



DE	Gebrauchsanweisung	Waffelautomat	3
GB	Instructions for use	Waffle iron	8
FR	Mode d'emploi	Gaufrier	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	17
ES	Instrucciones de uso	Plancha para gofres	21
IT	Manuale d'uso	Piastra per cialde	26
DK	Brugsanvisning	Vaffeljern	31
SE	Bruksanvisning	Våffeljärn	35
FI	Käyttöohje	Vohvelirauta	39
PL	Instrukcja obsługi	Gofrownica	43
GR	Οδηγίες χρήσεως	Βαφλομηχανή	48
RU	Руководство по эксплуатации	Электровфельница	53

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

## Waffelautomat

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- **Achtung! Die berührbaren Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Daher das Gerät nur am Griff berühren.**
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und



die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Den Netzstecker des Gerätes ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker

anfassen.

- Das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage stellen. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder andere brennbare Materialien stellen und nicht im Freien verwenden.
- Das heiße Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.

### **Kabelaufbewahrung**

Auf der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung.

Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln. Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor die Anschlussleitung wieder aufgewickelt wird.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Das Gerät ca. 10 Minuten mit geschlossenen Backhälften aufheizen, damit der

Eigengeruch des Gerätes abklingen kann. (Gerät mit Temperaturregler auf höchste Reglerstellung).

Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

Anschließend den Waffelautomat, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben, reinigen.

Die ersten beiden Waffeln aus dem neuen Gerät sollten aus hygienischen Gründen nicht verzehrt werden.

## Backvorgang

- Backhälften schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Temperaturregler auf die höchste Position einstellen.
- Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist der Waffelautomat betriebsbereit.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige auf.
- Die Backhälften öffnen.
- Die antihaft-beschichteten Backflächen brauchen nur zu Beginn des Backens leicht mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett eingefettet werden.
- Teig jeweils in die Mitte der unteren Backflächen einfüllen.
- Das Oberteil zuklappen und kurz andrücken, die Teigverteilung ist dann gleichmäßiger.
- Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit des Teiges und der gewählten Temperatureinstellung ca. 2-3 Minuten.
- Nachdem der Teig eingefüllt wurde, erlischt kurz darauf die grüne Bereitschaftsanzeige. Wenn die Bereitschaftsanzeige wieder leuchtet, ist

der Backvorgang beendet und die Waffel kann entnommen werden.

- Zur Entnahme keine scharfen Gegenstände verwenden, die die Antihaftbeschichtung beschädigen könnten.
- Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
- Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

## Praktisch Hinweise

- Knusprig gebackene Waffeln nebeneinander auf einen Kuchenrost legen, denn nur so bleiben sie auch wirklich knusprig; gestapelt werden sie schnell weich.
- Wird Milch statt Wasser verwendet, werden die Waffeln weicher und dunkler.
- Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die beschichteten Backflächen nur mit

einem feuchtem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.

## **Rezepte:**

### **Biskuitwaffeln**

#### *Zutaten:*

5 Eigelb, 5 Essl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Essl. Rum.

*Zum Bestreuen:* Puderzucker

#### *Zubereitung:*

Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

#### *Waffelautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### **Feine Nusswaffeln**

#### *Zutaten:*

200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1. Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnusskerne gerieben, 1 Essl. Rum

*Zum Bestreuen:* Puderzucker

#### *Zubereitung:*

Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.

#### *Waffelautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### **Sandwaffeln**

#### *Zutaten:*

200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 1 Essl. Rum

*Zum Bestreuen:* Puderzucker

#### *Zubereitung:*

Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

#### *Waffelautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### **Zimtwaffeln**

#### *Zutaten:*

125g Margarine oder Butter, 3 Eier, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Mehl, 1 Teel. Zimt, 2 Teel. Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser.

*Zum Bestreuen:* Zucker und Zimt

#### *Zubereitung:*

Fett, Zucker, Vanillezucker gut schaumig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

#### *Waffelautomat:*

sehr hohe Temperatureinstellung

### **Ersatzteile und Zubehör**

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

SEVERIN gewährt eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern 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. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service senden. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

## Waffle iron

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance 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 all binding CE labelling directives.

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down

completely.

- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.
- **Warning: the outer surfaces of the appliance become very hot during operation. Exercise great care to avoid burns. Do not touch any hot parts of the appliance; use the handle only.**
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age), and also by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance



unless they are supervised and at least 8 years of age.

- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as such materials are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials; do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is switched on or still hot.
- To prevent damage to the housing, do not

place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.

- The power cord must be kept well away from any hot parts of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.

### Power-cord storage

The power cord can be wound up and stored under the base.

Always unwind the cord to its full extent before using the appliance.

Wind up and stow the power cord only **after** the appliance has cooled down completely.

### Before initial use

The waffle iron should be preheated for ten minutes with the lids closed. (If your waffle iron has an adjustable thermostat control, turn it to its highest setting). This will remove the smell typically encountered when first switching on the waffle iron.

For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

Clean the appliance afterwards as described in *General care and cleaning*.

For reasons of hygiene, discard the first two waffles produced when the appliance is used for the first time.

## Operation

- Close the lids.
- Plug in the appliance. The red indicator light comes on.
- Turn the thermostat control to its maximum setting.
- Preheat the waffle iron for about eight minutes. It is then ready for use.
- Once the pre-set temperature is reached, the green ready-light comes on.
- Open the two lids.
- Before use, the non-stick plates should be lightly greased with a small amount of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
- Put the required amount of dough on the middle of each of the lower plates.
- Close the upper lid and press down gently to help spread the dough evenly.
- The baking time is in general 2 - 3 minutes, depending on the nature of the dough as well as the selected temperature.
- Shortly after the dough is put in the waffle iron, the green ready-light goes out. It will come on again once the baking process is finished, when the waffles can be removed.
- When taking the waffles off the plates, do not use any sharp or pointed objects likely to damage the non-stick coating.
- Check the level of browning. Should the waffle be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time.
- Place fresh dough into the waffle iron immediately after removing the waffle.
- After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with its cooking plates open.

## Practical hints

- In order to maintain the crispness of the waffles, place them next to each other on a rack to cool. (Placed on top of each other, the waffles will lose their crispness).
- If milk is used instead of water, the waffles will be softer and darker.
- In order to achieve even browning, all ingredients should be of the same temperature.

## General care and cleaning

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth, a soft brush or a sponge.

## Recipes:

### Biscuit Waffles

#### *Ingredients:*

5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5½ oz) flour, ½ tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum, icing sugar

#### *Preparation:*

Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind. To check if the correct consistence has been achieved, mark the surface with a knife blade. If the mark remains then continue. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked

egg whites.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.

*Waffle iron:*

High temperature setting

### Exquisite Nut Waffles

*Ingredients:*

200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2½ oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum, icing sugar

*Preparation:*

Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs and then flour sifted with baking powder.

Finally stir in the nuts and rum.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar.

Serve warm or cold.

*Waffle iron:*

High temperature setting

### Sand Waffles

*Ingredients:*

200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3½ oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, ½ tsp. baking powder, 1 tbsp. rum, icing sugar

*Preparation:*

Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with icing sugar.

