

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET**

WAFELIJZER
WAFFLE MAKER
GAUFRIER
WAFFLE IRON
WAFLOVAČ



DO-9047W

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase.


Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO-9047W**
Type nr. of appliance

Naam
Nom
Name
Name


Adres
Adresse
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase


RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.


INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen, of mensen met motorische of mentale beperkingen. Ook mensen met een beperkte ervaring of kennis mogen het toestel niet gebruiken, tenzij ze de nodig instructies gekregen hebben of onder toezicht van mensen begaan met hun veiligheid. Zorg er voor dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen.

LET OP

Kijk het toestel voor gebruik na op mogelijke schade. Gebruik nooit een beschadigd toestel.

Dompel het toestel of onderdelen niet onder in water of andere vloeistof.

Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is.

Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik enkel het handvat om het deksel op te heffen.

Zet het toestel altijd op een effen droge ondergrond.

Gebruik het toestel niet in de buurt van heet gas of een elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een elektrische oven.

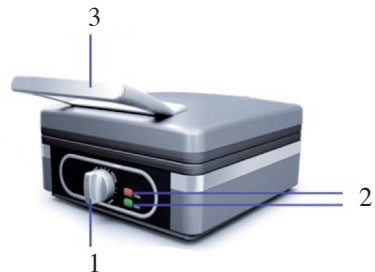
Voorzie voldoende verluchting aan alle zijden wanneer u het toestel gebruikt.

Gebruik op hittegevoelige oppervlakken een geïsoleerde mat.

Laat het netsnoer niet over de tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.

GEBRUIK

1. Knop voor bruiningsgraad
 - licht (Low)
 - medium (Middle)
 - donker (Max)
2. Indicatielichtjes
 - Power
 - Ready
3. Handvat



VOOR GEBRUIK

Kijk na of de bakplaten schoon en vrij van stof zijn. Maak ze schoon met een vochtige

doek. Gebruik het toestel enkel binnenshuis. Laat het eenmaal in gebruik niet zonder toezicht achter.

Vet de bakplaten aan de binnenkant lichtjes in. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode lichtje zal branden. Voordat u met bakken kunt beginnen, moet u het wafelijzer voorverwarmen. Dit zal met een gesloten wafelijzer ongeveer 3 tot 5 minuten duren. Het groene lichtje zal doven als teken dat het wafelijzer op temperatuur is.

Bij het eerste gebruik van het toestel kan er een lichte rook en geur van de bakplaten komen. Dit is normaal. *Eet uit hygiënisch oogpunt de allereerste wafels die u met dit toestel bakt niet op, maar gooi ze weg.*

WAFELS BAKKEN

1. Giet, als het groene lichtje gedoofd is, het wafeldeeg in het midden van de onderste bakplaat. Gebruik een houten of hittebestendige kunststof spatel om het deeg gelijkmatig over de bakplaat te verdelen. Gebruik het handvat om het deksel vervolgens te sluiten.
2. De baktijd wordt bepaald door de stand van de knop voor de bruiningsgraad. Voor goudbruine wafels zet u de knop best in de ‘medium’ (Middle)-stand.
3. Is de wafel eenmaal klaar, haal hem er dan voorzichtig uit door met een houten of hittebestendige kunststof spatel de zijkant los te maken. Gebruik nooit metalen voorwerpen, omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
4. Bent u klaar met bakken, trek dan de stekker uit het stopcontact.

TIPS

‘Medium’ (Middle) is de standaardstand voor goudbruine wafels. Verkiest u krokantere donkere wafels, draai dan de knop (1) in stand ‘donker’ (Max). Voor liefhebbers van lichtere wafels is er stand ‘Licht’ (Low). Voor gelijkmatig gebakken wafels voegt u best beetje bij beetje ongeveer een halve kop deeg per wafel toe. Gebakken wafels zijn het lekkerst als ze net gebakken zijn, maar kunnen ook perfect warm gehouden worden in een oven op ongeveer 90°C. Leg ze in een bakpan of wikkel ze in aluminium folie. In dit laatste geval zullen ze wel minder krokant worden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Gebruik geen agressieve schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.

