

WF-2118

★ ★ ★ ●
TRISTAR

Handleiding/Instruction manual/ Gebrauchsanweisung/ Manuel d'instruction



Wafelijzer/ Waffle iron/ Waffeleisen/ Gaufrier

Aansluiting

Het wafelijzer mag alleen aangesloten worden op een geaard stopcontact dat op de juiste manier geïnstalleerd is. De op het typeplaatje aangegeven spanning moet overeenkomen met de netspanning. Ontstoord volgens EEC Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC.

Algemene Veiligheidsaanwijzingen.

Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- De temperatuur van het apparaat kan warm worden wanneer deze aanstaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

Algemene aanwijzing voor eerste gebruik

Zorg dat de anti-aanbaklaag lichtelijk wordt ingevet voordat het wafelijzer voor de eerste keer gebruikt wordt. Laat het wafelijzer zonder wafels ca. 5 minuten gesloten opwarmen, zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie.

Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in Reiniging en onderhoud.

Gebruik van het wafelijzer

Stop de stekker in het stopcontact. Het rode en het oranje lampje gaan branden.

Na een opwarmperiode van ± 3 minuten op de hoogste stand (het rode lampje blijft aan en het oranje gaat uit) is het wafelijzer klaar voor gebruik. Het oranje controlelampje gaat aan op het moment dat de temperatuur is bereikt. Het rode lampje brandt, zo lang de stroom blijft ingeschakeld. Het deeg gelijkmatig verdelen over het ijzer. Het deksel sluiten en lichtjes aandrukken. Het bakken begint zodra het oranje lampje weer aan gaat. Dit gedurende ca. 3 minuten, afhankelijk van het beslag en uw smaak. Wanneer de wafel gereed is, het wafelijzer openen en de wafel uitnemen. Om beschadiging aan de anti-aanbaklaag te voorkomen mag u geen scherpe voorwerpen gebruiken om de wafels van de toaster te verwijderen. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

Reiniging en onderhoud

Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide helften open.

Het wafelijzer mag op grond van elektrische veiligheid niet met vloeistoffen behandeld worden of erin ondergedompeld worden. Uw wafelijzer met bakplaten met anti-aanbaklaag is eenvoudig te onderhouden. De buitenkant reinigen met een vochtige doek. De bakplaten reinigt u met een vochtige doek of een zacht borsteltje. Geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

RECEPTEN

WAFELS

250 g gewone bloem - 250 g griessuiker - 250 g margarine of boter - 4 eieren - vanillesuiker naar smaak - 1 snuifje zout. De bloem met de suiker mengen - de margarine of de gesmolten boter met de 4 dooiers eraan toevoegen - alles goed mengen. De eiwitten kloppen met het snuifje zout, zodat men een dichte sneeuw bekomt - deze bij het mengsel voegen. Het deeg tenminste 3 uur laten rusten.

BRUSSELSE WAFELS

250 g bloem - 100 g weekgemaakte boter - 15 g bakkergist opgelost in lauwe melk + wat suiker - 3 eieren waarvan het wit tot sneeuw geslagen 0, 375 l. lichtjes lauwe gemaakte melk. (Vooral geen zout gebruiken). De bloem in een kom doen - een kuiltje maken de lauwe melk in het kuiltje gieten en de bloem er, goed kloppend in verwerken - de eierdooiers erbij voegen - de weekgemaakte boter of margarine erdoor roeren, daarna de gist en tenslotte de tot sneeuw geklopte eiwitten - het beslag 3/4 uur laten rijzen. Er de onderste vorm helemaal mee vullen. Het deeg moet vloeibaar zijn als voor pannenkoeken. Na het bakken de wafels bestrooien met fijne suiker of naar believen met slagroom of jam.

