowerXL Waffle Star

Modèle HRW6108 : diamètre 13 cm ou

Modèle HRW6107 : diamètre 18 cm

- a. Verrouillage (seulement pour le rangement)
- b. Témoins lumineux avant (vert et rouge)
- c. Témoins lumineux arrière (rouge)
- d. Câble d'alimentation

#2: e. Ligne de remplissage max. 1ère couche de pâte

#4: f. Ligne de remplissage max. 2ème couche de pâte



## IT

### Fornitura e descrizione dei componenti (#1): 1 x PowerXL Waffle Star

Modello HRW6108: 13 cm di diametro oppure

Modello HRW6107: 18 cm di diametro

- a. Bloccaggio (solo per la custodia)
- b. Spia dell'indicatore anteriore (verde e rossa)
- c. Spie dell'indicatore posteriori (rosse)
- d. Cavo di alimentazione

#2: e. Max. linea di riempimento 1° strato di impasto

#4: f. Max. linea di riempimento 2° strato di impasto



## NL

### Inhoud van verpakking en beschrijving van de onderdelen (#1):

1 x PowerXL Waffle Star

Model HRW6108: 13 cm diameter of

model HRW6107: 18 cm diameter

- a. Vergrendeling (enkel voor opslag)
- b. Meldingslampjes aan de voorkant (groen & rood)
- c. Meldingslampjes achteraan (rood)
- d. Voedingskabel

#2: e. Max. vullijn 1e deeglaag

#4: f. Max. vullijn 2e deeglaag



**DE**

**WICHTIG:**

Die grüne Anzeigeleuchte schaltet sich während des Backvorgangs ein und aus und zeigt dadurch an, dass die Backtemperatur eingehalten wird.  
Dies stellt keinen Defekt dar. Gerät während des Backvorgangs nicht verriegeln!  
Die Verriegelung dient nur der Aufbewahrung.

**EN**

**IMPORTANT:**

The green indicator light will turn on and off during the baking process to show that the baking temperature is being maintained. This is not a defect.  
Do not lock the appliance during the baking process! The latch is for storage purposes only.

**FR**

**IMPORTANT :**

Le témoin vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson, indiquant ainsi que la température de cuisson est respectée. Il ne s'agit pas ici d'un défaut.  
Ne pas verrouiller l'appareil pendant la cuisson ! Le verrouillage ne sert qu'au rangement de l'appareil.

**IT**

**IMPORTANTE:**

Durante il processo di cottura la spia dell'indicatore verde si accende e si spegne, indicando in tal modo che viene mantenuta la temperatura di cottura. Ciò non indica un difetto. Non bloccare l'apparecchio durante il processo di cottura! Il bloccaggio serve unicamente a custodire l'apparecchio.

**NL**

**BELANGRIJK:**

Het groene indicatielampje gaat tijdens het bakproces aan en uit om aan te geven dat de baktemperatuur blijft behouden. Dit is geen defect.  
Het apparaat tijdens het bakproces niet vergrendelen! De vergrendeling is alleen voor opslag.

## DE

### BEVOR SIE BEGINNEN:

Mit diesem Gerät können Sie belgische Waffeln mit Ihren Lieblingszutaten als Füllung zubereiten, sodass Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Verfügung steht, hausgemachte Waffeln herzustellen. Bevor Sie beginnen, ist es wichtig, dass Sie zuerst die Anleitung sorgfältig durchlesen und sicherstellen, dass Sie mit dem Betrieb des Geräts und den Sicherheitshinweisen vollkommen vertraut sind.

## EN

### BEFORE YOU START:

With this appliance you can prepare Belgian waffles with your favourite ingredients as a filling, giving you a wide range of possibilities for making homemade waffles. Before you begin, it is important that you first read the instructions carefully and ensure you are fully familiar with the operation of the appliance and related safety information.

## FR

### AVANT DE COMMENCER:

Cet appareil vous permet de préparer des gaufres belges avec vos ingrédients préférés comme garnissage, ce qui vous offre une multitude de possibilités pour réaliser vos gaufres maison. Avant de commencer, il est important que vous lisiez d'abord attentivement le mode d'emploi et de vous assurer que vous êtes parfaitement familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil et les consignes de sécurité.

## IT

### PRIMA DI INIZIARE:

Questo apparecchio consente di preparare i waffle belgi farciti con i propri ingredienti, in modo da avere a disposizione una pluralità di possibilità per produrre waffle fatti in casa. Prima di iniziare è importante aver innanzitutto letto con attenzione le istruzioni per l'uso e assicurarsi di avere una familiarità completa con il funzionamento dell'apparecchio e con le avvertenze di sicurezza.

## NL

### VOORDAT JE BEGINT:

Met dit apparaat kun je Belgische wafels met je favoriete ingrediënten als vulling bereiden, waardoor je een veelvoud aan mogelijkheden hebt om zelfgemaakte wafels te maken. Voordat je begint, is het belangrijk dat je eerst de instructies aandachtig leest en ervoor zorgt dat je volledig bekend bent met de bediening van het apparaat en de veiligheidsinstructies.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!**

### **Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen:**

- Verriegeln Sie das Gerät NICHT während der Zubereitung. Die Verriegelung dient nur zur Aufbewahrung. Wenn das Gerät während der Zubereitung versehentlich verriegelt wird, öffnet es sich möglicherweise automatisch, um einen Überdruck zu verhindern. **Versuchen Sie NICHT, das Gerät wieder zu verriegeln, nachdem es sich geöffnet hat. Lassen Sie das Gerät einfach den Garvorgang beenden.**
- Füllen Sie das Gerät nicht zu voll. Dies kann zu einem übermäßigen Druckaufbau führen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie den Griff.
- Zum Schutz vor einem Stromschlag weder Kabel noch Stecker oder Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Gerät darf nur für den bestimmungsgemäßen Zweck, wie in dieser Anleitung beschrieben, eingesetzt werden.
- Dieses Gerät NIE in Betrieb nehmen, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, Funktionsstörungen vorliegen oder das Gerät beschädigt wurde oder herunterfiel.
- Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang

enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.

- Zur Pflege und Reinigung des Geräts dürfen KEINE ätzenden Chemikalien eingesetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Geräte können 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.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen, oder in einen heißen Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man über ein zu langes Kabel stolpert.

- Das Kabel des Geräts ausstecken, falls es nicht benutzt wird oder gereinigt werden muss.
- Das Kabel von Wasser und heißen Oberflächen fernhalten.
- Das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder über eine Arbeitsfläche hängen lassen.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen keinerlei Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Das Gerät und das Stromkabel immer AUSSER REICHWEITE von Kindern benutzen, wenn das Gerät in Betrieb ist oder gerade abkühlt.
- Längere Kabel oder ein Verlängerungskabel sollten nur dann verwendet werden, wenn die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:
  - a. Die angegebene elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels muss mit der Leistung des Geräts übereinstimmen.
  - b. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes Kabel sein.
  - c. Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.
- Achten Sie bei der Zubereitung immer darauf, dass das Gerät umgedreht wird, so dass die schwerere Seite des Geräts unten liegt, da sich Dampf bilden kann und der Teig aufgeht.
- Beim Umgang mit heißen Bauteilen oder dem Berühren der Oberfläche IMMER OFENHANDSCHUHE TRAGEN.
- Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Servicetechnikern gewartet werden. Die Kontaktinformationen unseres Kundendienstes finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- Falls schwarzer Rauch aus dem Gerät entweicht, den Stecker UNVERZÜGLICH AUSSTECKEN und warten, bis der Rauch verzogen ist.
- Beim Betrieb erreicht die Innentemperatur des Geräts sehr hohe Temperaturen. NIEMALS die Hände in das Gerät halten, solange es nicht vollkommen abgekühlt ist.
- Während des Betriebs darf das Gerät niemals an die Wand oder in die Nähe von anderen Haushaltsgeräten gestellt werden. NIEMALS Gegenstände auf das Gerät legen.
- Das Gerät NIEMALS im Freien lagern.
- Das Gerät NIE in der Nähe von Wasser, d. h. in der Nähe des Spülbeckens oder ähnlichen Orten, einsetzen. Das Gerät niemals ins Wasser eintauchen.
- Das Gerät nie auf den Herd stellen, selbst dann nicht, wenn es ausgeschaltet ist, denn es könnte ungewollt eingeschaltet werden, sodass eine akute Brandgefahr entsteht, die das Gerät, den Herd oder andere Teile Ihrer Wohnung bzw. Hauses schädigen könnten.
- Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Stoffen, wie Tischdecken und Vorhängen, benutzen.
- Achten Sie beim Betrieb des Geräts auf eine geeignete, hitzefeste Arbeitsfläche.
- Stellen/legen Sie das Gerät während des Betriebs NIE in einen Behälter oder an einem engen/begrenzten Platz

und legen Sie KEINE nicht essbaren Produkte auf die Backformen.

- Das Gerät immer auf einer waagrechtan Oberfläche betreiben, die stabil und nicht brennbar ist.
- Das Gerät NIE unbeaufsichtigt lassen, wenn es im Betrieb ist.
- Kein rohes Fleisch, kein rohes Hähnchen, keinen rohen Fisch oder rohe Eier als Füllung verwenden: Die Füllungen gegebenenfalls vorkochen. Füllungen aus rohem Fleisch, rohem Hähnchen, rohen Fisch und rohen Eiern werden im Gerät nicht gargekocht. Die aus diesen rohen Nahrungsmitteln bestehenden Füllungen sollten deshalb zuvor vorgekocht werden. Für genauere Anweisungen die Rezeptanleitung beachten.
- Nie versuchen, das Gerät mit Gewalt zu schließen. Überschüssigen Teig oder Füllung entfernen.
- Während des Betriebs NICHT versuchen, das Gerät zu öffnen, um die Nahrungsmittel zu entfernen.
- KEINE scharfen Utensilien (Messer oder Gabeln) verwenden, um die Waffeln aus dem Gerät zu nehmen. Diese Küchenutensilien können die Oberfläche beschädigen.
- Das Gerät nach der Benutzung immer ausstecken und danach mindestens 30 Minuten abkühlen lassen, bevor es gereinigt oder verstaut wird.
- Füllen Sie NICHT zu viel Teig in das Gerät. Die Teige gehen während des Garvorgangs auf.
- Wenn sich zu viel Teig oder Füllung im Gerät befindet, entfernen Sie etwas nach Bedarf.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Zur Innenreinigung des Geräts eine milde, nicht scheuernde Seifenlauge oder ein mildes Reinigungsmittel verwenden und mit einem Schwamm oder einem weichen Lappen auswischen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur so wie in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben bestimmt.

## **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN - NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH GEEIGNET**

### **STROM**

---

Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet ist, funktioniert Ihr neues Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß. Dieses Gerät sollte an einem eigenen Stromkreis betrieben werden.

### **ABSCHALTEN**

---

Um das Gerät auszuschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

### **HINWEISE ZU IHREM GERÄT (SIEHE AUCH #1)**

---

**HINWEIS:** Entpacken Sie den gesamten Inhalt des Pakets. Achten Sie beim Entpacken darauf, dass Sie alle Teile herausnehmen. Den durchsichtigen oder bläulichen Schutzfilm von den Komponenten entfernen.



### **Vordere Anzeigeleuchten (grün/rot)**

Die rote Anzeigeleuchte leuchtet unmittelbar dann auf, wenn Sie das Gerät an eine Steckdose anstecken, und leuchtet weiter, solange das Gerät am Strom angeschlossen ist. Die grüne Anzeigeleuchte leuchtet auf, wenn das Gerät fertig vorgeheizt ist. Die grüne Anzeigeleuchte schaltet sich während des Backvorgangs ein und aus und zeigt dadurch an, dass die Backtemperatur eingehalten wird.

### **Hintere Anzeigeleuchten (rot)**

Die hinteren Anzeigeleuchten leuchten rot auf, sobald das Gerät am Strom angeschlossen wird, und leuchten so lange, wie das Gerät am Strom angeschlossen ist.

## **ALLGEMEINE BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Alle Hinweise, Warnaufkleber und Etiketten lesen.
- Das gesamte Verpackungsmaterial entfernen.
- Die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel abwischen.
- Das Geräteinnere mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen. Das Gerät niemals ins Wasser ein- oder untertauchen oder in die Spülmaschine geben.
- Das Gerät mit einem sauberen und feuchten Tuch säubern. Ein trockenes Tuch verwenden, um das Geräteinnere zu trocknen. Kein Wasser im Gerät lassen.

