

Drehbares Waffeleisen für Belgische Waffeln



10028313

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht	3
Benutzung	4
Reinigung und Pflege	5
Entsorgung	5
Kompatibilitätserklärung	5

Technische Daten

Artikelnummer	10028313
Stromanschluss	230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Durchmesser	17 cm

Sicherheitshinweise



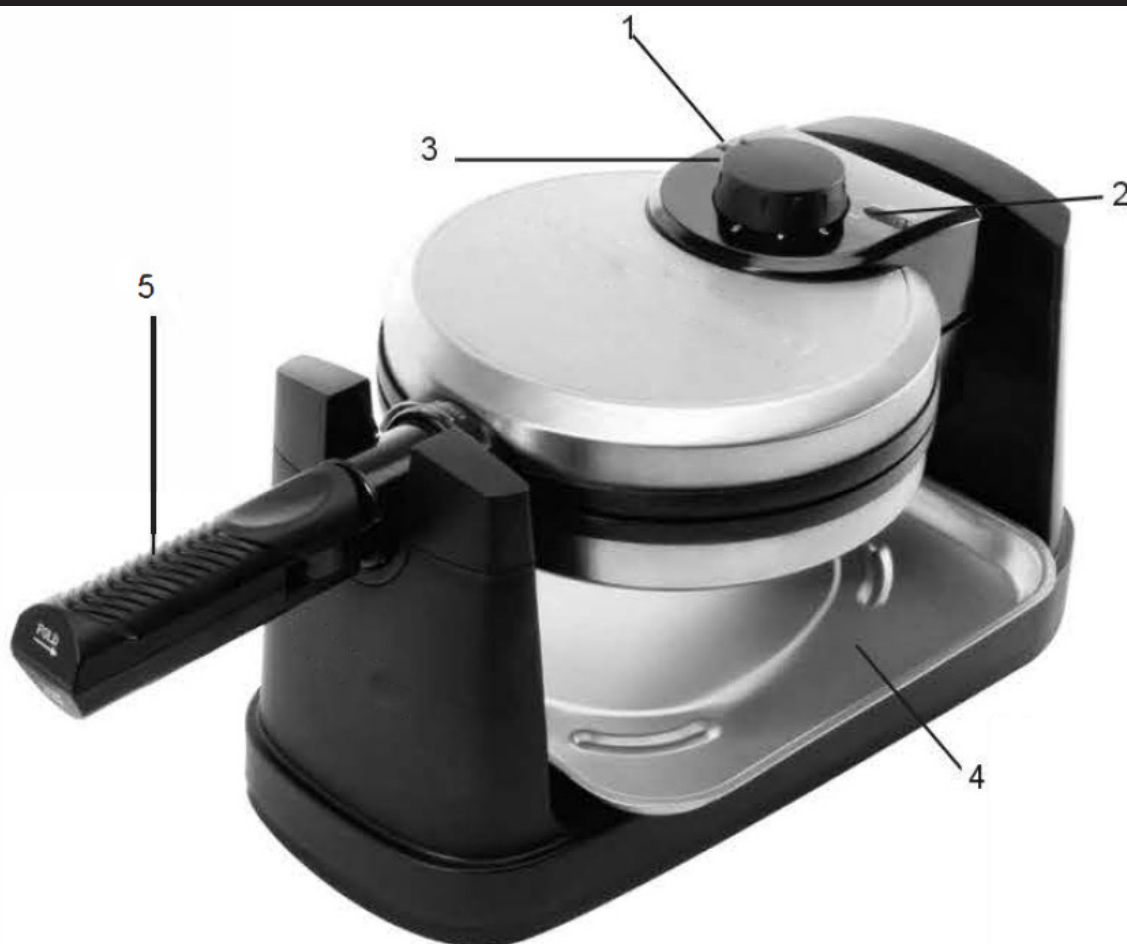
Warnung: Gefahr eines Stromschlags

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät defekt ist. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie die heiße Oberfläche nicht an. Benutzen Sie die Griffe.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Große Vorsicht und Aufsicht muss ausgeübt werden, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Lassen Sie das Waffeleisen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie dazu den Stecker an.
- Betreiben Sie kein elektrisches Gerät mit einem kaputten Netzkabel oder Stecker, auch nicht wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, oder fallengelassen und beschädigt wurde.
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, versuchen Sie nie, das Waffeleisen selbst selber zu reparieren. Ein falsches Wiederaussetzen beherrbergt die Gefahr eines Stromschlags, wenn das Gerät benutzt wird.
- Die Benutzung von Zubehör oder Aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, können

