

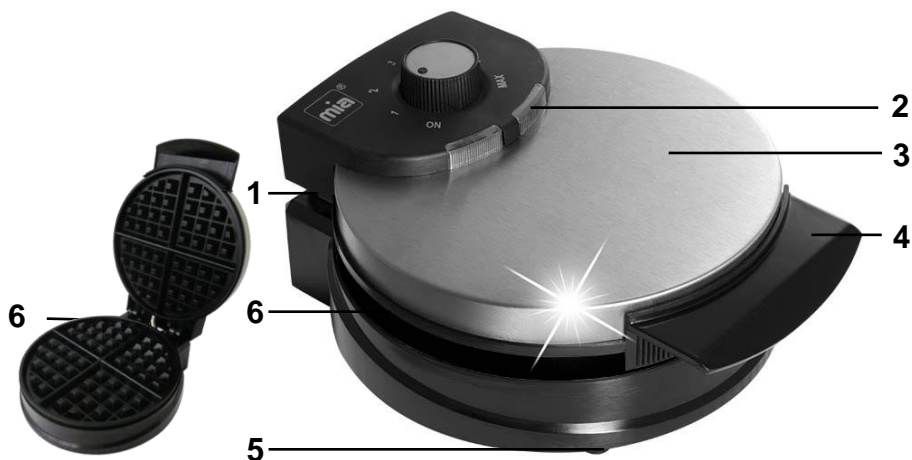


Bedienungsanleitung / Instruction manual / Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing / Manuale d'istruzioni / Instrucciones de uso
Návod k obsluze / Navodila za uporabo

D	Waffeleisen
GB	Waffle Maker
F	Gaufrier automatique
NL	Wafelijzer
CZ	Vaflovač
I	Macchinetta per cialde
PL	Gofrownica

Type WA 6042

Beschreibung



D	GB	F
1 Scharnier	Hinge	Charnière
2 Kontrollleuchten	Control lamps	Lampes témoin
3 Deckel	Lid	Couvercle
4 Griff	Handle	Poignée
5 Standfüsse	Stand	Pied
6 Backfläche	Baking plate	Plaques
NL	CZ	I
1 Scharnier	Kloubový závěs	Cerniera
2 Indicatielampjes	Světelné kontrolky	Spie di funzionamento
3 Deksel	Víko	Coperchio
4 Handgreep	Rukojeť	Impugnatura
5 Antislip voetjes	Nozka	Piedini anti-scivolo
6 Bakplaat	Pláty	Superficie di cottura
PL		
1 Zawias		
2 Lampa kontrolna		
3 Pokrywa		
4 Chwył		
5 Nóżka		
6 Plytka		

Inhalt

Beschreibung.....2
 Wichtige Sicherheitshinweise.....3
 Lieferumfang.....5
 Vorteile der Antihafbeschichtung.....5
 Vor dem ersten Gebrauch.....5
 Waffeln backen.....6
 Waffelrezepte.....6
 Tipps zum besseren Gelingen.....8
 Reinigung und Pflege.....8
 Technische Daten.....8
 Problembhebung.....9
 Entsorgung.....9
 Garantiehinweise..... 10

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch die Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Backen von Waffeln im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben. Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien bestimmt. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.



- **ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Kabel hat
 - es Funktionsstörungen aufweist
- Ein beschädigtes Kabel darf nur von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.



Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:

- Gefahr durch heiße Geräteteile und bei Betrieb entweichenden heißen Dampf
- Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Vorsicht Stromschlag-Gefahr! Gerät, Netzkabel und Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend. Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
- Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden, oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker und nicht am Netzkabel ziehen um Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln um Schäden am Netzkabel zu vermeiden. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls benutzt werden.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Beim Backen kann sehr heißer Dampf entweichen! Das Gerät wird heiß, berühren Sie es nur am Griff. Transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.



- **Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Betriebs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile



- des Gerätes (wie z. B. die Backflächen, das Gehäuse) berührt.
- Teig- und Fetzzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Daher ist äußerste Vorsicht geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.
- **Achtung!** Der Netzstecker ist zu ziehen bei Störung während des Gebrauchs, nach jedem Gebrauch, sowie vor jeder Reinigung und Pflege.

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

Vorteile der Antihftbeschichtung

Die Antihftbeschichtung bietet folgende Eigenschaften:

Hohe Antihftwirkung. Aufgrund der Oberflächenstruktur der Beschichtung backen Speisen nicht an und lassen sich leicht von den Backplatten lösen. Waffeln backen ohne Ankleben.

Kratzfest und langlebig. Die Beschichtung ist sehr widerstandsfähig.

Fettfreies Backen. Sie können ohne Zugabe von Öl oder Margarine backen.