- Das Gerät einige Minuten eingeschaltet lassen, damit der ölige Schutzfilm des Herstellers verbrennen kann (dabei kann ein leichter Rauchgeruch oder eine Raumentwicklung eintreten, was vollkommen normal ist):
  1. Das Gerät immer auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Oberfläche stellen.
  2. Prüfen Sie, ob das Gerät geschlossen, aber nicht verriegelt und so aufgestellt ist, dass die rote und grüne Anzeigeleuchte direkt nach oben zeigen. **Gerät NICHT VERRIEGELN.**
  3. Stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose, an der keine anderen Geräte angesteckt sind. Die rote Anzeigeleuchte sollte dabei aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät sich nun vorheizt.
  4. Warten Sie, bis das Gerät das Vorheizen abgeschlossen hat, was durch Aufleuchten der grünen Anzeigeleuchte angezeigt wird.
  5. Das Gerät rund 3 Minuten eingeschaltet lassen. Das Gerät anschließend ausstecken.
  6. Das Gerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um eventuell vorhandene Rückstände zu entfernen. Nun ist das Gerät einsatzbereit.

### **Verwendung des Geräts (#2-5)**

1. Das Gerät immer auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche stellen.
2. Prüfen Sie, ob das Gerät geschlossen, aber nicht verriegelt ist und die rote

und grüne Anzeigeleuchte direkt nach oben zeigen (der schwere Geräteteil sollte unten sein). Gerät **NICHT VERRIEGELN**.

3. Das Stromkabel in eine Steckdose einstecken, an der keine anderen Geräte angesteckt sind. Die rote Anzeigeleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät vorheizt.
4. Warten Sie, bis das Gerät fertig vorgeheizt hat, was durch Aufleuchten der grünen Anzeigeleuchte angezeigt wird.
5. Das Gerät öffnen und darauf achten, dass Sie das Geräteinnere nicht berühren. Die erste Teigschicht sollte gerade ausreichend sein, um den Boden der Waffelform zu bedecken, wie in Abbildung #2 dargestellt (ca. 1 cm). Nachdem der Teig sich einige Sekunden gesetzt hat, beginnt er etwas aufzugehen.
6. Die Füllung in der Mitte der ersten Teigschicht (#3) verteilen, mit dem verbleibenden Teig abdecken und die Form dabei höchstens zu Dreiviertel füllen (#4). **NICHT bis zum Rand füllen** – dies wäre ein Überfüllen und führt zum Auslaufen des Teiges während der Zubereitung.
7. Das Gerät schließen, aber **NICHT VERRIEGELN**. Dann den Griff dazu benutzen, um das Gerät zu wenden (#5). Nach 7 bis 8 Minuten kann das Gerät geöffnet werden, um den Backfortschritt der Waffel zu prüfen. Das Gerät kann wieder geschlossen werden, falls der Backvorgang fortgesetzt werden soll. Öffnen Sie

das Gerät **NIEMALS während des Backvorgangs, da heißer Dampf entweichen könnte**.

8. Nachdem die Waffeln fertig gebacken sind, können Sie diese aus dem Gerät herausnehmen. **Wichtig:** Tragen Sie dazu hitzefeste Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen, da der entweichende Dampf äußerst heiß ist. Öffnen Sie das Gerät. Verwenden Sie Kunststoff-, Holz- oder Silikon-Kochutensilien, um die Waffeln vorsichtig aus dem Gerät zu heben und auf den Teller legen zu können. Keine scharfen Kochutensilien aus Metall verwenden, welche die Anti-Haft-Beschichtung des Geräts beschädigen (#6).
9. Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird (siehe dazu den Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

**Info:** Die Waffelform im Geräteinneren verfügt über eine Anti-Haft-Beschichtung. KEINE Anti-Haft-Sprays für dieses Gerät verwenden. Vor dem Eingießen des Teigs kann etwas Pflanzenöl auf die Waffelform im Geräteinneren geträufelt werden, um später die fertig gebackene Waffel besser aus der Form lösen zu können. Die seitliche Dampfbildung und Kondensation am Gerät während des Betriebs sind normal.

### **TIPPS UND TRICKS**

- Das Tragen von Ofenhandschuhen und das Benutzen von Topflappen schützen Sie gegen ungewollte Berührungen

der heißen Oberfläche und vor dem entweichenden Dampf, wenn das Gerät geöffnet wird.

- Füllungen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Eier, sollten vorab gekocht und gefrorene Speisen aufgetaut werden, bevor diese verwendet werden. Die Backzeit ist nicht ausreichend lang und die Backtemperatur nicht heiß genug, um diese rohen/nicht vorgekochten oder gefrorenen Zutaten, die für die Füllung vorgesehen sind, ausreichend zu garen.
- Die erste Teigschicht sollte gerade ausreichend sein, um den Boden der Waffelform zu bedecken. Nachdem der Teig sich einige Sekunden gesetzt hat, beginnt er etwas aufzugehen. Fügen Sie danach die Füllung hinzu (in die Mitte der Teigmasse). Die Füllung sollte nicht in die Nähe der Teigränder hinzugefügt werden. Nach dem Hinzufügen der Füllung mit dem verbleibenden Teig abdecken, das Gerät schließen (NICHT VERRIEGELN) und das Gerät wenden.
- Falls Dosenfrüchte verwendet werden, welche in Sirup oder Fruchtsaft eingelegt sind (keine Fertig-Kuchenfüllung), so gut wie möglich abtropfen lassen, bevor Sie diese als Füllung benutzen.
- Falls die Zutaten eine feste Konsistenz haben, wie Schinkenwürfel, Rührei oder Nüsse, kann die Füllung mit dem Löffelrücken sanft in den Teig gedrückt werden. Stellen Sie sicher, dass die Füllung mit einer zweiten Teigschicht bedeckt wird.
- Das Gerät mit **13 cm** Durchmesser kann ungefähr **eine Tasse Teig** für eine

ungefüllte Waffel aufnehmen. Das Gerät mit einer Kapazität von **18 cm** kann ungefähr **1 ½ Tassen Teig** für eine ungefüllte Waffel aufnehmen. Gefüllte Waffeln benötigen weniger Teig. Die Teigmasse samt Füllung sollte dabei  $\frac{3}{4}$  der Waffelform nicht übersteigen. Der Teig geht während des Backvorgangs auf.

- Zum Vermeiden von Kratzern auf der Beschichtung nur nicht-metallische Kochutensilien benutzen. Keine Lebensmittel mit scharfen Kochutensilien, wie Messern oder Gabeln, von dem Backblech ablösen oder schneiden, da dadurch die Anti-Haft-Beschichtung zerkratzt wird.
- Keine Stahlwolle oder Scheuerlappen verwenden. Diese können grobe Kratzer hinterlassen. Immer gründlich abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät während des Backvorgangs nie aufrecht hinstellen. Das Gerät nur zum Einlagern aufstellen.

#### **HINWEIS:**

1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!  
1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel.

#### **PROBLEMBEHEBUNG**

Falls Ihr Gerät nicht richtig funktioniert...

- Prüfen Sie, ob das Stromkabel in einer dafür vorgesehenen Steckdose angeschlossen ist.
- Es könnte sein, dass dem Gerät über die Steckdose nicht genügend Strom zugeführt wird.

- Stecken Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, an welcher keine anderen Geräte angeschlossen sind.
- Überprüfen Sie, ob nicht zu viel Teig und Füllung verwendet wurde. **Gerät niemals während des Backvorgangs verriegeln.**
- Falls die Füllungen nicht vollständig gar oder genügend heiß sind: Die Füllung gegebenenfalls vorkochen oder erhitzen, bevor sie hinzugefügt wird.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

1. Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und sicherstellen, dass das Gerät vor der Reinigung gründlich abgekühlt ist. Das Gerät NICHT ins Wasser ein- oder untertauchen oder in die Spülmaschine geben.
2. Die Außenseite des Geräts mit einem sauberen feuchten Tuch unter Einsatz eines milden Reinigungsmittels abwischen.
3. Das Geräteinnere mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem abriebfesten Tuch oder Schwamm reinigen.
4. Ein trockenes Tuch verwenden, um das Gerät innen und außen zu trocknen. Kein Wasser im Gerät lassen.

## **AUFBEWAHRUNG**

1. Den Stecker des Geräts herausziehen und gründlich abkühlen lassen.
2. Sicherstellen, dass das Gerät sauber und trocken ist.

3. Das Gerät an einem sauberen und trockenen Platz aufbewahren. Verriegeln Sie das Gerät, um es platzsparend aufgestellt aufbewahren zu können.

## **HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN**

### **Braucht das Gerät eine gewisse Zeit, um sich aufzuheizen?**

*Ja. Das Gerät heizt sich automatisch vor, wenn es an einer Steckdose angeschlossen wird. Die grüne Anzeigeleuchte leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist und mit dem Backen begonnen werden kann.*

### **Wie heiß wird das Gerät?**

*Der Temperaturbereich liegt zwischen 175 °C - 205 °C.*

### **Wie stellt man fest, wann der Backvorgang abgeschlossen ist?**

*Prüfen Sie die Waffel nach 7 bis 8 Minuten.*

### **Wie viel Waffelteig wird benötigt?**

*Das Gerät mit 13 cm Durchmesser kann ungefähr eine Tasse Teig für eine ungefüllte Waffel aufnehmen. Das Gerät mit einer Kapazität von 18 cm kann ungefähr 1 ½ Tassen Teig für eine ungefüllte Waffel aufnehmen. Gefüllte Waffeln benötigen weniger Teig. Die Teigmasse samt Füllung sollte dabei ¾ der Waffelform nicht übersteigen. Der Teig geht während des Backvorgangs auf.*

### **Kann man Waffeln ohne Füllung backen?**

*Ja. Für das Gerät mit 13 cm Durchmesser wird ungefähr 1 Tasse Teig und für*

das Gerät mit 18 cm Durchmesser werden 1 ½ Tassen Teig benötigt. Die Teigmenge kann abhängig vom Rezept und vom verwendeten Teig variieren. Gefüllte Waffeln benötigen weniger Teig. Das Gerät nie mehr als zu ¾ des Fassungsvermögens befüllen. Beachten Sie das Rezeptheft, um mehr über die Teigmenge zu erfahren, die für die jeweiligen Füllungen notwendig ist.

### **Warum entweicht der Teig seitlich während des Backvorgangs?**

*Es wurde zu viel Teig verwendet.*

### **Warum weisen meine Waffeln Spalten auf und warum wird die Füllung nicht vollständig abgedeckt?**

*Vor oder nach dem Hinzufügen der Füllung wurde nicht genügend Teig verwendet.*

### **Warum sind die Waffeln nicht knusprig?**

*Die Waffel kann länger im Gerät belassen werden, um sie knuspriger zu backen.*

### **Kann man glutenfreien Teig oder Keto-Teig zum Backen der Waffeln in diesem Waffeleisen verwenden?**

*Ja. Glutenfreies Mehl kann zur Herstellung des Teigs für das Waffeleisen verwendet werden. Befolgen Sie dazu das entsprechende Rezept.*

### **Kann man für die Teigrezepte pürierte Früchte, wie beispielsweise Apfelsauce, anstelle von Öl verwenden?**

*Ja, Waffeln können mit pürierten Früchten anstelle von Öl gemacht werden.*

### **Beim Anheben der gebackenen Waffel teilt sich die Waffel in zwei Schichten und nur die obere Hälfte lässt sich herausnehmen. Was mache ich falsch?**

*Die Waffel kann zu viel Füllung enthalten, die Füllung wurde nicht in die Mitte gelegt, die Waffel wurde nicht lange genug gebacken oder es wurde zu wenig Teig verwendet. Achten Sie darauf, dass die Füllung mittig verteilt wird, damit die Waffelränder die Füllung beim Backen versiegeln. Backen Sie die Waffel weitere 30 bis 60 Sekunden, um den Inhalt fertig zu garen.*

### **Wie schließt man den Backvorgang ab und lässt das Gerät abkühlen?**

*Ziehen Sie den Stecker des Geräts, um den Backvorgang abubrechen, und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.*

### **Was kann ich tun, wenn das Gerät trotz Berücksichtigung aller Maßnahmen zur Problembehebung immer noch nicht funktioniert?**

*Versuchen Sie niemals, das Gerät zu Hause zu reparieren. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst und befolgen Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.*

Hergestellt in China

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE!**

**When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed:**

- DO NOT lock the appliance during preparation. The latch is for storage purposes only. If the appliance is accidentally locked during preparation, it may unlatch automatically to prevent overpressure. **DO NOT try to lock the appliance again after it has opened. Leave the appliance to complete the cooking process.**
- Do not overfill the appliance. This can lead to excessive pressure build-up.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle.
- To protect against electric shock, do not immerse the cable, plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance may only be used for the intended purpose as described in this manual.
- NEVER operate this appliance if the cable or plug is damaged or malfunctioning, or if the appliance itself is malfunctioning, damaged or has been dropped.
- Accessories that are not included in the scope of delivery must not be used with the appliance.
- NO caustic chemicals may be used in the cleaning or care of the appliance.
- This appliance may only be used by children aged 8 years and over if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use. Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are 8 years of age or older and under adult supervision. The appliance and its connecting cables are to be kept away from children younger than 8 years. This appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and/or knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and can understand the hazards arising therefrom. Children must never be allowed to play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a hot oven.
- Use extreme caution when moving an appliance with hot oil or other hot liquid.
- The appliance is equipped with a short power cable to reduce the risk of tangling or tripping over one that is overly long.
- Unplug the appliance's power cable when not in use or when cleaning.
- Keep the cable away from water and hot surfaces.
- Never let the power cable hang over the edge of a table or countertop.
- To avoid electric shocks, prevent liquids from entering the housing.
- Always keep the appliance and the power cable **OUT OF THE REACH OF CHILDREN** when the appliance is in operation or cooling down.

