



## WAFFELEISEN / WAFFLE MAKER / GAUFRIER SWEW 750 C1

DE AT CH

### WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

### WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

FR BE

### GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

### WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

### GOFROWNICA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

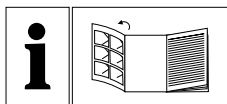
### VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

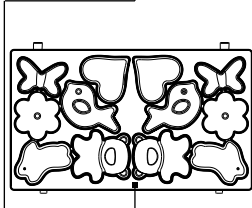
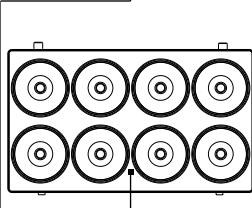
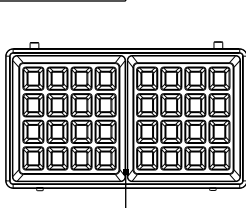
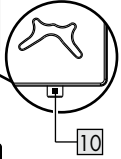
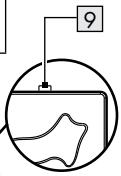
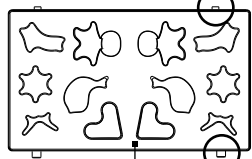
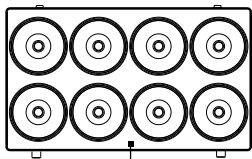
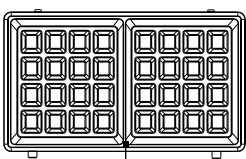
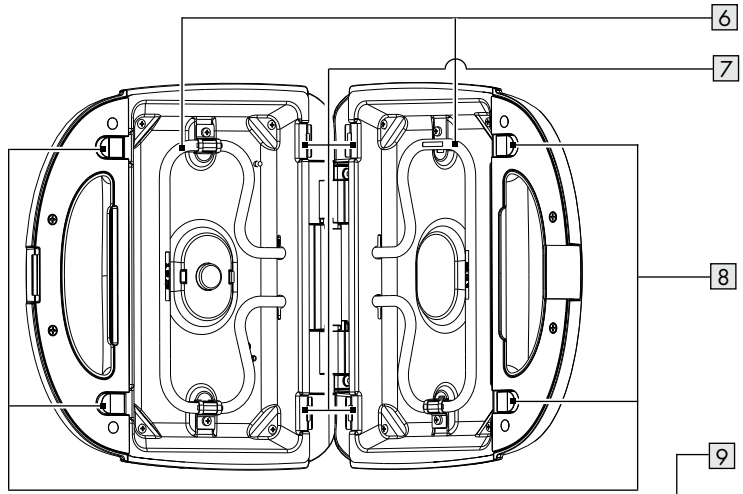
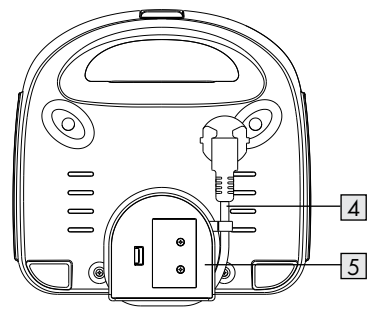
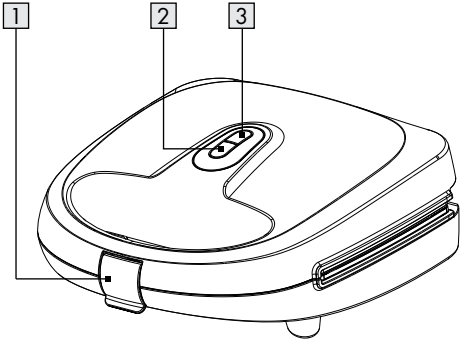
SK

### VAFĽOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	16
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	27
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	38
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	49
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	60
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	71



13

12

11

<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 6
<b>Einleitung</b> .....	Seite 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 6
Lieferumfang .....	Seite 7
Teilebeschreibung .....	Seite 7
Technische Daten .....	Seite 7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 10
<b>Montage</b> .....	Seite 10
<b>Bedienung</b> .....	Seite 10
Ein-/Ausschalten .....	Seite 10
Waffeln/Donuts/Kekse backen .....	Seite 11
<b>Rezepte</b> .....	Seite 11
Belgische Waffeln .....	Seite 11
Blaubeer-Waffeln .....	Seite 11
Schinken-/Käsewaffeln .....	Seite 12
Karottenkuchen-Waffeln .....	Seite 12
Belgische Brownie-Waffeln .....	Seite 13
Motiv-Waffeln .....	Seite 13
Einfache Donuts .....	Seite 13
Glasierte Schokoladen-Donuts .....	Seite 14
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 14
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 15
<b>Lagerung</b> .....	Seite 15
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 15
<b>Garantie</b> .....	Seite 15

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p><b>GEFAHR!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Spannung (Wechselstrom)
		 Hertz (Netzfrequenz)
		 Watt
	<p><b>WARNUNG!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 <b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p><b>VORSICHT!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	<p>Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 Lebensmittelrecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.

## WAFFELEISEN

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Donuts und Keksen vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1x Waffeleisen
- 3x Austauschbare Plattensets

## ● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Heizen)
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Heizelement
- 7 Große Hakenklemmen
- 8 Entriegelungshebel
- 9 Äußere Rastnasen (klein)
- 10 Innere Rastnasen (groß)
- 11 Motiv-Platte (obere und untere Platte)
- 12 Donut-Platte (obere und untere Platte)
- 13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)

## ● Technische Daten

Eingangsspannung: 220–240 V~, 50/60 Hz  
Leistungsaufnahme: 750 W  
Schutzklasse: I  
TÜV SÜD- / GS-zertifiziert



## Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

## Kinder und Personen mit Einschränkungen

### **⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**⚠️ WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

## Elektrische Sicherheit

**⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

**⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

## Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Plattensets.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Kanten der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen.

Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

## Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.



- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

## ● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne Teig, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

**① HINWEIS:** Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.

## ● **Montage**

**⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr.** Bevor Sie die Platten **11**, **12**, **13** einsetzen/entfernen: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr.** Die Platten **11**, **12**, **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

### Platten einsetzen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Platte in den großen Hakenklemmen **7**.
- Drücken Sie die Platte nach unten, bis sie einrastet.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

## **① HINWEISE:**

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.
- Motiv-Platte **11**: Die hohle Platte wird am unteren Segment des Produkt eingesetzt. Die andere Platte wird am oberen Segment des Produkts eingesetzt.

### Platten entfernen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8**. Entfernen Sie die Platte.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

## ● **Bedienung**

- **Vorbereitung:** Fetten Sie die beiden Wechselplatten **11**, **12**, **13** mit geeignetem Speiseöl ein.

## ● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.

### Kontrollleuchte

### Status

Rote Kontrollleuchte <b>2</b> ein	Produkt eingeschaltet.
Rote Kontrollleuchte <b>2</b> aus	Produkt ausgeschaltet.
Grüne Kontrollleuchte <b>3</b> aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte <b>3</b> ein	Backtemperatur wurde erreicht.

**① HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

## ● Waffeln/Donuts/Kekse backen

### ① HINWEISE:

- Fetten Sie die beiden Wechsellplatten [11], [12], [13] mit geeignetem Speiseöl ein.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Überfüllen Sie die untere Platte [11], [12], [13] nicht mit Teig.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [3] leuchtet.
- Öffnen Sie die Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.
- Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Platte [11], [12], [13] zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnte.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [1]. Der Teig wird nun gebacken.

### ① HINWEISE:

- Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 7 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

#### Empfohlene Backzeiten

Waffeln	5 bis 7 Minuten
Donuts	3 bis 5 Minuten
Motivwaffeln	5 bis 7 Minuten

Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)

- Waffeln/Donuts/Motivwaffeln entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

## ● Rezepte

### ● Belgische Waffeln

#### Platten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) [13]

#### Zutaten:

5	Eier
250 g	Butter
200 g	Zucker
400 ml	Milch
500 g	Mehl
2 Päckchen	Vanillezucker
5 g	Backpulver

#### Vorbereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Zucker und Butter vermischen.
- Etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. 7 Minuten lang backen.

### ● Blaubeer-Waffeln

#### Platten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) [13]

#### Zutaten:

120 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
200 g	Zucker
170 g	Mehl
2,5 g	Backpulver
130 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

### Vorbereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl, Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
- Blaubeeren unterheben.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.

### ● Schinken-/Käsewaffeln

#### Platten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

#### Zutaten:

570 g	Tiefgekühlte Rösti-Kartoffeln
225 g	Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
200 g	Shredded Cheddar-Käse
3	große Eier, geschlagen
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2 TL	Gehackte frische Petersilienblätter
½ TL	Getrockneter Thymian
¼ TL	Geräucherter Paprika

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

### Vorbereitung:

- Produkt vorheizen.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 15 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
- Sofort servieren.

### ● Karottenkuchen-Waffeln

(Für 7 Personen)

#### Platten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

#### Zutaten (Waffeln):

240 g	Allzweckmehl
½ TL	Salz
2 TL	Zucker
1 ½ TL	Backsoda
1 TL	Zimt
1 TL	Muskatnuss
1 TL	Piment
440 ml	Buttermilch
2	Eier, getrennt
4 EL	Butter
½ TL	Vanilleextrakt
150 g	Rosinen
125 g	Walnüsse, gehackt
75 g	Fein geriebene Karotten

#### Zutaten (Ahorn-Nuss-Frischkäse-Aufstrich):

240 g	Frischkäse, weich
3-4 EL	Ahornsirup
30 g	Gehackte Walnüsse

### Vorbereitung:

- Gewürze in Butter anschwitzen: 4 Esslöffel Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen (ca. 1 bis 2 Minuten lang). Weiter kochen, Pfanne ständig schwenken, bis Butter hellbraun ist und ein schwach nussiges Aroma aufweist (ca. 2 bis 4 Minuten lang). Gewürze zufügen. Unter ständigem Rühren kochen (ca. 15 Sekunden lang). Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen (ca. 30 Minuten lang).
- Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen.
- Buttermilch (oder Buttermilchersatz) und Eigelb verrühren. Gewürzte Butter und Vanille unterrühren.
- Produkt vorheizen.
- Nasse Zutaten in die trockenen Zutaten einrühren.

- Eiweiß in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Mixer schlagen (Schüssel und Mixer müssen makellos sauber sein). Eiweiß vorsichtig in den Teig rühren. Karotten, Walnüsse und Rosinen zufügen. Zutaten langsam vermischen.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 9 Minuten lang backen.
- Ahorn-Nuss-Frischkäse-Aufstrich: Nüsse, Sirup und Frischkäse gut vermischen.
- Waffeln sofort servieren, bestrichen mit Ahorn-Nuss-Frischkäse-Aufstrich.

## ● Belgische Brownie-Waffeln

### Platten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

180 g	Allzweckmehl
65 g	Ungesüßtes Kakaopulver
20 g	Kristallzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Meersalz
10 EL	Geschmolzene Butter, ungesalzen
2	Große Eier
2 TL	Vanilleextrakt
60 ml	Wasser
120 g	Kleine Schokoladenstückchen

- **Optionale Zutaten:** Vanilleeis, Schokoladensoße, Puderzucker

### Vorbereitung:

- Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
- In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.

- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 3 Minuten lang backen.
- Deckel anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt aber weich sein.
- Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

## ● Motiv-Waffeln

### Platten:

Motiv-Platten (obere und untere Platte) 11

### Zutaten:

4	Eier
150 g	Weiche Butter
200 g	Zucker
200 g	Dinkel-Vollkornmehl
500 ml	Mineralwasser

### Vorbereitung:

- Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen. Eiweiß an einem kühlen Ort aufbewahren.
- Butter und Zucker rühren, bis die Mischung cremig ist.
- Eigelbe zufügen.
- Mehl, Dinkel-Vollkornmehl und Mineralwasser vermischen und die Mischung nach und nach hinzufügen.
- Steifes Eiweiß unterheben. Teig ca. 30 Minuten lang mischen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 7 Minuten lang backen.
- Motivwaffeln abkühlen lassen.

## ● Einfache Donuts

### Platten:

Donut-Platten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

260 g	Mehl
130 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
150 ml	Milch
3	Eier
3 EL	Pflanzenöl
30 g	Backpulver

## Vorbereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Mehl und Milch vermischen. Eier zufügen und verrühren.
- Vanillezucker einrühren.
- Pflanzenöl, Backpulver und Zucker zugeben und verrühren.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 6 bis 8 Minuten lang backen (oder bis Donuts goldbraun und weich sind).

## ● Glasierte Schokoladen-Donuts

### Platten:

Donut-Platten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

260 g	Mehl
60 g	Ungesüßtes Kakaopulver
130 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
150 ml	Milch
100 ml	Sahne
3	Eier
3 EL	Pflanzenöl
100 g	Weißer Schokolade (oder andere Streusel)

## Vorbereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer kleinen Schüssel Mehl und Kakaopulver zusammensieben.
- In einer großen Schüssel Zucker und Eier verquirlen. Öl und Vanillezucker zugeben und vermischen.
- Mehlmischung, Sahne und Milch dazugeben und in einen glatten Teig rühren.
- Beide abnehmbaren Platten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 6 bis 8 Minuten lang backen (oder bis Donuts goldbraun und weich sind).

## ● Reinigung und Pflege

**⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

**⚠ WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

**ⓘ HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
■ Waffeleisen	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
	■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Platten <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Spülen Sie die Platten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Platten	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
■ Heizelement <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
■ Verriegelung <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	
<b>ⓘ HINWEISE:</b>	
■ Platten <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> und Produkt keinesfalls in der Spülmaschine reinigen!	
■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehöreile zu reinigen.	
■ Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.	

## ● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	■ Schließen Sie die Anschlussleitung <b>4</b> an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln sind zu dunkel.	■ Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln sind zu hell.	■ Verlängern Sie die Backzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln lassen sich nur schwer vom Produkt entfernen.	■ Fetten Sie die Platten <b>11</b> , <b>12</b> , <b>13</b> vor dem Backen leicht ein. ■ Probieren Sie ein anderes Teigrezept aus.

## ● Lagerung

 **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Lagern Sie

das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe



Das Produkt und Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgesiedelten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgesiedelt hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.













Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus CE gefertigt sind.



<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 17
<b>Introduction</b> .....	Page 17
Intended use .....	Page 17
Scope of delivery .....	Page 18
Description of parts .....	Page 18
Technical data .....	Page 18
<b>Safety instructions</b> .....	Page 18
<b>Before first use</b> .....	Page 21
<b>Assembly</b> .....	Page 21
<b>Operation</b> .....	Page 21
Turning on/off .....	Page 21
Baking waffles/donuts/cookies .....	Page 22
<b>Recipes</b> .....	Page 22
Belgian waffles .....	Page 22
Blueberry waffles .....	Page 22
Ham and cheese waffles .....	Page 23
Carrot cake waffles .....	Page 23
Brownie Belgian waffles .....	Page 24
Motif waffles .....	Page 24
Basic donuts .....	Page 24
Glazed chocolate donuts .....	Page 25
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 25
<b>Troubleshooting</b> .....	Page 26
<b>Storage</b> .....	Page 26
<b>Disposal</b> .....	Page 26
<b>Warranty</b> .....	Page 26

## Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

 <p><b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Voltage (alternating current)
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 <p><b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 <b>NOTE:</b> This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p><b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution, hot surface
 This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.	 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.

## Waffle Maker

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

This product is designed for making waffles, donuts and cookies. Do not use it for any other purpose.

This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.



## ● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packing materials before use.

- 1x Waffle maker
- 3x Exchangeable plate sets

## ● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Power cord with power plug
- 5 Power cord retainer
- 6 Heating element
- 7 Large hook catches
- 8 Release lever
- 9 Outer catch (small)
- 10 Inner catch (large)
- 11 Motif plate (upper and lower plate)
- 12 Donut plate (upper and lower plate)
- 13 Waffle plate (upper and lower plate)

## ● Technical data

- Input voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz
- Power consumption: 750 W
- Protection class: I
- TÜV SÜD / GS-certified



## Safety instructions

**BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

## Children and persons with disabilities

### **⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

### Intended use

- ⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

### Electrical safety

- ⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- ⚠ **DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- ⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

- ⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

## Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.

If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Cleaning and storage

### **WARNING! Risk of injury!**

Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

## ● **Before first use**

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection. Before first use, operate the product without any batter so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories (see the "Cleaning and care" section).

① **NOTE:** The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.

## ● **Assembly**

**⚠ WARNING! Risk of electric shock.** Before installing/removing the plates [11], [12], [13]: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

**⚠ DANGER! Risk of burns.** Do not change/remove the plates [11], [12], [13] right after operation. Let the product cool first.

### Installing the plates

- Open the lock [1]. Open the product.
- Place the inner catch [10] of the chosen plate into the large hook catches [7].
- Push down the plate until it clicks in place.
- Repeat on the other side of the product.

## ① **NOTES:**

- Install only plates of the same type.
- Motif plate [11]: The hollow plate needs to be installed in the bottom section of the product. The other plate is installed in the upper section of the product.

### Removing the plates

- Open the lock [1]. Open the product.
- Pull the release levers [8]. Remove the plate.
- Repeat on the other side of the product.

## ● **Operation**

■ **Preparation:** Grease both exchangeable plates [11], [12], [13] with suitable cooking oil.

### ● **Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the power plug [4] to a suitable wall outlet. The red indicator [2] lights up.
- Turning the product off: Disconnect the power plug from the wall outlet. The red indicator [2] goes off.

### Light indicator

### Status

Red indicator [2] on Product on.

Red indicator [2] off Product off.

Green indicator [3] off Product is preheating/reheating.

Green indicator [3] on The baking temperature has been reached.

① **NOTE:** During operation, the green indicator [3] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

## ● Baking waffles/donuts/cookies

### ① NOTES:

- Grease both exchangeable plates [11], [12], [13] with suitable cooking oil.
- Keep the product locked while preheating.
- Do not overfill the lower plate [11], [12], [13] with batter.
- Preheat until the green indicator [3] lights up.
- Open the lock [1]. Open the product.
- Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower plate [11], [12], [13]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
- Close the product. Close the lock [1]. The batter is cooked now.

### ① NOTES:

- The baking process takes approx. 3 to 7 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

#### Suggested baking times

Waffles	5 to 7 minutes
Donuts	3 to 5 minutes
Motif waffles	5 to 7 minutes

For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)

- Removing waffle/donut/motif waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles are baking, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.

- When cooking is complete: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

## ● Recipes

### ● Belgian waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

#### Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

#### Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl combine egg, sugar and butter.
- Add around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk then stir until the batter become creamy.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 7 minutes.

### ● Blueberry waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

#### Ingredients:

120 ml	Vegetable oil
250 ml	Milk
2	Eggs
200 g	Sugar
170 g	Flour
2.5 g	Baking powder
130 g	Blueberries (fresh or frozen)

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
- Fold in the blueberries.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 10 minutes, until golden brown.

### ● Ham and cheese waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients:

570 g	Package refrigerated hash brown potatoes
225 g	Black forest ham, diced
200 g	Shredded cheddar cheese
3	Large eggs, beaten
2 cloves	Garlic (minced)
2 tsp	Chopped fresh parsley leaves
½ tsp	Dried thyme
¼ tsp	Smoked paprika
Salt and freshly ground black pepper, to taste	

### Preparation:

- Preheat the product.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 15 minutes, until golden brown and crisp.
- Serve immediately.

### ● Carrot cake waffles

(Serves: 7)

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients (Waffles):

240 g	All-purpose flour
½ tsp	Salt
2 tsp	Sugar
1 ½ tsp	Baking soda
1 tsp	Cinnamon
1 tsp	Nutmeg
1 tsp	Allspice
440 ml	Buttermilk
2	Eggs, separated
4 tbsp	Butter
½ tsp	Vanilla extract
150 g	Raisins
125 g	Walnuts, chopped
75 g	Finely grated carrots

#### Ingredients (maple nut cream cheese spread):

240 g	Cream cheese, softened
3–4 tbsp	Maple syrup
30 g	Chopped walnuts

### Preparation:

- Bloom the spices in butter: Heat 4 tablespoons butter in skillet over medium heat until melted (for about 1 to 2 minutes). Continue to cook, swirling pan constantly, until butter is light brown and has a faint nutty aroma (for about 2 to 4 minutes). Add spices. Continue to cook, stirring constantly (for about 15 seconds). Remove from heat and cool to room temperature (for about 30 minutes).
- Combine the flour, salt, sugar, baking soda.
- Mix together the buttermilk (or buttermilk substitute) and the egg yolks. Stir in the spiced butter and vanilla.
- Preheat the product.
- Stir the wet into the dry ingredients.

- Beat the egg whites in a separate bowl with a whisk or electric mixer (make sure bowl and mixer are spotlessly clean). Stir egg whites gently into the batter. Add carrots, walnuts, and raisins. Stir gently to combine.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 9 minutes.
- Maple nut cream cheese spread: Combine nuts, syrup, and cream cheese and mix well.
- Serve waffles immediately with a schmear of maple nut cream cheese spread.

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

180 g	All purpose flour
65 g	Unsweetened cocoa powder
20 g	Granulated sugar
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Sea salt
10 tbsp	Melted unsalted butter
2	Large eggs
2 tsp	Vanilla extract
60 ml	Water
120 g	Mini chocolate chips

**Optional toppings:** Vanilla ice cream, chocolate sauce, powdered sugar

### Preparation:

- Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
- In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.

- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 3 minutes.
- Lift the lid to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

## ● Motif waffles

### Plates:

Motif plates (upper and lower plate) 11

### Ingredients:

4	Eggs
150 g	Soft butter
200 g	Sugar
200 g	Spelt whole grain flour
500 ml	Mineral water

### Preparation:

- Separate eggs.
- Beat the egg whites until they are stiff. Store the egg whites in a cool place.
- Beat butter and sugar together until creamy.
- Add egg yolks.
- Mix flour, spelt whole grain flour and mineral water. Add the mixture little by little.
- Fold in the stiff egg whites. Mix the batter for about 30 minutes.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 7 minutes.
- Allow the motif waffles to cool.

## ● Basic donuts

### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

260 g	Flour
130 g	Sugar
1 sachet	Vanilla sugar
150 ml	Milk
3	Eggs
3 tbsp	Vegetable oil
30 g	Baking powder

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl combine the flour and milk then add the egg and stir.
- Add vanilla sugar and stir until combined.
- Add vegetable oil, baking powder and sugar and stir until combined.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 6 to 8 minutes (or until donuts are golden brown and soft to touch).