Leichte Reinigung. Durch den ABERPERLEFFEKT der Oberfläche haften Speisereste nicht fest an und können mühelos von den erkalteten Backplatten abgewischt werden.

Hinweis: Ein Nachfärben der Beschichtung im Laufe der Zeit ist durchaus normal.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche.
- Bevor Sie das erste Mal mit dem Gerät Waffeln backen, heizen Sie das Gerät einmal leer auf, um das Schutzfett, welches die Backflächen schützt, verdampfen zu lassen. Die dabei entstehende Geruchsentwicklung ist unschädlich. Sorgen Sie trotzdem für ausreichende Raumbelüftung.

Waffeln backen



Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Beim Backen kann Dampf zwischen den Platten austreten. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und benutzen Sie Topflappen wenn nötig.

Vorbereitung:

- Stellen Sie einen dickflüssigen Waffelteig her (siehe unter „Waffelrezepte“). Verwenden Sie nach Wunsch eigene Rezeptquellen. Der Teig sollte sich gut vom Löffel lösen.
- Öffnen Sie den Deckel. Sie müssen die Backflächen nicht mit Öl oder Fett bestreichen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die grüne Leuchte ist an, Rot ist aus.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe. Nun geht die rote Leuchte an, die grüne Leuchte erlischt. Das Waffeleisen benötigt ca. 3-5 Minuten zum Aufheizen. (Halten Sie den Deckel während der Aufheizzeit geschlossen, damit die Hitze konstant bleibt)
- Sobald die Backtemperatur erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte und die grüne Kontrollleuchte beginnt zu leuchten.

Kontrollleuchten: ROT zeigt Aufheizen an.
GRÜN zeigt wenn die Temperatur erreicht bzw. gehalten wird.

Waffeln backen:

- Füllen Sie etwas Waffelteig gleichmäßig in die untere Backform und schließen Sie das Gerät sofort. Verwenden Sie nicht zuviel Teig, damit er beim Schließen des Deckels nicht überläuft. Die Teigmenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab und sollte individuell ausprobiert werden. Das Schließen des Deckels verteilt den Teig. Der Einfüllvorgang soll rasch erfolgen, damit die Waffel gleichmäßig braun wird.
- Der normale Backvorgang beträgt auf Stufe 4 ca. 3-4 Min. Er kann je nach Waffelteig variieren und sollte individuell ausprobiert werden.
- Während des Backens geht die rote und grüne Leuchte **abwechselnd** an und aus.
- Öffnen Sie nach dem Backen das Gerät und entnehmen die fertige Waffel. Benutzen Sie hierfür nur Holzspatel um die Plattenoberfläche nicht zu zerkratzen. Keine metallische und scharfkantige Küchengeräte zur Entnahme verwenden. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Prüfen Sie den Garungsgrad der Waffel. Erhöhen oder verringern Sie die Temperatureinstellung entsprechend, je nach Bedarf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs **schalten Sie das Gerät aus indem Sie den Netzstecker ziehen**. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben reinigen.

Waffelrezepte

Grundrezept:

Zutaten: 80 g Butter, 60g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 375ml Milch, 300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, Rum nach Geschmack, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Abwechselnd das gesiebte und mit Backpulver versetzte Mehl und die Milch nach und nach zugeben und unterrühren. Nach Geschmack etwas Rum hinzufügen. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren,

dass der Teig dickflüssig, nicht zu trocken oder klebrig wird. Den Teig vorschriftsmäßig im Waffeleisen backen. Vor dem Servieren Waffeln mit Puderzucker bestreuen.

Hefeteigwaffeln:

Zutaten: ½ Würfel Hefe, 2 EL lauwarme Milch, 250 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine, 1 TL Zucker, 4 Eier, etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 330 ml lauwarme Milch.

Zubereitung: Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe, dem zerlassenen Fett sowie den übrigen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Dann mindestens 20 Minuten gehen lassen. Das Waffeleisen ausreichend aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.

Feine Hefeteigwaffeln:

Zutaten: 375 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 100 ml lauwarmes Wasser, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 150 g zerlassene Butter oder Margarine, 125 g saure Sahne.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit Wasser, etwas Zucker und Mehl zu einem Vorteig rühren und etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend 30 Minuten gehen lassen. Das Waffeleisen ausreichend aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.

Vanillewaffeln mit Erdbeeren und Schlagsahne:

Zutaten: 150 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, Mark einer Schote Vanille, Prise Salz, 250 g Mehl, 1 gestrichenen TL Backpulver, 1-2 EL Dosenmilch, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter in eine hohe Schüssel geben, Zucker, Eier, Salz, Vanillemark, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 2 Minuten verrühren. Zuletzt Dosenmilch unter den Teig rühren. Waffeln wie unter „Waffeln backen“ beschrieben backen.