- A longer cable or an extension cord should only be used if the following precautions are observed:
  - a. The specified electrical rating of the cable or extension cord must match the rating of the appliance.
  - b. The extension cord must be earthed.
  - c. A longer cable should be routed so that it will not be pulled across a countertop or elevated surface where children can pull or trip over it.
- When preparing, always ensure that the appliance is oriented so that the heavier side of the appliance is on the bottom, so steam can form and the batter will rise.
- ALWAYS WEAR OVEN GLOVES when handling hot components or touching the surface.
- This appliance should only ever be serviced by a qualified service technician. The contact information for our customer service can be found in this user manual.
- If the unit emits black smoke, IMMEDIATELY UNPLUG the plug and wait for the smoke to clear.
- During operation, the internal temperature of the appliance reaches very high temperatures. NEVER put your hands into the appliance until it has completely cooled down.
- During operation, the appliance must never be placed against the wall or close to other household appliances. NEVER place objects on the appliance.
- NEVER store the appliance outdoors.
- NEVER use the appliance near water, i.e. near the kitchen sink or similar places. Never immerse the appliance in water.
- Never place the appliance on the stove, even when it is switched off, as it could accidentally be switched on, creating an acute fire hazard that could damage the appliance, the stove, and other parts of your home.
- Do not use the appliance on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- When operating the appliance, ensure that it is placed on a suitable, heat-resistant work surface.
- NEVER place the appliance in a container or in a narrow/confined space during operation and DO NOT place inedible products on the baking moulds.
- Only ever operate the appliance on a horizontal surface that is stable and non-flammable.
- NEVER leave the appliance unattended when it is in operation.
- Do not use raw meat, raw chicken, raw fish or raw eggs as a filling: If necessary, pre-cook the fillings. Fillings made from raw meat, raw chicken, raw fish and raw eggs will not be cooked by the appliance. The fillings consisting of these raw foods should therefore be pre-cooked beforehand. See the recipe guide for more specific instructions.
- Never attempt to force the appliance shut. Remove excess batter or filling.
- DO NOT try to open the appliance to remove ingredients during operation.
- DO NOT use sharp utensils (knives or forks) to remove waffles from oven. Such kitchen utensils can damage the surface.

- Always unplug the appliance after use and then allow it to cool for at least 30 minutes before cleaning or storing.
- DO NOT overfill the unit with batter. The batter rises during the cooking process.
- If there is too much batter or filling in the unit, remove some as required.
- Clean the appliance after each use.
- To clean the inside of the appliance, use a mild, non-abrasive soapy solution or mild detergent, and wipe with a sponge or soft cloth.
- This appliance is not suitable for operation with external timers or remote control systems.
- The appliance is intended exclusively for domestic use, and only as specified in these operating instructions.

## **RETAIN THESE INSTRUCTIONS - FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

### **POWER**

If the circuit is overloaded by other appliances, your new appliance may not work properly. This appliance should be operated on its own circuit.

### **SWITCHING OFF**

To switch off the appliance, pull the plug out of the socket.

### **NOTES ABOUT YOUR APPLIANCE (SEE ALSO #1)**

**NOTE:** Unpack the entire contents of the package. When unpacking, ensure that you remove all parts. Remove the clear or bluish protective film from the components.

### **Front indicator lights (green/red)**

The red indicator light comes on immediately when you plug the appliance into an outlet, and stays on as long as the appliance is connected to the mains. The green indicator light will light up once the appliance has finished preheating. The green indicator light will turn on and off during the baking process to show that the baking temperature is being maintained.

### **Rear indicator lights (red)**

The rear indicator lights light up red as soon as the appliance is connected to the mains, and remain on as long as the appliance is connected to the mains.

## **GENERAL INSTRUCTION MANUAL**

### **Before first use**

- Read all instructions, warning stickers and labels.
- Remove all packaging material.
- Wipe the outside of the appliance with a clean, damp cloth and a small amount of mild detergent.
- Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent and a soft cloth or sponge. Never immerse or submerge the appliance in water or place it in the dishwasher.
- Clean the appliance with a clean, damp cloth. Use a dry cloth to dry the inside of the appliance. Do not leave water in the appliance.
- Leave the appliance switched on for a few minutes to allow the manufacturer's oily protective film to burn off (there may be a slight odour or smoke, which is perfectly normal):



1. Always place the appliance on a dry, level and heat-resistant surface.
2. Check that the unit is closed but not latched, and positioned with the red and green indicator lights pointing straight upward. **DO NOT LOCK the appliance.**
3. Plug the power cable into a mains outlet to which no other appliances are connected. The red indicator light should turn on, indicating that the appliance is now preheating.
4. Wait for the appliance to finish preheating, which is indicated by the green indicator light turning on.
5. Leave the appliance switched on for approximately 3 minutes. Unplug the appliance afterwards.
6. Wipe the appliance with a damp cloth or sponge to remove any residue. The appliance is now ready for use.
5. Open the appliance, being careful not to touch the inside. The first layer of batter should be just enough to cover the bottom of the waffle pan as shown in Figure #2 (approx. 1 cm). After the batter has been given a few seconds to set, it will begin to rise a little.
6. Spread the filling in the middle of the first layer of batter (#3), cover with the remaining batter, filling the mould no more than three-quarters full (#4). **DO NOT fill to the brim** - this would equate to overfilling, and cause the batter to spill during preparation.
7. Close the appliance but **DO NOT LOCK IT**. Then use the handle to turn the appliance (#5). After 7 to 8 minutes, the appliance can be opened to check the baking progress of the waffle. The appliance can be closed again if the baking process needs to be continued. **NEVER open the appliance during the baking process, as hot steam could escape.**

### **Use of the appliance (#2-5)**

1. Always place the appliance on a level and heat-resistant surface.
2. Check that the unit is closed but not latched, and positioned with the red and green indicator lights pointing straight upward (the heavier part of the appliance should be at the bottom). **DO NOT LOCK the appliance.**
3. Plug the power cable into a mains outlet to which no other appliances are connected. The red indicator light will come on, indicating that the appliance is preheating.
4. Wait until the appliance has finished preheating, which is indicated by the green indicator light turning on.
8. After the waffles have finished baking, you can remove them from the appliance. **Important:** Wear heat-resistant oven gloves or use potholders, as the escaping steam is extremely hot. Open the appliance. Use plastic, wooden or silicone cooking utensils to carefully lift the waffles out of the appliance and onto a plate. Do not use sharp metal cooking utensils, as these will damage the non-stick coating of the appliance (#6).
9. Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it (see the "Cleaning and care" section).

**Info:** The waffle mould inside the appliance has a non-stick coating. DO NOT use anti-stick sprays on this appliance. Before pouring in the batter, some vegetable oil can be dribbled onto the waffle mould inside the appliance so that the finished baked waffle can be more easily removed from the mould once it is cooked. Lateral vapour formation and condensation on the appliance during operation is normal and to be expected.

### TIPS AND TRICKS

- Wearing oven gloves and using oven gloves will protect you from accidentally touching the hot surface and from escaping steam when the appliance is opened.
  - Fillings such as meat, poultry, fish and eggs should be pre-cooked, and frozen foods thawed before use. The baking time is not long enough and the baking temperature is not hot enough to adequately cook these raw/uncooked or frozen ingredients intended for the filling.
  - The first layer of batter should be just enough to coat the bottom of the waffle mould. After the batter has been given a few seconds to set, it will begin to rise a little. Then add the filling (in the middle of the batter mass). The filling should not be added near the edges of the batter. After adding the filling, cover with the remaining batter, close the appliance (DO NOT LOCK), and turn it over.
  - If using canned fruit that is in a syrup or fruit juice (not a ready-made filling), drain as much as possible before using it as a filling.
- If the ingredients have a firm consistency, such as diced ham, scrambled eggs or nuts, the filling can be gently pressed into the batter with the back of a spoon. Make sure to cover the filling with a second layer of batter.
  - The **13 cm** diameter appliance holds approximately **1 cup of batter** for an unfilled waffle. The **18 cm** diameter appliance holds approximately **1½ cups of batter** for an unfilled waffle. Filled waffles require less batter. The batter and filling should not exceed  $\frac{3}{4}$  of the waffle mould. The batter expands during the baking process.
  - Only use non-metallic cooking utensils to avoid scratching the coating. Do not remove or prise food from the mould with sharp cooking utensils such as knives or forks, as this will scratch the non-stick coating.
  - Do not use steel wool or scouring pads. These can leave rough scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
  - Never stand the appliance upright during the baking process. Only stand the appliance upright for storage.

### NOTE:

1 cup corresponds to a cup of approximately 240 ml capacity!  
1 Tsp = 1 teaspoon, 1 Tbsp = 1 tablespoon.

## **TROUBLESHOOTING**

---

If the appliance is not working properly...

- Check that the power cable is plugged into a designated mains outlet.
- It may be the case that the appliance is not receiving enough power from the outlet.
- Plug the appliance into a different outlet to which no other appliances are connected.
- Check that the amounts of batter and filling that have been used are not too great. **Never lock the appliance during the baking process.**
- If the fillings are not fully cooked or hot enough: Consider parboiling or heating the filling before adding it.

## **CLEANING AND CARE**

---

1. Clean the appliance after each use. Unplug the power cable and ensure the unit has cooled down thoroughly before cleaning. **DO NOT** immerse or submerge the appliance in water or place it in the dishwasher.
2. Wipe the outside of the appliance with a clean damp cloth using a mild detergent.
3. Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent and a non-abrasive cloth or sponge.
4. Use a dry cloth to dry both the inside and outside of the appliance. Do not leave water in the appliance.

## **STORAGE**

---

1. Unplug the appliance and allow it to thoroughly cool.

2. Make sure the appliance is clean and dry.
3. Store the appliance in a clean and dry place. Lock the appliance so that it can be stored in a space-saving manner.

## **FREQUENTLY ASKED QUESTIONS**

---

### **Does the appliance need a certain amount of time to heat up?**

*Yes. The appliance will automatically preheat when plugged into an outlet. The green indicator light will light up once preheating is complete and baking can begin.*

### **How hot does the appliance get?**

*The temperature range is between 175 °C and 205 °C.*

### **How do you know when the baking process is complete?**

*Check the waffle after 7 to 8 minutes.*

### **How much waffle batter is needed?**

*The **13 cm** diameter appliance holds approximately **1 cup of batter** for an unfilled waffle. The **18 cm** diameter appliance holds approximately **1½ cups of batter** for an unfilled waffle. Filled waffles require less batter. The batter and filling should not exceed  $\frac{3}{4}$  of the waffle mould. The batter expands during the baking process.*

### **Can you bake waffles without filling?**

*Yes. Approximately 1 cup of batter is required for the 13 cm diameter appliance and 1½ cups of batter for the 18 cm*

diameter appliance. The amount of batter may vary depending on the recipe and the batter used. Filled waffles require less batter. Never fill the appliance more than  $\frac{3}{4}$  of its capacity. Refer to the recipe booklet to learn more about the amount of batter required for each filling.