- einen Brand, einen Stromschlag oder Verletzung herbeiführen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder für geschäftliche Zwecke.
 - Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
 - Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Anrichte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
 - Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Heizgeräten, heißen Öfen oder Mikrowellen.
 - Benutzen Sie das Gerät auf einer hitzeständigen, flachen Oberfläche.
 - Lassen Sie extreme Vorsicht walten, wenn Sie Geräte bewegen, die heiße Lebensmittel, Öl oder andere Flüssigkeiten enthalten.
 - Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Timer oder Fernbedienungen bedient zu werden.
 - Wenn Sie dieses Gerät verwenden, lassen Sie Platz für Luft um das Gerät herum. Lassen Sie das Gerät dabei keine Gardinen, Wandabdeckungen, Bekleidung, Geschirrtücher oder andere entflammable Gegenstände berühren.
 - Vorsicht: Dieses Gerät entwickelt während des Einsatzes Hitze. Angemessene Vorsichtsmaßnahmen müssen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer oder sonstigen Schäden an Personen oder Eigentum zu verhindern.
 - Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Geräteübersicht



1 Grüne Bereitschaftslampe

4 Entnehmbare Auffangschale

2 Rote Bereitschaftslampe

5 Klappgriff

3 Temperatur-Drehregler

Benutzung

Bedienung

- 1 Machen Sie das Waffeleisen zu.
- 2 Schließen Sie es mit dem Netzstecker an die Steckdose an. Die rote Betriebslampe leuchtet auf.
- 3 Stellen Sie mit dem Drehknopf die Temperatur auf den gewünschten Wert. Es braucht zwischen 3 und 5 Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Wenn das grüne Licht angeht, ist das Waffeleisen bereit.
- 4 Bevor Sie am Tag die erste Waffel backen, verwenden Sie einen Backpinsel, um die obere und untere Fläche des Profils mit Pflanzenöl dünn zu bestreichen. Eine leichte Schicht eines Anti-Haft-Backsprays hilft auch.

Backtipps

- 1 Stellen Sie den Temperatur-Drehregler auf die gewünschte Einstellung. Versuchen Sie es erst einmal mit einer Einstellung in der Mitte. Sie können ihn später je nach Wunsch auf einen höheren oder niedrigeren Wert einstellen. Eine niedrigere Einstellung lässt die Waffel heller werden, eine höhere Einstellung dunkler. Verschiedene Waffelteige werden auch unterschiedlich gar. Mit der Zeit finden Sie die ideale Einstellung für den Teig, den Sie nehmen.
- 2 Wenn Sie einen Waffelteig zubereiten, rühren Sie ihn nicht zu viel, sonst werden die Waffeln hart. Rühren Sie die Teigmasse nur so lange, bis die größten Klumpen der trockenen Zutaten verschwinden.
- 3 Die optimale Menge Teig, um eine wohlgeformte Waffel ohne Reste-Ränder zu backen, variiert mit verschiedenen Waffelteigen. Gießen Sie die Teigmasse aus einem Messbecher. Das hilft Ihnen zu bestimmen, wie viel Teigmasse Sie jeweils verwendet haben. Füllen Sie das Bodenprofil der unteren Backplatte mit genügend Teigmasse aus, um die Profilspitzen zu bedecken.
- 4 Um gleichmäßig geformte Waffeln zu erreichen, streichen Sie dicke Teigmassen mit einem hitzebeständigen Gummispatel oder ein anderes nicht-metallisches Utensil an die Ränder.
- 5 Waffeln, die auf Kuchenteigen basieren, wie Schoko-Waffeln, sind weicher als normale Waffeln und brauchen mehr Aufmerksamkeit, wenn man sie auf dem Waffeleisen entfernt. Eventuell teilen Sie die Waffeln vor dem Herausnehmen in Hälften oder Viertel. Verwenden Sie einen Spatel zum Heben.
- 6 Um die Knusprigkeit beizubehalten, legen Sie die fertigen Waffeln auf ein Drahtgestell. Damit wird verhindert, dass sich darunter Dampf sammelt.
- 7 Wenn Sie mehrere Waffeln zu gleichen Zeit servieren, halten Sie die Waffeln warm und knusprig, indem Sie sie im auf 95 °C vorgeheizten Backofen auf ein Rost legen, bis Sie zum Servieren bereit sind.
- 8 Bereits abgekühlt Waffeln können wieder einzeln aufgewärmt und knusprig gemacht werden, indem man sie wieder auf das heiße Waffeleisen legt. Stellen Sie die Temperatur des Waffeleisens auf niedrig. Legen Sie die Waffel so auf die Backfläche, dass die Rillen ineinander passen. Schließen Sie den Deckel und erwärmen Sie die Waffel für 1-2 Minuten. Passen Sie auf, dass sie nicht verbrennt.
- 9 Gebackene Waffeln kann man gut einfrieren. Auf einem Rost völlig abkühlen lassen. In Plastiktüten oder ein Behältnis mit Deckel packen. Die Waffeln mit Wachspapier trennen. Dann einfrieren. Die gefrorenen Waffeln in einem Toaster oder einem Toaster wieder erhitzen, bis sie warm und knusprig sind.