Maak het toestel na elk gebruik schoon. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel voldoende is afgekoeld. Het is gemakkelijker uw wafelijzer schoon te maken als het nog een beetje warm is. Maak de bakplaten schoon met een zachte doek om bakresidu's te verwijderen. Berg het toestel op een vlakke droge plaats op als u het niet gebruikt.

RECEPTEN

Brusselse wafels met ijs en slagroom

Ingrediënten:

- 250gr bloem
- 4 eieren
- 1 eetlepel suiker
- 20 gr. gist
- 2 dl. water 100 gr gesmolten boter
- 3 dl. lauwe melk
- 4 bollekes vanille-ijs en slagroom

Meng de bloem met de eierdooiers en de suiker. Meng de gist met het lauwe water en meng dit onder het deeg. Meng daarna de lauwe melk met de gesmolten vetstof onder het deeg. Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig onder het deeg. Bak de wafels en serveer met bloedsuiker, ijs en slagroom.

Luikse wafels

Ingrediënten:

- 500 gr. bloem
- 150ml. lauw water
- 70 gr. suiker
- 2 eieren
- 50 gr. verse gist
- 215 gr. boter
- Zout
- 300 gr parelsuiker

Los de gist op in lauw water en giet dit bij een deel van de bloem (300 gr.). Voeg suiker, eieren en 15 gr. boter toe en roer tot een homogene massa. Strooi de rest van de bloem er over samen met een snufje zout. Leg de rest van de boter er op en laat 15 min. rusten. Kneed het geheel zeer goed en voeg op het einde de parelsuiker toe. Rol uit en maak hoopjes van 100 gr. Laat 15 min. rijzen onder een vochtige handdoek. Bak vervolgens goudbruin.

Hartige wafels

Ingrediënten:

- 4 vellen bladerdeeg
- 5 schijfjes ham, gerookte zalm, gandaham, kruidenkaas, mozzarella, jonge kaas, Emmenthal.
- 4 gedroogde tomaten
- Tapenade
- Zure room

Leg twee bladerdeeg vellen op het werkblad en schik er naar smaak, ham, kaas, zalm etc. op. Leg de andere twee vellen er boven op. Snijd alles in vierkantjes van ong. 4 cm en leg deze in het wafelijzer en bak ze. Serveer met zure room en tapenade.



ATTENTION

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes, y compris les enfants, avec une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée. Ces personnes ne peuvent également pas utiliser l'appareil si elles ne disposent pas de suffisamment d'expérience ou de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles aient reçues les instructions ou soient sous la surveillance d'une personne compétente et responsable de leur sécurité.

Il faut en tous temps surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Contrôlez si l'appareil n'a pas été endommagé. N'utilisez jamais d'appareil endommagé.

N'immergez pas l'appareil ou les parties dans de l'eau ou dans un autre liquide.

Retirez la fiche de la prise de courant, si vous n'utilisez pas l'appareil.

Ne touchez pas de surfaces chaudes. N'utilisez que la poignée pour lever le couvercle. Placez toujours l'appareil sur une surface égale et sèche.

N'utilisez pas l'appareil à proximité de gaz chaud ou d'un brûleur électrique ou d'où il peut entrer en contact avec un four électrique.

Veillez à ce qu'il y ait assez de ventilation par tous les côtés, lors de l'utilisation de l'appareil. Utilisez un tapis isolant sur les surfaces sensibles à la chaleur.

Ne laissez pas pendre le cordon électrique sur le bord du plan de travail ou ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.

UTILISATION

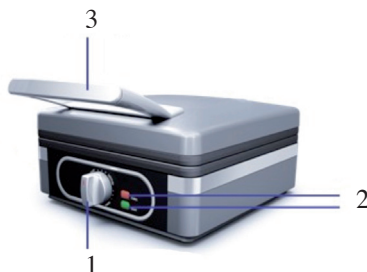
1. Bouton de réglage du degré de brunissage

- léger (Low)
- moyen (Middle)
- foncé (Max)

2. Lampes témoin

- Marche/arrêt
- Prêt à l'emploi

3. Poignée



AVANT L'UTILISATION

Vérifiez si les plaques de cuisson sont propres

et libres de poussière. Nettoyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, lors de l'utilisation.