**Why does the batter escape through the sides during the baking process?**

*Too much batter is being used.*

**Why are my waffles cracked and not completely covering the filling?**

*Not enough batter was used before or after adding the filling.*

**Why aren't the waffles crispy?**

*The waffle can be left in the appliance longer to make it crispier.*

**Can you use gluten-free batter or keto batter to make waffles in this waffle maker?**

*Yes. Gluten-free flour can be used to make the batter for the waffle iron. To do this, follow the appropriate recipe.*

**Can you use puréed fruit, such as apple, instead of oil in the batter recipes?**

*Yes, waffles can be made with puréed fruit instead of oil.*

**When lifting the baked waffle, the waffle splits into two layers and only the top half can be removed. What am I doing wrong?**

*The waffle may have too much filling, the filling was not placed in the centre, the*

*waffle was not baked long enough, or too little batter was used. Be sure to place the filling in the centre, so that the edges of the waffle seal the filling as it bakes. Bake the waffle for an additional 30 to 60 seconds to more thoroughly bake the contents.*

**How do I finish the baking process and allow the appliance to cool down?**

*To stop baking, unplug the appliance and leave it to cool down for at least 30 minutes.*

**What can I do if the appliance still does not work after trying all the troubleshooting steps?**

*Never attempt to repair the appliance at home. Contact our customer service and follow the instructions in the user manual.*

Made in China

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION !**

### **Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées :**

- Ne verrouillez PAS l'appareil pendant la préparation. Le verrouillage ne sert qu'au rangement. Si l'appareil est accidentellement verrouillé pendant la préparation, il se peut qu'il s'ouvre automatiquement pour éviter toute surpression. **N'essayez PAS de verrouiller à nouveau l'appareil après qu'il se soit ouvert. Laissez simplement l'appareil terminer la cuisson.**
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Cela peut entraîner une montée en pression excessive.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez la poignée.
- Pour se protéger de tout choc électrique, ne pas immerger le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel.
- NE JAMAIS utiliser cet appareil si le câble ou la fiche est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil a été endommagé ou est tombé.
- Ne pas utiliser d'accessoires non fournis dans le contenu de la livraison.
- NE PAS utiliser de produits chimiques corrosifs pour l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils comprennent les risques qui en découlent. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés. L'appareil et ses câbles de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités sensorielles, mentales ou physiques réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si lesdites personnes sont sous la supervision ou ont été instruites à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et si elles comprennent les dangers qui en émanent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court afin de réduire le risque de s'enchevêtrer ou de trébucher à cause d'un câble trop long.
- Débrancher le câble de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'un

nettoyage est nécessaire.

- Tenir le câble à l'écart de l'eau et des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier afin d'éviter les chocs électriques.
- Toujours utiliser l'appareil et le câble d'alimentation HORS DE PORTÉE des enfants lorsque l'appareil est en marche ou en train de refroidir.
- N'utiliser des câbles plus longs ou une rallonge que si les mesures de précaution suivantes sont respectées :
  - a. La puissance électrique indiquée pour le jeu de câbles ou la rallonge doit correspondre à la puissance de l'appareil.
  - b. Le câble de rallonge doit être mis à la terre.
  - c. Le câble le plus long doit être posé de telle sorte qu'il ne soit pas tiré sur le plateau de travail ou de table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus.
- Lors de la préparation, veillez toujours à retourner l'appareil de manière à ce que le côté le plus lourd se trouve en bas, car de la vapeur peut se former et faire lever la pâte.
- **TOUJOURS PORTER DES GANTS POUR LE FOUR** lors de la manipulation de composants chauds ou du contact avec la surface.
- Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien d'entretien qualifié. Vous trouverez les coordonnées de

notre service client dans ce mode d'emploi.

- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, **DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT** la fiche et attendez que la fumée se dissipe.
- Lors du fonctionnement, la température interne de l'appareil atteint des niveaux très élevés. **NE JAMAIS** mettre les mains dans l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit jamais être placé contre un mur ou à proximité d'autres appareils ménagers. **NE JAMAIS** poser d'objets sur l'appareil.
- **NE JAMAIS** entreposer l'appareil à l'extérieur.
- **NE JAMAIS** utiliser l'appareil à proximité de l'eau, c'est-à-dire près des éviers ou similaires. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais poser l'appareil sur la cuisinière, même si elle est éteinte, car elle pourrait s'allumer inopinément et provoquer un risque d'incendie aigu qui pourrait endommager l'appareil, la cuisinière ou d'autres parties de votre logement.
- Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de tissus inflammables, comme des nappes ou des rideaux.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que la surface de travail soit appropriée et résistante à la chaleur.
- **NE JAMAIS** placer/déposer l'appareil dans un récipient ou dans un endroit étroit/confiné durant son fonctionnement et ne **PAS** placer de

produits non comestibles sur les plats de cuisson.

- Toujours utiliser l'appareil sur une surface horizontale, stable et non inflammable.
  - Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
  - Ne pas utiliser de viande crue, de poulet cru, de poisson cru ou d'œufs crus comme garnissage : le cas échéant, précuire les garnissages. Les garnissages à base de viande crue, de poulet cru, de poisson cru et d'œufs crus ne sont pas cuits dans l'appareil. Les garnissages composés de ces aliments crus doivent donc être précuits au préalable. Consulter les instructions de la recette pour obtenir des instructions plus précises.
  - Ne jamais essayer de fermer l'appareil en forçant. Retirer l'excédent de pâte ou de garnissage.
  - NE PAS essayer d'ouvrir l'appareil pendant son fonctionnement pour retirer les aliments.
  - NE PAS utiliser d'ustensiles tranchants (couteaux ou fourchettes) pour retirer les gaufres de l'appareil. Ces ustensiles de cuisine peuvent endommager la surface de l'appareil.
  - Toujours débrancher l'appareil après utilisation et le laisser ensuite refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.
  - NE PAS mettre trop de pâte dans l'appareil. Les pâtes lèvent pendant la cuisson.
- S'il y a trop de pâte ou de garnissage dans l'appareil, retirez-en un peu au besoin.
  - Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
  - Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utiliser de l'eau savonneuse non abrasive ou un détergent doux et essuyer avec une éponge ou un chiffon doux.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
  - L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique et uniquement telle que prescrite dans le présent mode d'emploi.

## **BIEN CONSERVER LE MODE D'EMPLOI - CONVIENT UNIQUEMENT À UNE UTILISATION DOMESTIQUE**

### **COURANT**

---

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Cet appareil doit être utilisé sur son propre circuit électrique.

### **EXTINCTION**

---

Pour éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise électrique.

### **INDICATIONS CONCERNANT VOTRE APPAREIL (VOIR AUSSI #1)**

---

**REMARQUE :** déballez l'intégralité du contenu du carton. Lorsque vous déballez l'appareil, veillez à sortir toutes

les pièces. Retirer le film protecteur en plastique transparent ou bleu des composants.

### **Témoins lumineux avant (vert et rouge)**

Le témoin rouge s'allume dès que vous branchez l'appareil sur une prise électrique et reste allumé tant que l'appareil est branché. Le témoin vert s'allume lorsque le préchauffage de l'appareil est terminé. Le témoin vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson, indiquant ainsi que la température de cuisson est respectée.

### **Témoins lumineux arrière (rouge)**

Les témoins arrière sont rouges et s'allument dès que l'appareil est branché sur le courant et restent allumés tant que l'appareil est branché sur le courant.

## **MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL**

### **Avant la première mise en marche**

- Lire toutes les consignes, les autocollants d'avertissement et les étiquettes.
- Retirer tout le matériel d'emballage.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide et un peu de détergent doux.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge. Ne jamais immerger ou plonger l'appareil dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Utiliser un chiffon sec pour sécher l'intérieur de l'appareil. Ne pas laisser d'eau dans l'appareil.

- Laisser l'appareil allumé pendant quelques minutes pour permettre au film protecteur huileux du fabricant de brûler (il peut se produire une légère odeur de fumée ou un dégagement de fumée, ce qui est tout à fait normal) :
  1. Toujours placer l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
  2. Vérifiez que l'appareil est fermé mais pas verrouillé et qu'il est placé de manière à ce que les témoins rouge et vert soient directement orientés vers le haut. **NE PAS VERROUILLER l'appareil.**
  3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique sur laquelle aucun autre appareil n'est branché. Le témoin rouge doit s'allumer pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer.
  4. Attendez que l'appareil ait fini de préchauffer, ce qui est indiqué par le témoin vert.
  5. Laisser l'appareil allumé pendant environ 3 minutes. Débrancher ensuite l'appareil.
  6. Essuyer l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide afin d'éliminer les résidus éventuels. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

### **Utilisation de l'appareil (#2-5)**

1. Toujours placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Vérifiez que l'appareil est fermé mais pas verrouillé et que les témoins rouge et vert sont directement



orientés vers le haut (la partie lourde de l'appareil doit se trouver en bas).

**NE PAS VERROUILLER l'appareil.**

3. Brancher le câble d'alimentation dans une prise électrique sur laquelle aucun autre appareil n'est branché. Le témoin rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer.
4. Attendez que l'appareil ait fini de préchauffer, ce qui est indiqué par le témoin vert.
5. Ouvrez l'appareil et veillez à ne pas toucher l'intérieur de l'appareil. La première couche de pâte doit être juste suffisante pour recouvrir le fond du moule à gaufres, comme indiqué sur l'illustration #2 (environ 1 cm). Après quelques secondes de repos, la pâte commence à lever.
6. Répartir le garnissage au milieu de la première couche de pâte (#3) et le recouvrir avec le reste de la pâte en remplissant le moule au maximum aux trois quarts (#4). **NE PAS remplir à ras bord**, cela reviendrait à trop remplir l'appareil et provoquerait un écoulement de la pâte pendant la préparation.
7. Fermer l'appareil, mais **NE PAS VERROUILLER**. Utiliser ensuite la poignée pour retourner l'appareil (#5). Après 7 à 8 minutes, vous pouvez ouvrir l'appareil pour vérifier la progression de la cuisson de la gaufre. L'appareil peut être refermé si la cuisson doit être poursuivie. **N'ouvrez JAMAIS l'appareil pendant la cuisson, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper.**

8. Une fois que les gaufres sont cuites, vous pouvez les retirer de l'appareil. **Important :** pour ce faire, portez des gants pour le four résistants à la chaleur ou utilisez des maniques, car la vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude. Ouvrez l'appareil. Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique, en bois ou en silicone pour soulever délicatement les gaufres de l'appareil et les déposer sur l'assiette. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques tranchants qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil (#6).
9. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer (voir à ce sujet le paragraphe « Nettoyage et entretien »).

**Info :** le moule à gaufres à l'intérieur de l'appareil dispose d'un revêtement antiadhésif. NE PAS utiliser de spray antiadhésif pour cet appareil. Avant de verser la pâte, il est possible de verser un peu d'huile végétale sur le moule à gaufres à l'intérieur de l'appareil afin de pouvoir ensuite démouler plus facilement la gaufre une fois cuite. La formation de vapeur latérale et la condensation sur l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil sont normales.

## **CONSEILS ET ASTUCES**

- Le port de gants pour le four et l'utilisation de maniques vous protègent contre tout contact involontaire avec la surface chaude et contre la vapeur

qui s'échappe lorsque vous ouvrez l'appareil.

- Les garnissages, comme la viande, la volaille, le poisson et les œufs, doivent être cuits au préalable et les aliments congelés doivent être décongelés avant d'être utilisés. Le temps de cuisson n'est pas assez long et la température pas assez élevée pour cuire suffisamment ces ingrédients crus/non précuits ou congelés prévus pour le garnissage.
- La première couche de pâte doit être juste suffisante pour recouvrir le fond du moule à gaufres. Après quelques secondes de repos, la pâte commence à lever. Ajoutez ensuite le garnissage (au centre de la pâte). Ne mettez pas de garnissage au niveau des bords de la pâte. Après avoir ajouté le garnissage, recouvrez-le avec la pâte restante, fermez l'appareil (NE PAS VERROUILLER) et retournez l'appareil.
- Si vous utilisez des fruits en boîte qui ont été conservés dans du sirop ou du jus de fruit (pas de garnissage à gâteau prêt à l'emploi), égouttez-les le mieux possible avant de les utiliser comme garnissage.
- Si les ingrédients ont une consistance ferme, comme des dés de jambon, des œufs brouillés ou des noix, vous pouvez enfoncer doucement le garnissage dans la pâte avec le dos de la cuillère. Assurez-vous de recouvrir le garnissage d'une deuxième couche de pâte.
- L'appareil de **13 cm** de diamètre peut contenir environ **une tasse de pâte** pour une gaufre non fourrée. L'appareil d'une capacité de **18 cm** peut contenir environ

**1 ½ tasse de pâte** pour une gaufre non fourrée. Les gaufres fourrées nécessitent moins de pâte. La masse de pâte, y compris le garnissage, ne doit alors pas dépasser les  $\frac{3}{4}$  du moule à gaufres. La pâte lève pendant la cuisson.

- Pour éviter de rayer le revêtement, n'utiliser que des ustensiles de cuisine non métalliques. Ne pas détacher ou couper des aliments de la plaque de cuisson avec des ustensiles de cuisine tranchants, tels que des couteaux ou des fourchettes, car cela pourrait égratigner le revêtement antiadhésif.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de chiffons à récurer. Ceux-ci peuvent laisser de grosses éraflures. Toujours rincer abondamment et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- Ne jamais poser l'appareil à la verticale pendant la cuisson. Ne placer l'appareil à la verticale que pour le ranger.