Grundrezept für den Waffelteig

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Waffelteig. Hier ist eine Zutatenliste für klassische Belgische Waffeln:

Zutaten für 10 Waffeln:

- 355 ml Wasser
- 2¼ Teelöffel getrocknete Hefe
- 3 Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebttes Mehl

- ¼ Teelöffel Salz
- 3 große Eier, getrennt
- 1 zusätzliches Eiweiß
- 1/3 Tasse (ca. 75 Gramm) Zucker
- 236 ml Milch
- 8 Esslöffel zerlassene Butter
- 2 Teelöffel Speiseöl
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt

Reinigung und Pflege

Dieses Gerät braucht wenig Wartung. Es enthält keine Teile, die gewartet werden müssen. Versuchen Sie das Gerät nicht selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an Fachleute, falls Wartung benötigt wird.

Hier sind einige einfache Schritte, um Ihr Waffeleisen wie neu auszusehen und funktionieren zu lassen.

- 1 Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Das Waffeleisen muss zur Reinigung nicht auseinandergenommen werden.
- 2 Bürsten Sie lose Krümel aus den Rillen. Wischen Sie das Profil mit einem Papiertuch, das Öl und Butter in den Rillen aufsaugt, sauber.
- 3 Wischen Sie die äußere Oberfläche des Waffeleisens mit einem feuchten Tuch sauber. Reinigen Sie die Oberfläche nicht mit einem abreibenden Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies den Lack beschädigt. Ein wenig Metallreiniger, der für rostfreien Stahl geeignet ist, können Sie gelegentlich für die Oberseite des Gehäuses verwenden. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Geben Sie das Gerät nicht in den Geschirrspüler.
- 4 Sollte Teig auf dem Profil angebacken werden, geben Sie etwas Speiseöl auf die verkrustete Stelle. Lassen Sie es 5 Minuten einwirken, um den verkrusteten Teig aufzuweichen. Wischen Sie dann mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch ab.
- 5 Benutzen Sie keine Utensilien aus Metall, um die Waffeln herunterzunehmen. Sie können die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen.

Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



“Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.
 Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2004/108/EG (EMV)
 2011/65/EU (RoHS)
 2006/95/EG (LVD)”

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Table of Contents

Technical Data	6
Safety Instructions	6
Product Overview	7
Operation	8
Cleaning and Care	9
Disposal	9
Declaration of Conformity	9

Technical Data

Item number	10028313
Voltage	230 V / 50Hz
Power consumption	1000 W
Diameter	17 cm

Safety Instructions



Warning: Danger of electrical shock

Do not use this appliance if the power cord or the device is broken. Do not immerse this device into water.

- To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Do not touch hot surface. Use handles.
- This appliance should not be used by children, and extreme caution and close supervision must be exercised when any appliance is used near children.
- Do not leave waffle maker unattended while in use.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect the cooking unit from outlet. Instead grasp the plug and pull to disconnect
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner.
- In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Rotating Belgian Waffle Maker yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect re-

- assembly could present a risk of electrical shock when the Rotating Belgian Waffle Maker is used.
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
 - Do not use outdoors or for commercial purposes.
 - Do not use this appliance for purposes other than its intended use.
 - Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including stove.
 - Do not place near a hot gas or electric burner or a heated oven or microwave.
 - Use on a heat-resistant, flat level surface only.
 - Use extreme caution when moving any appliances containing hot food, water, oil or other liquids.
 - This appliance is not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
 - When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
 - CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
 - Save these instructions.

Product Overview



1 Green Ready Light

4 Removable dip tray

2 Red Power Light

5 Folding Handle

3 Temperature Control Knob

Operation

Usage

- 1 Close the waffle maker.
- 2 Plug it into the wall outlet, you will notice that the red power light will turn on.
- 3 Turn the temperature control knob to the desired setting. It will take approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperature. When the Green Ready Light goes on, the waffle maker is ready to use.
- 4 Before baking the first waffle of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

Tips for baking

- 1 When the proper baking temperature is reached, the green light will go on. Once heated up, cycle times will be faster.
- 2 Pour batter onto bottom grid of waffle maker. Ladle just enough batter to fill lower grid so that the peak area of the grid is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the grid. At this point the green light will go off as the baking cycle begins.
- 3 Close waffle maker and rotate unit 180 degrees to the right (clockwise). Do not open for at least 11 minutes. Opening the lid too soon will cause under-baked waffle to split, making them difficult to remove.
- 4 When the green light goes on again, rotate waffle maker 180 degrees to the left (counter clockwise). Your waffles should be done according to the Waffle Temperature Control setting that you've chosen. If you want them darker, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
- 5 Remove waffles from the grid using non-metallic utensils.
- 6 If additional baking is to be done, close waffle maker to retain heat.
- 7 Always be sure the green light goes on again before making more waffles. If you need to take a short break, close waffle maker to maintain heat. When you return to baking, you will notice that the first waffles will bake faster because extra heat has been allowed to build up.
- 8 Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- 9 When baking is complete, simply unplug the power cord from wall outlet. Leave waffle maker open to cool. Do not clean until unit has cooled.

