

Français

En ce qui concerne l'antiparasitage, cet appareil correspond aux normes CEE 76/889.

Tension:

Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque de l'appareil (220 V).

Avant l'utilisation:

Lire attentivement le mode d'emploi.

Fig. 1

Utilisation:

Déranger entièrement le cordon et brancher l'appareil. Lors de la toute première utilisation, huiler ou graisser légèrement les deux plaques de cuisson. Régler le bouton du thermostat sur la position désirée (1 à 6). La lampe témoin s'allume. Elle s'éteint dès que la bonne température est atteinte. Lors du préchauffage, l'appareil doit être fermé.

Fig. 2

Ouvrir l'appareil. Faire couler la pâte à gaufres au centre de la plaque inférieure. Rabattre la plaque supérieure et appuyer un court instant. Le temps de cuisson dépend du goût personnel et de la recette utilisée. En général, on compte deux minutes de cuisson par série de gaufres. Une fois la préparation terminée, débrancher l'appareil et laisser refroidir.

Ce que vous devez savoir:

- Le thermostat incorporé et le nouveau revêtement des plaques à gaufres garantissent une cuisson uniforme et régulière.
- En utilisant du lait entier et beaucoup de sucre, les gaufres deviennent plus foncées.
- L'interruption entre chaque cuisson doit durer le moins longtemps possible, afin d'éviter une perte inutile de chaleur.
- Placer les gaufres, une fois cuites, sur une grille; ne pas les mettre l'une sur l'autre, elles risquent de se ramollir.
- D'autres appareils (grille-pain, chauffe-plats, cafetière) en décor Eglantine, Summerday ou Botanica sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Fig. 3

Rangement:

Attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Enrouler le cordon

autour du support situé dans le socle de l'appareil. Ranger verticalement, le gaufrier n'occupe que très peu de place.

Nettoyage et entretien:

Débrancher d'abord le gaufrier. Nettoyer, si nécessaire, les plaques de cuisson encore tièdes à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse. Essuyer le corps de l'appareil ainsi que la rigole de récupération avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser de produits détergents, ni plonger l'appareil dans l'eau.

La grande rigole de l'appareil permet de récupérer les éventuelles coulées de pâte (pâte trop liquide ou trop de pâte entre les plaques de cuisson). L'essuyer simplement à l'aide d'un chiffon humide.

Attention!

Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures très élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les enfants et les autres personnes.

Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil, dues à une utilisation inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut être engagée.

Rowenta, l'électroménager bien conçu pour bien vous aider.

Recettes Conseillées:

Gaufres sablées:

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 zeste de citron
- 200 g de farine

Gaufres à la levure:

- 25 g de levure de bière
- 1/4 l de lait
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre
- 6 oeufs
- 1 zeste de citron
- Sel
- 375 g de farine

Gaufres traditionnelles:

- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 zeste de citron
- Sel
- 3 oeufs
- 1/4 l de lait
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure

Gaufres aux pommes:

- 150 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 oeufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250 g de maizena
- 1 cuillère à café de levure
- 1 petite pincée de clous de girofle moulus
- 1 pincée de cannelle
- 2 pommes épluchées et coupées en petits cubes.

Gaufres croustillantes:

- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 oeufs
- 350 g de farine
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 150 - 200 cm³ d'eau (pas de lait)