### ● Glazed chocolate donuts

#### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

#### Ingredients:

260 g	Flour
60 g	Unsweetened cocoa powder
130 g	Sugar
1 sachet	Vanilla sugar
150 ml	Milk
100 ml	Cream
3	Eggs
3 tbsp	Vegetable oil
100 g	White chocolate (or your choice of sprinkles)

#### Preparation:

- Preheat the product.
- In a small bowl, sift together flour, cocoa powder, set aside.
- In a large bowl, whisk together sugar and egg. Add oil and vanilla sugar, whisk until combined.
- Add flour mixture, cream and milk, stirring into a smooth batter.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 6 to 8 minutes (or until donuts are golden brown and soft to touch).

### ● Cleaning and care

**⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

**⚠ DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

**⚠ WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

**ⓘ NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.





Part	Cleaning method
■ Waffle maker	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	

#### **ⓘ NOTES:**


- Do not clean plates 11, 12, 13 or product under any circumstances in the dishwasher!
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry completely.



## ● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power cord  into an appropriate wall outlet.
The waffles are too dark.	■ Shorten the baking time.
The waffles are too light.	■ Extend the baking time.
The finished waffles are difficult to remove from the product.	■ Lightly grease the plates  ,  ,  before baking. ■ Try using a different batter recipe.

## ● Storage

 **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- Clean the product before storage.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics / 20-22: paper and fibreboard / 80-98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.  
The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.













The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 28
<b>Introduction</b> .....	Page 28
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page 28
Contenu de la livraison .....	Page 29
Description des pièces .....	Page 29
Caractéristiques techniques .....	Page 29
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 29
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 32
<b>Montage</b> .....	Page 32
<b>Utilisation</b> .....	Page 32
Marche/arrêt .....	Page 32
Cuisson de gaufres/beignets/biscuits .....	Page 33
<b>Recettes</b> .....	Page 33
Gaufres belges .....	Page 33
Gaufres aux myrtilles .....	Page 33
Gaufres au jambon/fromage .....	Page 34
Gaufres – gâteau aux carottes .....	Page 34
Gaufres brownies belges .....	Page 35
Gaufres avec motifs .....	Page 35
Beignets simples .....	Page 35
Beignets glacés au chocolat .....	Page 36
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 36
<b>Résolution des problèmes</b> .....	Page 37
<b>Rangement</b> .....	Page 37
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 37
<b>Garantie</b> .....	Page 37

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

 <p><b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 Tension (courant alternatif)
	 Hertz (fréquence du secteur)
	 Watt
 <p><b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.
	 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
 <p><b>ATTENTION !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Attention » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 Danger - risque d'électrocution !
	 Attention, surface chaude !
 Cet appareil est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.	 Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.

## GAUFRIER

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est destiné à la cuisson de gaufres, beignets et biscuits. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

## ● Contenu de la livraison

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

1x Gaufrier

3x Lots de plaques interchangeables

## ● Description des pièces

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant de contrôle rouge (fonctionnement)
- 3 Voyant de contrôle vert (de chauffe)
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 5 Enrouleur de cordon
- 6 Résistance
- 7 Grand clip d'accrochage
- 8 Levier de déverrouillage
- 9 Picot extérieur (petit)
- 10 Picot intérieur (grand)
- 11 Plaque à motifs (plaques supérieure et inférieure)
- 12 Plaque à beignets (plaques supérieure et inférieure)
- 13 Plaque à gaufres (plaques supérieure et inférieure)

## ● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~, 50/60 Hz

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Certification TÜV SÜD/GS



## Consignes de sécurité

**AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE MANIPULATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !**

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

## Enfants et personnes atteintes d'un handicap

### **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !**

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.

Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

## Utilisation conforme aux prescriptions

**⚠ AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

## Sécurité électrique

**⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

## Utilisation

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.

Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.

- Acheminez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique de façon sûre afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.

## Nettoyage et rangement

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne stockez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.

- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

### ● **Avant la première utilisation**

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans pâte afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

① **REMARQUE :** les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe dans la pièce où vous êtes.

### ● **Montage**

#### ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution.**

Avant d'installer/d'enlever les plaques [11], [12], [13] : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

⚠ **DANGER ! Risque de brûlures.** Les plaques [11], [12], [13] ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

### Installation des plaques

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Positionnez les picots intérieurs [10] de la plaque souhaité dans les grands clips d'accrochage [7].
- Ensuite, appuyez sur la plaque vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

### ① **REMARQUES :**

- Utilisez uniquement des plaques identiques.
- Plaque à motifs [11] : la plaque creuse est insérée dans le segment inférieur du produit. L'autre plaque est insérée dans le segment supérieur du produit.

### Enlèvement des plaques

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Tirez sur les leviers de déverrouillage [8]. Enlevez la plaque.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

### ● **Utilisation**

- **Préparation :** graissez les deux plaques identiques [11], [12], [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.

### ● **Marche/arrêt**

- Allumer le produit : branchez la fiche de secteur [4] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : débranchez la fiche de secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge [2] s'éteint.

### Voyant de contrôle État

Voyant de contrôle rouge [2] allumé	Produit allumé.
Voyant de contrôle rouge [2] éteint	Produit éteint.
Voyant de contrôle vert [3] éteint	Produit en phase de préchauffage/de réchauffage.
Voyant de contrôle vert [3] allumé	Température de cuisson atteinte.

① **REMARQUE :** en cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [3] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.

## ● Cuisson de gaufres/beignets/biscuits

### ① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques identiques [11], [12], [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Ne remplissez pas la plaque inférieure [11], [12], [13] avec de la pâte.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque inférieure [11], [12], [13]. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La pâte est maintenant cuite.

### ① REMARQUES :

- Le processus de cuisson dure env. 3 à 7 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

#### Temps de cuisson recommandés

Gaufres	de 5 à 7 minutes
Beignets	de 3 à 5 minutes
Gaufres avec motifs	de 5 à 7 minutes

Uniquement pour référence (les temps de cuisson estimés sont disponibles au chapitre « Recettes »)

- Enlever les gaufres/beignets/gaufres avec motifs : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

- Lorsque le processus de cuisson est terminé : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

## ● Recettes

### ● Gaufres belges

#### Plaques :

plaques à gaufres  
(plaques supérieure et inférieure) [13]

#### Ingrédients :

5	Cœufs
250 g	Beurre
200 g	Sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine
2 sachets	Sucre vanillé
5 g	Levure en poudre

#### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, les sucres et le beurre.
- Ajouter environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans le saladier et mélanger.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant 7 minutes.

### ● Gaufres aux myrtilles

#### Plaques :

plaques à gaufres  
(plaques supérieure et inférieure) [13]

#### Ingrédients :

120 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Cœufs
200 g	Sucre
170 g	Farine
2,5 g	Levure en poudre
130 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)



### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure en poudre. Bien mélanger.
- Ajouter les myrtilles.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Laisser cuire pendant env. 10 minutes pour obtenir une couleur dorée.

### ● Gaufres au jambon/fromage

#### Plaques :

plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

570 g	Rösti de pommes de terre surgelés
225 g	Jambon cru de la Forêt-Noire, en dés
200 g	Fromage cheddar râpé
3	Œufs (gros), en omelette
2 gousses	Ail (hachée)
2 c.à.c	Feuilles de persil frais haché
½ c.à.c	Thym séché
¼ c.à.c	Paprika fumé

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

#### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonner de sel et poivre.
- Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque inférieure. Laisser cuire pendant env. 15 minutes pour obtenir une pâte croustillante et une couleur bien dorée.
- Servir immédiatement.

### ● Gaufres - gâteau aux carottes

(Pour 7 personnes)

#### Plaques :

plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients (gaufres) :

240 g	Farine universelle
½ c.à.c	Sel
2 c.à.c	Sucre
1½ c.à.c	Bicarbonate de soude
1 c.à.c	Cannelle
1 c.à.c	Noix de muscade
1 c.à.c	Piment
440 ml	Babeurre
2	Œufs, blancs et jaunes séparés
4 c.à.s	Beurre
½ c.à.c	Extrait de vanille
150 g	Raisins secs
125 g	Noix, hachés
75 g	Carottes finement râpées

#### Ingrédients (pâte à tartiner - érable, noix, fromage frais) :

240 g	Fromage frais, à tartiner
3-4 c.à.s	Sirop d'érable
30 g	Noix hachés

#### Préparation :

- Faire fondre le beurre avec les épices : faire fondre 4 c.à.s de beurre dans une poêle sur feu moyen (env. 1 à 2 minutes). Poursuivre la cuisson en remuant la poêle jusqu'à ce que le beurre soit brun clair et acquière un léger arôme de noisette (env. 2 à 4 minutes). Ajouter les épices. Laisser cuire en remuant constamment (env. 15 secondes). Enlever de la plaque de cuisson et laisser refroidir à température ambiante (env. 30 minutes).
- Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure en poudre.
- Mélanger le babeurre (ou produit alimentaire en remplacement) et les jaunes d'œuf. Ajouter le beurre et la vanille.
- Préchauffer le produit.
- Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs.

- Battre les blancs d'œufs dans un saladier séparé avec un fouet ou un batteur électrique (le saladier et le mixeur doivent être particulièrement propres). Mélanger avec précaution les blancs en neige à la pâte. Ajouter les carottes, les noix et raisins secs. Mélanger les ingrédients lentement.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 9 minutes.
- Pâte à tartiner - érable, noix, fromage frais : mélanger bien les noix, le sirop et le fromage frais.
- Servir les gaufres immédiatement, tartinées de la préparation de fromage frais avec sirop d'érable et noix.

## ● Gaufres brownies belges

### Plaques :

plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

180 g	Farine universelle
65 g	Poudre de cacao non sucré
20 g	Sucre cristallisé
1 c.à.c	Levure en poudre
1 c.à.c	Sel de mer
10 c.à.s	Beurre fondu, non salé
2	Œufs (gros)
2 c.à.c	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Petits morceaux de chocolat

- **Ingrédients optionnels :** glace à la vanille, sauce au chocolat, sucre glace

### Préparation :

- Préchauffer le produit. Mélanger dans un grand saladier la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure en poudre et le sel. Faire fondre le beurre et le réserver afin qu'il refroidisse un peu.
- Dans un petit saladier, mélanger les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Ajouter le mélange avec les œufs à la masse sèche. Mélanger rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.

- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 3 minutes.
- Soulever le couvercle pour examiner les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
- Servir avec du sucre glace, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

## ● Gaufres avec motifs

### Plaques :

plaques à motifs

(plaques supérieure et inférieure) 11

### Ingrédients :

4	Œufs
150 g	Beurre mou
200 g	Sucre
200 g	Farine d'épeautre complète
500 ml	Eau pétillante

### Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Battre les blancs en neige. Conserver les blancs en neige dans un endroit frais.
- Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Ajouter les jaunes.
- Mélanger la farine, la farine complète d'épeautre et l'eau pétillante et ajouter ce mélange progressivement.
- Incorporer les blancs en neige. Mélanger la pâte pendant env. 30 minutes.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 7 minutes.
- Laisser les gaufres à motifs refroidir.

## ● Beignets simples

### Plaques :

plaques à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

260 g	Farine
130 g	Sucre
1 sachets	Sucre vanillé
150 ml	Lait
3	Œufs
3 c.à.s	Huile végétale
30 g	Levure en poudre

## Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Mélanger dans un saladier de taille moyenne la farine et le lait. Incorporer les œufs et mélanger.
- Ajouter le sucre vanillé.
- Incorporer l'huile végétale, la levure en poudre et le sucre et mélanger.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 6 à 8 minutes (ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés et mous).