CHANTILLY WAFELS

4 eierdooiers - 100 g bloem - 125 g melk - 100 g boter - 2 pakjes vanillesuiker - 1 koffielepel bakpoeder - 1 snuifje zout - 6 eiwitten. De dooiers kloppen met de koude melk - de met bakpoeder gemengde bloem en vervolgens de gesmolten boter erin mengen - de vanillesuiker en het zout toevoegen en op het laatst de tot vaste sneeuw geklopte eiwitten - het deeg op de vorm gieten. De wafels koud laten worden en dan versieren met slagroom en fruit.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van 2 jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Onder deze garantie valt de reparatie of vervanging van defecte onderdelen, op voorwaarde dat het apparaat naar het aankoopadres is teruggebracht. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing en door verkeerd gebruik, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als lampjes etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen. Als het apparaat niet naar behoren werkt, verpak het dan zorgvuldig, met vermelding van uw naam en adres en de reden van retour en breng het naar het aankoopadres. Als het apparaat binnen de garantieperiode geretourneerd wordt, doe er dan de garantiekaart en de aankoopbon bij.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.



Importeur

Tristar Europe b.v.
Emma Goldmanweg 10
5032 MN Tilburg
The Netherlands

FR

Raccordement

Le gaufrier doit être uniquement branché sur une prise de terre. Vérifier que la tension du secteur est bien conforme à celle indiquée sur l'appareil. Cet appareil est conforme aux normes CEE 89/336 CEE et 73/23/CEE.

Instructions générales de sécurité

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez le à l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Éteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- La température des surfaces accessibles mai être élevé lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas où ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou de câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants...etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ;éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

Première utilisation

Lors de la première utilisation, graisser les plaques à revêtement anti-adhésif avec un peu d'huile ou de beurre et faire chauffer le gaufrier environ dix minutes avec les plaques de cuisson fermées afin d'éliminer l'odeur du neuf. Faire attention à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé. Ensuite nettoyer le gaufrier en se référant au paragraphe Nettoyage et entretien.

Comment utiliser votre gaufrier ?

Mettre la fiche dans la prise de courant.

Après une courte période d'env. 5 minutes de réchauffement sur position 5, le gaufrier est prêt à fonctionner. Le voyant lumineux vert s'éteint une fois que la température a été atteinte ; le feu rouge restera. Mettre la pâte à gaufres préparée sur la plaque de cuisson inférieure puis fermer doucement la plaque de cuisson supérieure. Fermer ensuite les poignées. Le temps de cuisson est de quatre à cinq minutes, toutefois il dépend aussi de la nature du pain et des ingrédients utilisés pour garnir et aussi de votre goût quant au degré de brunissage. Les gaufres finies, la lampe verte s'éteint.

Ouvrir le gaufrier. Ouvrir l'appareil et enlever les gaufres. Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour enlever les gaufres afin de protéger les disques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration. Après chaque utilisation enlever la fiche de la prise de courant.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil en position ouverte. Pour des raisons de sécurité ne jamais utiliser de l'eau ou autre liquide sur le gaufrier, ne jamais l'immerger.

L'entretien de votre gaufrier est assez facile.

Nettoyer le corps extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Les plaques à revêtement anti-adhésif se nettoient avec un chiffon humide ou une brosse souple.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs.

RECETTES

GAUFRES

250 g. de farine ordinaire - 250 g. de sucre semoule - 250 g. de margarine ou de beurre - 4 œufs - sucre vanilline suivant goût - 1 pincée de sel. Mélanger la farine au sucre - y incorporer la margarine ou le beurre fondu et les 4 jaunes d'œufs - bien mélanger le tout - battre les blancs d'œufs, additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme - les incorporer au mélange laisser reposer cette pâte au moins trois heures.

GAUFRES DE BRUXELLES

250 g. de farine - 100 g. de beurre ramolli - 15 g. de levure de boulanger délayée dans du lait tiède et un peu de sucre - 3 œufs dont les blancs seront battus en neige - 0,375 litre de lait à peine tiède (Surtout pas de sel). Mettre la farine dans un récipient, faire un creux, verser le lait tiède, bien battre le tout et ajouter les jaunes d'œufs - verser la margarine ou beurre ramolli puis ajouter la levure et blancs d'œufs battus en neige - laisser lever la pâte pendant 3/4 d'heure environ. Couvrir absolument à fond tout le moule. La pâte doit être coulante comme pour les crêpes. Après cuisson, recouvrir les gaufres de sucre fin ou de crème chantilly ou de confiture, selon goût.