Basic recipe for the waffle batter

There are many recipes for waffle batters. Here is one ingredients list for Belgian waffle batter:

Ingredients for 10 waffles:

355 ml water
2¼ tea spoons dried yeast
3 cups of sieved flour
¼ teaspoon salt
3 large eggs, seperated
1 additional egg yolk
1/3 cup sugar
1 cup of milk
8 table spoons melted butter
2 teaspoons cooking oil
2 tea spoons vanilla extract

Cleaning and Care

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

Here are a few easy steps to keep your waffle maker looking and working like new:

- 1 Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. There is no need to disassemble the waffle maker for cleaning.
- 2 Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- 3 Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. A little metal polish suitable for stainless steel may be used occasionally on the top housing. Do not immerse in water or any other liquid. Do not place in the dishwasher.
- 4 Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let it sit 5 minutes to soften batter, and then wipe off with a paper towel or soft cloth.
- 5 Do not use metal utensils to remove your waffles; they can damage the non-stick surface.

Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



“Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)

2011/65/EU (RoHS)

2006/95/EC (LVD)”

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere con cura le seguenti istruzioni d'installazione e utilizzo del dispositivo e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze per la sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	10
Avvertenze di sicurezza	10
Descrizione del prodotto	11
Utilizzo	12
Pulizia e manutenzione	13
Smaltimento	13
Dichiarazione di conformità	13

Dati tecnici

Numero dell'articolo	10028313
Alimentazione	230 V / 50Hz
Potenza	1000 W
Diametro	17 cm

Avvertenze di sicurezza



Attenzione: pericolo di scossa elettrica

Non usare il dispositivo quando il cavo di rete o il dispositivo sono danneggiati. Non immergere mai il dispositivo in acqua.

- Non immergere il cavo di rete, la spina, o il dispositivo nell'acqua o in altri liquidi.
- Non toccare le parti calde. Utilizzare il manico.
- Il dispositivo non deve essere usato dai bambini. Prestare la massima attenzione se i bambini sono nelle vicinanze quando il dispositivo è in funzione.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'utilizzo.
- Staccare la spina dalla presa quando il dispositivo non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo o conservarlo.
- Non staccare mai il dispositivo tirando il cavo, ma staccare sempre la spina alla base.
- Non azionare mai il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati, o se non funziona correttamente, è caduto o è difettoso.
- Non tentare mai di riparare autonomamente il dispositivo. Un montaggio errato può causare scossa elettrica.
- L'utilizzo di accessori o base di appoggio non approvati dal produttore, possono causare incendio, scossa elettrica o ferite.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto o per scopi commerciali.

- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non lasciare scorrere il cavo sul bordo di un tavolo o di un mobile e non lasciare che questo vanga a contatto con superfici calde.
- Non posizionare il dispositivo nelle vicinanze di dispositivi elettrici che diventano caldi, come forni o microonde.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente su una superficie resistente al calore e piana.
- Prestare la massima attenzione quando si spostano dispositivi contenenti alimenti caldi, olio o altri liquidi.
- Il dispositivo non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando esterno.
- Quando il dispositivo è in funzione, lasciare spazio sufficiente affinché l'aria circoli liberamente e non posizionarlo nelle immediate vicinanze di tende, vestiti, strofinacci o di altri materiali infiammabili.
- Attenzione: Quando il dispositivo è in funzione, produce calore. Devono essere pertanto rispettate misure di sicurezza per evitare il pericolo di bruciature, incendio o danni a cose e persone.
- Conservare il presente libretto d'istruzioni.