## ● Beignets glacés au chocolat

### Plaques :

plaques à beignets  
(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

260 g	Farine
60 g	Poudre de cacao non sucré
130 g	Sucre
1 sachets	Sucre vanillé
150 ml	Lait
100 ml	Crème
3	Œufs
3 c.à.s	Huile végétale
100 g	Chocolat blanc (ou autres pépites)

### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Tamiser la farine et le cacao en poudre dans un petit saladier.
- Fouetter le sucre avec les œufs dans un grand saladier. Ajouter l'huile et le sucre vanillé et mélanger.
- Incorporer le mélange de farine, la crème et le lait et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Vaporiser les deux plaques démontables avec une huile en spray.
- Répartir la pâte régulièrement sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 6 à 8 minutes (ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés et mous).

## ● Nettoyage et entretien

**⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !** Avant le nettoyage : débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

**① REMARQUE :** nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Gaufrier	■ Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
■ Plaques <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Lavez les plaques à l'eau et/ou avec un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques	■ Éliminer la graisse et les liquides : utilisez une feuille de papier absorbant.
■ Résistance <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Enlever des résidus brûlés, attachés : utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.
■ Verrouillage <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	
<b>① REMARQUES :</b>	
■ Les plaques <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> et le produit ne vont pas au lave-vaisselle !	
■ N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.	
■ Après le nettoyage : laissez les pièces complètement sécher.	

## ● Résolution des problèmes

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	■ Branchez le cordon d'alimentation <b>4</b> sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres sont trop foncées.	■ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres sont trop claires.	■ Rallongez le temps de cuisson.
Les gaufres cuites sont difficiles à retirer du produit.	■ Graissez légèrement les plaques <b>11</b> , <b>12</b> , <b>13</b> avant de cuire. ■ Essayez une autre recette de pâte.

## ● Rangement

### **DANGER ! Risque de brûlures !**

Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Nettoyez le produit avant de le stocker.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 39
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 39
Beoogd gebruik .....	Pagina 39
Leveringsomvang .....	Pagina 40
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 40
Technische gegevens .....	Pagina 40
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	Pagina 40
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 43
<b>Installatie</b> .....	Pagina 43
<b>Bediening</b> .....	Pagina 43
In- en uitschakelen .....	Pagina 43
Wafels/donuts bakken .....	Pagina 44
<b>Recepten</b> .....	Pagina 44
Belgische wafels .....	Pagina 44
Bosbessenwafels .....	Pagina 44
Ham-/kaaswafels .....	Pagina 45
Worteltaartwafels .....	Pagina 45
Belgische browniewafels .....	Pagina 46
Motiefwafels .....	Pagina 46
Eenvoudige donuts .....	Pagina 46
Geglaceerde chocoladedonuts .....	Pagina 47
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 47
<b>Verhelpen van problemen</b> .....	Pagina 48
<b>Opbergen</b> .....	Pagina 48
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 48
<b>Garantie</b> .....	Pagina 48

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	<p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p>Spanning (wisselstroom)</p>
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p><b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>
	<p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" geeft aan dat er een klein risico bestaat op kleine of middelgrote verwondingen.</p>		<p>Gevaar - Kans op elektrische schokken!</p>
	<p>Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak!</p>
			<p>Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>

## WAFELIJZER

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

### ● Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld voor het maken van wafels, donuts en koekjes. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé- en niet voor commercieel gebruik.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist gebruik.

## ● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

1x Wafelijzer

3x Verwisselbare sets platen

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Groen controlelampje (opwarmen)
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Kabelhaspel
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakklemmen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste pal (klein)
- 10 Binnenste pal (groot)
- 11 Motiefplaat (onder- en bovenplaat)
- 12 Donutplaat (onder- en bovenplaat)
- 13 Wafelplaat (onder- en bovenplaat)

## ● Technische gegevens

Ingangsspanning: 220–240 V~, 50/60 Hz

Energieverbruik: 750 W

Beschermingsklasse: I

TÜV SÜD- / GS-gecertificeerd



## Veiligheidsinstructies

**ZORG ERVOOR DAT U, VOORDAT U HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD BENT MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTEN MEE!**

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervallen uw garantie-aanspraak!

Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk in geval van materiële schade of lichamelijke letsel als gevolg van onreglementair gebruik of niet-naleving van de veiligheidsinstructies!

## Kinderen en personen met beperkingen

### ⚠ **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daarmee verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het elektrische snoer worden gehouden.

## Beoogd gebruik

### **WAARSCHUWING!**

Onjuist gebruik kan leiden tot verwondingen. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Probeer niet het product op een of andere wijze te veranderen.

## Elektrische veiligheid

### **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

### **GEVAAR!**

**Verbrandingsgevaar!** Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens of direct na gebruik.

### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Gebruik het product nooit als het beschadigd is. Ontkoppel het product van het elektrische net en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het elektrische aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het elektrische aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.



- Bescherm het elektrische aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het elektrische aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

## Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Beweeg het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er platen in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de platen bekneld zit of de zijkanten van de plaat raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden.

Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.

- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is er niet voor bestemd om met een externe tijdschakelaar of aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

## Schoonmaken en bewaren

### **WAARSCHUWING!**

#### **Verwondingsgevaar!**

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet voor het schoon te maken of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het elektrische aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het elektrische aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

## ● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging worden een aantal onderdelen ter bescherming voorzien van een dunne laag olie. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle accessoires schoon (zie hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud").

① **TIP:** De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.

## ● Installatie

**⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.** Voor u de platen **11**, **12**, **13** in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact.

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor brandwonden.** De platen **11**, **12**, **13** mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

## Platen in het product plaatsen

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste plaat in de grote haakklem **7**.
- Duw de plaat naar beneden totdat deze vastklikt.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

## ① TIPS:

- Plaats alleen dezelfde soort platen in het product.
- Motiefplaat **11**: De holle plaat wordt in het onderste deel van het product geplaatst. De andere plaat wordt in het bovenste deel van het product geplaatst.

## Platen verwijderen

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendel **8**. Verwijder de plaat.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

## ● Bediening

- **Vorbereiding:** Vet de beide wisselplaten **11**, **12**, **13** in met een daarvoor geschikte spijsolie.

## ● In- en uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
- Het product uitschakelen: Trek de netstekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje **2** dooft.

Controlelampje	Status
Rood controlelampje <b>2</b> aan	Product aangezet.
Rood controlelampje <b>2</b> uit	Product uitgezet.
Groen controlelampje <b>3</b> uit	Product warmt (opnieuw) op.
Groen controlelampje <b>3</b> aan	Baktemperatuur bereikt.

① **TIP:** Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje **3** af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.

## ● Wafels/donuts bakken

### ① TIPS:

- Vet de beide wisselplaten [11], [12], [13] in met een daarvoor geschikte spijsolie.
- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Doe niet teveel deeg in de onderste plaat [11], [12], [13].
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje [3] gaat branden.
- Open de vergrendeling [1]. Open het product.
- Gebruik een lepel van hout of hittebestendig kunststof om het deeg in de onderste plaat [11], [12], [13] te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de platen kan beschadigen.
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. Het deeg wordt nu gebakken.

### ① TIPS:

- Het bakken duurt ongeveer 3 tot 7 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

#### Aanbevolen baktijden

Wafels	5 tot 7 minuten
Donuts	3 tot 5 minuten
Motiefwafels	5 tot 7 minuten

Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")

- Wafels/donuts/motiefwafels verwijderen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje [3] regelmatig uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker [4] uit het stopcontact.

## ● Recepten

### ● Belgische wafels

#### Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) [13]

#### Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Meel
2 Pakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakmeel

#### Vorbereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een de middelgrote schaal de eieren, suiker en boter.
- Voeg dan de helft van het meel en de melk toe en roer goed.
- Voeg dan de rest van het meel en de melk toe. Roer totdat het deeg romig is geworden.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. 7 minuten lang bakken.

### ● Bosbessenwafels

#### Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) [13]

#### Ingrediënten:

120 ml	Plantaadige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
200 g	Suiker
170 g	Meel
2,5 g	Bakmeel
130 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

## Vorbereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Meel en bak meel toevoegen. Goed roeren.
- Bosbessen bijmengen.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 10 minuten lang goudbruin bakken.

## ● Ham-/kaaswafels

### Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

### Ingrediënten:

570 g	Diepgekoelde rösti-aardappels
225 g	Zwarte Woudse ham, in stukjes gehakt
200 g	Shredded Cheddar kaas
3	grote eieren, opgeklopt
2 Tenen	Knoflook (gehakt)
2 TL	Gehakte verse blaadjes peterselie
½ TL	Gedroogde tijm
¼ TL	Gerookte paprika

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

### Vorbereiding:

- Product voorverwarmen.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- In een grote schaal de rösti, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika mengen. Met zout en peper op smaak brengen.
- Het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 15 minuten lang goudbruin en knapperig bakken.
- Direct serveren.

## ● Worteltaartwafels

(Voor 7 personen)

### Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

### Ingrediënten (wafels):

240 g	Patentbloem
½ TL	Zout
2 TL	Suiker
1 ½ TL	Baksoda
1 TL	Kaneel
1 TL	Nootmuskaat
1 TL	Piment
440 ml	Karnemelk
2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
4 EL	Boter
½ TL	Vanille-extract
150 g	Rozijnen
125 g	Walnoten, gehakt
75 g	Fijn geraspte wortels

### Ingrediënten (ahorn-noten-kwark-smearsel):

240 g	Kwark, zacht
3-4 EL	Ahornsiroop
30 g	Gehakte walnoten

### Vorbereiding:

- Kruiden in boter fruiten: 4 Eetlepels boter in een pan smelten bij gemiddelde hitte (voor ca. 1 bis 2 minuten). Verder koken, pan regelmatig heen en weer bewegen tot de boter helder bruin is en er een enigszins notige geur vrijkomt (ca. 2 bis 4 minuten). Kruiden toevoegen. Onder voortdurend roeren koken (ca. 15 seconden). Van het fornuis halen en tot kamertemperatuur laten afkoelen (ca. 30 minuten).
- Meel, zout, suiker en bakmeel bijmengen.
- Karnemelk (of een vervanging daarvoor) en eigeel mengen. Gekruide boter en vanille er doorheen mengen.
- Product voorverwarmen.
- Natte ingrediënten door de droge mengen.

- Eiwit in een aparte schaal met een garde of een elektrische mixer opkloppen (schaal en mixer moeten smetteloos schoon zijn). Eiwit voorzichtig bij het deeg mengen. Wortels, walnoten en rozijnen toevoegen. Ingrediënten voorzichtig mengen.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 9 minuten lang bakken.
- Ahorn-noten-jonge kaas-smeersel: Noten, siroop en kwark goed mengen.
- Wafels direct serveren na ze bestreken te hebben met het ahorn-noten-jonge kaas-smeersel.

## ● Belgische browniewafels

### Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

### Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cocoa-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 TL	Bakmeel
1 TL	Zeezout
10 EL	Gesmolten boter, ongezoeten
2	Grote eieren
2 TL	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

- **Optionele ingrediënten:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

### Vorbereitung:

- Product voorverwarmen. In een grote schaal meel, cocoa-poeder, suiker, bakmeel en zout door elkaar mengen. Boter smelten, opzij zetten en een beetje af laten koelen.
- In een schaal eieren, vanille-extract en water door elkaar mengen. Het eimengsel bij de droge massa doen. Gesmolten boter snel erdoorheen mengen. Stukjes chocolade toevoegen.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.

- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 3 minuten lang bakken.
- Deksel optillen om de wafels te controleren. De wafel moet zijn vorm al wel helemaal hebben maar moet nog wel zacht zijn.
- Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

## ● Motiefwafels

### Platen:

Motief platen (onder- zowel als bovenplaat) 11

### Ingrediënten:

4	Eieren
150 g	Zachte boter
200 g	Suiker
200 g	Volkoren speltmeel
500 ml	Mineraalwater

### Vorbereitung:

- Eierdooier scheiden van eiwit.
- Eiwit stijf kloppen. Eiwit op een koele plaats bewaren.
- Boter en suiker door elkaar roeren tot het mengsel romig is.
- Eigeel toevoegen.
- Meel, volkoren speltmeel en mineraalwater mengen en het mengsel geleidelijk toevoegen.
- Het stijve eiwit toevoegen. Het deeg ca. 30 minuten lang mengen.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 7 minuten lang bakken.
- Motiefwafels laten afkoelen.

## ● Eenvoudige donuts

### Platen:

Donutplaten (boven- zowel als onderplaat) 12

### Ingrediënten:

260 g	Meel
130 g	Suiker
1 Pakjes	Vanillesuiker
150 ml	Melk
3	Eieren
3 EL	Plantaardige olie
30 g	Bakmeel

## Vorbereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een middelgrote schaal het meel en de melk. Voeg de eieren toe en meng goed.
- Voeg dan al roerend de vanillesuiker toe.
- Voeg dan de plantenolie, bakmeel en suiker toe en meng goed.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 6 tot 8 minuten lang bakken (of tot de donuts goudbruin en zacht zijn).

## ● Geglaceerde chocoladedonuts

### Platen:

Donutplaten (boven- zowel als onderplaat) 12

### Ingrediënten:

260 g	Meel
60 g	Ongezoet cocoa-poeder
130 g	Suiker
1 Pakjes	Vanillesuiker
150 ml	Melk
100 ml	Slagroom
3	Eieren
3 EL	Plantaardige olie
100 g	Witte chocolade (of ander strooisel)

## Vorbereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kleine schaal meel en cocoa-poeder samenzeven.
- In een grote schaal suiker en eieren samenklutsen. Olie en vanillesuiker toevoegen en mengen.
- Dan het meelmengsel, de room en de melk toevoegen en roeren totdat er een glad deeg is ontstaan.
- Beide verwisselbare platen met bakspray inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste plaat uitspreiden. Ca. 6 tot 8 minuten lang bakken (of tot de donuts goudbruin en zacht zijn).

## ● Schoonmaken en onderhoud

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voorafgaand aan het schoonmaken: Ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet.

**⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Maak het product niet schoon direct nadat u het gebruikt hebt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

**⚠ WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

**ⓘ TIP:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Schoonmaakmethode
■ Wafelijzer	■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
■ Platen <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Spoel de platen af met water en/of een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de platen	■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.
■ Verwarmingselement <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.
■ Vergrendeling <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	
<b>ⓘ TIPS:</b>	
■ Platen <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> en product in geen geval in de vaatwasser afwassen!	
■ Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.	
■ Na het schoonmaken: Laat daarna de delen volledig opdrogen.	

## ● Verhelpen van problemen

Probleem	Herstel
Het product werkt niet.	■ Sluit het elektrische aansluitsnoer <b>4</b> aan op een geschikt stopcontact.
De wafels zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels zijn te licht van kleur.	■ Verleng de baktijd.
De wafels kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	■ Vet de platen <b>11</b> , <b>12</b> , <b>13</b> voor het bakken licht in. ■ Probeer een ander deegrecept.

## ● Opbergen

 **GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Berg het product nooit op onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Berg het product op in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge plaats en buiten bereik van kinderen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.



<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona 50
<b>Wstęp</b> .....	Strona 50
Przeznaczenie .....	Strona 50
Elementy wyposażenia .....	Strona 51
Opis części .....	Strona 51
Dane techniczne .....	Strona 51
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona 51
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona 54
<b>Montaż</b> .....	Strona 54
<b>Obsługa</b> .....	Strona 54
Włączanie lub wyłączanie .....	Strona 54
Pieczenie gofrów, pączków lub herbatników .....	Strona 55
<b>Przepisy</b> .....	Strona 55
Gofry belgijskie .....	Strona 55
Gofry jagodowe .....	Strona 55
Gofry z szynką lub serem .....	Strona 56
Ciasto marchewkowe .....	Strona 56
Brązowe gofry belgijskie .....	Strona 57
Gofry z motywem .....	Strona 57
łatwe pączki .....	Strona 57
Pączki z polewą czekoladową .....	Strona 58
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona 58
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona 59
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona 59
<b>Utylizacja</b> .....	Strona 59
<b>Gwarancja</b> .....	Strona 59



## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	<b>V~</b> Napięcie (prąd przemienny)
		<b>Hz</b> Herc (częstotliwość sieciowa)
		<b>W</b> Wat
	<b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 <b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” wskazuje dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	<b>UWAGA!</b> Ten symbol ze słowem „Uwaga” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.	 Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!
		 Uwaga, gorąca powierzchnia!
	To urządzenie jest sklasyfikowane jako klasa I i musi być uziemione.	 Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.

## GOFROWNICA

### ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

### ● Przeznaczenie

Ten produkt jest przeznaczony do wytwarzania gofrów, pączków i herbatników. Nie używać do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

## ● Elementy wyposażenia

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem produktu usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

1x Gofrownica

3x Zestaw wymiennych foremek

## ● Opis części

- 1 Rygiel
- 2 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (gotowość)
- 4 Kabel zasilający z wtyczką
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Element grzejny
- 7 Duże zaczepty hakowe
- 8 Dźwignia uwalniająca
- 9 Zaczep zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczep wewnętrzny (duży)
- 11 Foremka z motywem (górna i dolna)
- 12 Foremka do pączków (górna i dolna)
- 13 Foremka do gofrów (górna i dolna)

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50/60 Hz

Pobór mocy: 750 W

Klasa ochrony: I

Certyfikat TÜV SÜD i GS

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM NALEŻY DOŁĄCZYĆ WSZYSTKIE DOKUMENTY!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

## Dzieci i osoby z ograniczeniami

**⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWEM UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!**

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, gdy jest nadzorowany lub pouczony o bezpiecznym użyciu produktu i wynikających z niego zagrożeniach.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

## Przeznaczenie

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikowania produktu w żaden sposób.

## Bezpieczeństwo elektryczne

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
**Ryzyko poparzenia!** Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie używać uszkodzonego urządzenia. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.
- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilający nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co umożliwi uniknięcie zagrożeń.

- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

## Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produkty, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest przycięty foremkami ani że nie dotyka krawędzi foremek.
- Używanie przedłużacza nie jest zalecane.

W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.

- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

## Czyszczenie i przechowywanie

### OSTRZEŻENIE!

#### Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać kabla zasilającego od gniazdka ciągnąc za przewód zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę kabla przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

## ● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy użyć produkt bez ciasta, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

❗ **RADA:** Podczas kilku pierwszych razów nagrzewania produktu może pojawiać się lekki zapach. W obszarze użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.

## ● **Montaż**

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem.** Przed włożeniem lub wyjęciem zestawu foremek [11], [12] lub [13]: Wtyczkę kabla zasilania [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia.** Zestawy foremek [11], [12], [13] nie mogą być wymieniane lub wyjmowane natychmiast po zakończeniu pracy. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

## **Wkładanie foremek**

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Wewnętrzne zaczepy [10] żądanej foremki wsunąć w duże zaczepy hakowe [7].
- Następnie wcisnąć foremkę, aż zaskoczy.
- Powtórzyć ten krok z drugą foremką.

## ❗ **RADY:**

- Używać foremek tylko tego samego typu.
- Foremki z motywem [11]: Foremkę wklęsłą wkłada się w dolny segment produktu. Drugą foremkę wkłada się w górny segment produktu.

## **Wymywanie foremek**

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Pociągnąć za dźwignie uwalniające [8]. Wyjąć foremkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą foremką.

## ● **Obsługa**

- **Przygotowanie:** Obydwie foremki wymienne zestawu [11], [12] lub [13] natłuścić odpowiednim olejem jadalnym.

## ● **Włączanie lub wyłączenie**

- Włączenie urządzenia: Wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka zasilania [4] podłączyć do gniazdka zasilania. Zaświeci się czerwony wskaźnik zasilania [2].
- Wyłączenie urządzenia: Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zasilania [2] zgaśnie.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik [2] świeci się	Produkt włączony.
Czerwony wskaźnik [2] nie świeci się	Produkt wyłączony.
Zielony wskaźnik [3] nie świeci się	Produkt jest wstępnie nagrzewany lub nagrzewany.
Zielony wskaźnik [3] świeci się	Temperatura pieczenia została osiągnięta.

❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik [3] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury pieczenia.

## ● Pieczenie gofrów, pączków lub herbatników

### ❶ RADY:

- Obydwie foremki wymienne zestawu [11], [12] lub [13] natłuścić odpowiednim olejem jadalnym.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Nie przepelniać ciastem dolnej foremki zestawu [11], [12], [13].
- Podgrzać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Do wylewania ciasta na dolną foremkę zestawu [11], [12] lub [13] używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki foremek.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel [1]. Teraz ciasto jest pieczone.

### ❶ RADY:

- Proces pieczenia trwa ok. 3 do 7 minut. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

#### Zalecane czasy pieczenia

Gofry	5 do 7 minut
Pączki	3 do 5 minut
Wafle z motywem	5 do 7 minut

Wyłącznie w celach informacyjnych (przybliżone czasy pieczenia można znaleźć w części „Przepisy”)

- Wyjmowanie gofrów, pączków lub wafli z motywem: Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
- Podczas pieczenia gofrów zielony wskaźnik [3] gaśnie i włącza się ponownie. Jest to sygnalizacja regulacji wymaganej temperatury pracy.

- Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę kabla zasilania [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

## ● Przepisy

### ● Gofry belgijskie

#### Foremki:

Foremki do gofrów (górna i dolna) [13]

#### Składniki:

5	Jajka
250 g	Masło
200 g	Cukru
400 ml	Mleka
500 g	Mąki
2 opakowania	Cukru waniliowego
5 g	Proszku do pieczenia

#### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej misce wymieszać jajka, cukier i masło.
- Do miski dodać około połowę mąki i mleka, a następnie wymieszać.
- Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec przez 7 minut.

### ● Gofry jagodowe

#### Foremki:

Foremki do gofrów (górna i dolna) [13]

#### Składniki:

120 ml	Oleju roślinnego
250 ml	Mleka
2	Jajka
200 g	Cukru
170 g	Mąki
2,5 g	Proszku do pieczenia
130 g	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)

## Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W dużej misce wymieszać olej, mleko, jajka i cukier. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze wymieszać.
- Wrzucić borówki.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec ok. 10 minut aż do uzyskania złotego koloru.

## ● Gofry z szynką lub serem

### Foremki:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

### Składniki:

570 g	Zamrożonych ziemniaków Rösti
225 g	Pokrojonej w kostkę szynki szwarcwaldzkiej
200 g	Rozdrobnionego sera cheddar
3	Duże jajka, ubite
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
2 łyżeczki	Posiekanych listków świeżej pietruszki
½ łyżeczki	Suszonego tymianku
¼ łyżeczki	Wędzonej papryki

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
- Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej foremce. Piec ok. 15 minut aż do uzyskania złotobrzowego koloru.
- Podawać natychmiast.