GAUFRES CHANTILLY

4 jaunes d'œufs - 100 g. de farine - 125 g. de lait - 100 g. de beurre fondu - 2 paquets de sucre vanilline - 1 cuiller de poudre levante (baking powder) - 1 pincée de sel - 6 blancs d'œufs. Battre les jaunes avec le lait froid - y incorporer lentement la farine additionnée mélangée avec la poudre levante, puis le beurre fondu - ajouter le sucre vanilline, le sel et les blancs battus en neige ferme - verser la pâte dans le moule. Lorsque les gaufres sont froides, les garnir de crème fouettée et de fruits.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par un mauvais emploi et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez le porter, sous emballage solide, à l'adresse d'achat, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre la carte de garantie certifiée par le vendeur, ainsi que le ticket d'achat.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à un point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour cet endroit de rassemblement.



Importateur

Tristar Europe b.v.
Emma Goldmanweg 10
5032 MN Tilburg
The Netherlands

DE

Anschluss

Das Waffeleisen nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose anschliessen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Waffeleisens angegebener Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem autorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

Erste Inbetriebnahme

Bestreichen Sie die Toastflächen leicht mit etwas Öl und lassen Sie das Gerät mit geschlossenen Toastflächen ca. 5 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Waffeleisens abklingen. Bitte für ausreichende Lüftung sorgen.

Anschließend das Waffeleisen wie unter Reinigung und Pflege beschrieben, reinigen.

Bedienung

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Nach kurzer Aufheizzeit von etwa 5 Minuten ist das Waffeleisen betriebsbereit. Die grüne Kontrolllampe erlischt sobald die Temperatur erreicht ist. Das Teig eingiessen und gleichmässig verteilen. Die obere Toastfläche zuklappen. Beide Toastflächen zusammendrücken.

Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit der Waffeln ca. 4 - 5 Minuten. Die grüne Lampe erleuchtet. Wenn die Waffeln fertig sind erlischt die grüne Lampe. Öffnen Sie das Waffeleisen und die Waffeln herausnehmen.

Verwenden Sie hierzu bitte keine spitzen Gegenstände, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Waffeleisen mit geöffneten Toastflächen abkühlen lassen. Das Waffeleisen darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

Ihr Waffeleisen mit antihafbeschichteten Toastflächen ist anspruchlos in der Wartung. Die Außenseite reinigen Sie nur mit einem angefeuchteten Tuch.

Die beschichteten Toastflächen reinigen Sie ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder mit einer weichen Bürste.

Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Rezepte

GLEICH SCHWER WAFFELN

250 G. Mehl - 250 G. Zucker - 250 G. Margarine oder Butter - 4 Eier - Vanillezucker nach Geschmack - 1 Prise Salz.
Mehl und Zucker mischen - Margarine oder geschmolzene Butter und die 4 Eigelb hinzugeben und alles gut verrühren. Das mit der Prise Salz versetzte Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die Mischung ziehen. Diesen Teig mindestens drei Stunden ruhen lassen.

BRUSSELER WAFFELN

250 G. Mehl - 100 G. weiche Butter - 15 G. Hefe, in lauwarmer Milch mit ein wenig Zucker aufgelöst - 3 Eier deren Eiweiß zu Schnee geschlagen - 0,375 l. fast lauwarme Milch (kein Salz). Mehl in ein Gefäß geben - eine Vertiefung machen - lauwarme Milch hinzu gießen - alles gut verrühren und das Eigelb hinzufügen - Margarine oder weiche Butter dazugeben anschließend Hefe + das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Teig ca. 3/4 Stunde stehen lassen. Die Form unbedingt ganz bedecken. Der Teig muss so flüssig wie für hauchdünne Pfannkuchen sein. Die Waffeln nach dem Backen je nach Geschmack mit Zucker, Schlagsahne oder Konfitüre servieren.