#### REMARQUE :

1 tasse correspond à environ 240 ml !  
1 cc = 1 cuillère à café, 1 cs = 1 cuillère à soupe.

#### DÉPANNAGE

---

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement...

- Vérifiez que le câble d'alimentation est bien branché dans une prise prévue à cet effet.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas suffisamment alimenté par la prise électrique.
- Branchez l'appareil sur une autre prise

sur laquelle aucun autre appareil n'est branché.

- Vérifiez qu'il n'y a pas trop de pâte ni trop de garnissage. **Ne jamais verrouiller l'appareil pendant la cuisson.**
- Si les garnissages ne sont pas complètement cuits ou suffisamment chauds : si nécessaire, précuire ou chauffer le garnissage avant de l'ajouter.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

---

1. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que l'appareil a bien refroidi avant de le nettoyer. NE PAS immerger ou plonger l'appareil dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide en utilisant un produit de nettoyage doux.
3. Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et un chiffon non abrasif ou une éponge.
4. Utiliser un chiffon sec pour sécher l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Ne pas laisser d'eau dans l'appareil.

## **RANGEMENT**

---

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement.
2. S'assurer que l'appareil est propre et sec.
3. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec. Verrouillez l'appareil pour pouvoir le ranger sans qu'il ne prenne de place.

## **FOIRE AUX QUESTIONS**

---

### **L'appareil a-t-il besoin d'un certain temps pour préchauffer ?**

*Oui. L'appareil se préchauffe automatiquement lorsqu'il est branché sur une prise électrique. Le témoin vert s'allume lorsque le préchauffage est terminé et que vous pouvez commencer la cuisson.*

### **À quelle température fonctionne l'appareil ?**

*La plage de température de l'appareil se situe entre 175 °C et 205 °C.*

### **Comment savoir quand la cuisson est terminée ?**

*Vérifiez la gaufre après 7 à 8 minutes.*

### **Quelle est la quantité de pâte à gaufres nécessaire ?**

*L'appareil de **13 cm** de diamètre peut contenir environ une tasse de pâte pour une gaufre non fourrée. L'appareil d'une capacité de 18 cm peut contenir environ 1 ½ tasse de pâte pour une gaufre non fourrée. Les gaufres fourrées nécessitent moins de pâte. La masse de pâte, y compris le garnissage, ne doit alors pas dépasser les ¾ du moule à gaufres. La pâte lève pendant la cuisson.*

### **Peut-on faire des gaufres sans garnissage ?**

*Oui. Il faut environ 1 tasse de pâte pour l'appareil de 13 cm de diamètre et 1 ½ tasse de pâte pour l'appareil de 18 cm de diamètre. La quantité de pâte peut varier en fonction de la recette et de*

la pâte utilisée. Les gaufres fourrées nécessitent moins de pâte. Ne jamais remplir l'appareil au-delà des  $\frac{3}{4}$  de sa capacité. Consultez le carnet de recettes pour en savoir plus sur la quantité de pâte nécessaire pour chaque garnissage.

### **Pourquoi la pâte s'échappe-t-elle par les côtés pendant la cuisson ?**

*Cela signifie que vous avez mis trop de pâte.*

### **Pourquoi mes gaufres ont-elles des fentes et pourquoi le garnissage n'est-il pas entièrement recouvert ?**

*Vous avez mis une quantité insuffisante de pâte avant ou après l'ajout du garnissage.*

### **Pourquoi les gaufres ne sont-elles pas croustillantes ?**

*Vous pouvez laisser la gaufre plus longtemps dans l'appareil pour qu'elle soit plus croustillante.*

### **Peut-on utiliser de la pâte sans gluten ou de la pâte keto pour cuire des gaufres dans cet appareil ?**

*Oui. Vous pouvez utiliser de la farine sans gluten pour préparer la pâte à gaufre. Pour cela, suivez la recette correspondante.*

### **Peut-on utiliser des fruits en purée, comme de la compote de pommes, à la place de l'huile pour les recettes de pâte ?**

*Oui, les gaufres peuvent être réalisées avec des fruits en purée à la place de l'huile.*

### **Lorsque je soulève la gaufre cuite, elle se divise en deux couches et seule la moitié supérieure peut être retirée. Qu'est-ce que je fais de mal ?**

*Il se peut que la gaufre contienne trop de garnissage, que le garnissage n'ait pas été placé au centre, que la gaufre n'ait pas été cuite assez longtemps ou qu'il y ait eu trop peu de pâte. Veillez à ce que le garnissage soit réparti au centre afin que les bords de la gaufre le scellent lors de la cuisson. Faites cuire la gaufre pendant 30 à 60 secondes supplémentaires pour terminer la cuisson de l'intérieur.*

### **Comment terminer la cuisson et laisser refroidir l'appareil ?**

*Débranchez l'appareil pour interrompre le processus de cuisson et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.*

### **Que puis-je faire si l'appareil ne fonctionne toujours pas malgré la prise en compte de toutes les mesures visant à résoudre le problème ?**

*N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Adressez-vous à notre service client et suivez les instructions du mode d'emploi.*

Fabriqué en Chine

## IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO!

### Seguire sempre queste precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano apparecchiature elettriche:

- NON bloccare l'apparecchio durante la preparazione. Il bloccaggio serve unicamente a custodire l'apparecchio. Se durante la preparazione l'apparecchio viene bloccato per sbaglio, potrebbe aprirsi automaticamente, per evitare una sovrappressione. **NON cercare di bloccare di nuovo l'apparecchio una volta che si sia aperto. Lasciare semplicemente che l'apparecchio concluda il processo di cottura.**
- Non riempire eccessivamente l'apparecchio. Questo potrebbe causare una pressione eccessiva.
- Non toccare superfici calde. Utilizzare l'impugnatura.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il cavo, né la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo allo scopo previsto, come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non mettere MAI l'apparecchio in funzione se il cavo o la spina sono danneggiati, se presenta anomalie di funzionamento, se ha subito danni o se è caduto a terra.
- Non utilizzare accessori non inclusi nella fornitura.
- Per la cura e la pulizia dell'apparecchio non è consentito impiegare NESSUN prodotto chimico corrosivo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni sotto supervisione o se istruiti sull'uso sicuro dello stesso e se ne hanno compreso i rischi derivanti. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. L'apparecchio e i suoi cavi di collegamento devono essere tenuti lontani da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che siano supervisionati o che siano istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi connessi. I bambini non sono autorizzati a giocare con il presente apparecchio.
- Non posizionare sopra o in prossimità di una cucina a gas o elettrica calda né in un forno caldo.
- Adottare la massima cautela se si sposta un apparecchio con olio caldo o con altri liquidi caldi.
- L'apparecchio è dotato di un cavo elettrico corto per ridurre il rischio di aggrovigliamenti o inciampi nel cavo stesso.
- Scollegare il cavo dell'apparecchio se questo non viene utilizzato o deve essere pulito.
- Tenere lontano il cavo dall'acqua e da superfici calde.
- Non lasciar pendere il cavo dallo

spigolo di un tavolo o di un piano di lavoro.

- Per evitare scosse elettriche nessun liquido deve giungere nell'alloggiamento.
- Utilizzare l'apparecchio e il cavo elettrico sempre FUORI DALLA PORTATA dei bambini, se l'apparecchio è in funzione o se si sta raffreddando.
- È consentito utilizzare un cavo più lungo o un cavo di prolunga soltanto se sono rispettate le seguenti misure cautelative:
  - a. La potenza elettrica indicata del fascio di cavi o del cavo di prolunga deve coincidere con la potenza dell'apparecchio.
  - b. Il cavo di prolunga deve essere un cavo messo a terra.
  - c. Il cavo più lungo deve essere posato in modo che non venga trascinato sopra il piano di lavoro o il piano del tavolo, dove i bambini potrebbero tirarlo oppure inciamparvi sopra.
- Durante la preparazione fare sempre in modo che l'apparecchio sia rivoltato, cosicché il lato pesante dell'apparecchio è rivolto verso il basso, poiché può formarsi del vapore e l'impasto lievita.
- Per maneggiare i componenti roventi o toccare la superficie, **INDOSSARE SEMPRE GUANTI DA CUCINA.**
- La manutenzione di questo apparecchio può essere effettuata solo da tecnici di assistenza qualificati. Le informazioni di contatto del servizio di assistenza clienti si trovano in queste istruzioni per l'uso.
- Qualora dall'apparecchio fuoriesca fumo nero, **STACCARE IMMEDIATAMENTE**

la spina e attendere che il fumo si sia diradato.

- Durante il funzionamento la temperatura interna dell'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Non mettere MAI le mani nell'apparecchio fintantoché non è completamente raffreddato.
- Durante il funzionamento l'apparecchio non deve mai essere posizionato presso la parete o nelle vicinanze di altri elettrodomestici. Non appoggiare MAI oggetti sull'apparecchio.
- Non immagazzinare MAI l'apparecchio all'aperto.
- Non impiegare MAI l'apparecchio nelle vicinanze dell'acqua, vale a dire nelle vicinanze del lavandino o in collocazioni simili. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non posizionare mai l'apparecchio sul focolare neanche se è spento, poiché potrebbe accendersi in modo non intenzionale, per cui risulterebbe un serio pericolo di incendio che potrebbe danneggiare l'apparecchio, il focolare o altre parti dell'appartamento o della casa.
- Non usare l'apparecchio su o presso materiali infiammabili come tovaglie e tende.
- Per il funzionamento dell'apparecchio assicurare che la superficie di lavoro sia idonea e resistente al calore.
- Durante il funzionamento non disporre/collocare MAI l'apparecchio in un contenitore o in un altro spazio stretto/limitato e non collocare **NESSUN** prodotto non commestibile negli stampi da forno.

- Far funzionare l'apparecchio sempre su una superficie orizzontale stabile e non infiammabile.
- Non lasciare MAI l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non farcire mai con carne cruda, pollame crudo, pesce crudo o uova crude. Eventualmente cuocere prima le farciture. Le farciture di carne cruda, pollame crudo, pesce crudo e uova crude non vengono cotte nell'apparecchio. Pertanto le farciture costituite da questi alimenti crudi devono prima essere precotte. Per istruzioni più precise rispettare le istruzioni della ricetta.
- Non cercare mai di chiudere l'apparecchio con violenza. Rimuovere impasto o farcitura in eccesso.
- Non cercare di aprire l'apparecchio durante il funzionamento o per rimuovere gli alimenti.
- Non utilizzare NESSUN utensile acuminato (coltelli o forchette) per prelevare i waffle dall'apparecchio. Tali utensili da cucina potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Dopo l'uso scollegare sempre l'apparecchio e in seguito farlo raffreddare per 30 minuti prima di pulirlo o di riporlo.
- NON versare troppo impasto nell'apparecchio. Durante il processo di cottura gli impasti lievitano.
- Se nell'apparecchio vi sono troppo impasto o troppa farcitura, rimuoverne un po' se necessario.
- Dopo ciascun utilizzo pulire l'apparecchio.
- Per pulire internamente l'apparecchio utilizzare acqua saponata delicata, non abrasiva oppure un detergente delicato e strofinare con una spugna o con un panno morbido.
- Questo apparecchio non è adatto al funzionamento con timer esterni o sistemi di telecomando.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e soltanto nel modo in cui prescritto in queste istruzioni per l'uso.

## **CUSTODIRE ACCURATAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO - ADATTE SOLTANTO ALL'USO DOMESTICO**

### **CORRENTE ELETTRICA**

Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri apparecchi, è possibile che il nuovo apparecchio non funzioni correttamente. Questo apparecchio andrebbe collegato ad un circuito elettrico proprio.

### **SPEGNIMENTO**

Per spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.

### **AVVERTENZE SULL'APPARECCHIO (VEDERE ANCHE #1)**

**NOTA:** disimballare l'intero contenuto del pacchetto. Durante il disimballaggio, assicurarsi di estrarre tutti i componenti. Rimuovere la pellicola protettiva trasparente o bluastrea dai componenti.

### **Spie dell'indicatore anteriori (verde/rosso)**

La spia dell'indicatore si accende immediatamente se l'apparecchio

viene collegato a una presa e resta accesa finché l'apparecchio è collegato alla corrente. La spia dell'indicatore si accende quando è completato il preriscaldamento dell'apparecchio. La spia dell'indicatore si accende e si spegne durante il processo di cottura e in questo modo indica che viene mantenuta la temperatura di cottura.

### **Spie dell'indicatore posteriori (rosso)**

Le spie dell'indicatore posteriori sono rosse e si accendono non appena l'apparecchio viene collegato alla corrente e restano accese finché l'apparecchio è collegato alla corrente.