Rowenta- Dekor-Luxus- Waffel- automaten

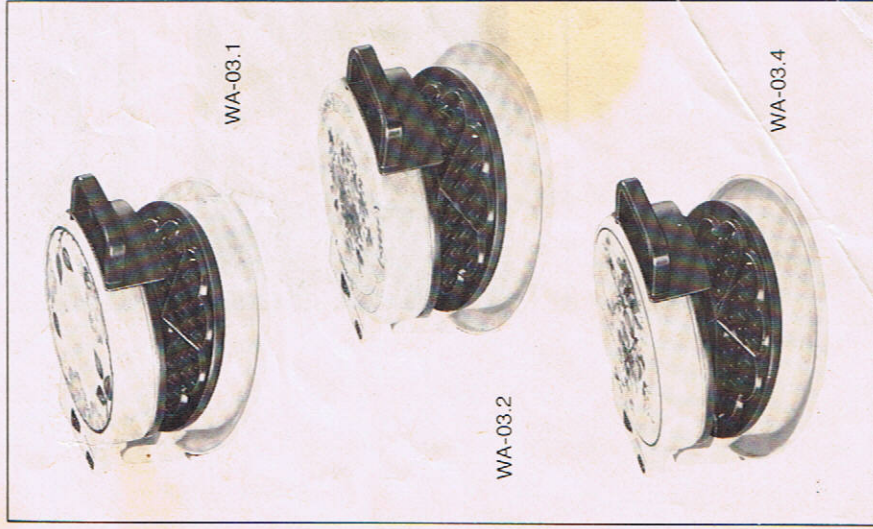
Gebrauchsanweisung

WA-03.1 Dekor Wildrose

WA-03.2 Dekor Summerday

WA-03.4 Dekor Botanica

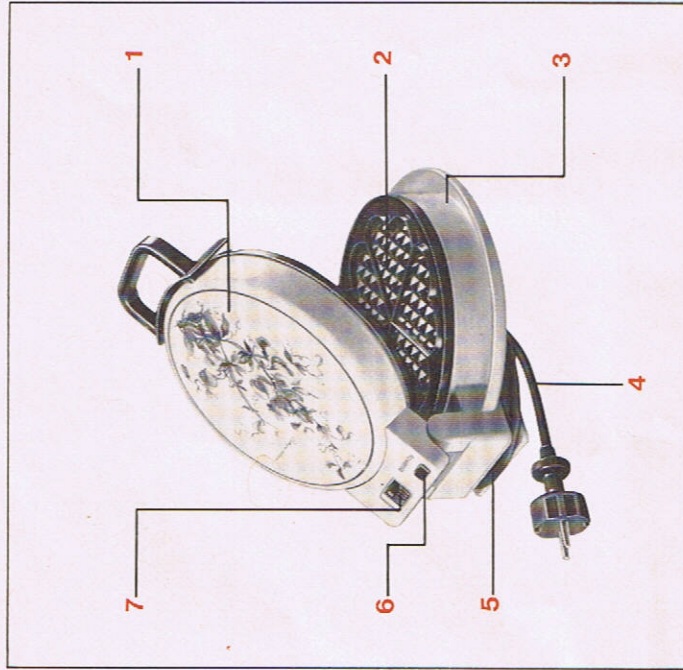
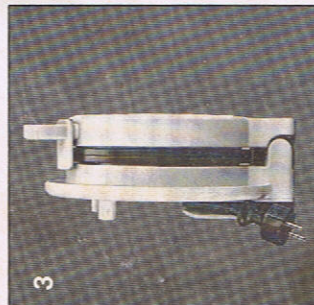
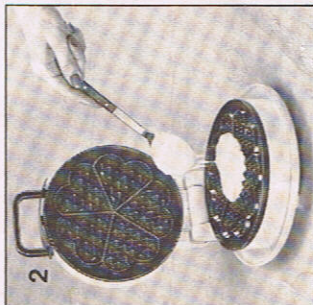
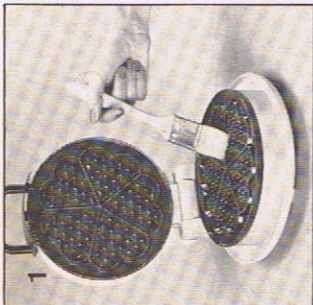
Mode
d'emploi



07.160.20.394.4022/Gf

Rowenta

Rowenta-Werke GmbH · Offenbach am Main



Deutsch

- 1 Oberteil mit wärmeisoliertem Griff
- 2 Backflächen mit Anti-Haftbeschichtung
- 3 Unterteil mit Überlaufrand
- 4 Zuleitung mit Rowenta-Sicherheitsstecker
- 5 Kabelaufwickelvorrichtung (Geräteunterseite)
- 6 Kontrolllampe
- 7 stufenloser Temperaturregler

Français

- 1 Partie supérieure avec poignée isolante
- 2 Plaques de cuisson avec revêtement anti-adhésif
- 3 Partie inférieure avec rigole de récupération
- 4 Cordon avec prise de sécurité Rowenta
- 5 Logement pour enrouler le cordon
- 6 Lampe témoin
- 7 Bouton de thermostat à 6 positions

Deutsch

Dieses Gerät entspricht in Bezug auf die Funktörung, die es verursachen kann, den Vorschriften der Richtlinie 76/889 EWG.