Descrizione del prodotto



1 Spia verde

4 Vassoio estraibile

2 Spia rossa

5 Manico

3 Manopola per regolare la temperatura

Utilizzo

Messa in funzione

- 1 Posizionare la manopola sulla temperatura desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente una temperatura media per poi passare a piacimento a una temperatura più bassa o più alta. Una temperatura più bassa rende i waffle più chiari, una temperatura più alta li rende invece più scuri. Diversi tipi d'impasto richiedono cotture diverse. Sperimentare diverse temperature per la cottura in base al tipo d'impasto adoperato per ottenere i risultati desiderati.
- 2 Non mescolare troppo a lungo l'impasto durante la preparazione altrimenti i waffle diventano duri. Mescolare quindi finché anche i grumi più grandi si sciolgono.
- 3 L'impasto ideale per ottenere una forma perfetta priva di bordi in eccesso, varia a seconda del tipo d'impasto. Versare un mestolo abbondante d'impasto per volta e distribuirlo per tutta la dimensione della piastra.
- 4 Per ottenere waffle dalla forma omogenea, distribuire ai bordi una quantità d'impasto più consistente servendosi di una spatola antiaderente o di un qualsiasi utensile non metallico.
- 5 I waffle fatti con impasto per torte, come quelli al cioccolato, sono più friabili rispetto a quelli normali; è necessario pertanto prestare più attenzione quando si tolgono dalla piastra. Si consiglia di tagliarli a metà o in quattro parti prima di estrarli. Servirsi di una spatola.
- 6 Per mantenerli croccanti, mettere i waffle su un'altra griglia per evitare che il vapore si depositi al di sotto.
- 7 Se si servono più waffle contemporaneamente, mantenerli caldi e croccanti mettendoli in forno a 95 °C su una griglia, sino a quando non sono pronti per essere serviti.
- 8 I waffle che si sono già raffreddati possono essere riscaldati singolarmente e resi croccanti, mettendoli nuovamente sulla piastr. Impostare la temperatura su "bassa". Chiudere il coperchio e riscaldarli per 1 -2 minuti prestando attenzione che non si brucino.
- 9 I waffle si possono congelare. Farli prima raffreddare completamente. Conservarli in un sacchetto di plastica o in contenitore con coperchio. Avvolgere i waffle con carta cerata e poi congelarli.

Ricetta base per l'impasto dei waffle

Ci sono diverse ricette per l'impasto dei waffle. Di seguito una lista d'ingredienti per preparare i classici waffle:

Ingredienti:

350 ml di acqua
2¼ cucchiaini di lievito secco
3 tazze (circa 360 gr) di farina setacciata
un pizzico di sale
3 uova grandi, separare i tuorli dagli albumi
1 albume aggiuntivo
circa 75 gr di zucchero
1 tazza di latte
8 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di olio
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Pulizia e manutenzione

La piastra non necessita di particolare manutenzione in quanto non contiene componenti da controllare. Non tentare di riparare autonomamente il dispositivo ma rivolgersi a personale specializzato.

Di seguito un paio di semplici accorgimenti per garantire una maggiore durata della piastra:

- 1 Staccare sempre la spina e lasciar raffreddare la piastra prima di pulirla. Non smontare la piastra.
- 2 Eliminare le briciole residue. Pulire la griglia con un tovagliolo di carta per rimuovere olio e burro.
- 3 Non utilizzare spugne abrasive o in acciaio per pulire la superficie esterna poiché potrebbero rovinarla. Utilizzare un panno umido. E' possibile inoltre adoperare ogni tanto un detergente per metalli, adatto all'acciaio inossidabile, per la pulizia della superficie esterna. Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi e non lavarlo in lavastoviglie.
- 4 Nel caso in cui rimangano dei residui d'impasto sulla griglia, mettere un po' di olio per scrostarli. Lasciare agire per 5 minuti. Infine pulire con un tovagliolo di carta o con un panno umido.
- 5 Non utilizzare utensili di metallo per estrarre i waffle poiché la superficie antiaderente potrebbe rovinarsi.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici e elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si protegge il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità



“Produttore: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)

2011/65/UE (RoHS)

2006/95/CE (LVD)”

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques	14
Consignes de sécurité	14
Aperçu de l'appareil	15
Utilisation	16
Nettoyage et entretien	17
Informations sur le recyclage	17
Déclaration de conformité	17

Données techniques

Numéro d'article	10028313
Alimentation électrique	230 V / 50Hz
Consommation électrique	1000 W
Diamètre	17 cm

Consignes de sécurité



Avertissement : danger d'électrocution

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés. Ne pas faire tremper l'appareil dans l'eau.

- Ne pas faire tremper le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Prudence et surveillance sont nécessaires lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil. Tirer sur la fiche.
- Ne jamais utiliser un appareil électronique dont le câble ou la fiche sont détériorés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou encore s'il est tombé ou s'il est endommagé.
- Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne jamais essayer de réparer le gaufrier soi-même. Un remontage incorrect de l'appareil entraîne un risque d'électrocution lors de l'utilisation de l'appareil.

- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non autorisées par le fabricant peuvent causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou à des fins commerciales.
- Utiliser l'appareil exclusivement de la manière prévue.
- Ne pas laisser le câble pendre au bord d'un meuble ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas installer l'appareil près d'appareils électriques chauffants, d'un four ou d'un four à micro-ondes.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et résistant à la chaleur.
- Manipuler les appareils contenant des aliments chauds, de l'huile ou d'autres liquides avec précaution.
- Cet appareil n'est pas adapté à un branchement sur minuterie ou télécommande externe.
- Lors de son utilisation, maintenir un espace autour de l'appareil pour assurer une bonne ventilation. S'assurer qu'aucun objet inflammable tel que rideaux, papiers-peints et tissus muraux, vêtements ou torchons, n'est en contact avec l'appareil.
- Attention: cet appareil produit de la chaleur lorsqu'il est en fonctionnement. Des mesures de précaution doivent être prises afin d'éviter les dangers de brûlure, d'incendie ou d'autres dommages corporels ou matériels.
- Conserver ce mode d'emploi.

Aperçu de l'appareil



1 Témoin lumineux vert

4 Bac collecteur amovible

2 Témoin lumineux rouge

5 Poignée rabattable

3 Bouton de réglage de la température

Utilisation

Fonctionnement

- 1 Fermer le gaufrier.
- 2 Brancher l'appareil sur une prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'allume.
- 3 Régler la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage. Il faut compter entre 3 et 5 minutes pour atteindre la température choisie. Lorsque le témoin lumineux vert s'allume, le gaufrier est prêt.
- 4 Avant de faire cuire la première gaufre, graisser légèrement le haut et le bas du moule à l'aide d'un pinceau de pâtissier et d'huile végétale. Une fine couche de spray anti-adhérent convient également.

Conseils de préparation

- 1 Régler la température désirée à l'aide du bouton de réglage. Choisir une température moyenne pour commencer. Ajuster par la suite la température selon vos souhaits. Un réglage plus faible permet l'obtention de gaufres claires, et un réglage plus fort donnera des gaufres plus brunes. Le résultat dépend également du type de pâte utilisé. Au fil des utilisations, vous trouverez le réglage de température idéal pour votre type de pâte.
- 2 Ne pas mélanger trop longtemps la pâte, faute de quoi les gaufres seront dures. Mélangez uniquement jusqu'à ce que les plus gros grumeaux se dissolvent.
- 3 La quantité optimale de pâte, pour obtenir des gaufres de forme parfaite sans bavures, varie selon le type de pâte utilisé. Afin de mesurer la quantité de pâte utilisée, il est recommandé de s'aider d'un verre doseur pour verser la pâte dans le gaufrier. Remplir le moule inférieur avec suffisamment de pâte pour couvrir les pics du moule.
- 4 Afin d'obtenir des gaufres de forme régulière, répartir les pâtes plus épaisses jusqu'aux bords du moule à l'aide d'une marise résistant à la chaleur ou d'un ustensile non-métallique.
- 5 Les gaufres à base de pâte à gâteau, comme les gaufres au chocolat, sont plus fragiles et nécessitent plus de précautions lorsqu'elles sont extraites du gaufrier. Elles peuvent éventuellement être coupées en deux ou en quatre avant d'être sorties. Utiliser une spatule pour les décoller.
- 6 Pour que les gaufres restent croustillantes, les poser sur une grille. Ainsi, l'humidité ne s'accumulera pas sous la gaufre.
- 7 Pour servir plusieurs gaufres à la fois, entreposer celles qui sont déjà prêtes sur une grille. Les mettre ensuite au dans un four à 95 °C pour les garder chaudes et croustillantes.
- 8 Les gaufres déjà refroidies peuvent être réchauffées une à une en les replaçant dans le gaufrier chaud. Régler l'appareil sur une basse température. Placer la gaufre de telle sorte que les cannelures s'emboîtent. Fermer l'appareil et réchauffer la gaufre pendant 1 à 2 minutes. Veiller à ne pas la faire brûler.
- 9 Il est possible de congeler les gaufres. Les laisser refroidir complètement sur une grille. Placer ensuite les gaufres dans des sachets plastiques ou des boîtes, en les séparant avec du papier paraffiné, puis placer au congélateur. Les gaufres congelées peuvent être réchauffées au mini-four ou au grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes..

Recette de base de pâte à gaufres

Il existe de multiples recettes différentes pour la pâte à gaufres. Voici une liste d'ingrédients pour des gaufres belges classiques :

Ingrédients pour 10 gaufres :

- 355 ml d'eau
- 2¼ cuillères à café de levure anhydre
- 3 tasses (env. 360 g) de farine tamisée
- ¼ cuillère à café de sel
- 3 gros œufs, séparés
- 1 blanc d'œuf supplémentaire
- 1/3 tasse (env. 75 g) de sucre

250 ml de lait
8 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à café d'huile alimentaire
2 cuillères à café d'extrait de vanille

Nettoyage et entretien

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce ayant besoin d'un entretien spécifique. Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. Si un entretien est nécessaire, s'adresser à des spécialistes.