Serve warm or cold.

*Waffle iron:*

High temperature setting

### Cinnamon Waffles

*Ingredients:*

125 g (4½ oz) margarine or butter, 3 eggs, 50 g (1¾ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 250 g (9 oz) flour, 1 tsp. cinnamon, 2 tsp. baking powder, 125 ml (4½ fl oz) lukewarm water, sugar and cinnamon for icing

*Preparation:*

Whisk the fat, sugar and vanilla sugar; add the eggs one after another. Gently fold in the flour sifted with baking powder and the lukewarm water, and finally add the cinnamon.

Bake the dough immediately.

Sprinkle the baked waffles with sugar and cinnamon. Serve warm.

*Waffle iron:*

Very high temperature setting

### Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

### Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. 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 glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Gaufrier

### Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de

la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse douce ou une éponge.
- **Avertissement : les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Prenez soin afin d'éviter tout risque de brûlures.**



**Ne touchez aucune partie chaude de l'appareil ; utilisez uniquement la poignée.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans), ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, si ces personnes ont été supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil et si elles comprennent les dangers

et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.

- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante à l'écart de toute obstruction. Ne positionnez pas l'appareil sous, ou à proximité, des éléments hauts de cuisine ou d'autres objets suspendus tels que rideaux ou autres matériaux inflammables ; n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou encore chaud.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, ne placez ou n'utilisez pas l'appareil sur, ou à proximité d'une surface chaude (telle qu'une plaque de cuisson) ou d'une flamme nue.
- Maintenez le cordon d'alimentation bien à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

### **Rangement du cordon d'alimentation**

Le cordon d'alimentation peut être enroulé et rangé sous l'appareil.

Déroulez toujours le cordon d'alimentation dans toute sa longueur avant d'utiliser l'appareil.

Enroulez et rangez le cordon d'alimentation uniquement **après** le refroidissement complet de l'appareil.

## Avant la première utilisation

Lors de la première utilisation, faites chauffer le gaufrier environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées. (Si votre appareil possède un bouton de thermostat, mettez-le sur la position maximale). Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf".

Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.

Pour nettoyer le gaufrier référez-vous au paragraphe *Nettoyage et entretien*.

Pour des raisons d'hygiène, jetez les deux premières gaufres si l'appareil est utilisé pour la première fois.

## Utilisation

- Fermez les plaques de cuisson du gaufrier.
- Branchez l'appareil. Le témoin lumineux rouge s'allume.
- Mettez le bouton du thermostat sur la position maximale.
- Préchauffez le gaufrier environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température présélectionnée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume.
- Ouvrez les deux plaques de cuisson.
- Avant utilisation, huilez légèrement les plaques à revêtement anti-adhésif avec une petite quantité d'huile spécial friture pouvant être chauffée sans risque à haute température.
- Versez la quantité requise de pâte au milieu de chaque plaque inférieure.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil et appuyez doucement pour répartir la pâte sur toute la surface.
- Le temps de cuisson dépend de la nature de la pâte et de la température

sélectionnée ; en général il est de 2 à 3 minutes.

- Peu de temps après avoir versé la pâte dans le gaufrier, le témoin lumineux vert « prêt » s'éteint. Il se rallume une fois que la cuisson est terminée, lorsque les gaufres peuvent être retirées.
- Lors du retrait des gaufres du gaufrier, ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus qui pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.
- Si la première gaufre est trop ou pas assez cuite, réglez le bouton thermostat ou le temps de cuisson en conséquence.
- Après avoir enlevé la gaufre cuite, remettez immédiatement de la pâte dans le gaufrier.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

## Conseils pratiques

- Pour conserver le croustillant des gaufres, laissez-les refroidir côte à côte sur une grille. (Si vous empilez, elles perdront leur croustillant.)
- Si vous utilisez du lait à la place de l'eau, les gaufres seront plus molles et plus brunes.
- Afin d'obtenir une couleur brune égale, tous les ingrédients doivent être à la même température.

## Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de

détergent très puissant.

- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les plaques à revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyées avec un chiffon doux humide, une brosse douce ou une éponge.

## Recettes

### Gaufres biscuits

*Ingrédients:*

5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 5 blancs d'œufs montés en neige, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace

*Préparation:*

Battez ensemble les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Pour vérifier la bonne consistance, marquez la surface d'un trait au couteau ; si la marque reste visible, passez à la suite. Ajoutez la farine, la levure et le rhum, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez chaud.

*Gaufrier:*

Réglage de la température sur la position élevée

### Excellentes gaufres aux noisettes

*Ingrédients:*

200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 œufs, 150 gr de farine, 1 cuillère à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace

*Préparation:*

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et la farine tamisée

avec la levure.

Ajoutez ensuite les noisettes et le rhum.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

*Gaufrier:*

Réglage de la température sur la position élevée

### Gaufres sablées:

*Ingrédients:*

200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 œufs, 200 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 1 cuillère à soupe de rhum, sucre glace

*Préparation:*

Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les œufs un par un et mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine tamisée et la levure, puis le rhum.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

*Gaufrier:*

Réglage de la température sur la position élevée

### Gaufres à la cannelle

*Ingrédients:*

125 gr de margarine ou beurre, 3 œufs, 50 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 250 gr de farine, 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à café de levure, 125 ml d'eau tiède, sucre et cannelle pour glacer

*Préparation:*

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé ; ajoutez les œufs un par un. Ajoutez la farine tamisée avec la levure et l'eau tiède, puis la cannelle.

Faites cuire la pâte immédiatement.

Saupoudrez les gaufres cuites de sucre

glace. Servez chaud.

*Gaufrier:*

Réglage de la température sur la position très élevée

### Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos

déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux 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 du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation 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-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne

fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Wafelijzer

### Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Haal altijd de stekker uit het

stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.

- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- De antiaanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons.
- **Let op: De buitenkant van het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Raak geen hete delen van het apparaat aan; gebruik alleen de hendel.**
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud), en ook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en



veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het

- stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Zet het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats of gebruik het apparaat niet dichtbij of onder keukenkastjes of onder hangende voorwerpen zoals gordijnen en ander brandbaar materiaal. Gebruik het apparaat nooit buiten
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangeschakeld of als het nog niet is afgekoeld.
- Om beschadiging aan de behuizing te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Het snoer moet weggehouden worden van de hete onderdelen van het apparaat.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-and breakfast gasthuizen.

## **Powersnoer opbergruimte**

Het powersnoer kan men onder de basis opwinden en opbergen.

Altijd het snoer geheel afwikkelen voordat men het apparaat gebruikt.

Opwinden en opbergen van het snoer mag alleen gedaan worden **nadat** het geheel afgekoeld is.

## Algemene aanwijzing

Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. (Wanneer het wafelijzer is uitgerust met een verstelbare thermostaatknop zet deze dan in de hoogste stand).

Zorg voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.

Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in *Onderhoud en schoonmaken*.

Voor hygiënische redenen, moet men de eerste twee wafeltjes welke men gemaakt heeft weggooien wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt is.