Graissez légèrement l'intérieur des plaques de cuisson. Introduisez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera. Avant de commencer à cuire des gaufres, il faut préchauffer le gaufrier. Si vous maintenez le gaufrier fermé, il sera préchauffé dans 3 à 5 minutes.

Si la lampe témoin verte s'éteint, cela veut dire que le gaufrier a atteint la température correcte. Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible qu'il se dégage une légère fumée et une odeur des plaques de cuisson. C'est normal. Ne mangez pas, de point de vue hygiénique, les toutes premières gaufres que vous avez cuites, mais jetez-les à la poubelle.

CUIRE DES GAUFRES

1. Versez, dès que la lampe témoin verte s'est éteinte, la pâte à gaufres au milieu de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez une spatule en bois ou en matière synthétique réfractaire pour répartir la pâte régulièrement sur la plaque de cuisson. Utilisez la poignée pour ensuite fermer le couvercle.
2. Le temps de cuisson dépend de la position du bouton de réglage du degré de brunissage. Pour obtenir des gaufres dorées, nous vous conseillons de mettre le bouton dans la position 'moyen' (Middle).
3. Une fois que la gaufre est prête, il faut l'enlever prudemment du gaufrier, en dégageant le côté à l'aide d'une spatule en bois ou en matière synthétique réfractaire. N'utilisez jamais d'objets en métal pour éviter d'endommager la couche antiadhésive.
4. Retirez la fiche de la prise de courant, si vous avez terminé de cuire des gaufres.

CONSEILS

Le réglage 'moyen' (Middle) est le réglage par défaut pour obtenir des gaufres dorées. Si vous préférez des gaufres plus croustillantes et foncées, il faut tourner le bouton (1) vers la position 'foncé' (Max). Pour les amateurs de gaufres plus légères, il y a la position 'léger' (Low). Pour obtenir des gaufres qui sont cuites régulièrement, il est mieux d'ajouter petit à petit environ une demi-tasse de pâte par gaufre. Des gaufres cuites sont le plus délicieuses si on vient de les cuire, mais on peut aussi les maintenir chaudes parfaitement dans un four à environ 90°C. Mettez-les dans une poêle ou enveloppez-les dans du papier d'aluminium. Dans ce dernier cas, elles seront un peu moins croustillantes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, abrasifs ou mordants.

Nettoyez l'appareil après chaque usage. Retirez la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait suffisamment refroidi. Il est plus facile de nettoyer votre gaufrier, s'il est encore un peu chaud. Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les restes de cuisson. Rangez l'appareil sur un endroit égal et sec, si vous ne l'utilisez pas.

RECETTES

Gaufres de Bruxelles avec de la glace et de la crème fraîche

Mélangez la farine avec les jaunes d'œufs et le sucre. Mélangez la levure avec l'eau tiède et remuez le tout dans la pâte. Remuez ensuite le lait tiède avec la matière grasse fondue sous la pâte. Battez les blancs d'œufs en neige et remuez prudemment sous la pâte. Cuisez les gaufres et servez avec du sucre impalpable, de la glace et de la crème fraîche.

250gr farine
4 œufs
1 cuillerée de sucre
20 gr levure
2 dl eau
100 gr beurre fondu
3 dl lait tiède
4 boules de glace vanille et crème fraîche

Gaufres liégeois

Ingrédients:

- 500 gr farine
- 150ml eau tiède
- 70 gr sucre
- 2 œufs
- 50 gr levure fraîche
- 215 gr. beurre
- Sel
- 300 gr sucre perlé

Dissolvez la levure dans de l'eau tiède et ajoutez ceci à une partie de la farine (300 gr). Ajoutez le sucre, les œufs et 15 g de beurre et remuez jusqu'à obtenir une masse homogène. Répandez le reste de la farine par-dessus, ensemble avec une pincée de sel. Mettez le reste du beurre par-dessus et laissez reposer pour 15 minutes. Pétrissez le tout très bien et ajoutez du sucre perlé à la fin. Déroulez et faites de petits tas de pâte de 100 g. Laissez lever pendant 15 minutes sous un essuie-mains humide. Cuisez ensuite, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Gaufres salés