## **ISTRUZIONI PER L'USO GENERALI**

### **Prima della prima messa in funzione**

- Leggere tutte le avvertenze, gli adesivi di avvertimento e le etichette.
- Rimuovere l'intero materiale di imballaggio.
- Strofinare il lato esterno dell'apparecchio con un panno pulito, umido e un po' di detergente delicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, con un detergente delicato e con un panno o una schiuma morbida. Non immergere o sommergere mai l'apparecchio in acqua né metterlo in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno pulito e morbido. Utilizzare un panno asciutto, per asciugare l'interno dell'apparecchio. Non far giungere acqua nell'apparecchio.
- Lasciare l'apparecchio acceso per alcuni minuti, in modo che la pellicola

protettiva oleosa applicata dal produttore possa bruciare (in questa fase potrebbe presentarsi un lieve odore di fumo o svilupparsi del fumo, il che è completamente normale):

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
2. Controllare se l'apparecchio è chiuso, ma non bloccato e installato in modo che le spie dell'indicatore rosse e verdi siano rivolte direttamente verso l'alto. **NON BLOCCARE l'apparecchio.**
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa alla quale non siano collegati altri apparecchi. In questo caso deve accendersi la spia dell'indicatore rossa e visualizzare che a questo punto l'apparecchio si preriscalda.
4. Attendere che l'apparecchio abbia concluso il preriscaldamento, il che viene visualizzato mediante l'accensione della spia dell'indicatore verde.
5. Lasciare l'apparecchio acceso per circa 3 minuti. Successivamente scollegare l'apparecchio.
6. Strofinare l'apparecchio con un panno o una spina umida per rimuovere residui eventualmente presenti. A questo punto il dispositivo è pronto all'uso.

### **Utilizzo dell'apparecchio (#2-5)**

1. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
2. Controllare se l'apparecchio è chiuso, ma non bloccato e installato



in modo che le spie dell'indicatore rosse e verdi siano rivolte direttamente verso l'alto (la parte pesante dell'apparecchio deve essere in basso). **NON BLOCCARE l'apparecchio.**

3. Inserire il cavo di alimentazione in una presa alla quale non siano collegati altri apparecchi. La spia dell'indicatore si accende e indica che l'apparecchio si sta preriscaldando.
4. Attendere che l'apparecchio abbia completato il preriscaldamento, il che viene visualizzato mediante l'accensione della spia dell'indicatore verde.
5. Aprire l'apparecchio prestando attenzione a non toccare l'interno dell'apparecchio. Il primo strato di impasto dovrebbe essere sufficiente a coprire il fondo dello stampo del waffle, come rappresentato nella figura #2 (ca. 1 cm). Dopo che l'impasto si è posizionato da alcuni secondi, inizia a lievitare un po'.
6. Distribuire il riempimento al centro del primo strato di impasto (#3) e coprirlo con l'impasto restante riempiendo lo stampo al massimo per tre quarti. (#4). **NON riempire fino al bordo** – questo sarebbe un riempimento eccessivo e determina la fuoriuscita dell'impasto durante la preparazione.
7. Chiudere l'apparecchio ma **non BLOCCARLO**. Utilizzare quindi l'impugnatura per rivoltare l'apparecchio (#5). Dopo da 7 a 8

minuti è possibile aprire l'apparecchio per verificare il progresso di cottura del waffle. L'apparecchio può essere richiuso se il processo di cottura deve essere proseguita. **Non aprire MAI l'apparecchio durante il processo di cottura poiché potrebbe fuoriuscire vapore rovente.**

8. Una volta completata la cottura dei waffle, è possibile estrarli dall'apparecchio. **Importante:** a tale scopo indossare dei guanti da forno resistenti al calore o utilizzare delle presine perché il vapore che fuoriesce è estremamente caldo. Aprire l'apparecchio. Utilizzare degli utensili da cucina in plastica, legno o silicone per sollevare leggermente dall'apparecchio il waffle e metterlo sul piatto. Non utilizzare utensili da cucina in metallo che possono danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio (#6).
9. Spegner e lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo (vedere al riguardo il paragrafo „Pulizia e manutenzione“).

**Info:** lo stampo del waffle all'interno dell'apparecchio dispone di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare NESSUNO spray antiaderente per questo apparecchio. Prima di versare l'impasto è possibile far sgocciolare un po' di olio vegetale sullo stampo del waffle nell'interno dell'apparecchio per poter più tardi staccare meglio il waffle completamente cotto dallo stampo. La formazione di vapore laterale e la

formazione di condensa sull'apparecchio durante il funzionamento sono normali.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- L'indossatura di guanti da forno e l'uso di presine protegge contro contatti non voluti della superficie calda e contro la fuoriuscita di vapore quando l'apparecchio viene aperto.
- Farciture come carne, pollame, pesce e uova devono essere state precedentemente cotte e gli alimenti congelati devono essere stati scongelati prima di poter essere utilizzati. Il tempo di cottura non è sufficientemente lungo e la temperatura di cottura non abbastanza calda per cuocere a sufficienza questi ingredienti crudi/ non precotti o congelati, previsti per la farcitura.
- Il primo strato di impasto deve essere sufficiente per coprire il fondo dello stampo. Dopo che l'impasto si è posizionato da alcuni secondi, inizia a lievitare un po'. In seguito aggiungere la farcitura (al centro della massa dell'impasto). La farcitura non deve essere aggiunta vicino ai bordi dell'impasto. Dopo aver aggiunto la farcitura, coprire con l'impasto restante, chiudere l'apparecchio (NON BLOCCARE) e rivoltare l'apparecchio.
- Qualora si utilizzi frutta in scatola, contenuta in uno sciroppo o in un succo di frutta (non farcitura per dolci pronta), farla sgocciolare il meglio possibile prima di utilizzarla come farcitura.
- Se gli ingredienti hanno una consistenza solida, come dadini di prosciutto,

uova strapazzate o noci, la farcitura può essere premuta dolcemente nell'impasto con il dorso del cucchiaino. Assicurarsi che la farcitura sia coperta con un secondo strato di impasto.

- L'apparecchio da **13 cm** di diametro può accogliere circa **una tazza di impasto** per un waffle non farcito. L'apparecchio con una capacità di **18 cm** può accogliere circa **1 ½ tazza di impasto** per un waffle non farcito. I waffle farciti necessitano di meno impasto. In questo caso la massa dell'impasto con la farcitura non deve superare  $\frac{3}{4}$  dello stampo del waffle. L'impasto lievita durante il processo di cottura.
- Per evitare di graffiare il rivestimento, usare solo utensili da cucina non metallici. Non staccare o tagliare gli alimenti con utensili da cucina acuminati, come coltelli o forchette, dalla lamiera di cottura, poiché in questo modo si graffia il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare spugnette metalliche né panni abrasivi. Potrebbero lasciare graffi profondi. Sciacquare sempre accuratamente e asciugare subito con un panno morbido.
- Non disporre mai verticale l'apparecchio durante il processo di cottura. Raddrizzare l'apparecchio solo per riportarlo.

### NOTA:

1 tazza corrisponde ad una tazza di circa 240 ml di capacità!

1 cc = 1 cucchiaino, 1 C = 1 cucchiaio.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente...

- Controllare se il cavo elettrico è collegato a una apposita presa.
- Potrebbe accadere che all'apparecchio non sia alimentata abbastanza corrente attraverso la presa.
- Collegare l'apparecchio a una presa diversa a cui non è collegato nessun altro apparecchio.
- Verificare che non sia stato utilizzato troppo impasto o troppa farcitura. **Non bloccare mai l'apparecchio durante il processo di cottura.**
- Se le farciture non sono completamente cotte o non sono sufficientemente calde: eventualmente sottoporre a cottura preliminare o riscaldare la farcitura prima di aggiungerla.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Tirare il cavo di alimentazione dalla presa e assicurarsi che l'apparecchio sia raffreddato a fondo prima della pulizia. **NON** immergere o sommergere l'apparecchio in acqua o metterlo in lavastoviglie.
2. Strofinare il lato esterno dell'apparecchio con un panno pulito umido impiegando un detergente delicato.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e un panno o una spugna resistente all'abrasione.
4. Utilizzare un panno asciutto per asciugare l'apparecchio all'interno e

all'esterno. Non far giungere acqua nell'apparecchio.

## CONSERVAZIONE

1. Estrarre la spina dell'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e asciutto.
3. Conservare l'apparecchio in una posizione pulita e asciutta. Bloccare l'apparecchio per poterlo riporre in modo poco ingombrante.

## DOMANDE FREQUENTI

### L'apparecchio richiede un certo tempo per scaldarsi?

*Sì. L'apparecchio si preriscalda automaticamente se è collegato a una presa. La spia dell'indicatore verde si accende se il processo di preriscaldamento è concluso e se si può iniziare la cottura.*

### Quanto si scalda l'apparecchio?

*L'intervallo di temperatura è compreso tra 175 °C - 205 °C.*

### In che modo si stabilisce che il processo di cottura è concluso?

*Verificare il waffle dopo 7 - 8 minuti.*

### Quanto impasto per waffle occorre?

*L'apparecchio da **13 cm** di diametro può accogliere circa **una tazza di impasto** per un waffle non farcito. L'apparecchio con una capacità di **18 cm** può accogliere circa **1 ½ tazza di impasto** per un waffle non farcito. I waffle farciti necessitano di meno impasto. In questo caso la massa*

dell'impasto con la farcitura non deve superare  $\frac{3}{4}$  dello stampo del waffle. L'impasto lievita durante il processo di cottura.

### **Si possono cuocere waffle senza farcitura?**

Sì. Per l'apparecchio da 13 cm di diametro occorre circa 1 tazza di impasto e per l'apparecchio da 18 cm di diametro occorre circa 1  $\frac{1}{2}$  tazza di impasto. La quantità di impasto può variare a seconda della ricetta e dell'impasto utilizzato. I waffle farciti necessitano di meno impasto. Non riempire l'apparecchio oltre i  $\frac{3}{4}$  della sua capacità. Consultare il ricettario per saperne di più sulla quantità di impasto necessaria per le rispettive farciture.

### **Per l'impasto fuoriesce lateralmente durante il processo di cottura?**

È stato utilizzato troppo impasto.

### **Perché i miei waffle presentano delle fessure e perché la farcitura non è completamente coperta?**

Prima o dopo l'aggiunta della farcitura non è stato utilizzato abbastanza impasto.

### **Perché i waffle non sono croccanti?**

Il waffle può essere lasciato più a lungo nell'apparecchio per cuocerlo in modo che sia croccante.

### **Si possono utilizzare impasti senza glutine o cheto per la cottura del waffle in questo stampo?**

Sì. Si può utilizzare farina senza glutine per la produzione dell'impasto per lo

stampo per waffle. Seguire la ricetta corrispondente.

### **Per le ricette dell'impasto si possono utilizzare frutti schiacciati in purè, come per esempio purè di mele anziché l'olio?**

Sì, i waffle possono essere realizzati con frutti schiacciati in purè anziché olio.

### **Quando si solleva il waffle cotto, questo si divide in due strati ed è possibile estrarre solo la metà superiore. Dove sbaglio?**

Il waffle può contenere troppa farcitura, la farcitura non è stata posizionata nel centro, il waffle non ha cotto abbastanza a lungo o è stato utilizzato troppo poco impasto. Fare attenzione che la farcitura venga distribuita al centro in modo che i bordi del waffle sigillino la farcitura durante la cottura. Cuocere il waffle per altri 30 - 60 secondi per cuocere completamente il contenuto.

### **Come si conclude il processo di cottura e si fa raffreddare l'apparecchio?**

Estrarre la spina dell'apparecchio per interrompere la cottura e far raffreddare l'apparecchio almeno per 30 minuti.

### **Cosa posso fare se l'apparecchio continua a non funzionare nonostante tutti gli interventi per risolvere il problema?**

Non provare mai a riparare l'apparecchio a casa. Rivolgersi alla nostra assistenza clienti e seguire le istruzioni per l'uso.