## Gebruik van het wafelijzer

- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje zal aangaan.
- Draai de thermostaat controle naar de maximale zetting.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 8 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, zal het groene bereid lampje aangaan.
- Het wafelijzer openen.
- Voor gebruik moeten de anti-aanbakplaten licht ingevet worden met een kleine hoeveelheid olie of vet speciaal geschikt voor bakken en die veilig verhit mag worden tot hoge temperaturen.
- Plaats de benodigde hoeveelheid deeg op het midden van elk van de onderste platen.
- Sluit de bovenplaat en druk deze zachtjes aan om het deeg gelijkmatig uit te spreiden.
- De baktijd is ongeveer 2 tot 3 minuten,

dit hangt af van het soort deeg en de gekozen temperatuur.

- Kort nadat het deeg op het wafelijzer geplaatst is, zal het groene bereid lampje uitgaan. Het zal weer aangaan zodra het bakproces klaar is en men de wafels kan verwijderen.
- Wanneer men de wafels van de platen afhaalt, gebruik dan nooit scherpe of puntige voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.

## Handige tips

- Plaats de wafels naast elkaar op een rooster om af te koelen om te zorgen dat deze knapperig blijven (plaats de wafels op elkaar en ze zullen taai worden).
- De wafels zullen zachter en donkerder worden wanneer men melk gebruikt in plaats van water.
- Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben om gelijkmatig te bakken en bruinen.

## Onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- De antiaanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek, een zachte borstel of een spons.

## Recepten

### Beschuitwafels

#### *Ingrediënten:*

5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, ½ theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum, poedersuiker.

#### *Bereiding:*

Klop de eierdooiers, water en citroenschil zo stijf dat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Meng al roerend voorzichtig de rum en het opgeklopte eiwit door de met bakpoeder vermengde bloem. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Serveer warm.

#### *Wafelijzer:*

Hoge temperatuur zetting

### Fijne Nootwafels

#### *Ingrediënten:*

200 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 3 eieren, 150 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75 gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 theelepel rum, poedersuiker.

#### *Bereiding:*

Meng boter, suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengd met het bakpoeder. Roer als laatste de noten en de rum door het deeg. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

#### *Wafelijzer:*

Hoge temperatuur zetting

### Zandwafels

#### *Ingrediënten:*

200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, ½ eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum, poedersuiker.

#### *Bereiding:*

Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg voorzichtig een mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden toe en tenslotte de rum. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

#### *Wafelijzer:*

Hoge temperatuur zetting

### Kaneelwafels

#### *Ingrediënten:*

125 gr margarine of boter, 3 eieren, 50 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 250 gr bloem, 1 eetlepel kaneel, 2 eetlepels bakpoeder, 125 ml lauw water, poedersuiker en kaneel om te bestrooien.

#### *Bereiding:*

Klop boter, suiker en vanillesuiker en voeg één voor één de eieren toe. Voeg langzaam de bloem vermengd met het bakpoeder en het lauwe water toe. Voeg als laatste de kaneel toe. Bak het deeg onmiddellijk. Bestrooi de wafels met poedersuiker en kaneel. Serveer warm.


#### *Wafelijzer:*

Zeer hoge temperatuur zetting

### Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het



huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist  wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

### **Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Plancha para gofres

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté

desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.

- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos.
- **Advertencia:** La superficie exterior del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Extreme las precauciones para evitar quemaduras.



**No toque ninguna parte caliente del aparato; utilice solo el asa.**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años), y también por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato y comprendan plenamente el riesgo y las precauciones de seguridad del producto.
- Los niños no deben jugar con el

aparato.

- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No permita que el cable cuelgue suelto.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Coloque el aparato sobre una superficie termostática sin ninguna obstrucción.

No coloque el aparato ni lo ponga en funcionamiento cerca o debajo de armarios de cocina ni objetos que cuelgan como cortinas u otros objetos inflamables; no utilice el aparato en el exterior.

- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido o todavía caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Mantenga el cable eléctrico suficientemente alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

### **Almacenamiento del cable de alimentación**

El cable de alimentación se puede enrollar y guardar en la parte inferior de la base.

Antes de utilizar el aparato, siempre se debe desenrollar el cable de alimentación hasta su longitud máxima.

Enrolle y guarde el cable de alimentación solo **después** de que el aparato esté totalmente frío.

## Antes del primer uso

La plancha debe precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, y es normal que desprenda un característico olor a nuevo. (Si su plancha dispone de un termostato, ajústelo al máximo nivel). Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.

Limpie la plancha después de cada uso, como se indica en el apartado *Mantenimiento y limpieza*.

Por motivos de higiene, deseche los dos primeros gofres elaborados al estrenar el aparato.

## Funcionamiento

- Cierre la tapa.
- Enchufe el aparato. La luz roja indicadora se ilumina.
- Sitúe el control del termostato en la posición máxima.
- Precaliente la plancha durante unos 8 minutos.
- Cuando el aparato alcance la temperatura seleccionada, se encenderá la luz verde indicadora de listo para usar.
- Abra las dos tapas.
- Antes de utilizarla, debe engrasar ligeramente las placas antiadherentes utilizando una pequeña cantidad de aceite o margarina indicados para freír y que pueden calentarse a elevada temperatura sin ningún riesgo.
- Añada la cantidad necesaria de masa en el centro de cada una de las placas inferiores.
- Cierre la tapa superior y presione suavemente para que la pasta se distribuya.
- El tiempo de horneado es de 2 a 3

minutos, dependiendo de la porción de pasta y la temperatura seleccionada.

- Unos segundos después de colocar la masa en la plancha de gofres, se apagará la luz verde indicadora de listo para usar. La luz verde volverá a encenderse cuando el proceso de horneado haya concluido, y será el momento de extraer los gofres.
- Para extraer los gofres de las placas, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo porque podría dañar el recubrimiento antiadherente.
- Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
- Coloque una nueva porción de pasta tras retirar el gofre.
- Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa abierta.

## Consejos prácticos

- Para mantener los gofres calientes, colóquelos próximos entre sí (si los apila, perderán su textura crujiente).
- Si utiliza leche en lugar de agua, los gofres serán más suaves y dorados.
- Para obtener un buen tostado, todos los ingredientes han de haber sido sometidos a la misma temperatura.

## Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.

- Las placas antiadherentes se pueden limpiar con un paño suave, un cepillo suave o una esponja humedecidos.

## Recetas

### Galletas gofres

#### *Ingredientes:*

5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, ½ c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron y polvo de azúcar.

#### *Preparación:*

Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Revuelva la harina cernida, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco cubra con las claras de huevo batidas.

Hornee la pasta inmediatamente.

Cubra los gofres con polvo de azúcar y sívalos calientes.

#### *Plancha para gofres:*

Ajuste de temperatura alta

### Exquisitos gofres de nuez

#### *Ingredientes:*

200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nueces, avellanas o cacahuetes, 1c/da. de ron y polvo de azúcar.

#### *Preparación:*

Bata la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina cernida con el polvo de hornear.

Finalmente cubra con las nueces y el ron.

Hornee la pasta inmediatamente.

Agregue el polvo de azúcar y sívalos calientes o fríos.