Vor dem Benutzen: Gebrauchsanweisung vollständig durchlesen.

Deutsch

Inbetriebnahme, Backen:
Kabel vollständig abwickeln und Gerät an Steckdose anschließen. Mit dem Temperaturregler den Bräunungsgrad stufenlos zwischen 1 – 6 wählen. Solange die Kontrolllampe leuchtet, heizt das Gerät auf, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Aufheizen die Waffeleplatten geschlossen halten.

Abb. 2

Das Gerät öffnen und den Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Oberseite mit dem wärmeisolierten Griff herunterklappen und kurz andrücken. Die Backdauer bleibt ihrem eigenen Geschmack überlassen. Normalerweise rechnet man mit ca. 2 Minuten Backdauer für eine Waffel.

Nach dem Backen Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Das sollten Sie wissen:

- Eine neue Waffelplattentechnik garantiert, in Verbindung mit dem exakt schaltenden Regler, absolut gleichmäßige Backergebnisse.
- Bei der Verwendung von Vollmilch und reichlich Zucker werden die Waffeln wesentlich dunkler, ggf. Regler etwas niedriger einstellen.
- Die Zeit zwischen den einzelnen Backvorgängen sollte möglichst kurz gehalten werden, um unnötige Wärmeverluste zu vermeiden.
- Legen Sie die fertigen, heißen Waffeln auf einen Küchenrost; nicht übereinander legen, sonst werden sie weich.
- Im Fachhandel erhalten Sie weitere Rowenta Geräte mit den Villeroy & Boch Exklusiv-Dekoren „Wildrose – Summerday – Botanica“ (z.B. Toaster, Wärmespeicherplatten und einen Kaffee- und Teeautomaten).

Abb. 3

Kabelaufwicklung, Aufbewahrung:
Zur Aufbewahrung kann das Kabel bequem um die Aufwickelvorrichtung gewickelt werden.
Achtung! Gerät vorher abkühlen lassen.

Reinigung und Pflege:

Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
Durch die Anti-Haftbeschichtung werden die Backflächen so gut wie gar nicht beschmutzt. Gegebenenfalls mit einem Pinsel oder einer Bürste die Platten säubern. Die Außen- und den Überlauftrand des Gerätes mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen. Der Überlauftrand verhindert ein Verschmutzen des Benutzungsortes (Tisch, Arbeitsfläche o.ä.). Überlaufener oder abgetropfter Teig wird damit aufgefangen und kann leicht abgewischt werden.

Achtung!

Bei der Inbetriebnahme von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe

Temperaturen, die bei der Berührung dieser Geräte zu Verbrennungen führen können. Benutzen Sie deshalb den vorhandenen Griff und weisen Sie auch andere Benutzer darauf hin.
Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Waffelrezepte:

Sandwaffeln:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 geriebene Zitronenschale
- Salz
- 200 g Weizenmehl

Hefewaffeln:

- 25 g Hefe
- 1/2 l Milch
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 6 Eier
- 1 geriebene Zitronenschale
- Salz
- 375 g Weizenmehl

Einfache Waffeln mit Backpulver:

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 geriebene Zitronenschale
- Salz
- 3 Eier
- 1/4 l Milch
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Knusprige Waffeln:

- 200 g Margarine
- 150 g Zucker
- 350 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Eiößel Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- ca. 150 – 200 cm³ Wasser (keine Milch)

Apfelwaffeln:

- 150 g Margarine oder Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1/2 Teelöffel Salz
- 250 g Mondamin (Stärke) (Stärke) (Stärke)
- 1 gestr. Teelöffel Backpulver
- 1 gestr. Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 2 in kleine Würfel geschnittene Apfel