Voici quelques étapes faciles qui permettront à votre appareil de paraître et de fonctionner comme neuf.

- 1 Toujours débrancher et laisser refroidir votre appareil avant de le nettoyer. Ne pas démonter l'appareil pour le nettoyer.
- 2 Essuyer le moule pour évacuer les miettes des cannelures à l'aide de papier essuie-tout qui absorbera les graisses dans les rainures.
- 3 Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas nettoyer les surfaces extérieures avec des produits abrasifs ou une éponge métallique, car cela peut endommager la laque. Il est possible d'utiliser de temps en temps un peu de nettoyant à métaux adapté à l'inox pour nettoyer le dessus du boîtier. Ne pas faire tremper l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne pas passer l'appareil au lave-vaisselle.
- 4 Si des morceaux de pâte sont incrustés dans le moule, verser quelques gouttes d'huile alimentaire dessus et laisser la croûte ramollir pendant 5 minutes. Retirer les restes à l'aide de papier essuie-tout ou d'un chiffon.
- 5 Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule.

Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité



“Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne
Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/CE (LVD)”

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su aparato. Por favor, lea con atención el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños técnicos. Sobre los daños acaecidos debido a una deficiente aplicación de las indicaciones de seguridad o a un uso inapropiado del aparato, declinamos asumir cualquier responsabilidad.

Índice de contenidos

Datos técnicos	18
Indicaciones de seguridad	18
Vista general del aparato	19
Utilización	20
Limpieza y cuidado	21
Indicaciones para la retirada del aparato	21
Declaración de conformidad	21

Datos técnicos

Número del artículo	10028313
Suministro eléctrico	230 V / 50Hz
Potencia	1000 W
Diámetro	17 cm

Indicaciones de seguridad



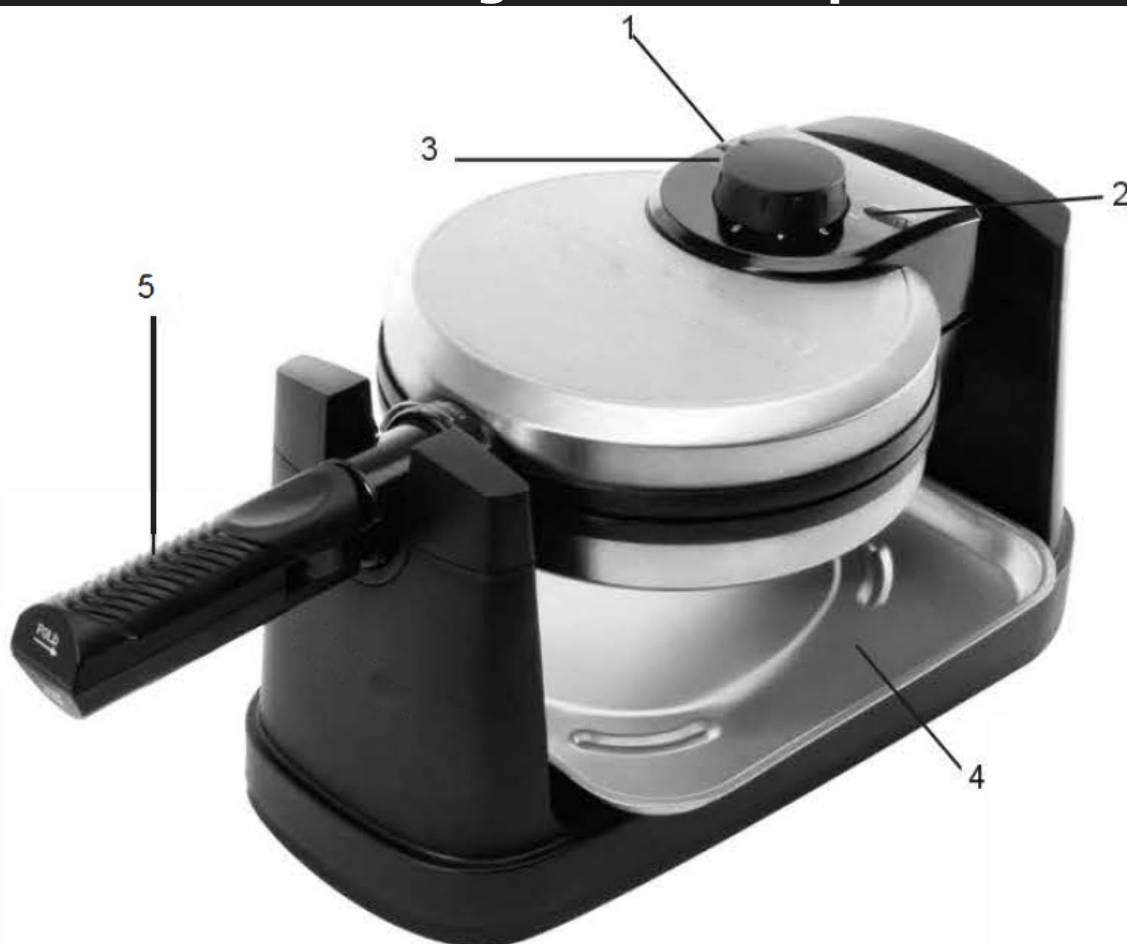
Atención: peligro de descarga eléctrica

No utilice el aparato en caso de que el cable de alimentación o el propio aparato estén defectuosos. No sumerja el aparato en agua.