WAFFELN MIT SCHLAGSAHNE

4 Eigelb - 100 G. Mehl - 125 G. Milch - 100 G. geschmolzene Butter - 2 Packen Vanillezucker - 1 Kaffeelöffel Backpulver - 1 Prise Salz - 6 Eiweiß. Eigelb mit kalter Milch schlagen - das mit dem Backpulver vermischtes Mehl langsam hinzufügen und anschließend die geschmolzene Butter unterrühren - Vanillezucker, Salz und das zu festen Eischnee geschlagene Eiweiß hinzugeben - den Teig auf der Form gießen. Die Waffeln nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Obst garnieren.

Garantie

Wir gewähren Ihnen eine Herstellergarantie von 2 Jahre ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemässe Behandlung oder normalen Verschleiss zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, bringen Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg und Garantiekarte versehen, direkt zu der Verkaufsadresse. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Hinweise zum Umweltschutz



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



Importeur

Tristar Europe b.v.
Emma Goldmanweg 10
5032 MN Tilburg
The Netherlands

EN

Connection to the mains supply

The waffle maker should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label . This product complies with EEC Directives 89/336/EEC and 72/23/EEC.

General safety instructions

Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

Initial use

- Before you start baking for the first time, grease the non-stick coated cooking plates lightly with a small amount of oil or fat, and let the appliance heat up for about 5 minutes with the cooking plates closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on a waffle maker. Please ensure sufficient ventilation.
- Clean the waffle maker afterwards as described in "Cleaning and Care".

How to use your waffle maker

- Insert the plug into the wall socket.
- After a short warm-up period of approx. 5 minutes (the green light goes on) the waffle maker is ready for use. The green pilot light goes off once the temperature has been reached.
- Place the prepared waffle dough on the lower cooking plate and gently close the upper cooking plate.
- Press both cooking plates together .
- The light comes on again. The cooking time is in general four to five minutes, depending on the bread and filling.
- The waffle is ready when the light goes off . Open the toaster and take out the sandwiches. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged do not use sharp or pointed objects while removing the sandwiches.
- **Remove the plug from the wall socket after use.**

Cleaning and care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- For reasons of electrical safety, never use water or any other kind of liquid on the waffle maker, nor immerse it.
- The waffle maker with non-stick coated plates requires little maintenance. Clean the outside with a soft damp cloth only.
- The non-stick-coated plates can also be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.
- Do not use harsh abrasive cleaners.

RECIPES

WAFFLES

250 g. plain flour - 250 g. sugar - 250 g. butter or margarine - 4 eggs - Vanilla sugar according to taste - 1 pinch of salt. Mix the flour with the sugar - add the margarine or melted butter and the 4 egg yolks - mix well - beat the egg whites with a pinch of salt until stiff add them to the mixture - leave the batter for at least three hours.

BRUSSELS WAFFLES

250 g. flour - 100 g. soft butter - 15 g. yeast mixed with lukewarm milk and a little sugar - 3 eggs with the whites beaten until stiff - 0,375 l. lukewarm made milk. Place the flour in a dish. Make a hollow, pour in the lukewarm milk, beat well and add the egg yolks. Pour in the softened butter or margarine, then add the yeast and the beaten egg whites allow the batter to rise for approx. 3/4 hours completely cover the mould with the mixture. The batter should be of the same consistency as for pancakes. After baking: sprinkle the waffles with fine granulated sugar or cover with whipped cream or jam according to taste.

CHANTILLY WAFFLES

4 egg yolks - 100 g. flour - 125 g. milk - 100 g. melted butter - 2 packets vanilla sugar - 1 teaspoon baking powder - 1 pinch salt - 6 egg whites. Beat together the egg yolks and the cold milk add the flour slowly with the baking powder and then the melted butter - add the vanilla sugar, the salt and the egg whites beaten until stiff - pour the batter into the mould. When the waffles have cooled, add whipped cream and fruit.