## ● Ciasto marchewkowe

(Dla 7 osób)

### Foremki:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

### Składniki (gofry):

240 g	Zwykłej mąki
½ łyżeczki	Soli
2 łyżeczki	Cukru
1 ½ łyżeczki	Sody oczyszczonej
1 łyżeczka	Cynamonu
1 łyżeczka	Gałki muszkatołowej
1 łyżeczka	Ziela angielskiego
440 ml	Maślanki
2	Jajka, żółtka osobno
4 łyżki	Masła
½ łyżeczki	Ekstraktu waniliowego
150 g	Rodzynek
125 g	Orzechów włoskich, posiekanych
75 g	Drobno startej marchwi

### Składniki (serek z orzechami i syropem klonowym):

240 g	Sera śmietankowego, miękkiego
3-4 łyżki	Syropu klonowego
30 g	Posiekanych orzechów włoskich

### Przygotowanie:

- Przyprawy obsmażyć na maśle: 4 łyżki masła podsmażyć na patelni na średnim ogniu (ok. 1 do 2 minuty). Kontynuować, stale ruszając patelnią, aż masło będzie jasnobrązowe i mieć lekko orzechowy aromat (ok. 2 do 4 minuty). Dodać przyprawy. Gotować, ciągle mieszając (ok. 15 sekund). Zdjąć z ognia i ostudzić do temperatury pokojowej (ok. 30 minut).
- Wymieszać mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia.
- Wymieszać maślanke (lub zamiennik maślanki) z żółtkami. Dodać przyprawione masło i wanilię.
- Rozgrzać produkt.
- Mokre składniki wymieszać ze składnikami suchymi.

- W oddzielnej misce ubić białka za pomocą trzepaczki lub miksera elektrycznego (misa i mikser muszą być nieskazitelnie czyste). Ostrożnie dodać pianę do ciasta. Dodać marchewkę, orzechy włoskie i rodzynki. Delikatnie wymieszać, aby połączyć.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 9 minut.
- Serek z orzechami i syropem klonowym: Dokładnie wymieszać orzechy, syrop i śmietaną.
- Gofry podawać natychmiast, smarując serkiem z orzechami i syropem klonowym.

## ● Brązowe gofry belgijskie

### Foremki:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

### Składniki:

180 g	Zwykłej mąki
65 g	Niesłodzonego kakao w proszku
20 g	Cukru krystalicznego
1 łyżeczka	Proszku do pieczenia
1 łyżeczka	Soli morskiej
10 łyżek	Roztopionego masła, niesolonego
2	Duże jajka
2 łyżeczki	Ekstraktu waniliowego
60 ml	Wody
120 g	Małych kawałków czekolady

- **Składniki opcjonalne:** lody waniliowe, sos czekoladowy, cukier puder

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
- W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.

- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 3 minut.
- Podnieść pokrywę, aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękki.
- Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

## ● Gofry z motywem

### Foremki:

Foremki z motywem (górna i dolna) 11

### Składniki:

4	Jajka
150 g	Miękkiego masła
200 g	Cukru
200 g	Razowej mąki orkiszowej
500 ml	Wody mineralnej

### Przygotowanie:

- Rozdzielić jajka.
- Białka ubić do sztywności. Białka schować w chłodnym miejscu.
- Masło i cukier utrzeć do uzyskania kremowej konsystencji.
- Dodać żółtka.
- Wymieszać mąkę, razową mąkę orkiszową i wodę mineralną, dodając składniki stopniowo.
- Wymieszać z ubitymi białkami. Mieszać ciasto przez ok. 30 minut.
- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 7 minut.
- Upieczone gofry wystudzić.

## ● Łatwe pączki

### Foremki:

Foremki do pączków (górna i dolna) 12

### Składniki:

260 g	Mąki
130 g	Cukru
1 opakowanie	Cukru waniliowego
150 ml	Mleka
3	Jajka
3 łyżki	Oleju roślinnego
30 g	Proszku do pieczenia



## Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej misce wymieszać mąkę i mleko. Dodać jajka i wymieszać.
- Dodać cukier waniliowy.
- Dodać olej roślinny, proszek do pieczenia, cukier i wymieszać.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Do dolnej foremki wlać równomierną warstwę ciasta. Piec ok. 6 do 8 minut (lub do chwili, aż pączki będą złociste i miękkie).

## ● Pączki z polewą czekoladową

### Foremki:

Foremki do pączków (górna i dolna) 12

### Składniki:

260 g	Mąki
60 g	Niesłodzonego kakao w proszku
130 g	Cukru
1 opakowanie	Cukru waniliowego
150 ml	Mleka
100 ml	Śmietany
3	Jajka
3 łyżki	Oleju roślinnego
100 g	Białej czekolady (lub innej posypki)

## Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Do małej miski przesiać mąkę i kakao.
- W dużej misce roztrzepać cukier i jajka. Dodać olej, cukier waniliowy i wymieszać.
- Dodać mąkę, śmietaną, mleko i wymieszać na gładkie ciasto.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Do dolnej foremki nałożyć równomierną warstwę ciasta. Piec ok. 6 do 8 minut (lub do chwili, aż pączki będą złociste i miękkie).

## ● Czyszczenie i konserwacja

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!

Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

### ⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

- ❗ **RADA:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Część	Sposób czyszczenia
■ Gofrownica	■ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką.
	■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
■ Foremki <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> i <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Przemycać wodą i / lub łagodnym detergentem.
■ Miejsca na spodzie foremek	■ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawalkiem papierowego ręcznika.
■ Element grzejny <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.
■ Rygiel <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	

### ❗ RADY:

- Produktu ani foremek 11, 12 i 13 nigdy nie czyścić w zmywarce!
- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Po oczyszczeniu: Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

## ● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	■ Wtyczkę <b>[4]</b> kabla zasilającego włożyć do gniazdka sieciowego.
Gofry są zbyt ciemne.	■ Skrócić czas pieczenia.
Gofry są zbyt blade.	■ Wydłużyć czas pieczenia.
Gotowe gofry są trudne do wyjęcia z produktu.	■ Przed pieczeniem lekko nasmarować foremki <b>[11]</b> , <b>[12]</b> i <b>[13]</b> . ■ Wypróbować inny przepis na ciasto.

## ● Przechowywanie



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!**

Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

## ● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.



<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana 61
<b>Úvod</b> .....	Strana 61
Použití v souladu s určením .....	Strana 61
Rozsah dodávky .....	Strana 62
Popis dílů .....	Strana 62
Technická data .....	Strana 62
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 62
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana 65
<b>Montáž</b> .....	Strana 65
<b>Obsluha</b> .....	Strana 65
Zapnutí/Vypnutí .....	Strana 65
Pečení vafelí/koblih/sušenek .....	Strana 66
<b>Recepty</b> .....	Strana 66
Belgické vafle .....	Strana 66
Borůvkové vafle .....	Strana 66
Šunkové/sýrové vafle .....	Strana 67
Mrkvové dortové vafle .....	Strana 67
Belgické hnědé vafle .....	Strana 68
Vafle s motivy .....	Strana 68
Jednoduché koblíhy .....	Strana 68
Glazované čokoládové koblíhy .....	Strana 69
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana 69
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana 70
<b>Skladování</b> .....	Strana 70
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 70
<b>Záruka</b> .....	Strana 70

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

 <p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Napětí (střídavý proud)
	 Hertz (síťová frekvence)
	 Watt
 <p><b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 <b>POKYN:</b> Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.
	 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
 <p><b>OPATRNĚ!</b> Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	 Pozor, horký povrch!
 Tento přístroj je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.

## VAFLOVAČ

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsá-ným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

### ● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k výrobě vafelí, koblih a keksů. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech a nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1x Vaflovací deska
- 3x Vyměnitelné sady desek

## ● Popis dílů

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Zelená kontrolka (topení)
- 4 Přívodní vedení se síťovou zástrčkou
- 5 Návin kabelu
- 6 Topný článek
- 7 Velké hákové svorky
- 8 Uvolňovací páčka
- 9 Vnější zarážky (malé)
- 10 Vnitřní zarážky (velké)
- 11 Motivové desky (horní a dolní deska)
- 12 Deska na koblíhy (horní a dolní deska)
- 13 Vaflovací deska (horní a dolní deska)

## ● Technická data

- Vstupní napětí: 220–240 V~, 50/60 Hz  
Příkon: 750 W  
Ochranná třída: I

Certifikované TÜV SÜD- / GS



## Bezpečnostní pokyny

**SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, DEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!**

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

## Děti a osoby se zdravotním omezením

### **⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO BATO-LATA A DĚTI!**

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.

- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od zařízení a připojovacího vedení.

### **Použití v souladu s určením**

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

### **Elektrická bezpečnost**

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením produktu k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přívodní kabel na poškození. Když je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.

- Chraňte přívodní kabel před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ho ani neohýbejte. Chraňte přívodní kabel před horkými povrchy a otevřenými plameny.

## Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, Když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez nasazené sady desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nebyl sevřen deskami nebo aby nebyl v kontaktu s okraji desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje.

Pokud je však prodlužovací vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.

- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

## Čištění a uložení

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky za přívodní kabel.
- Chraňte výrobek, přívodní kabel a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- **Chraňte výrobek proti horku.** Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

## ● **Před prvním použitím**

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a jeho díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

**❗ POKYN:** Poprvé, kdy se výrobek zahřeje, může být přítomen mírný zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí!

## ● **Montáž**

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem.** Předtím, než desky [11], [12], [13] vložíte/odeberete: Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin.** Desky [11], [12], [13] se ihned po operaci nesmí měnit/být odstraněny. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

## **Vložte desky**

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Umístěte vnitřní zářáčky [10] požadované desky do velkých hákových svorek [7].
- Desku stlačte směrem dolů, až slyšitelně zaklapne.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

## **❗ POKYNY:**

- Vkládejte pouze desky stejného druhu.
- Motivová deska [11]: Dutá deska se vloží do dolního segmentu výrobku. Další deska se vkládá v horním segmentu výrobku.

## **Odebrání desek**

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Zatáhněte za páčky odblokování [8]. Odstraňte desku.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

## ● **Obsluha**

■ **Příprava:** Namažte obě vyměnitelné desky [11], [12], [13] vhodným jedlým olejem.

## ● **Zapnutí/Vypnutí**

- Zapněte výrobek: Spojte síťovou zástrčku [4] s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka [2] svítí.
- Vypněte výrobek: Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] se zapne	Výrobek zapnut.
Červená kontrolka [2] se vypne	Výrobek vypnut.
Zelená kontrolka [3] se vypne	Produkt se ohřívá/znovu ohřívá.
Zelená kontrolka [3] se zapne	Byla dosažena teplota pečení.

**❗ POKYN:** V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na pečící teplotu.



## ● Pečení vafli/koblih/sušenek

### ❶ POKYNY:

- Namažte obě vyměnitelné desky [11], [12], [13] vhodným jedlým olejem.
- Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
- Nepřepněte spodní desku [11], [12], [13] těstem.
- Vytápějte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].
- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Pro nalévání těsta na spodní desku [11], [12], [13] použijte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch desek.
- Uzavřete výrobek. Zavřete uzávěr [1]. Těsto se nyní peče.