#### *Plancha para gofres:*

Ajuste de temperatura alta

### Gofres polvorosos

#### *Ingredientes:*

200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado, 4 huevos, 200 g. de harina, ½ c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron y polvo de azúcar.

#### *Preparación:*

Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno tras otro y mezcle bien, suavemente esparza la harina cernida y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron.

Hornee la pasta inmediatamente.

Esparza el polvo de azúcar y sívalos fríos o calientes.

#### *Plancha para gofres:*

Ajuste de temperatura alta

### Gofres de canela

#### *Ingredientes:*

125 g. de margarina o mantequilla, 3 huevos, 50 g. de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 250 g. de limón, 1 c/da. de canela, 2 c/ditas. de polvo de hornear, 125 ml. de agua tibia, azúcar y canela para espolvorear.

#### *Preparación:*

Bata la margarina, azúcar y el azúcar de vainilla, agregue los huevos uno a uno, poco a poco agregue la harina cernida, el polvo de hornear, el agua tibia y finalmente agregue la canela. Hornee la pasta inmediatamente. Esparza sobre los gofres el azúcar y la canela.

#### *Plancha para gofres:*

Ajuste de temperatura muy alta

### Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen



componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

### **Garantía**

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Piastra per cialde

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a

distanza.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna.
- **Attenzione! Le superfici esterne dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Prestate estrema attenzione per evitare scottature. Non toccate nessuna delle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi; utilizzate solo l'impugnatura.**
- Questo apparecchio può essere usato anche da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza o conoscenze, purché siano sotto



sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e abbiano compreso appieno le precauzioni di sicurezza e i pericoli eventuali che esso comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili

ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente libera da ogni ostruzione. Non posizionate l'apparecchio e non mettetelo in funzione vicino o al di sotto di armadietti pensili o oggetti pendenti tipo tende o altri materiali infiammabili; non usate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio se in funzione o ancora caldo.
- Per evitare di danneggiare la cassa, non posizionate l'apparecchio né mettetelo in funzione sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche).
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non si trovi mai vicino alle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,

- da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

### **Conservare il cavo di alimentazione**

Il cavo di alimentazione può essere avvolto e conservato sotto la base.

Svolgete sempre tutta la lunghezza del cavo prima di utilizzare l'apparecchio.

Avvolgete e conservate il cavo di alimentazione solo **dopo** che l'apparecchio si è raffreddato completamente.

### **Messa in funzione**

La piastra per cialde va riscaldata per una decina di minuti tenendo chiusi i coperchi. In questo modo verrà eliminato il tipico odore che la piastra per cialde emana al suo primo utilizzo. (Se sulla vostra piastra per cialde c'è una manopola a termostato regolabile, giratela posizionandola sull'impostazione massima).

È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre. In seguito, pulite la piastra per cialde come descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.

Per ragioni di igiene, vi consigliamo di non consumare le prime due cialde ottenute al primo utilizzo dell'apparecchio.

### **Funzionamento**

- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di corrente. La spia luminosa rossa si accende.
- Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione massima.
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde per circa otto minuti. Dopodiché sarà pronta per l'uso.
- Quando sarà raggiunta la temperatura

pre-impostata, si accenderà la spia luminosa verde di macchina pronta.

- Aprite i due coperchi.
- Prima dell'uso, ungete le piastre antiaderenti con dell'olio o grasso specifico per frittura, quello cioè che può raggiungere alte temperature in tutta sicurezza.
- Mettete la quantità richiesta di impasto al centro di ognuna delle piastre inferiori.
- Richiudete il coperchio superiore e esercitate una leggera pressione affinché l'impasto si spanda in maniera uniforme.
- Il tempo di cottura è di 2 - 3 minuti in generale, a seconda del tipo di impasto e della temperatura impostata.
- Poco dopo aver messo l'impasto sulla piastra per cialde, la spia luminosa verde di macchina pronta si spegne. Si accenderà di nuovo al completamento del processo di cottura, quando la cialda potrà essere rimossa.
- Per togliere le cialde dalle piastre, non usate oggetti taglienti o appuntiti perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Controllate il livello di doratura. Nel caso la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre di cottura aperte.

### **Consigli utili**

- Per poter mantenere la friabilità delle

cialde, vi consigliamo di lasciarle raffreddare su una griglia disponendole una affianco all'altra (Se invece vengono messe una sull'altra, le cialde non saranno più croccanti).

- Se usate del latte, anziché acqua, le cialde diventano più morbide e più scure.
- Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

### **Manutenzione e pulizia**

- Prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente con le piastre di cottura aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- Le piastre con rivestimento antiaderente possono essere pulite con un panno morbido umido, con una spazzola morbida o con una spugna.

### **Ricette:**

#### **Biscotti di cialda**

##### *Ingredienti:*

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini da tavola di acqua calda, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 150 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaino da tavola di rum, zucchero a velo

##### *Preparazione:*

Battete insieme i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Per controllare che l'impasto abbia raggiunto la consistenza ottimale, praticate un'incisione sulla superficie con la lama di un coltello. L'impasto è pronto quando l'incisione rimane evidente.

Incorporate la farina passata al setaccio, il lievito in polvere e il rum. Infine aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo e servite ben calde.

##### *Piastra per cialde:*

Impostazione della temperatura alta

#### **Cialde Deliziose alle Noccioline**

##### *Ingredienti:*

200 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 75 gr. di noci o noccioline, in grani, 1 cucchiaino da tavola di rum, zucchero a velo

##### *Preparazione:*

Amalgamate bene la margarina (o il burro), lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungete le uova e poi la farina passata al setaccio con il lievito in polvere. Infine incorporate le noccioline e il rum.

Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

##### *Piastra per cialde:*

Impostazione della temperatura alta

#### **Cialde zuccherine**

##### *Ingredienti:*

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4

uova, 200 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, un cucchiaio da tavola di rum, zucchero a velo

*Preparazione:*

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone. Aggiungete le uova uno dopo l'altro e mescolate bene. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e infine aggiungetevi il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

*Piastra per cialde:*

Impostazione della temperatura alta

### **Cialde alla cannella**

*Ingredienti:*

125 gr. di margarina o burro, 3 uova, 50 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 gr. di farina, 1 cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 125 ml. di acqua tiepida, zucchero e cannella per la glassatura

*Preparazione:*

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e lo zucchero vanigliato; aggiungete le uova uno dopo l'altro. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e all'acqua tiepida e infine aggiungetevi la cannella.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero e la cannella. Servite le cialde calde.

*Piastra per cialde:*

Impostazione della temperatura molto alta



simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

### **Smaltimento**

Gli apparecchi contrassegnati con questo

## Vaffeljern

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør

apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.

- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.

- **Advarsel: Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug. Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.**



**Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtaget.**

- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år gamle), og også af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under

opsyn og mindst 8 år gamle.

- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Placer vaffeljernet på en ryddet varmefast overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
- For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Ledningen må aldrig komme i berøring

med apparatets varme dele.

- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.

### Oprulning af ledningen

Ledningen kan vikles op og opbevares under sokkelen.

Vikl altid ledningen helt ud inden apparatet tages i brug.