Ingrédients:

- 4 feuilles de pâte feuilletée
- 5 tranches de jambon, saumon fumé, jambon ganda, fromage aux fines herbes, mozzarella, fromage jeune, Emmenthal.
- 4 tomates séchées
- Tapenade et crème aigre

Mettez deux feuilles de pâte feuilletée sur le plan de travail et arrangez dessus à volonté le jambon, le fromage, le saumon, etc. Placez les deux autres feuilles par-dessus. Coupez tout en petits carrés d'environ 4 cm. Mettez-les dans le gaufrier et cuisez-les. Servez avec de la crème aigre et de la tapenade.

ACHTUNG

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.
- Bauernhöfe.
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.

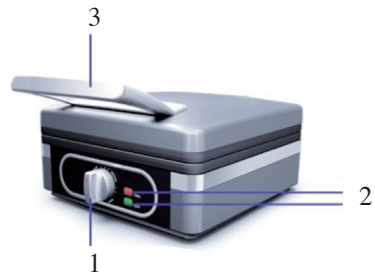
Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit motorischen oder mentalen Einschränkungen bedient werden. Auch Personen mit wenig Erfahrung und technischer Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorheriger Einweisung bedienen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

Überprüfen Sie das Gerät vor Gebrauch auf etwaige Schäden. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Tauchen Sie das Gerät oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Berühren Sie keine heißen Flächen, verwenden Sie nur den Handgriff, um den Deckel hochzuheben. Stellen Sie das Gerät immer auf einen ebenen, trockenen Untergrund. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasofens oder eines elektrischen Brenners oder an einem Platz, wo es in Berührung mit einem elektrischen Ofen kommen kann. Achten Sie darauf, dass die Luft rund um das Gerät zirkulieren kann, wenn Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie auf hitzeempfindlichen Oberflächen eine Isoliermatte. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tisch hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

GEBRAUCH

1. Schalter zur Einstellung des Bräunungsgrads
 - leicht (Low)
 - mittel (Middle)
 - dunkel (Max)
2. Anzeigeleuchten
 - Power
 - Ready
3. Handgriff

**VOR DEM GEBRAUCH**

Überprüfen Sie, ob die Backplatten sauber und frei von Staub sind. Reinigen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb des Hauses. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.

Fetten Sie die Backplatten auf der Innenseite leicht ein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das rote Licht brennt. Bevor Sie mit dem Backen beginnen können, müssen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dies dauert mit einem geschlossenen Waffeleisen ungefähr 3 bis 5 Minuten. Wenn das grüne Licht ausgeht, hat das Waffeleisen die richtige Temperatur.

Beim ersten Gebrauch des Geräts kann von den Backplatten ein leichter Rauch und Geruch aufsteigen. Das ist normal.

Essen Sie die erste Waffel, die Sie mit diesem Gerät backen, aus hygienischen Gründen nicht, sondern werfen Sie diese weg.

WAFFELN BACKEN

1. Gießen Sie den Waffelteig auf die Mitte der unteren Backplatte, sobald das grüne Licht ausgegangen ist. Verwenden Sie einen Spachtel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um den Teig gleichmäßig auf der Backplatte zu verteilen. Schließen Sie den Deckel anschließend mit dem Handgriff.
2. Die Backzeit wird über den Schalter für den Bräunungsgrad eingestellt. Für goldbraune Waffeln stellen Sie den Schalter am besten auf die mittlere Position (,Middle').
3. Wenn die Waffel fertig gebacken ist, nehmen Sie diese vorsichtig aus dem Waffeleisen, indem Sie die Waffel mit einem Spachtel aus Holz oder Plastik an der Seite lösen. Verwenden Sie hierzu niemals Küchenutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
4. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

TIPPS

Die Standardeinstellung für goldbraune Waffeln ist ,mittel' (,Middle'). Möchten Sie knusprigere, dunklere Waffeln haben, dann drehen Sie den Schalter (1) auf die Position ,dunkel' (,Max'). Für Liebhaber von weichen Waffeln ist die Position ,leicht' (,Low') richtig. Um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen, geben Sie am besten nach und nach ca. eine halbe Tasse Teig pro Waffel in das Waffeleisen. Gebackene Waffeln schmecken frisch am besten, aber können auch gut in einem Ofen bei ca. 90°C warmgehalten werden. Legen Sie die Waffeln in eine Backform oder wickeln Sie sie in Aluminiumfolie ein. In letzterem Fall werden die Waffeln allerdings weniger knusprig.