### ❶ POKYNY:

- Proces pečení trvá asi 3 až 7 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

#### Doporučené doby přípravy

Vafle	5 až 7 minut
Kobličky	3 až 5 minut
Vafle s motivy	5 až 7 minut

Pouze jako reference (Odhadované doby přípravy najdete v odstavci „Recepty“)

- Odebírání vafli/ koblih/vafli s motivy: Použijte plastovou/dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný nekovový nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Zatímco se vafle pečou, vypne se zelená kontrolka [3] a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.

- Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte sířovou zástrčku [4] ze zásuvky.

## ● Recepty

### ● Belgické vafle

#### Desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

#### Přísady:

5	Veje
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléko
500 g	Mouka
2 balíčky	Vanilkový cukr
5 g	Prášek do pečiva

#### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké smíchejte misce, vejce, cukr a máslo.
- Dejte asi polovinu mouky a polovinu mléka do mísy a promíchejte je.
- Přidejte zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečte 7 minut.

### ● Borůvkové vafle

#### Desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

#### Přísady:

120 ml	Rostlinný olej
250 ml	Mléko
2	Veje
200 g	Cukr
170 g	Mouka
2,5 g	Prášek do pečiva
130 g	Borůvky (čerstvé nebo mražené)

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve velké ušlehejte míse olej, mléko, vejce a cukr. Přidejte mouku a prášek do pečiva. Dobře promíchejte.
- Opatrně vmíchejte borůvky.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Přibližně 10 minut pečte dozlatova.

### ● Šunkové/sýrové vafle

#### Desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

#### Přísady:

570 g	Zmrazené brambory rösti
225 g	Schwarzwaldská šunka, nakrájená na kostičky
200 g	Strouhaný sýr čedar
3	Velká vejce, našlehaná
2 stroužky	Česneku (nasekané)
2 čajové lžičky	Nasekané čerstvé listy petrželky
½ čajové lžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajové lžičky	Uzené papriky

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Smíchejte ve velké míse rösti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochutte solí a pepřem.
- Přelijte směs brambor rovnoměrně na spodní desku. Přibližně 15 minut pečte dozlatova a do křupava.
- Ihned podávejte.

### ● Mrkvové dortové vafle

(Pro 7 osob)

#### Desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

#### Příměsi (vafle):

240 g	Univerzální mouka
½ čajové lžičky	Sůl
2 čajové lžičky	Cukr
1 ½ čajové lžičky	Jedlá soda
1 čajová lžička	Skořice
1 čajová lžička	Muškatové oříšky
1 čajová lžička	Nové koření
440 ml	Podmáslí
2	Vejce, oddělený bílek a žloutek
4 polévkové lžíce	Máslo
½ čajové lžičky	Vanilkový extrakt
150 g	Rozinky
125 g	Vlašské ořechy, nasekané
75 g	Jemně strouhané mrkve

#### Přísady (javorovo ořechovo smetanově sýrová pomazánka):

240 g	Smetanový sýr, měkký
3–4 polévkové lžíce	Javorový sirup
30 g	Sekané vlašské ořechy

### Příprava:

- Koření osmahneme na másle: 4 polévkové lžíce másla rozpustit na pánvi na mírném ohni (cca 1 až 2 minuty). Pokračovat ve vaření, pánvi neustále pohybuje, dokud není máslo světle hnědé a nemá lehce ořechové aroma (cca 2 až 4 minuty). Přidejte koření. Za stálého míchání vaříme (cca 15 sekund). Odeberte ze sporáku a nechte vychladnout na pokojovou teplotu (cca 30 minut).
- Smíchejte mouku, sůl, cukr a prášek do pečiva.
- Smíchejte podmáslí (nebo náhražku podmáslí) a žloutky. Opatrně vmíchejte okořeněné máslo a vanilku.
- Předehřejte výrobek.
- Vmíchejte mokré přísady do suchých přísad.

- Bílky rozšleháme v samostatné míse metlou nebo elektrickým mixérem (mísa a šlehadla musí být dokonale čisté). Opatrně vmíchejte bílky do těsta. Přidejte mrkev, ořechy a rozinky. Přísady pomalu promíchejte.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečte přibližně 9 minut.
- Pomazánka javorovo ořechovo smetanově sýrová: Dobře smíchejte ořechy, sirup a smetanový sýr.
- Vafle ihned podávejte namazané javorovo ořechovo smetanově sýrovou pomazánkou.

## ● Belgické hnědé vafle

### Desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

### Přísady:

180 g	Univerzální mouka
65 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr
20 g	Krystalový cukr
1 čajová lžička	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Mořská sůl
10 polévkových lžic	Přepuštěné máslo - nesolené
2	Velká vejce
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové kousky

- **Volitelné přísady:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukr

### Příprava:

- Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
- V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.

- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečte přibližně 3 minuty.
- Nadzdvihněte víko a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
- Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

## ● Vafle s motivy

### Desky:

Motivové desky (horní a dolní deska) 11

### Přísady:

4	Vejce
150 g	Měkké máslo
200 g	Cukr
200 g	Špaldová celozrnná mouka
500 ml	Minerální voda

### Příprava:

- Oddělte vejce.
- Vaječné bílky našlehejte do tuha. Bílky skladujte na chladném místě.
- Máslo a cukr míchejte, až je směs krémová.
- Přidejte žloutky.
- Smíchejte mouku, špaldovou celozrnnou mouku a minerální vodu, a směs postupně přidávejte.
- Tuhé bílky opatrně přimíchejte. Těsto míchejte asi 30 minut.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečte přibližně 7 minut.
- Nechte motivové vafle vychladnout.

## ● Jednoduché koblihy

### Desky:

Koblihové desky (horní a dolní deska) 12

### Přísady:

260 g	Mouka
130 g	Cukr
1 balíček	Vanilkový cukr
150 ml	Mléko
3	Vejce
3 polévkové lžice	Rostlinný olej
30 g	Prášek do pečiva

## Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte mouku a mléko. Přidejte vejce a smíchejte.
- Vmíchejte vanilkový cukr.
- Přidejte rostlinný olej, prášek do pečiva a cukr a smíchejte.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečte asi 6 až 8 minut (nebo až jsou koblíhy zlatohnědé a měkké).

## ● Glazované čokoládové koblíhy

### Desky:

Koblíhové desky (horní a dolní deska) 12

### Přísady:

260 g	Mouka
60 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr
130 g	Cukr
1 balíček	Vanilkový cukr
150 ml	Mléko
100 ml	Smetana
3	Vejce
3 polévkové lžičce	Rostlinný olej
100 g	Bílá čokoláda (nebo jiná drobenka)

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- V malé misce smíchejte mouku a kakao.
- Ve velké míse ušlehejte vejce a cukr. Přidejte olej a vanilkový cukr a smíchejte.
- Přidejte směs mouky, smetanu a mléko a míchejte do hladkého těsta.
- Obě odnímatelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Těsto rovnoměrně rozdělte na spodní desku. Pečte asi 6 až 8 minut (nebo až jsou koblíhy zlatohnědé a měkké).

## ● Čištění a péče

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

**⚠ VAROVÁNÍ!** Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

**ⓘ POKYN:** Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Vaflovač	■ Otrete kryt lehce navlhčeným hadříkem. ■ Nedovoňte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Desky <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Opláchněte desky vodou a/nebo jemným čisticím prostředkem.
■ Meziprostory na spodních stranách desek	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.
■ Topný článek <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špičky.
■ Zámek <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	
<b>ⓘ POKYNY:</b>	
■ Desky <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> a výrobek nečistěte v žádném případě v myčce na nádobí!	
■ Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.	
■ Po čištění: Nechte všechny díly úplně uschnout.	

## ● Odstraňování poruch

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	■ Připojte přívodní kabel [4] k vhodné zásuvce.
Vafle jsou příliš tmavé.	■ Zkraťte dobu pečení.
Vafle jsou příliš světlé.	■ Prodlužte dobu pečení.
Hotové upečené vafle se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	■ Před pečením desky [11], [12], [13] lehce namažte tukem. ■ Vyzkoušejte si další recept na těsto.

## ● Skladování

### **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!**

Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodeji. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Ušchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.



Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebením (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.



<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana 72
<b>Úvod</b> .....	Strana 72
Použitie v súlade so zadaným účelom .....	Strana 72
Rozsah dodávky .....	Strana 73
Popis častí .....	Strana 73
Technické údaje .....	Strana 73
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	Strana 73
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana 76
<b>Montáž</b> .....	Strana 76
<b>Obsluha</b> .....	Strana 76
Zapnutie/vypnutie .....	Strana 76
Pečenie vaflí/doliek/sušienok .....	Strana 77
<b>Receptúry</b> .....	Strana 77
Belgické vafle .....	Strana 77
Čučoriedkové vafle .....	Strana 77
Šunkové/syrové vafle .....	Strana 78
Mrkvový koláč - vafle .....	Strana 78
Belgické vafle Brownie .....	Strana 79
Vafle s motívom .....	Strana 79
Jednoduché dolky .....	Strana 79
Dolky s glazovanou čokoládou .....	Strana 80
<b>Čistenie a údržba</b> .....	Strana 80
<b>Odstraňovanie chýb</b> .....	Strana 81
<b>Skladovanie</b> .....	Strana 81
<b>Likvidácia</b> .....	Strana 81
<b>Záruka</b> .....	Strana 81

## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 Napätie (striedavý prúd)
		 Hertz (sieťová frekvencia)
		 Watt
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	 <b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
		 Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<p><b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>	 Nebezpečenstvo – Riziko zásahu elektrickým prúdom!
		 Pozor, horúci povrch!
	<p>Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.</p>	 Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.

## VAFĽOVAČ

### ● Úvod

Blažujeme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

### ● Použitie v súlade so zadaným účelom

Tento produkt je určený na výrobu vafli, doliek a sušienok. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ktoré boli spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1x Vaflovač

3x Súprava vymeniteľných platní

## ● Popis časti

- 1 Zaistenie
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel a konektor
- 5 Navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Odisťovacia páka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorň výstupok (veľký)
- 11 Platňa s motívom (horná a dolná platňa)
- 12 Platňa na prípravu doliek (horná a dolná platňa)
- 13 Platňa na prípravu vafli (horná a dolná platňa)

## ● Technické údaje

Vstupné napätie: 220–240 V~, 50/60 Hz

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

Certifikát TÜV SÜD/GS



## Bezpečnostné pokyny

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO VÝROBOK ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K VÝROBKU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

## Deti a osoby s postihnutím

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú riziká spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte deťom dostať sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.



- Deti sa nesmú hrať so zariadením.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu vedeniu.

## Použitie v súlade so zadaným účelom

- ⚠ VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

## Elektrická bezpečnosť

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**  
 Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne len kvalifikovaní odborníci.

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO!**  
**Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- ⚠ VÝSTRAHA!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

- ⚠ VÝSTRAHA!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**  
 Nepoužívajte poškodený produkt. Odpojte produkt od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu, ak je produkt poškodený.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
  - Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
  - Pred pripojením produktu k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
  - Sieťovú zástrčku a prípojné vedenie pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je pripájacie vedenie poškodené, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Chráňte prípojné vedenie pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Prípojné vedenie držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

## Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt nepresúvajte počas prevádzky.
- Produkt nepoužívajte bez vložených platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepluvzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby prípojné vedenie nezachytili platne a nedotýkalo sa hrán platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča.

Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.