Guarantee

This product is guaranteed for a period of two years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..



Importer

Tristar Europe b.v.
Emma Goldmanweg 10
5032 MN Tilburg
The Netherlands

DK

Tilslutning til lysnettet

Vaffelmaskinen bør kun tilsluttes til en stikkontakt med jord, der er i overensstemmelse med lovgivningen.

Tjek at netspændingen stemmer overens med den spænding der er angivet på specifikationskiltet.

Dette produkt opfylder EEC-direktivet 89/336/EEC og 72/23/EEC.

Generelle sikkerhedsforskrifter

Kontroller at din lokale netspænding svarer til spændingen, angivet på specifikationskiltet på dit apparat.

- Læs betjeningsvejledningen nøje igennem, inden du tager denne enhed i brug, og opbevar den til senere brug.
- Bevar venligst disse instruktioner, garantien, kvitteringen og, hvis det er muligt, kassen med den indvendige emballage!
- Enheden er udelukkende beregnet til privat og ikke til kommerciel brug! Udsæt den ikke for direkte varme, sollys og fugt, og beskyt den mod slag.
- Sørg for at stikket altid er trukket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug, ved tilslutning af tilbehør, når enheden rengøres, eller der opstår andre forstyrrelser. Sluk da først for enheden. Træk i stikket, ikke i kablet.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer med fysiske, sanse eller mentale handikap, eller manglende erfaring og viden (herunder børn), medmindre de bliver overvåget eller instrueret om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- For at beskytte børn mod de farer der er ved elektriske apparater, lade dem aldrig være uden opsyn med enheden. Derfor, når man vælger, hvor enheden skal placeres, gør det således, at børn ikke har adgang til enheden. Sørg omhyggeligt for, at kablet ikke hænger ned.
- Undersøg regelmæssigt enheden, stikket og kablet for skader. Hvis der er skader af nogen art, må enheden ikke anvendes, derimod skal apparatet repareres af en kvalificeret tekniker, for at undgå farlige situationer. Der må kun anvendes originale reservedele.
- En beskadiget ledning eller stik skal udskiftes af en autoriseret tekniker, for at undgå farlige situationer. Reparer ikke selv denne enhed.
- Opbevar enheden og kablet så de ikke udsættes for varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Anvend aldrig enheden uden opsyn! Sluk for enheden, når den ikke anvendes, selv for et kort øjeblik.
- Anvend ikke enheden udendørs.
- Enheden må under ingen omstændigheder anbringes i vand eller andre væsker, eller komme i berøring med disse. Betjen ikke enheden med våde eller fugtige hænder.
- Skulle enheden blive fugtig eller våd, træk da øjeblikkelig stikket ud af stikkontakten. Ræk ikke ned i vandet efter den.
- Anvend kun enheden til det formål den er beregnet.

Før ibrugtagning

- Før du starter med at bage for første gang, så smør de slip-let-belagte overflader let med en lille smule olie eller fedt, og lad apparatet varme i ca. 5 minutter med bagepladerne lukket. Det vil fjerne lugten, som typisk optræder første gang, vaffelmaskinen tændes. Sørg for en god ventilation.
- Rengør vaffelmaskinen efter brug som beskrevet i "Rengøring og vedligeholdelse".