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie keine aggressiven oder beißenden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Es ist einfacher, das Waffeleisen zu reinigen, wenn es noch ein bisschen warm ist. Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen Tuch, um Teigreste zu entfernen. Bewahren Sie das Gerät an einem ebenen, trockenen Platz auf, wenn Sie es nicht benutzen.

REZEPTE**Brüsseler Waffeln mit Eis und Schlagsahne**

Das Mehl mit den Eidottern und dem Zucker vermischen. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und unter den Teig mischen. Anschließend die lauwarme Milch mit der zerlassenen Butter unter den Teig geben. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Waffeln ausbacken und mit Puderzucker, Eis und Schlagsahne servieren.

250 g Mehl
 4 Eier
 1 EL Zucker
 20 g Hefe
 2 dl lauwarmes Wasser
 100 g zerlassene Butter
 3 dl lauwarme Milch
 4 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

Lütticher Waffeln

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 70 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g frische Hefe
- 215 g Butter
- Salz
- 300 g Hagelzucker

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser

auflösen und zu einem Teil des Mehls (300 g) geben. Zucker, Eier und 15 g Butter zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das restliche Mehl zusammen mit einer Prise Salz darüberstreuen. Restliche Butter darauf verteilen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend gut durchkneten und zum Schluss den Hagelzucker hinzugeben. Den Teig ausrollen und in kleine Häufchen von jeweils 100 g zerteilen. Diese 15 Minuten lang unter einem feuchten Geschirrtuch gehen lassen. Anschließend goldbraun ausbacken.

**Herzhafte Waffeln**

Zutaten:

- 4 Blätterteigblätter
- 5 Scheiben Schinken, geräucherter Lachs, Gandaschinken, Kräuterkäse, Mozzarella, junger Käse, Emmentaler
- 4 getrocknete Tomaten
- Tapenade
- Saure Sahne

Zwei Blätterteigblätter auf die Arbeitsfläche legen und nach Geschmack mit Schinken, Käse, Lachs usw. belegen. Mit den restlichen beiden Blätterteigblättern bedecken. Den Teig in Quadrate à 4 mal 4 cm schneiden, diese in das Waffeleisen legen und backen. Mit saurer Sahne und Tapenade servieren.

CAUTION

This appliance is only for household use or environments of a similar character such as :

- kitchens that are used by personnel of shops, office or other similar professional environments.
- Farms
- Hotel rooms and motel rooms and other similar environments with a residential character.
- Bed and breakfast or similar.

Attention : this appliance may not be used with an external timer or separate remote control.

This device is not for use by persons, including children, with any kind of impairment, such as, physical, sensorial or mental incapacity. These persons are also not permitted to use the device if they have limited experience or insufficient knowledge, unless they have received the necessary instructions for use or are otherwise being supervised by people ensuring their safety. Make sure that children cannot play with the device.

Check the appliance after use for possible damage. Never use a damaged device.

Never immerse the appliance or parts of it in water or any other liquid.

Pull the plug from the electric socket when not in use.

Do not touch hot surfaces, use only the handle to lift up the top. Always place the appliance on a flat dry surface. Never use the appliance near a hot gas or electric burner or where it may come into contact with an electric oven.

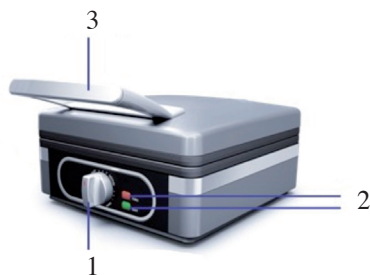
Provide adequate ventilation on all sides when using the device.

On heat-sensitive surfaces use an insulated mat.