Ledningen bør først vikles op og opbevares **efter** at apparatet er kølet fuldstændigt af.

### Før brug

Vaffeljernet bør forvarmes 10 minutter med låget lukket. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når et vaffeljern første gang tages i brug. (Hvis vaffeljernet har justerbar termostat, sættes denne på den højeste temperatur).

Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.

Rens vaffeljernet bagefter som beskrevet under *Rengøring og vedligehold*.

Af hygiejniske årsager kasseres de første to vaffer der bages, når apparatet første gang tages i brug.

### Sådan bruges vaffeljernet

- Luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten. Det røde indikatorlys tænder.

- Drej termostaten hen på den højeste indstilling.
- Forvarm vaffeljernet i ca. 8 minutter. Derefter er det klar til brug.
- Når den forindstillede temperatur er nået, vil det grønne klar-til-brug indikatorlys tænde.
- Åbn vaffeljernet.
- Før brug bør de to slip-let plader smøres med lidt olie eller fedtstof som er velegnet til stegning og derfor kan tåle opvarmning til høje temperaturer.
- Hæld en passende mængde dej på midten af hver af de nederste plader.
- Luk det øverste låg ned og pres forsigtigt for at få dejen til at spredes jævnt.
- Bagetiden er almindeligvis 2-3 minutter, afhængig af dejens konsistens og den valgte temperatur.
- Kort tid efter at dejen er hældt i vaffeljernet, vil det grønne klar-til-brug indikatorlys slukke. Det vil tænde igen når bagningen er afsluttet, og vafflerne er klar til at blive taget ud.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande der kan beskadige slip-let belægningen, når vafflerne tages af pladerne.
- Hold øje med hvor brune vafflerne bliver. Hvis vafflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
- Hæld ny dej på vaffeljernet umiddelbart efter at de færdigbagte vaffler er taget ud.
- Efter brug bør stikket tages ud af stikkontakten og apparatet bør køle helt af med varmekladerne åbne.

## Praktiske tips

- For at vafflerne kan forblive sprøde, bør de sættes til afkøling på en bagerist ved siden af hinanden. (Hvis de placeres oven på hinanden, vil vafflerne blive bløde).

- Hvis der bruges mælk i stedet for vand, vil vafflerne blive blødere og mørkere.
- For at opnå en ensartet bruning, bør alle ingredienser have samme temperatur.

## Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet helt af med varmekladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Apparatets yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
- Slip-let-pladerne kan rengøres med en blød, fugtig klud, en blød børste eller en svamp.

## Opskrifter

### Biskuit-vaffler

#### *Ingredienser:*

5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, reven citronskal, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1 spsk. rom, flormelis

#### *Tilberedning:*

Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal. For at undersøge om dejen har den korrekte konsistens kan man sætte et mærke på dejens overflade med et knivblad. Hvis mærket stadig er synligt når kniven løftes op, er konsistensen rigtig. Sigt melet i sammen med bagepulveret, tilsæt rommen og vend til sidst de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys flormelis på de nybagte vaffler og server dem varme.

#### *Vaffeljern:*

Høj temperatur indstilling

## Lækre nøddevafler

### *Ingredienser:*

200 g margarine eller smør, 75 g sukker, 1 til 2 tsk. vanillesukker, 3 æg, 150 g mel, 1 tsk. bagepulver, 75 g hakkede valnødder eller hasselnødder, 1 spsk. rom, flormelis

### *Tilberedning:*

Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker. Tilsæt æg og derpå det sigtede mel med bagepulveret. Rør til sidst rom og nødder i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

### *Vaffeljern:*

Høj temperatur indstilling

## Dessertvafler

### *Ingredienser:*

200 g margarine eller smør, 100 g sukker, reven skal af 1 citron, 4 æg, 200 g mel, ½ tsk. bagepulver, 1 spsk. rom, flormelis

### *Tilberedning:*

Rør fedtstof, sukker og citronskal luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt. Fold forsigtigt bagepulveret og det sigtede mel ind i dejen i små portioner og tilsæt til sidst rommen. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.

### *Vaffeljern:*

Høj temperatur indstilling

## Kanelvafler

### *Ingredienser:*

125 g margarine eller smør, 3 æg, 50 g sukker, 1 - 2 tsk. vanillesukker, 250 g mel, 1 tsk. kanel, 2 tsk. bagepulver, 1¼ dl lunken vand, kanelsukker til dekorering

### *Tilberedning:*

Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker; tilsæt

æggene et ad gangen. Fold forsigtigt det sigtede mel med bagepulveret og det lunke vand ind i dejen, og tilsæt til sidst kanel. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de bagte vafler med sukker og kanel. Serveres varme.

### *Vaffeljern:*

Meget høj temperatur indstilling

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Våffeljärn

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt

bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.

- Non-stick plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp.
- **Varning: apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig. Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtaget.** 
- Barn (minst 8 år gamla) och även personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller bristfällig erfarenhet och kunskap får använda denna apparat. Detta under förutsättning att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner om hur apparaten används och förstår vilka riskerna är och vilka säkerhetsåtgärder som krävs.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år

gamla.

- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Placera apparaten på en värmebeständig yta från vilken alla onödiga föremål städats bort. Placera eller använd inte apparaten i närheten av eller under väggskap eller hängande föremål såsom gardiner eller dylika lättantändliga material; använd inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad eller ännu het.
- För att undvika skador på hölje bör du inte placera eller använda apparaten på eller i närheten av heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Elsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Inget ansvar godtas om skada

uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

### Sladdförvaring

Elsladden kan viras upp och förvaras under basen.

Vira alltid upp elsladden till dess fulla längd innan du kopplar på apparaten.

Vira upp och sätt elsladden i förvaringen först **efter** det att apparaten har svalnat fullständigt.

### Innan första användningen

Låt väffeljärnet värmas upp i 10 minuter med locket stängt. (Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk. Om ditt väffeljärn har inställbar termostat bör den vara inställd på den högsta temperaturen).

Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.

Rengör därefter väffeljärnet enligt avsnittet *Rengöring och skötsel*.

Av hygieniska skäl bör du kasta bort de två första väfflorna du tillagar med en ny apparat.

### Användning

- Stäng väffeljärnets lock.
- Sätt stickproppen i vägguttaget. Den röda signallampen tänds.
- Vrid termostatknappen till dess maximala inställning.

- Låt våffeljärnet värmas upp i ca. 8 minuter. Apparaten är klar för användning.
- När den förinställda temperaturen är nådd tänds den gröna lampan.
- Öppna våffeljärnets lock.
- Innan användningen borde non-stick ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.
- Lägg den mängd smet som behövs på mitten av varje nedre platta.
- Stäng locket och tryck lätt på lockets handtag så att smeten sprider sig jämnt.
- Gräddningstiden är ca 2-3 minuter beroende på sort av smet och termostatens inställning.
- Kort efter att du lagt smeten i våffeljärnet slocknar den gröna lampan. Den tänds igen när gräddningsprocessen är klar och våfflorna kan avlägsnas.
- När du tar bort våfflorna från plattorna bör du inte använda skarpa eller spetsiga föremål som kan skada non-stick ytan.
- Kontrollera att våfflan har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om våfflan är för ljus eller för mörk.
- Häll ny smet i våffeljärnet så snart du har tagit bort den färdiga våfflan.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

## Praktiska råd

- Lägg de färdiga våfflorna bredvid varandra på ett galler. Lagda på hög mister de sin fräschhet.
- Om mjölk används i stället för vatten blir våfflorna mjukare och mörkare.
- Alla ingredienser bör ha samma temperatur för att våfflorna skall bli jämnt

bruna.

## Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur vägguttaget och vänta, utan att stänga våffeljärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med vatten eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Torka apparatens utsida med fuktig duk. Doppa aldrig apparaten i vatten.
- Non-stick plattorna kan rengöras med en mjuk, fuktad duk, en mjuk borste eller en svamp.

## Recept:

### Frasiga våfflor

#### Ingredienser:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 5 äggvitor, hårt vispade, 1 msk rom, pudersocker

#### Gör så här:

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal. Skär med en kniv i blandningens yta för att kontrollera om den rätta konsistensen uppnåtts. Om märket efter kniven inte försvinner är konsistensen bra. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver, rom och vänd slutligen försiktigt ner de hårt vispade äggvitorna.

Grädda våfflorna genast.

Strö pudersocker över våfflorna och servera dem varma.

#### Våffeljärn:

Hög temperaturinställning.

## Utsökta nötvåfflor

### *Ingredienser:*

200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2½ dl (150 g) vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 75 g val- eller hasselnötter, malda, 1 msk rom, pudersocker

### *Gör så här:*

Vispa fett, socker och vaniljsocker. Tillsätt äggen och vetemjölet blandat med bakpulver.

Slutligen blandas nötterna och rommen i smeten.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker.

Serveras varma eller kalla.

### *Våffeljärn:*

Hög temperaturinställning.

## Sandvåfflor

### *Ingredienser:*

200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3½ dl (200 g) vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 1 msk rom, pudersocker

### *Gör så här:*

Blanda väl fett, socker och citronskal. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet.

Blanda försiktigt ner vetemjölet blandat med bakpulvret, litet i gången, och tillsätt slutligen rommen.

Grädda smeten genast.

Dekorera våfflorna med pudersocker.

Serveras varma eller kalla.

### *Våffeljärn:*

Hög temperaturinställning.

## Kanelvåfflor

### *Ingredienser:*

125 g margarin eller smör, 3 ägg, ½ dl (50 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 4½ dl (250 g) vetemjöl, 1 tsk kanel, 2 tsk bakpulver, 1¼ dl

ljumt vatten, socker och kanel för dekoration

### *Gör så här:*

Vispa fett, socker och vaniljsocker och tillsätt ett ägg i taget. Rör försiktigt ner mjölet blandat med bakpulver samt det ljumma vattnet och tillsätt slutligen kanelen.

Grädda våfflorna genast.

Strö socker och kanel på de gräddade våfflorna. Serveras varma.

### *Våffeljärn:*

Mycket hög temperaturinställning.

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Vohvelirauta

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota

sitä veteen.

- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä.

- **Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat**



**käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta.**

**Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.**

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat), ja myös henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, jos he ovat valvonnan alaisena tai jos heille on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttöä varten.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laitte ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa

pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohtot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset

- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkait
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

### **Liitäntäjohtoa säilytys**

Liitäntäjohto voidaan kelata kokoon ja laittaa säilytykseen laitteen pohjan alle.

Pura liitäntäjohto aina kokonaan kelatusta tilasta ennen laitteen käyttöä.

Kelaa liitäntäjohto ja sijoita se säilytystilaan **vasta**, kun laite on jäähtynyt täysin.

### **Ennen ensimmäistä käyttöä**

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. (Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti, aseta säädin yläasentoon.) Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju.

Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.

Puhdista laite *Puhdistus ja huolto* -kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, kahta ensimmäistä sillä tehtyä vohvelia ei tulisi syödä hygieniasyistä johtuen.

### **Käyttö**

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kytke termostaatin säädin maksimiasetukseen.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 8 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- Kun esisäädetty lämpötila on saavutettu, vihreä valmis-valo syttyy.
- Avaa kannet.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa

- kuumentamista kestäväää öljyä tai rasvaa.
- Sijoita tarvittava määrä taikinaa kunkin alalevyn keskelle.
- Laske kansiosa alas ja paina kevyesti, jotta taikina leviää tasaisesti.
- Paistoaika on yleensä 2 - 3 minuuttia taikinan koostumuksesta ja säädetystä lämpötilasta riippuen.
- Kun taikina on kaadettu vohvelirautaan, vihreä valmis-valo sammuu. Se syttyy uudelleen, kun vohvelit ovat paistuneet ja voidaan poistaa.
- Jotta estetään tarttumattoman pinnan vaurioituminen, älä poista vohveleita terävillä tai teräväkärkisillä esineillä.
- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostonut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

## Käytännön neuvoja

- Jotta vohvelit säilyttäisivät rapeutensa, aseta ne vierekkäin ritilälle jäähtymään. (Päälekkäin ladottaessa ne menettävät rapeutensa.)
- Jos veden asemesta käytetään maitoa, tulee vohveleista pehmeämpiä ja tummempia.
- Jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti, tulee kaikkien taikinan aineiden olla samanlämpöisiä.

## Puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa

- puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla, pehmeällä harjalla tai pesusienellä.

## Ohjeita

### Rapeat vohvelit

#### *Ainekset:*

5 munankeltuaista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista vaahdoksi vatkatuna, 1 rkl rommia, tomosokeria

#### *Valmistus:*

Vatkaa munankeltaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Tarkista koostumus koskettamalla taikinan pintaa veitsen terällä. Lopeta vatkaaminen, kun terästä jää pintaan jälki. Sekoita joukkoon vehnä jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvaahdot. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomosokerilla ja tarjoile lämpiminä.

#### *Vohvelirauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### Hienot pähkinävohvelit

#### *Ainekset:*

200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pähkinärouhetta, 1 rkl rommia, tomosokeria

#### *Valmistus:*

Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen. Lisää munat ja sen jälkeen vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi pähkinärouhe ja rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit

tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

*Vohvelirauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Hiekkavohvelit**

*Ainekset:*

200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnäjauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria

*Valmistus:*

Vatkaa rasva, sokeri ja raastettu sitruunankuori vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja sekoita hyvin. Lisää varovaisesti pienissä erissä vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita lopuksi joukkoon rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

*Vohvelirauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Kanelivohvelit**

*Ainekset:*

125 g voita tai margariinia, 3 munaa, 50 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 250 g vehnäjauhoja, 1 tl kanelia, 2 tl leivinjauhetta. 1¼ dl haaleaa vettä, sokeria ja kanelia koristeluun

*Valmistus:*

Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen, ja lisää munat yksitellen. Lisää varovaisesti joukkoon vehnäjauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Lisää haalea vesi ja lopuksi kaneli. Paista taikina heti. Koristele vohvelit sokerilla ja kanelilla. Tarjoile lämpiminä.