Betjening af vaffelmaskinen

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Efter en kort opvarmingsperiode på ca. 5 minutter (den grønne lampe vil tænde), er vaffelmaskinen klar til brug. Den grønne lampe vil slukke, når temperaturen er nået,
- Læg den tilberedte vaffeldeje på den nederste bageplade og luk forsigtigt den øverste plade.
- Tryk begge bageplader sammen.
- Lyset vil tænde igen. Bagetiden er normalt fra fire til fem minutter.
- Vaffelen er klar når lyset slukker. Åben toasteren og tag vaffelen ud. For ikke at ødelægge slep-let-belægningerne må man ikke anvende skarpe eller spidse genstande til at tage vaffelen ud med.
- **Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.**
Rengøring og vedligeholdelse
- Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring, og vent til apparatet er kølet af, med bagepladerne åbne.
- Af hensyn til den elektriske sikkerhed må der aldrig bruges vand eller andre væsker på vaffelmaskinen, og den må heller ikke nedsænkes i disse.
- Vaffelmaskinen med slip-let-overflader kræver kun lidt vedligeholdelse. Rengør den kun udvendigt med en blød fugtig klud.
- Slip-let-belægningerne kan også rengøres med en blød fugtig klud eller en blød børste..
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler.

OPSKRIFTER

VAFLER

250 g almindeligt mel – 250 g sukker – 250 g smør eller margarine – 4 æg – vaniljesukker efter smag – 1 fingerspids salt. Bland melet med sukkeret – tilsæt margarinen eller smeltet smør og de 4 æggeblommer – rør det grundigt – pisk æggehviderne og saltet indtil de er stive og tilsæt dem blandingen – lad dejen hvile i mindst tre timer.

BRYSSELVAFLER

250 g mel – 100 g blødt smør – 15 g gær blandet i lunken mælk og lidt sukker – 3 æg med hviderne pisket stive – 0,375 l lunken mælk. Læg melet i en tallerken. Lav en fordybning og hæld den lunke mælk i, pisk kraftigt og tilsæt æggeblommerne. Hæld det bløde smør eller margarine i, tilsæt gæren og de piskede æggehvider og lad dejen hæve i ca. ¼ time. Dæk hele formen med blandingen. Dejen skal have den samme konsistens som til pandekager. Efter bagning: Drys vaflerne med finkornet sukker, eller dæk dem med flødeskum eller syltetøj, afhængig af smag.

CHANTILLYVAFLER

4 æggeblommer – 100 g mel – 125 g mælk – 100 g smeltet smør – 2 pakker vaniljesukker – 1 teskefuld bagepulver – 1 fingerspids salt – 6 æggehvider. Pisk æggeblommer og den kolde mælk, tilsæt melet langsomt med bagepulveret og det smeltede smør – tilsæt vaniljesukkeret, salt og de stivpiskede æggehvider - hæld dejen i en form. Når vaflerne er kølet af pynt med flødeskum og frugter.

Garanti

Dette produkt er omfattet en toårig garanti, regnet fra købsdatoen, der dækker fejl i materialer og fremstilling. Under garantien dækker fabrikanten reparation og udskiftning af defekte dele, under forudsætning af at produktet er bragt tilbage til købsadressen. Garantien dækker kun, hvis apparatet har været anvendt i overensstemmelse med vejledningen, at apparatet ikke er blevet ændret, repareret eller åbnet af en uautoriseret person, eller er blevet beskadiget ved en forkert anvendelse.

Garantien dækker naturligvis ikke almindeligt slidtage, heller ikke skrøbelige ting som keramiske dele, pærer etc. Hvis apparatet fejler og skal returneres, pak det omhyggeligt, vedlæg en seddel med navn og adresse og årsagen for returnering, og bring det tilbage til købsadressen. Hvis det er inden for garantiperioden så vedlæg ligeledes garantibeviset samt kvitteringen.

Retningslinjer for beskyttelse af miljøet



Dette apparat må ikke kasseres sammen med husholdningsaffald, men skal kasseres på en central genbrugsplads for bortskaffelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbol på apparatet, brugsvejledningen og på emballagen, gør opmærksom på dette vigtige emne. De materialer der er anvendt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater medvirker du til beskyttelse af vores miljø. Spørg de lokale myndigheder hvor du finder den lokale genbrugsplads



Tristar Europe b.v.
Emma Goldmanweg 10
5032 MN Tilburg
The Netherlands