Do not let the electric lead hang over the table edge or touch hot surfaces.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Dial for browning
 - light (Low)
 - medium (Middle)
 - dark (Max)
2. Indicator display lights
 - Power
 - Ready
3. Handle



PREPARE FOR USE

Check the inner cooking plates to make sure they are clean and free of dust.

Clean them with a damp cloth.

Use indoors only.

If the appliance is switched on, do not leave it unattended.

Grease both sides of the cooking plates lightly.

Plug into the socket.

The red lamp will light up

Before you can start baking, you need to preheat the waffle appliance.

With the waffle-maker closed, this will take about 3 to 5 minutes.

The green light will turn off indicating that the waffle-maker has reached the correct temperature.

When using the appliance for the first time there may be a slight smell and light smoke from the cooking plates.

This is normal.

For hygienic reasons, do not the first wafers made, throw them away.

BAKING WAFFLES

1. Pour, when the green light goes out, the waffle batter into the middle of the lower plate. Use a wooden or heatproof plastic spatula to dough to distribute the batter evenly over the baking plates. Then use the handle to close.
2. The baking time is determined by the position of the dial used for selecting the degree of browning (light, medium, maximum). For golden waffles it's best to turn the dial to "medium" (Middle position).
3. Once the waffle is ready, remove it gently with a wooden or heatproof plastic spatula to loosen the sides. Never use metal objects, because they can damage specially coated non-stick surface.
4. If you have finished baking, remove the plug from the socket.

TIPS

"Medium" (Middle position) is the default mode for golden waffles.

If you prefer crispier, darker waffles, turn the dial (1) to the "Max" position (dark).

For those who love lighter waffles, set the dial to the "Low" position (light).

For evenly cooked waffles it's best to gradually add about half a cup of dough per wafer.

Baked waffles are best when they have just been cooked, but can also are be kept warm perfectly in an oven at about 90° C.

Place in a baking tray or wrap them in aluminium foil. In the latter case they will be less crisp.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use harsh abrasive or corrosive cleaning agents.

Clean the appliance after each use.

Unplug the electric lead and wait until the appliance has cooled sufficiently.

It is easier to clean your waffle-maker if it's a bit warm.

Carefully clean the specially coated metal baking plates with a soft cloth to remove baking deposits. When not in use, store the appliance on a flat dry surface.

RECIPES

Brussels Waffles with ice cream and whipped cream

Ingredients:

- 250 gr flour
- 4 eggs
- 1 tablespoon sugar
- 20 gr yeast
- 2 dl water 100 gr melted butter
- 3 dl lukewarm milk
- 4 scoops of vanilla ice cream with whipped cream

Mix the flour with the egg yolks and the sugar. Mix the yeast with the lukewarm water and mix this through the batter. Then mix the lukewarm milk with the melted butter into the batter. Whisk the egg whites until stiff and carefully fold into the batter. Bake the waffles and serve with icing sugar, ice cream and whipped cream.

Sugar Waffles from Liège

Ingredients:

- 500 gr flour
- 150 ml lukewarm water
- 70 gr sugar
- 2 eggs
- 50 gr fresh yeast
- 215 gr butter
- Salt
- 300 gr pearl sugar



Dissolve the yeast in lukewarm water and pour it into part of the flour (300 gr).

Add sugar, eggs and 15 gr of butter and stir until homogenous. Sprinkle the rest of the flour over this with a pinch of salt. Lay the rest of the butter on top and allow to rest for 15 min. Knead everything thoroughly and add the pearl sugar at the end. Roll out and make heaps of 100 gr. Let these rise for 15 min under a damp tea towel. Then bake until golden brown.

Savoury Waffles

Ingredients:

- 4 sheets of puff pastry
- 5 slices of ham, smoked salmon, Ganda ham, herb cheese, mozzarella, young cheese, Emmental.
- 4 dried tomatoes
- Tapenade
- Sour cream

Lay two sheets of puff pastry on the worktop and arrange, according to choice, ham, cheese, salmon, etc, on top. Place the other two sheets on top. Cut everything into squares measuring approx. 4 cm, lay these in the waffle iron, and bake them. Serve with sour cream and tapenade.