Garnieren Sie die Waffel mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne, mit Puderzucker bestäuben.

Käsewaffeln:

Zutaten: 200 g Butter, 4 Eier, 1/2 TL Salz, 200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 65 ml lauwarmes Wasser, 2 EL geriebenen Käse, Paprika.

Zubereitung: Butter, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd das mit Backpulver versetzte Mehl und das lauwarme Wasser zugeben, zuletzt Käse hinzufügen. Den Teig mit einer Messerspitze Paprika würzen und sofort backen.

Tipps zum besseren Gelingen

Der Teig sollte dickflüssig sein, sich jedoch gut vom Löffel lösen. Es soll soviel Teig eingefüllt werden, dass die untere Backform gefüllt ist. Nie überfüllen!

Fertige Waffeln erst auf einem Rost abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen. Warme Waffeln nicht stapeln, da sie sonst weich werden.

Für knusprige Waffeln statt Milch Wasser verwenden.

Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.

Gleichmäßige Waffeln backen Sie, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.

Tipp: Verwenden Sie zerlassene, lauwarme Butter für den Teig.

Waffeln schmecken am besten, wenn sie warm verzehrt werden.

Reinigung und Pflege




Achtung Stromschlaggefahr! Nach Gebrauch grundsätzlich Netzstecker ziehen und das Gerät ausreichend abkühlen lassen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Eindringen von Wasser in das Geräteinnere kann zu Schäden am Gerät führen!

- Ein Nachfärben/Nachdunkeln der Beschichtung im Laufe der Zeit ist normal.
- Reinigen Sie die Backflächen mit einem leicht feuchten Tuch, einem Pinsel oder einer weichen Bürste, solange sie noch etwas warm sind. Sie lassen sich im leicht warmen Zustand leichter reinigen. Die Backflächen nicht mit spitzen oder harten Gegenständen bearbeiten. Die Beschichtung könnte beschädigt werden. Innenseiten und Kanten der Platten mit saugfähigem Papier oder weichem, nur leicht feuchtem Lappen abwischen.
- Gerät außen mit leicht feuchtem Tuch abwischen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

Technische Daten

220-240V~, 50Hz, 1200W

Das Gerät ist GS-geprüft und entspricht den -Richtlinien.

Problembehebung



Achtung! Schrauben Sie das Gerät im Falle von auftretenden Störungen niemals selbst auf. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder dessen Netzkabel nur von unserem Service-Center durchführen.

Überprüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob Sie die Störung selbst beheben können:

Problem:	Mögliche Ursache/Problembehebung:
Keine Funktion	- Ist der Netzstecker in der Steckdose?
Der Waffelteig bleibt an den Backflächen kleben	- Backplatten vor Verwendung nicht gereinigt? - Die Konsistenz des Teiges ist zu flüssig - Probieren Sie andere Mehlsorten - Probieren Sie andere Rezepte
Die Waffeln sind zu hell	- Waffeln noch etwas länger backen lassen
Die Waffeln sind zu dunkel	- Backzeit verkürzen
Die Waffeln sind außen braun aber innen nicht gar	- Teig zu flüssig oder zu dick, ändern Sie die Teigzusammensetzung
Der Waffelteig quillt beim Backen über	- Der Waffelteig wird beim Schließen des Gerätes verteilt und geht beim Backen auf, verwenden Sie etwas weniger Teig

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.

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 Schutz unserer Umwelt.



Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen; die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.** Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten

Version 12/2013

Contents

Description.....	2
Safety cautions.....	11
Scope of delivery.....	13
Initial operation.....	13
Baking.....	13
Waffle recipes.....	14
Advice and tips for successful waffles.....	14
Cleaning and storing.....	14
Technical data.....	15
Disposal.....	15
Warranty Claims.....	15

Safety Cautions

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person, also supply them with the instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for making waffles. Use the appliance for domestic purpose only - the appliance is not suited for commercial use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in this instruction manual.

- **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*)competent qualified electrician to check and repair it
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger caused by electric current.
(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.





- Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
 - Danger caused by electric current
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Caution! Danger of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:
 - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for cleaning or any other reason
 - the cord should never get wet or get in contact with humid things
 - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
 - never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
 - never place the appliance on wet ground
 - never use the appliance outdoors
- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (230 V ~AC).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it.
- Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- **Unplug the appliance**
 - after each usage
 - when the appliance is not in use
 - before changing accessories or cleaning the appliance
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the hot appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.
- Only use the original attachments which are supplied with the unit.