- Uložte prípojné a predlžovacie vedenia tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

## Čistenie a skladovanie

### ⚠ VÝSTRAHA!

#### **Nebezpečenstvo**

**poranenia!** Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nejdete používať, odpojte ho od elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Napájací konektor neťahajte zo zásuvky za pripájacie vedenie.
- Produkt, prípojné vedenie a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

## ● **Pred prvým použitím**

- Odstráňte obal. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe sú niektoré časti pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Produkt pred prvým použitím zapnite bez cesta, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri odsek „Čistenie a údržba“).

- ❗ **UPOZORNENIE:** Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné odvetranie prostredia.

## ● **Montáž**

- ⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.** Pred vložením/ odobratím platní [11], [12], [13]: Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia.** Platne [11], [12], [13] sa nesmú vymieňať/odstraňovať bezprostredne po skončení používania. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

## **Vloženie platní**

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Umiestnite vnútorné výstupky [10] zelenej platne do veľkého háčikového upevnenia [7].
- Zatlačte platňu nadol, pokým nezacvakne.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

## ❗ **UPOZORNENIA:**

- Vkladajte len platne rovnakého typu.
- Platňa s motívom [11]: Dutá platňa sa vloží do spodného segmentu produktu. Druhá platňa sa vloží do horného segmentu produktu.

## **Odstránenie platní**

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Potiahnite odistovacie páčky [8]. Odstráňte platňu.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

## ● **Obsluha**

- **Príprava:** Natrite obe vymieňacie platne [11], [12], [13] vhodným jedlým olejom.

## ● **Zapnutie/vypnutie**

- Zapnutie výrobku: Pripojte sieťovú zástrčku [4] do vhodnej sieťovej zásuvky. Červená kontrolka [2] svieti.
- Vypnutie výrobku: Sieťovú zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] zapnutá	Produkt zapnutý.
Červená kontrolka [2] vypnutá	Produkt vypnutý.
Zelená kontrolka [3] vypnutá	Produkt sa zahrieva.
Zelená kontrolka [3] zapnutá	Dosiahla sa teplota pečenia.

- ❗ **UPOZORNENIE:** Počas prevádzky sa zelená kontrolka [3] priebežne zapína a vypína. To indikuje, že sa produkt opäť zahrieva na teplotu pečenia.

## ● Pečenie vafli/doliek/sušienok

### ❶ UPOZORNENIA:

- Natrite obe vymieňacie platne [11], [12], [13] vhodným jedlým olejom.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Spodnú platňu [11], [12], [13] neprepĺňajte cestom.
- Produkt zahrievajte, pokým zelená kontrolka [3] svieti.
- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Pri nalievaní cesta na spodnú platňu [11], [12], [13], používajte naberačku z dreva alebo tepluvzdorného plastu. Nepoužívajte kovovú naberačku, pretože by mohla poškodiť teflónový povrch platní.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie [1]. Teraz sa cesto bude piecť.

### ❶ UPOZORNENIA:

- Pečenie trvá pribl. 3 až 7 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

#### Odporúčané časy pečenia

Vafle	5 až 7 minút
Dolky	3 až 5 minút
Vafle s motívom	5 až 7 minút

Len ako referencia (odhadované časy pečenia nájdete v časti „Recepty“)

- Odobratie vafli/doliek/vafli s motívom: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
- Počas pečenia vafli sa zelená kontrolka [3] vypína a opäť zapína. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.

- Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

## ● Receptúry

### ● Belgické vafle

#### Platne:

Platne na prípravu vafli (horná a dolná platňa) [13]

#### Prísady:

5	Vajcia
250 g	Masla
200 g	Cukru
400 ml	Mlieka
500 g	Múky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

#### Príprava:

- Predhrejte produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajcia, cukor a maslo.
- Pridajte približne polovicu múky a polovicu mlieka do misky a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte 7 minút.

### ● Čučoriedkové vafle

#### Platne:

Platne na prípravu vafli (horná a dolná platňa) [13]

#### Prísady:

120 ml	Rastlinného oleja
250 ml	Mlieka
2	Vajcia
200 g	Cukru
170 g	Múky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

### Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Vo veľkej miske zmiešajte olej, mlieko, vajcia a cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva. Dobre zmiešajte.
- Pridajte čučoriedky.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 10 minút do zlatohneda.

### ● Šunkové/syrové vafle

#### Platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

#### Prísady:

570 g	Mrazených strúhaných zemiakov
225 g	Schwarzwaldskej šunky nakrájanej na kocky
200 g	Strúhaného syra cheddar
3	Veľké vajcia, vyšľahané
2 struky	Cesnaku (pretlačený)
2 čajové lyžičky	Čerstvej posekanej petržlenovej vňate
½ čajovej lyžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajovej lyžičky	Sušenej papriky

Dochuňte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením.

#### Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochuňte soľou a korením.
- Zemiakovú zmes rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 15 minút do zlatohneda farby a chrumkavej konzistencie.
- Okamžite podávajte.

### ● Mrkvový koláč - vafle

(Pre 7 osôb)

#### Platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

#### Prísady (vafle):

240 g	Univerzálnej múky
½ čajovej lyžičky	Soli
2 čajové lyžičky	Cukru
1 ½ čajovej lyžičky	Prášku do pečiva
1 čajové lyžičky	Škorice
1 čajové lyžičky	Muškátového orecha
1 čajové lyžičky	Nového korenia
440 ml	Cmaru
2	Vajcia, oddelené
4 polievkové lyžice	Masla
½ čajovej lyžičky	Vanilkového extraktu
150 g	Hrozienok
125 g	Vlašských orechov, nasekaných
75 g	Jemne nastrúhanej mrkvy

#### Prísady (javorovo-orechovo-syrová nátierka):

240 g	Syra, mäkkého
3-4 polievkové lyžice	Javorového sirupu
30 g	Nasekaných vlašských orechov

#### Príprava:

- Koreniny opražte na masle: 4 polievkové lyžice masla roztopte pri stredne vysokej teplote na panvici (pribl. 1 až 2 minúty). Ďalej varte, panvicou neustále pohybujte, pokým maslo nebude svetlohnedé a nebude mať jemne orechovú arómu (pribl. 2 až 4 minúty). Pridajte koreniny. Varte pri neustálom miešaní (pribl. 15 sekúnd). Odoberte zo sporáka a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu (pribl. 30 minút).
- Zmiešajte múku, soľ, cukor a prášok do pečiva.
- Zmiešajte cmar (alebo náhradu) a žĺtok. Zmiešajte okorenené maslo a vanilku.
- Predhrejte produkt.
- Mokrú prísadu vmiešajte do suchých prísad.

- Bielko vyšľahajte v samostatnej miske pomocou varechy alebo elektrického mixéra (miska a mixér musia byť dokonale čisté). Bielko opatrne vmiešajte do cesta. Pridajte mrkvu, vlašské orechy a hrozienka. Prísady pomaly premiešajte.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 9 minút.
- Javorovo-orechovo-syrová nátierka: Orechy, sirup a syr dobre premiešajte.
- Vafle ihneď podávajte, natreté javorovo-orechovo-syrovou nátierkou.

## ● Belgické vafle Brownie

### Platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

### Prísady:

180 g	Univerzálnej múky
65 g	Nesladeného kakaového prášku
20 g	Kryštálového cukru
1 čajové lyžičky	Prášku do pečiva
1 čajové lyžičky	Morskej soli
10 polievkových lyžíc	Rozpusteného masla, nesoleného
2	Veľké vajcia
2 čajové lyžičky	Vanilkového extraktu
60 ml	Voda
120 g	Malých kúskov čokolády

- **Voliteľné príslušnosti:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukor

### Príprava:

- Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
- V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.

- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 3 minúty.
- Zdvihnite kryt, aby ste vafle skontrolovali. Vafľa by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
- Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

## ● Vafle s motívom

### Platne:

Platne s motívom (horná a dolná platňa) 11

### Prísady:

4	Vajcia
150 g	Mäkkého masla
200 g	Cukru
200 g	Špaldovej celozrnnnej múky
500 ml	Minerálnej vody

### Príprava:

- Oddelte bielky od žĺtku.
- Bielka vyšľahajte. Bielka uskladnite na chladnom mieste.
- Zmiešajte maslo a cukor, pokým zmes nebude krémová.
- Pridajte žĺtka.
- Zmiešajte múku, špaldovú celozrnnnú múku a minerálnu vodu a postupne pridávajte zmes.
- Pridajte vyšľahané bielka. Cesto miešajte pribl. 30 minút.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 7 minúty.
- Vafle s motívom nechajte vychladnúť.

## ● Jednoduché dolky

### Platne:

Platne na dolky (horná a dolná platňa) 12

### Prísady:

260 g	Múky
130 g	Cukru
1 balíček	Vanilkového cukru
150 ml	Mlieka
3	Vajcia
3 polievkové lyžice	Rastlinného oleja
30 g	Prášku do pečiva

## Príprava:

- Predhrejte produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte múku a mlieko. Pridajte vajcia a zmiešajte.
- Primiešajte vanilkový cukor.
- Pridajte rastlinný olej, prášok do pečiva a cukor a pomiešajte.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 6 až 8 minút (alebo kým dolky nebudú zlatohnedé a mäkké).

## ● Dolky s glazovanou čokoládou

### Platne:

Platne na dolky (horná a dolná platňa) 12

### Prísady:

260 g	Múky
60 g	Nesladeného kakaového prášku
130 g	Cukor
1 balíček	Vanilkového cukru
150 ml	Mlieka
100 ml	Sladkej smotany
3	Vajcia
3 polievkové lyžice	Rastlinného oleja
100 g	Bielej čokolády (alebo inej posýpky)

## Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Do malej misky spolu preosejte múku a kakaový prášok.
- Vo veľkej miske zmiešajte vajcia a cukor. Pridajte olej a vanilkový cukor a pomiešajte.
- Pridajte zmes múky, sladkú smotanu a mlieko a vymiešajte na hladké cesto.
- Obe vymeniteľné platne nastriekajte sprejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na dolnú platňu. Pečte pribl. 6 až 8 minút (alebo kým dolky nebudú zlatohnedé a mäkké).

## ● Čistenie a údržba

**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

**⚠ VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

**ⓘ UPOZORNENIE:** Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, fažka sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Vaflovací povrch	■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. ■ Nedovoľte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Platne <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	■ Platne opláchnite všetky vodou a/alebo jemným čistiacim prostriedkom.
■ Medzipriestory na dolných stranách platní	■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.
■ Ohrievací prvok <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Odstráňte pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
■ Zaistenie <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span>	
<b>ⓘ UPOZORNENIA:</b>	
■ Platne <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> , <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> a produkt v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!	
■ Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.	
■ Po vyčistení: Nechajte všetky časti úplne vyschnúť.	

## ● Odstraňovanie chýb

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Pripojte prípojné vedenie <b>4</b> do vhodnej zásuvky.
Vafle sú príliš tmavé.	■ Skráťte čas pečenia.
Vafle sú príliš svetlé.	■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle sa dajú len ťažko odstrániť z produktu.	■ Platne <b>11</b> , <b>12</b> , <b>13</b> pred pečením mierne namastíte. ■ Vyskúšajte iný recept na cesto.

## ● Skladovanie

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Produkt uchovávajte v originálnom balení, ak ho nepoužívate.
- Produkt odložte na suché miesto mimo dosahu detí.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.





**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
DE-74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG04459A / HG04459B

Version: 11/2018

IAN 304843