VAROVÁNÍ

Tento přístroj je určen k použití v domácnostech a podobných zařízeních jako: kuchyně pro zaměstnance, kanceláře apod. v hotelových pokojích a podobných zařízeních ubytovacího charakteru, místnosti pro hosty apod.

Děti a lidé pohybově, či mentálně postižení, by přístroj neměly obsluhovat samy.

Lidé s menšími zkušenostmi, nebo znalostmi nesmí přístroj používat, dokud se řádně neseznámí s jeho obsluhou, nebo pokud na ně nedohlíží odpovědná osoba.

Ujistěte se, že si s přístrojem nemůžou hrát děti bez Vašeho dozoru.

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte veškeré instrukce k použití.

Používejte přístroj na stabilní a teplu odolné podložce. Některé části přístroje mohou být během používání horké! Nestavte přístroj blízko elektrické, nebo plynové trouby.

Nedávejte jej ani dovnitř, nebo na plotýnky, či jiné zdroje tepla.

Nedovolte, aby se zařízení při používání dotýkalo hořlavých materiálů, látek, ručníků, záclon apod. Nedotýkejte se horkých ploch přístroje!

Před uklizením přístroje do skříně vždy počkejte, až přístroj vychladne a vždy jej odpojte od el. sítě. Nepoužívejte přístroj blízko vody a jiných tekutin.

Neponořujte přístroj do vody a jiných tekutin. Pokud Vám přístroj spadne do vody, nesahejte na něj a ihned jej odpojte od el. proudu!

Nenechávejte přístroj během jeho používání bez dozoru. S přístrojem byste nikdy neměli používat externě připojený časovač, nebo jiné dálkové ovládání.

Nepřipojujte/neodpojujte přístroj od el. sítě s mokřýma rukama.

Dejte pozor aby přívodní kabel nebyl položen na horké ploše.

Nepoužívejte přístroj, pokud má poškozený přívodní kabel, nebo nepracuje správně, či je prasklý a jinak poškozený. Nepoužívejte přístroj pokud Vám spadl do vody, či jiné tekutiny. Nepoužívejte přístroj venku.

Dejte pozor, aby kabel nevisel přes ostré hrany, aby nedošlo k jeho poškození a úrazu el. proudem! Dejte pozor na přetížení el. sítě a nepoužívejte na stejném el. rozvodu ve stejné době jiné zařízení s vysokým výkonem.

Použití prodlužovacích šňůr není doporučeno. Pokud prodlužovací šňůru přesto potřebujete použít, ujistěte se, že její specifikace odpovídá přístroji a že kabel nevisí nikde přes ostré hrany, kde by mohlo dojít k poškození a úrazu el. proudem.

INSTRUKCE K POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

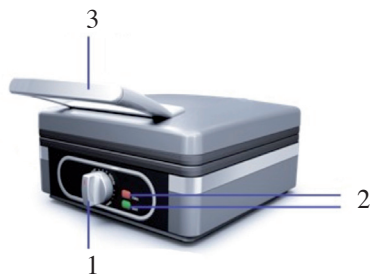
1. Otočný ovladač pro nastavení kůrky
 - Světlá (Low)
 - Střední (Middle)
 - Tmavá (Max)
2. Indikační diody
 - Indikace připojení přístroje k el. proudu
 - Indikace připravenosti přístroje k pečení
3. Rukojeť

PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE K POUŽITÍ

Ujistěte se, že pečící plochy jsou čisté a bez prachu. Případně je vyčistěte vlhkým hadříkem.

Obě pečící plochy lehce potřete tukem (olejem). Zapojte přístroj do zásuvky. Rozsvítí se červená indikační dioda. Před samotným pečením musíte počkat, až se přístroj patřičně nahřeje. U zavřeného waflovače nahřátí zabere asi 3 až 5 minut času. Zelené světélko po dosažení požadované teploty zhasne. Při prvním použití přístroje může přístroj lehce zapáchat a může se i lehce kouřit z pečících ploch. Toto je naprosto v pořádku.

Z hygienických důvodů je lepší první upečené wafle z nového přístroje vyhodit a konzumovat až další upečené.