Caution! Danger of burning! The appliance gets very hot during operation. Do not touch the hot appliance or hot metal parts. Only touch the cool touch handle and the knobs.

- When it is in use, make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. as a fire might occur. It is advisable to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).



- Never move the waffle maker while it is hot. Let the unit cool down before cleaning and storing.
- **Caution! Fire danger!** Always keep enough distance to walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like grill plate or housing.
- Never use or place the appliance near a hotplate or a hot oven.
- Always unplug the device after each usage.

Scope of delivery

- Waffle maker
- Instruction manual

Initial operation

Before the first use clean the baking surface with a damp cloth and some washing-up liquid. Turn the thermostat on the highest setting. The waffle maker should be preheated for 10 minutes with closed lid to remove the typically smell of new appliances.

Baking

Plug in. The green light turns on. Red light is off. Turn the temperature dial to selected level 1/2/3/4/5/Max. Item starts to heat up, red light turns on, green light turns off. The re-heating time takes approx. 3-5 minutes. When the temperature is reached, the temperature control cuts off, green light turns on, red light turns off.

Note: Red light indicates heating up. Green light indicates "temperature reached / standby"

Preheat the waffle maker for about 5 minutes with closed lid. As soon as the red pilot light switches off and the green lamp switches on, the waffle maker is ready for use. The baking temperature is reached. Before using the item for the first time, you may grease the baking surfaces slightly. Fill some dough into the middle of the bottom mould. Do not take too much dough to avoid overflow. Close the lid and press down gently to help spread the dough. Filling needs to be done quickly, to ensure that your waffles are evenly brown. When baking process is finished remove the waffle immediately. Please take wooden spatula only to remove the waffles. Never take sharp or metallic objects to avoid scratches on the non stick coated surface of the baking plates.

Check the level of browning and adjust the baking time if necessary.

After each use unplug the appliance to switch off. Let the appliance cool down completely and clean as described in chapter "cleaning and storing".

Remark: It is a normal that a darkening of the coating could occur over time.

Waffles recipes

Basic waffles:

Ingredients : 80g butter, 60 g sugar, 1 package of vanilla sugar, 3 eggs, 3/8 l milk, 300g plain flour, 1 teaspoon of baking powder, 1 tablespoon rum (optional).

Preparation : Gently mix butter with sugar, vanilla sugar and eggs gradually adding other ingredients. Finally add rum. The waffle mixture should be fairly thick but fluid enough to drop off a spoon. Bake as advised and remove the waffle as soon as it is done, using a wooden fork or something similar. Place the waffle on a wire rack. Before serving dust the waffle with icing sugar.

Vanilla waffles with strawberries:

Ingredients : 150 g butter, 200g sugar, 4 eggs, vanilla pod, pinch of salt, 250 g plain flour, 1 teaspoon baking powder, 1-2 tablespoon canned milk, icing sugar.

Preparation : Put all ingredients in a bowl and mix it about 2 minutes with the mixer. Finally add canned milk. Bake as usual. Serve the waffles with strawberries and wiped cream and dust with icing sugar.

Cheese Waffles:

Ingredients : 200 g butter, 4 eggs, ½ teaspoon salt, 200 g plain flour, ½ teaspoon baking powder, ½ cup of lukewarm water, 2 tablespoons of grated (more if you like) cheese, paprika to flavour.

Preparation : cream butter, eggs and salt. Add flour and baking powder and lukewarm water. Then add remaining ingredients and bake straight away.

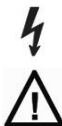
Advice and tips for successful waffles

The waffle mixture should be fairly thick but fluid enough to drop off a spoon. It needs practice!

Place the ready made waffles on a wire rack to cool down and then sprinkle with icing sugar. If you prefer crispy waffles substitute the milk with water (lukewarm). Milk makes waffles softer.

Use only best quality flour. You will get best results if all ingredients have the same temperature and are thoroughly mixed. We recommend using very soft butter. Waffles are consumed at their best when warm.

Cleaning and storing



Caution! Danger of electrical shock! Unplug after use and before cleaning. Never immerse the appliance into water. The connector parts must not get wet. Contact of electrical parts with moisture causes short circuit and damage.

Caution! Danger of burning! Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.

- It is normal that a darkening of the coating will occur over time.
- It is necessary to clean this appliance after use as it comes into direct contact with food.
- Wipe the housing with a damp cloth only and dry.
- Clean the baking moulds with a soft brush while they are still lukewarm.

- Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratches.
- Store the appliance in a dry place not reachable for children.

Technical data

220-240V~, 50Hz, 1200W

This appliance is tested according to GS regulations and corresponds to **CE** directives.

Disposal

Dispose the packaging according to the local garbage regulations. Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)



Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or

- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 12/2013

Prodomus