Fabbricato in Cina

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES LEES ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VÓÓR GEBRUIK!**

### **Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de basisveiligheidsmaatregelen altijd worden gevolgd:**

- Het apparaat tijdens de bereiding NIET vergrendelen! De vergrendeling is alleen voor opslag. Als het apparaat tijdens de bereiding per ongeluk wordt vergrendeld, kan het automatisch openen om overdruk te voorkomen. **Probeer het apparaat NIET opnieuw te vergrendelen nadat deze is geopend. Laat het apparaat het bakproces gewoon afmaken.**
  - Vul het apparaat niet te vol. Dit kan leiden tot overmatige drukopbouw.
  - Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgreep.
  - Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
  - Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
  - Gebruik dit apparaat NOOIT als het snoer of de stekker is beschadigd, als er een storing is, als het apparaat is beschadigd of is gevallen.
  - Accessoires die niet tot in het pakket worden geleverd, mogen niet worden gebruikt.
  - Gebruik GEEN bijtende chemicaliën om het apparaat te onderhouden of schoon te maken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen van jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer. Apparaten mogen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  - Niet op of bij een hete gas- of elektrische brander plaatsen of in een hete oven plaatsen.
  - Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een toestel met hete olie of andere hete vloeistoffen.
  - Het apparaat heeft een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat het snoer verstrikt raakt of dat je over een te lang snoer struikelt.
  - Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is of wanneer het moet worden schoongemaakt.
  - Houd het snoer uit de buurt van water en hete oppervlakken.
  - Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen.

- Om elektrische schokken te voorkomen, mogen er geen vloeistoffen in de behuizing komen.
- Houd het apparaat en het netsnoer altijd **BUITEN BEREIK** van kinderen wanneer het apparaat in gebruik is of afkoelt.
- Langere kabels of een verlengkabel mogen alleen worden gebruikt als de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:
  - a. Het opgegeven elektrisch vermogen van de kabelset of verlengkabel moet overeenkomen met het vermogen van het apparaat.
  - b. De verlengkabel moet een geaarde kabel zijn.
  - c. De langere kabel moet zo worden gelegd dat hij niet over het werk- of tafelblad wordt getrokken waar kinderen er aan kunnen trekken of over kunnen struikelen.
- Zorg er bij de bereiding altijd voor dat het apparaat op zijn kop staat, zodat de zwaardere kant van het apparaat op de bodem ligt, omdat er dan stoom kan ontstaan en het deeg gaat rijzen.
- **DRAAG ALTIJD OVENHANDSCHOENEN** als je hete onderdelen vastpakt of het oppervlak aanraakt.
- Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De contactgegevens van onze klantenservice kun je vinden in deze gebruiksaanwijzing.
- Als er zwarte rook uit het apparaat komt, trek je **ONMIDDELIJK** de stekker **UIT** het stopcontact en wacht je tot de rook is verdwenen.
- De interne temperatuur van het apparaat bereikt tijdens het gebruik zeer hoge waarden. Steek **NOOIT** je handen in het apparaat voordat het volledig is afgekoeld.
- Tijdens het gebruik mag het apparaat nooit tegen de muur of in de buurt van andere huishoudelijke apparaten worden geplaatst. Plaats **NOOIT** voorwerpen op het apparaat.
- Berg het apparaat **NOOIT** buiten op.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** in de buurt van water, bijvoorbeeld in de buurt van de gootsteen of soortgelijke plaatsen. Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Plaats het apparaat nooit op het fornuis, ook niet als het is uitgeschakeld, omdat het onbedoeld kan worden ingeschakeld, waardoor een acuut brandgevaar ontstaat dat het apparaat, het fornuis of andere delen van je woning of huis kan beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden en gordijnen.
- Zorg bij gebruik van het apparaat voor een geschikt, hittebestendig werkoppervlak.
- Plaats of zet het apparaat **NOOIT** in een bak of in een nauwe of besloten ruimte en plaats **GEEN** oneetbare producten in de bakvormen tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat altijd op een oppervlak dat effen, stabiel en niet brandbaar is.
- Laat het apparaat **NOOIT** onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Gebruik geen rauw vlees, rauwe kip, vis of eieren als vulling: kook de vullingen zo nodig voordien. Vullingen van

rauw vlees, rauwe kip, vis en rauwe eieren worden niet gaar gekookt in het apparaat. De vullingen die uit deze rauwe voedingsmiddelen bestaan, moeten daarom van tevoren worden gekookt. Raadpleeg de recepten voor meer gedetailleerde instructies.

- Forceer het apparaat nooit om te sluiten. Verwijder overtollig deeg of vulling.
- Probeer tijdens het gebruik het apparaat NIET te ontgrendelen en te openen om het voedsel te verwijderen.
- Gebruik GEEN scherp keukengerei (messen of vorken) om de wafels uit het apparaat te halen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Koppel het apparaat na gebruik altijd los van de stroomtoevoer en laat het vervolgens minimaal 30 minuten afkoelen voordat je het schoonmaakt of opbergt.
- Vul het apparaat NIET te vol met deeg. Het deeg rijst tijdens het bakproces.
- Als er te veel deeg of vulling in het apparaat zit, verwijder dan wat indien nodig.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van het apparaat mild, niet-schurend zeepwater of een mild reinigingsmiddel en veeg het schoon met een spons of een zachte doek.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met externe timers of afstandsbedieningen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

## **BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING OP EEN VEILIGE PLAATS - ALLEEN GESCHIKT VOOR THUISGEBRUIK**

### **STROOM**

---

Als de stroomkring door andere apparaten overbelast is, functioneert je nieuwe apparaat mogelijk niet zoals het hoort. Dit apparaat dient te worden gebruikt met een eigen stroomkring.

### **UITSCHAKELLEN**

---

Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

### **OPMERKINGEN OVER HET APPARAAT (ZIE OOK #1)**

---

**RICHTLIJN:** haal de volledige inhoud uit de verpakking. Let er bij het uitpakken op dat je alle onderdelen verwijdert. Verwijder de doorzichtige of blauwachtige beschermfolie van de onderdelen.

### **Meldingslampjes aan de voorkant (groen/rood)**

Het rode meldingslampje gaat onmiddellijk branden als je het apparaat op de stroomtoevoer aansluit en blijft branden zolang het apparaat is aangesloten. Het groene indicatielampje gaat branden als het apparaat klaar is met voorverwarmen. Het groene meldingslampje gaat tijdens het bakproces aan en uit om aan te geven dat de baktemperatuur blijft behouden.

### **Meldingslampjes achteraan (rood)**

De achterste meldingslampjes zijn rood en gaan branden zodra het apparaat op

de stroomtoevoer wordt aangesloten en blijven branden zolang het apparaat is aangesloten.

## **ALGEMENE BEDIENINGSINSTRUCTIES**

### **Vóór het eerste gebruik**

- Lees alle opmerkingen, waarschuwingsstickers en etiketten.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een schone, vochtige doek en een beetje mild reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek of spons. Dompel het apparaat nooit onder in water en was het nooit in de vaatwasser.
- Reinig het apparaat met een schone, vochtige doek. Gebruik een droog doek om de binnenkant van het apparaat te drogen. Laat geen water in het apparaat.
- Laat het apparaat enkele minuten ingeschakeld zodat de film van beschermende olie van de fabrikant kan verbranden (dit kan een lichte geur of rookontwikkeling tot gevolg hebben en is volkomen normaal):
  1. Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
  2. Controleer of het apparaat gesloten en vergrendeld is en of de rode en groene meldingslampjes recht naar boven wijzen. **Apparaat NIET VERGRENDELEN.**
  3. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact waarop geen andere apparaten zijn aangesloten. Het

rode meldingslampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat nu voorverwarmt.

4. Wacht tot het apparaat klaar is met voorverwarmen, wat wordt aangegeven doordat het groene meldingslampje gaat branden.
5. Laat het apparaat ongeveer drie minuten ingeschakeld. Haal de stekker van het apparaat vervolgens uit het stopcontact.
6. Veeg het apparaat af met een vochtige doek of spons om eventuele resten te verwijderen. Nu is het apparaat bedrijfsklaar.

### **Gebruik van het apparaat (#2-5)**

1. Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Controleer of het apparaat gesloten maar niet vergrendeld is en of de rode en groene meldingslampjes rechtstreeks naar boven wijzen (het zware apparaatgedeelte moet naar beneden staan). **Apparaat NIET VERGRENDELEN.**
3. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact waarop geen andere apparaten zijn aangesloten. Het rode meldingslampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat voorverwarmt.
4. Wacht tot het apparaat klaar is met voorverwarmen, wat wordt aangegeven door het oplichten van het groene meldingslampje.
5. Open het apparaat en zorg ervoor dat u de binnenkant niet aanraakt.



De eerste deeglaag moet net genoeg zijn om de bodem van de wafelvorm te bedekken, zoals op afbeelding #2 (ongeveer 1 cm). Nadat het deeg een paar seconden is bezonken, begint het een beetje te rijzen.

6. Verdeel de vulling over de eerste laag deeg (#3) en bedek met het resterende deeg. Vul de vorm daarbij niet meer dan driekwart (#4). **NIET tot de rand vullen** - dat is overvullen en het deeg zal er tijdens de bereiding uitlopen.
7. Sluit het apparaat, maar **vergrendel het NIET**. Gebruik vervolgens de hendel om het apparaat te draaien (#5). Na 7 tot 8 minuten kan het apparaat worden geopend om het bakproces van de wafel te controleren. Het apparaat kan weer worden gesloten als het bakproces moet worden voortgezet. **Open NOOIT het apparaat tijdens het bakken omdat er hete stoom kan ontsnappen.**
8. Nadat de wafels zijn gebakken, kunt u ze uit het apparaat halen. **Belangrijk:** draag hittebestendige ovenwanten of gebruik pannenlappen, aangezien de ontsnappende stoom uiterst heet is. Open het apparaat. Gebruik plastic, houten of rubberen kookgerei om de wafels voorzichtig uit het apparaat te tillen en op het bord te kunnen leggen. Gebruik geen scherp metalen kookgerei dat de antiaanbaklaag van het apparaat beschadigt (#6).
9. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je het reinigt (zie ook het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud').

**Info:** De wafelvorm in het apparaat heeft een antiaanbaklaag. Gebruik GEEN anti-anbakspray voor dit apparaat. Voordat je het deeg erin giet, kun je een beetje plantaardige olie op de wafelvorm in het apparaat sprenkelen om het gemakkelijker te maken de gebakken wafel later uit de vorm te halen. Het is normaal dat er stoom en condensatie aan de zijkant van het apparaat ontstaat tijdens het gebruik.

### **NUTTIGE TIPS**

---

- Het dragen van ovenwanten en het gebruik van pannenlappen beschermt je tegen onbedoeld contact met het hete oppervlak en tegen ontsnappende stoom wanneer het apparaat wordt ontgrendeld en geopend.
- Vullingen, zoals vlees, gevogelte, vis en eieren, moeten van tevoren worden gekookt en diepvriesproducten moeten worden ontdooid voordat ze worden gebruikt. De baktijd is niet lang genoeg en de baktemperatuur is niet heet genoeg om rauwe, ongekookte of diepgevroren ingrediënten die bedoeld zijn voor de vulling, voldoende te garen.
- De eerste deeglaag moet net genoeg zijn om de bodem van de wafelvorm te bedekken. Nadat het deeg een paar seconden is bezonken, begint het een beetje te rijzen. Voeg vervolgens de vulling toe (in het midden van het deegmengsel). De vulling mag niet in de buurt van de randen van het deeg worden toegevoegd. Bedek na het toevoegen van de vulling met het resterende deeg, sluit het apparaat

(NIET VERGRENDELEN) en draai het apparaat om.

- Als je fruit uit blik op siroop of vruchtensap (geen kant-en-klare taartvulling) gebruikt, moet je het zoveel mogelijk laten uitlekken voordat je het als vulling gebruikt.
- Als de ingrediënten stevig zijn, zoals blokjes ham, roerei of noten, kan de vulling voorzichtig met de achterkant van een lepel in het deeg worden gedrukt. Zorg ervoor dat de vulling bedekt is met een tweede laag deeg.
- Het apparaat met **een diameter van 13 cm** kan ongeveer **één kop deeg** bevatten voor een onge vulde wafel. Het apparaat met een capaciteit van **18 cm** kan ongeveer **1 ½ kopjes** deeg bevatten voor een onge vulde wafel. Voor gevulde wafels heb je minder deeg nodig. Het deeg samen met de vulling mogen niet meer zijn dan driekwart van de wafelvorm. Het deeg rijst tijdens het bakproces.
- Gebruik alleen niet-metalen kookgerei om krassen op de beschermlaag te voorkomen. Verwijder of snijd het voedsel niet van de bakplaat met scherp kookgerei, zoals messen of vorken, omdat dit krassen maakt op de antiaanbaklaag.
- Gebruik geen staalwol of schurende doeken. Deze kunnen ruwe krassen achterlaten. Spoel altijd grondig af en droog onmiddellijk met een zachte doek.
- Zet het apparaat nooit rechtop tijdens het bakproces. Zet het apparaat alleen rechtop om het op te bergen.

## LET OP:

1 kopje staat gelijk aan een kopje met een inhoud van ongeveer 240 ml!

1 tl = 1 theelepel, 1 el = 1 eetlepel.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

---

Als het apparaat niet goed werkt...