PEČENÍ WAFLÍ

Po zhasnutí zeleného světélka nalijte těsto doprostřed spodní pečící plotny. Použijte dřevěnou, nebo teplu odolnou plastovou vařečku a rozetřete těsto rovnoměrně po pečící plotně. Poté přístroj pomocí rukojeti zavřete.

Doba pečení závisí na nastavené tmavosti kůrky otočným ovladačem na přístroji. Pro dozlatova upečené wafle je nejlepší nastavit na ovladači střední pozici.

Když jsou wafle hotové, opatrně je vyjměte za použití dřevěné, či teplu odolné plastové vařečky. Nikdy nepoužívejte na vyndávání waflí kovové předměty, protože byste mohli poškodit teflonovou vrstvu na pečících plotnách.

Po skončení pečení odpojte přístroj od el. proudu.

TIPY

Střední nastavení tmavosti kůrky je nejlepším nastavením pro dozlatova upečené wafle.

Pokud preferujete křupavější, tmavší wafle, otočte ovladač do polohy „Max“. Pro ty kteří mají nejraději lehce opečené wafle je tu poloha otočného ovladače „Low“. Upečené wafle jsou samozřejmě nejlepší čerstvé, ale lze je snadno udržet teplé vložením do trouby rozehráté na 90°C.

Wafle do trouby dejte na pečícím plechu nebo je zabalte do hliníkové fólie. Jinak budou později méně křupavé.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Přístroj čistěte po každém použití.

Před čištěním vždy odpojte přístroj od el. proudu.

Očistěte přístroj vlhkým hadříkem.

Nečistěte vnitřek přístroje (ani vnější části) hrubou houbičkou, ani drátěnkou, jinak poškodíte nepřilnavou vrstvu pečících ploch!

Nikdy přístroj nenamáčejte do vody ani jiných tekutin.

Přístroj uložte na suchém a rovném místě.

RECEPTY**Bruselské waffle se zmrzlinou a šlehačkou**

Zamíchejte mouku se žloutky a cukrem.

Zamíchejte kvasnice s vlažnou vodou a toto promíchejte s těstem. Potom do těsta zamíchejte vlažné mléko s rozpuštěným máslem. Potom ušlehejte bílky až budou tuhé a opatrně přidejte do těsta. Upečte waffle a servírujte se zmrzlinou a šlehačkou.

Ingredience:

- 250 g mouky
- 4 vejce
- 1 polévková lžíce cukru
- 20 g kvasnic
- 2 l vody 100 g rozpuštěného másla
- 3 dl vlažného mléka
- 4 naběračky vanilkové zmrzliny se šlehačkou

Cukrové Waffles z Liège*Ingredience:*

- 500 g mouky
- 150 ml vlažné vody
- 70 g cukru
- 2 vejce
- 50 g čerstvých kvasnic
- 215 g másla
- sůl
- 300 g perlového cukru

Rozpusťte kvasnice ve vlažné vodě a nalijte do části mouky (300 g).

Přidejte cukr, vejce a 15 g másla a míchejte dokud nevznikne stejnorodá hmota. Rozpraště

zbytek mouky přes vzniklou hmotu se špetkou soli. Položte zbytek másla nahoru a nechte odpočívat asi 15 minut. Promíchejte všechno dohromady a nakonec přidejte perlový cukr. Rozválejte a udělejte hromádky o 100 g. Nechte kynout asi 15 minut pod vlhkou utěrkou. Potom upečte dozlatova.

**Pikantní waffle***Ingredience:*

- 4 plátky lístkového těsta
- 5 plátků šunky, uzený losos, šunka Ganda, bylinkový sýr, mozzarella, mladý sýr, ementál
- 4 sušená rajčata
- tapenáda
- zakysaná smetana

Položte dva plátky lístkového těsta na pracovní plochu a naaranžujte dle Vaší volby, šunkou, sýrem, lososem atd.

Umístěte zbylé dva plátky lístkového těsta nahoru. Nařežte vše na čtverečky o hraně asi 4 cm a vložte do waflovače a upečte. Podávejte s kysanou smetanou a tapenádou.