*Vohvelirauta:*

Erittäin korkea lämpötila-asetus

### **Jätehuolto**



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

### **Takuu**

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

## Gofrownica

### Szanowni Klienci!


Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.
- **Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.**  **Nie dotykać żadnych gorących elementów gofrownicy; trzymać wyłącznie za uchwyt.**
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy

- znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
  - Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
  - Gofrownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych materiałów; nie używać gofrownicy na wolnym powietrzu.
  - Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
  - Uwaga! Umieszczanie gofrownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
  - Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów gofrownicy.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - biurach lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych

- podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.

## **Przechowywanie przewodu zasilającego**

Przewód zasilający można zwinąć i schować w komorze znajdującej się w dnie urządzenia.

Przed każdym użyciem urządzenia zawsze należy najpierw całkowicie rozwinąć przewód.

Przewód można ponownie zwinąć i schować, kiedy urządzenie już całkowicie ostygnie.

## **Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy**

Rozgrzewać gofrownicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. (Jeśli gofrownica posiada termostat, należy nastawić gałkę termostatu na najwyższy poziom).

Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

Po użyciu, wyczyścić gofrownicę w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Ze względów higienicznych pierwsze dwa gofry przygotowane po pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wyrzucić.

## **Obsługa**

- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie. Zapali się wówczas czerwona lampka kontrolna.
- Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.
- Nagrzewać gofrownicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury,

zapala się zielona lampka informująca o gotowości do pracy.

- Otworzyć obydwie pokrywy.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczonego do smażenia w wysokich temperaturach.
- Na środku każdej z dolnych płyt wylać odpowiednią ilość ciasta.
- Zamknąć górną płytę i delikatnie przycisnąć. Dzięki temu ciasto rozprowadzi się równomiernie.
- Na ogół czas pieczenia wynosi od 2 do 3 minut, w zależności od rodzaju ciasta i wybranej temperatury.
- Chwilę po umieszczeniu ciasta w gofrownicy zielona lampka zgaśnie. Zapali się ponownie, kiedy proces pieczenia zakończy się – wówczas można wyjąć gotowe gofry.
- Podczas zdejmowania gofrów z płyt nie należy używać ostrych ani szpiczastych przedmiotów, które mogą uszkodzić warstwę ochronną płyty.
- Sprawdzić poziom zarumienienia się gofra. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom temperatury lub czas pieczenia.
- Włączyć świeże ciasto do gofrownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego wcześniej gofra.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż gofrownica ostygnie.

## **Porady praktyczne**

- W celu zachowania odpowiedniej kruchości gofrów należy umieścić je, jeden obok drugiego, na siatce do chwili ostygnięcia. (Umieszczone jeden na drugim utracą kruchość.)

- Używając do ciasta mleka zamiast wody otrzymuje się bardziej miękkie i ciemniejsze gofry.
- Aby uzyskać równomierne zarumienienie, wszystkie składniki powinny mieć tę samą temperaturę.

### **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie gofrownicy przy otwartych pokrywach.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię gofrownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.
- Płyty pokryte warstwą nieprzywierającą można wycierać delikatną i wilgotną ściereczką, delikatną szczoteczką lub gąbką.

### **Przepisy:**

#### **Gofry**

##### *Składniki:*

5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 5 ubitych białek, 1 łyżka stołowa rumu.

*Do posypania:* cukier puder

##### *Przygotowanie:*

Ucierać żółtka dodając wodę, cukier i skórkę z cytryny. Aby upewnić się, że prawidłowa konsystencja ciasta została osiągnięta, należy włożyć nóż do masy i sprawdzić, czy ślad po nim nie zanika. Jeśli ślad pozostaje, należy kontynuować przygotowywanie

ciasta. Następnie dodać mąkę przesianą razem z proszkiem do pieczenia oraz rum, cały czas mieszając. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem i podawać na ciepło.

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

#### **Wyśmienite Gofry Orzechowe**

##### *Składniki:*

200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczka cukru pudru, 75 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka stołowa rumu.

*Do posypania:* cukier puder

##### *Przygotowanie:*

Utrzeć razem tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodać jajka i mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać orzechy i rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

#### **Gofry Piaskowe**

##### *Składniki:*

200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa rumu.

*Do posypania:* cukier puder

##### *Przygotowanie:*

Zmieszać tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem

z proszkiem do pieczenia i na koniec wmieścić rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

## Gofry Cynamonowe

### Składniki:

125 g masła lub margaryny, 3 jajka, 50 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 125 ml ciepłej wody, cukier i cynamon do posypania.

### Przygotowanie:

Zmieszać tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i ciepłą wodę i na koniec dodać cynamonu. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem i cynamonem.

Podawać na ciepło lub na zimno.

### Gofrownica:

Ustawienie temperatury na bardzo wysokim poziomie.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy

prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Βαφλομηχανή

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.


Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό

ηλεκτρισμένο σύστημα.

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο.
- **Προειδοποίηση:**  **Κατά τη λειτουργία, οι θερμοκρασίες των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής είναι πολύ υψηλές. Προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τα θερμά μέρη της συσκευής. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.**
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, εάν

επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται

ελεύθερο.

- **Βγάξτε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια που αντέχει τη θερμότητα στην οποία δεν υπάρχουν εμπόδια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ενεργοποιημένη ή είναι ακόμη ζεστή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

## Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου

Μπορείτε να τυλίξετε το ηλεκτρικό καλώδιο και να το φυλάξετε κάτω από τη βάση. Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο μέχρι τέρμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Τυλίξτε και φυλάξτε το ηλεκτρικό καλώδιο μόνο **αφού** έχει κρυώσει εντελώς η συσκευή.

## Πριν από την πρώτη χρήση

Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για δέκα λεπτά με κλειστά καπάκια. Με αυτό τον τρόπο θα αφαιρεθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται κατά την πρώτη χρήση της βαφλομηχανής. (Αν η βαφλομηχανή σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη, ρυθμίστε τον στην υψηλότερη θέση).

Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Μετά, καθαρίστε τη βαφλομηχανή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.

Για λόγους υγιεινής, όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, απορρίψτε τις δύο πρώτες βάφλες.

## Λειτουργία

- Κλείστε τα καπάκια.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία.
- Στρέψτε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμισή του.
- Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για περίπου οκτώ λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμη για χρήση.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.

- Ανοίξτε τα δύο καπάκια.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε την απαιτούμενη ποσότητα ζύμης στη μέσα κάθε κάτω πλάκα.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω ελαφρά προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψησίματος είναι περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και τη θερμοκρασία επιλογής.
- Λίγο μετά την τοποθέτηση της ζύμης στη βαφλομηχανή, σβήνει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας. Θα ανάψει ξανά μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, και τότε μπορείτε να βγάλετε τις βάφλες.
- Όταν βγάξετε τις βάφλες από τις πλάκες, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.
- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της βάφλας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψησίματος αναλόγως.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάφλα.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει με τις πλάκες ανοικτές.