- Controleer of het netsnoer is aangesloten op een daarvoor bestemd stopcontact.
- Het is mogelijk dat er niet voldoende stroom via het stopcontact naar het apparaat wordt geleverd.
- Steek de stekker in een ander stopcontact waarop geen andere apparaten zijn aangesloten.
- Controleer ook of je niet te veel deeg en vulling hebt gebruikt. **Het apparaat tijdens het bakproces niet vergrendelen.**
- Als de vulling niet helemaal gaar of voldoende heet is: kook of verwarm de vulling zo nodig voor, voordat je deze toevoegt.

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

1. Reinig het apparaat na elk gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat goed is afgekoeld voordat je het schoonmaakt. Dompel het apparaat NIET onder in water en was het nooit in de vaatwasser.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water, een mild reinigingsmiddel en een slijtvaste doek of spons.

4. Gebruik een droog doek om de binnenkant van het apparaat te drogen. Laat geen water in het apparaat.

## **OPBERGEN**

---

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het goed afkoelen.
2. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is.
3. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats. Vergrendel het apparaat zodat het ruimtebesparend kan worden opgeborgen.

## **VEELGESTELDE VRAGEN**

---

### **Heeft het apparaat een bepaalde tijd nodig om op te warmen?**

*Ja. Het apparaat wordt automatisch voorverwarmd wanneer het wordt aangesloten op de stroomtoevoer. Het groene indicatielampje gaat branden als het voorverwarmproces is voltooid en je kunt beginnen met bakken.*

### **Hoe heet wordt het apparaat?**

*Het temperatuurbereik ligt tussen 175 °C en 205 °C.*

### **Hoe weet je wanneer het bakproces klaar is?**

*Controleer de wafel na 7 tot 8 minuten.*

### **Hoeveel wafeldeeg heb je nodig?**

*Het apparaat met een diameter van **13 cm** kan ongeveer **één kop deeg** bevatten voor een ongevulde wafel. Het apparaat met een capaciteit van **18 cm** kan ongeveer*

***1 ½ kopjes deeg** bevatten voor een ongevulde wafel. Voor gevulde wafels heb je minder deeg nodig. Het deeg samen met de vulling mogen niet meer zijn dan driekwart van de wafelvorm. Het deeg rijst tijdens het bakproces.*

### **Kun je wafels bakken zonder vulling?**

*Ja. Voor het apparaat met een diameter van 13 cm heb je ongeveer één kopje deeg nodig en voor het apparaat met een diameter van 18 cm heb je anderhalf kopje deeg nodig. De hoeveelheid deeg kan variëren afhankelijk van het recept en het gebruikte deeg. Voor gevulde wafels heb je minder deeg nodig. Vul de bakvorm nooit voor meer dan driekwart van de capaciteit. Raadpleeg het receptenboekje voor meer informatie over de hoeveelheid deeg die nodig is voor de respectievelijke vullingen.*

### **Waarom ontsnapt het deeg aan de zijkant tijdens het bakproces?**

*Er is te veel deeg gebruikt.*

### **Waarom zitten er gaten in mijn wafels en waarom is de vulling niet helemaal bedekt?**

*Er is niet genoeg deeg gebruikt voor of na het toevoegen van de vulling.*

### **Waarom zijn de wafels niet krokant?**

*Je kunt de wafels langer in het apparaat laten zodat ze krokant worden.*

### **Kun je glutenvrij deeg of ketodeeg gebruiken om de wafels in dit wafelijzer te bakken?**

*Ja. Je kunt glutenvrij meel gebruiken om*

*het deeg voor het wafelijzer te maken.  
Volg hiervoor het juiste recept.*

**Kun je voor de deegrecepten gepureerd fruit zoals appelmoes gebruiken in plaats van olie?**

*Ja, wafels kunnen worden gemaakt met gepureerd fruit in plaats van olie.*

**Bij het optillen van de gebakken wafel wordt de wafel in twee lagen gesplitst en kan alleen de bovenste helft worden verwijderd. Wat doe ik verkeerd?**

*De wafel heeft misschien te veel vulling, de vulling is niet in het midden geplaatst, de wafel is niet lang genoeg gebakken of er is te weinig deeg gebruikt. Zorg ervoor dat de vulling in het midden wordt verdeeld, zodat de wafelranden de vulling tijdens het bakken afsluiten. Bak de wafel nog 30 tot 60 seconden om de inhoud verder te garen.*

**Hoe rond je het bakproces af en laat je het apparaat afkoelen?**

*Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact om het bakproces te stoppen en laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen.*

**Wat kan ik doen als het apparaat nog steeds niet werkt nadat ik alle maatregelen heb genomen om problemen op te lossen?**

*Probeer het apparaat nooit thuis te repareren. Neem contact op met onze klantenservice en volg de instructies in de gebruikershandleiding.*

Made in China



## TECHNISCHE DATEN

---

**Modellnummer:** M35523 (EU) + M35525 (CH) (HRW6108)

**Stromversorgung:** 220-240V~ 50/60Hz 640-764W

**Backoberfläche:** 13 cm Durchmesser | **Außenabmessungen:** 27 x 16,8 x 12,5 cm

**Modellnummer:** M35524 (EU) + M35526 (CH) (HRW6107)

**Stromversorgung:** 220-240V~ 50/60Hz 914-1090W

**Backoberfläche:** 18 cm Durchmesser | **Außenabmessungen:** 32 x 21 x 12,5 cm

## TECHNICAL DATA

---

**Model number:** M35523 (EU) + M35525 (CH) (HRW6108)

**Power supply:** 220-240V~ 50/60Hz 640-764W

**Cooking surface:** 13 cm diameter | **External dimensions:** 27 x 16.8 x 12.5 cm

**Model number:** M35524 (EU) + M35526 (CH) (HRW6107)

**Power supply:** 220-240V~ 50/60Hz 914-1090W

**Cooking surface:** 18 cm diameter | **External dimensions:** 32 x 21 x 12.5 cm

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

---

**Numéro du modèle:** M35523 (EU) + M35525 (CH) (HRW6108)

**Alimentation électrique:** 220-240V~ 50/60Hz 640-764W

**Surface de cuisson:** 13 cm de diamètre | **Dimensions extérieures:** 27 x 16,8 x 12,5 cm

**Numéro du modèle:** M35524 (EU) + M35526 (CH) (HRW6107)

**Alimentation électrique:** 220-240V~ 50/60Hz 914-1090W

**Surface de cuisson:** 18 cm de diamètre | **Dimensions extérieures:** 32 x 21 x 12,5 cm

## DATI TECNICI

---

**Numero modello:** M35523 (EU) + M35525 (CH) (HRW6108)

**Alimentazione elettrica:** 220-240V~ 50/60Hz 640-764W

**Superficie di cottura:** 13 cm di diametro | **Dimensioni esterne:** 27 x 16,8 x 12,5 cm

**Numero modello:** M35524 (EU) + M35526 (CH) (HRW6107)

**Alimentazione elettrica:** 220-240V~ 50/60Hz 914-1090W

**Superficie di cottura:** 18 cm di diametro | **Dimensioni esterne:** 32 x 21 x 12,5 cm

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

**Modelnummer:** M35523 (EU) + M35525 (CH) (HRW6108)

**Stroomvoorziening:** 220-240V~ 50/60Hz 640-764W

**Bakoppervlak:** 13 cm diameter | **Uitwendige afmetingen:** 27 x 16,8 x 12,5 cm

**Modelnummer:** M35524 (EU) + M35526 (CH) (HRW6107)

**Stroomvoorziening:** 220-240V~ 50/60Hz 914-1090W

**Bakoppervlak:** 18 cm diameter | **Uitwendige afmetingen:** 32 x 21 x 12,5 cm



**DE:** Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien. **EN:** This product complies with the European directives. **FR:** Ce produit satisfait aux normes européennes. **IT:** Questo prodotto è conforme alle normative europee. **NL:** Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



**DE:** Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustand, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen. | **EN:** This symbol means that such electrical equipment or batteries must not be disposed of with normal household waste. You are legally obliged to hand in such items - free of charge - to a public collection point or distributor-created collection point for the recycling of electrical devices and expired bulbs and batteries within the scope of the Electrical and Electronic Equipment Act that are not encapsulated by or fixed into the appliance, and can be removed or separated from the appliance non-destructively, for disposal at the end of their service life. Use rechargeable batteries instead of single-use batteries wherever possible. The recovery and recycling of old appliances makes an important contribution to protecting our environment. Improper disposal can result in toxic substances being released into the environment, which can have harmful effects upon people, animals and plants. Batteries with an increased pollutant content are also marked with the following symbols: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead. Consumers are themselves responsible for deleting any personal data from appliances. | **FR:** Ce symbole signifie que les appareils électriques et électroniques ainsi que les piles et accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Vous êtes légalement tenu de les ramener gratuitement, à la fin de leur durée de vie, au distributeur ou à un point de collecte public officiel consacré, selon la loi sur les équipements électriques et électroniques, au recyclage d'appareils électriques et électroniques et de séparer et d'éliminer les lampes, les piles et les accumulateurs à l'état déchargé qui ne sont pas solidement fixés à l'appareil et peuvent être retirés sans être détruits. Utilisez, dans la mesure du possible, des piles rechargeables plutôt que des piles à usage unique. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de l'environnement. En cas d'élimination incorrecte, des composants toxiques peuvent être libérés dans l'environnement et avoir des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des plantes. Les piles avec une teneur élevée en substances nocives sont en outre marquées des signes suivants : Cd=cadmium, Hg=mercure, Pb=plomb. Les consommateurs sont eux-mêmes responsables de la suppression des données personnelles de l'appareil. | **IT:** Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche o le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Sei legalmente obbligato a consegnarli gratuitamente a un punto di raccolta o distributore pubblico alla fine della loro vita. Smaltire presso i punti di raccolta predisposti ai sensi della legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche portare i dispositivi elettrici ed elettronici per il riciclaggio e separare le lampade, le batterie e gli accumulatori scarichi, che non sono saldamente racchiusi dal dispositivo e possono essere rimossi senza distruggerli, e smaltirli come previsto. Quando possibile, utilizzare batterie ricaricabili anziché batterie monouso. Il recupero e il riciclaggio di vecchi dispositivi è un importante contributo alla protezione del nostro ambiente. Lo smaltimento improprio può comportare il rilascio nell'ambiente di sostanze tossiche che possono avere effetti nocivi su persone, animali e piante. Le batterie a maggior contenuto di inquinanti sono inoltre contrassegnate dai seguenti simboli: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo. I consumatori sono responsabili della cancellazione dei dati personali dall'apparecchio. | **NL:** Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur of batterijen en accu's niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid. U bent wettelijk verplicht om ze aan het einde van hun levensduur kosteloos terug te brengen naar een publiek inzamelpunt of distributeurs inzake de Wet op de elektrische en elektronische apparatuur voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten en om lampen en batterijen en accu's, die niet stevig door het apparaat zijn ingesloten en niet-destructief kunnen worden verwijderd zonder lading te scheiden, en weg te gooien. Gebruik waar mogelijk oplaadbare batterijen in plaats van batterijen voor eenmalig gebruik. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten vormen een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Door ondeskundige verwijdering kunnen giftige stoffen in het milieu terecht komen, die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor mens, dier en plant. Batterijen met een verhoogd gehalte aan schadelijke stoffen zijn ook gemarkeerd met de volgende symbolen: Cd=cadmium, Hg=kwik, Pb=lood. Consumenten zijn zelf verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonlijke gegevens van het apparaat.



**DE:** Lebensmittelecht | **EN:** food-safe | **FR:** Conforme à l'usage alimentaire | **IT:** per uso alimentare | **NL:** levensmiddelveilig



**DE:** Vorsicht! Heiße Oberfläche | **EN:** Caution! Hot surface | **FR:** Attention! Surface chaude | **IT:** Attenzione! Superficie calda | **NL:** Voorzichtig! Heet oppervlak



**DE:** Schutzklasse 1 | **EN:** Protection rating 1 | **IT:** Classe di protezione 1 | **FR:** Classe de protection 1 | **NL:** Veiligheidsklasse 1

**DE:** Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **EN:** Liability claims against the company MediaShop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that MediaShop acted with wilful intent or gross negligence. **FR:** Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise MediaShop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idéelle résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de MediaShop. **IT:** Le pretese di responsabilità nei confronti della società MediaShop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso del informazioni fornite o dall'Utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che MediaShop ha agito con dolo o colpa grave. **NL:** Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van dodelijk, lichamelijk of gezondheidsletsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld.



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06** – kostenlose Servicehotline  
**ROW: +43 1 267 69 67**

M35523, M35524, M35525, M35526 | Stand: 07/2023