## Πρακτικές συμβουλές

- Προκειμένου να διατηρηθούν οι βάφλες τραγανιστές, τοποθετήστε τις επάνω σε μια σχάρα τη μία δίπλα στην άλλη για να κρυώσουν. (Αν τις τοποθετήσετε τη μία επάνω στην άλλη, θα χάσουν την

τραγανιστή τους γέυση).

- Αν χρησιμοποιήσετε γάλα αντί για νερό, οι βάφλες θα είναι μαλακότερες και θα αποκτήσουν πιο σκούρο χρώμα.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

### **Καθαρισμός και φροντίδα**

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει με τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με ένα μαλακό υγρό πανί, με μια μαλακή βούρτσα ή με ένα σπόγγο.

### **Συνταγές**

#### **Μπισκότα βάφλες**

*Υλικά:*

5 κρόκοι αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών κτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάρισμα

*Προετοιμασία:*

Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Για να ελέγξετε αν το μείγμα είναι έτοιμο, σημαδέψτε την επιφάνεια του μείγματος με ένα μαχαίρι. Αν το σημάδι παραμένει

εμφανές, συνεχίστε. Ανακατέψτε το αλεύρι, το οποίο έχετε προηγουμένως κοσκινίσει, με το μπέικιν πάουντερ, προσθέστε και το ρούμι, και τέλος προσθέστε τα κτυπημένα ασπράδια ανακατεύοντας απαλά.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη πάνω στις ψημένες βάφλες και σερβίρετέ τις ζεστές.

*Βαφλομηχανή:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

#### **Γευστικές βάφλες με καρύδια**

*Υλικά:*

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 3 αυγά, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 75 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια ή φουντούκια, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάρισμα

*Προετοιμασία:*

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέστε τα αυγά και μετά το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ. Τέλος, προσθέστε τα καρύδια και το ρούμι. Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη επάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

*Βαφλομηχανή:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

#### **Απλές βάφλες**

*Υλικά:*

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάρισμα

### *Προετοιμασία:*

Χτυπήστε καλά το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και το ζύσμα ώστου να γίνουν ένα αφράτο μείγμα.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε τα καλά. Μετά προσθέστε σε μικρές δόσεις το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά. Τέλος, προσθέστε το ρούμι.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη πάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

### *Βαφλομηχανή:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

## **Βάφλες με κανέλα**

### *Υλικά:*

125 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 3 αυγά, 50 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 250 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα, 2 κουταλάκια του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 125 ml χλιαρό νερό, ζάχαρη και κανέλλα για το γκλασάρισμα

### *Προετοιμασία:*

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Μετά προσθέστε το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά, και το χλιαρό νερό. Τέλος, προσθέστε την κανέλλα.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Γλασάρετε με ζάχαρη άχνη και κανέλλα.

Σερβίρετέ τις ζεστές.

### *Βαφλομηχανή:*

Ρύθμιση πολύ υψηλής θερμοκρασίας



απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## **Απόρριψη**

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά

## Электрoфeльница

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.


Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего

таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Пластины с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.
- **Предупреждение!**  При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается. Будьте осторожны, чтобы не получить ожог. Не прикасайтесь к нагревающимся частям прибора, беритесь только за ручку.
- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста), а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или

не обладающими достаточным опытом и умением только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания

шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им вблизи или под кухонными шкафами и такими висячими предметами, как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

## Хранение шнура питания

Шнур питания можно сматывать и разместить под основанием прибора. Перед использованием прибора всегда разматывайте шнур питания на всю длину.

Шнур питания нужно сматывать для хранения только **после того**, как прибор полностью остынет.

## Перед первым включением

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

По этой причине следует обеспечить соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери балкона.

После этого очистите вафельницу, как указано в разделе *Чистка и общий уход*. При первом использовании прибора две первые вафли нужно выбросить из гигиенических соображений.

## Работа

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения заданной температуры загорается зеленая лампочка готовности.
- Откройте обе крышки.
- Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности пластин небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте нужное количество теста в середину каждой нижней пластины.
- Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
- Вскоре после выливания теста в вафельницу зеленая лампочка готовности гаснет. Она загорится снова сразу же после окончания процесса выпечки, когда вафли можно будет снять.
- При снятии вафель с пластин не пользуйтесь острыми или остроконечными предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие.
- Проверьте степень подрумянивания.

Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.

- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными пластинами.

### **Полезные советы**

- Чтобы вафли оставались хрустящими, положите их рядом друг с другом на подставку для охлаждения. (Если положить их друг на друга, они перестанут быть хрустящими).
- Если вместо воды использовать молоко, вафли будут мягче и темнее.
- Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

### **Чистка и общий уход**

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными пластинами.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Пластины с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.

### **Рецепты:**

#### **Бисквитные вафли**

*Ингредиенты:*

5 яичных желтков, 5 ст. л горячей воды, 100 г сахара, третья лимонная цедра, 150 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

*Приготовление:*

Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции, проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки. Сразу же приступайте к выпечке. Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.  
*Уставка температуры нагрева вафельницы:*

Высокая уставка

#### **Деликатесные ореховые вафли**

*Ингредиенты:*

200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

*Приготовление:*

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным порошком. Затем перемешайте с орехами и ромом. Сразу же приступите к выпечке. Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

*Уставка температуры нагрева вафельницы:*

Высокая уставка

### **Песочные вафли**

*Ингредиенты:*

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, ½ ч. л. пекарного порошка, 1 ст. л. рома, сахарная глазурь

*Приготовление:*

Взбейте масло (маргарин), сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавьте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

*Уставка температуры нагрева вафельницы:*

Высокая уставка

### **Коричные вафли**

*Ингредиенты:*

125 г маргарина или масла, 3 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г муки, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. пекарного порошка, 125 мл теплой воды, сахар и корица для глазури

*Приготовление:*

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар; добавьте яйца одно за другим. Медленно добавьте, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком и теплую воду, а затем добавьте корицы.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахаром и

корицей. Подайте их к столу теплыми.

*Уставка температуры нагрева вафельницы:*

Очень высокая уставка

### **Утилизация**



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем

неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.



## **Kundendienstzentralen**

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Service stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

## **Kundendienst Ausland**

### **Belgique**

Dancal N.V.  
Bavikhoofsstraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

### **Bosnia i Herzegovina**

Malisic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

### **Bulgaria**

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

### **Czech Republic**

ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

### **Croatia**

TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

### **Cyprus**

G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

### **Denmark**

Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

### **Estonia:**

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

### **Espana**

Severin Electrodrom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

### **France**

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

### **Greece**

BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### **Iran**

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

### **Israel**

Eatay Agencies  
109 Herzel St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

### **Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

### **Jordan**

F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

## Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

## Latvia

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

## Lebanon

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

## Luxembourg

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

## Macedonia

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

## Magyarország

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

## Nederland

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

## Norway

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

## Österreich

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

## Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

## Portugal

Auferma  
Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3  
4410 455 Arcozelo  
Tel.: 022/616 7300  
Fax: 022/616 7325  
auferma@auferma.pt

## Russian Federation

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тен.: (495)585-05-73

## Romania

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>F</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

## Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

## Serbia

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

## Slowak Republic

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

## Finland

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

## Svenska

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

[information@severin.de](mailto:information@severin.de)