- No sumerja ni el aparato ni el cable en agua o en cualquier otro líquido.
- No toque la superficie cuando esté caliente. Use siempre el mango.
- Este aparato no debe utilizarse por niños. Tenga mucho cuidado si usa el aparato y hay niños cerca.
- No deje la plancha para galletas desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato después de haberlo utilizado y también antes de limpiarlo. Antes de limpiarlo o de guardarlo, deje que el aparato se enfríe del todo.
- No desenchufe el aparato tirando del cable. Hágalo sujetando el cuerpo del enchufe.
- No utilice nunca un aparato eléctrico con un cable o un enchufe dañado. Tampoco lo use si se ha caído al suelo o si está deteriorado.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no intente reparar el aparato usted mismo. No desmonte el aparato, podría resultar herido.
- El uso de accesorios o de componentes que no hayan sido recomendados por el fabricante, puede provocar el incendio del aparato, una descarga eléctrica o una lesión.

- No utilice el aparato al aire libre ni tampoco lo use para fines comerciales.
- Utilice el aparato exclusivamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- No deje que el cable roce con el borde de una mesa o que cuelgue de un mueble. Tampoco lo deje encima de superficies calientes.
- No sitúe el aparato cerca de calefactores eléctricos, de hornos o de microondas.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme.
- Extreme las precauciones cuando mueva aparatos que contengan alimentos calientes, aceite u otro tipo de líquidos.
- Este aparato no está concebido para ser programado con un temporizador externo o con un mando a distancia.
- Cuando use el aparato, deje espacio libre alrededor para que el aire circule sin dificultad. No deje que el aparato entre en contacto con cortinas, tapices, ropa, paños de cocina o con cualquier otro tipo de tejido o material inflamable.
- Precaución: Mientras está en funcionamiento, este aparato se calienta. Para disminuir el peligro de quemaduras, incendio y demás riesgos para la salud de las personas y para la integridad de los objetos, deben extremarse las precauciones durante el manejo del aparato.
- Conserve el manual de instrucciones mientras tenga el aparato en su poder.

Vista general del aparato



1 Luz verde de preparación

4 Bandeja retirable

2 Luz roja de preparación

5 Mango de sujeción encajable

3 Regulador de temperatura

Utilización

Uso

- 1 Cierre la plancha para gofres.
- 2 Enchufe la plancha a la red. La luz roja de preparación se iluminará.
- 3 Usando el regulador, ajuste la temperatura deseada. La plancha necesita entre 3 y 5 minutos para alcanzar la temperatura marcada. Cuando la luz verde se encienda, la plancha estará preparada.
- 4 Antes de preparar el primer gofre, aplique una ligera capa de aceite vegetal en ambos lados de la plancha con un pincel de cocina. También puede utilizar spray antiadherente especial para cocina.

Consejos para la preparación de los gofres

- 1 Usando el regulador, coloque la plancha a la temperatura deseada. Puede comenzar con una temperatura intermedia. Después podrá aumentar o disminuir la temperatura. Si la temperatura es menor, el gofre quedará de un color claro, con una temperatura mayor, tendrá un color más oscuro. El grado de cocción depende, en parte, de la composición de la masa. Con el tiempo y la práctica, descubrirá la temperatura ideal para cocer sus gofres preferidos.
- 2 Cuando prepare la masa para los gofres, no la mueva demasiado. Si lo hace, el gofre quedará demasiado duro. Mueva la masa tan solo hasta que desaparezcan los trozos más grandes de los ingredientes sólidos.
- 3 La cantidad de masa precisa para cocer un gofre con la forma adecuada y sin que la masa sobresalga por los bordes de la plancha, depende de la consistencia de la masa. Vierta la masa en un recipiente medidor. Esto le ayudará a determinar la cantidad de masa que deberá agregar. Llene de masa el molde inferior de la plancha hasta que las hendiduras queden cubiertas del todo.
- 4 Para conseguir que el gofre adquiera una forma homogénea, puede retirar la masa sobrante de los bordes con una pala de goma firme o con otro utensilio no metálico.
- 5 Los gofres con una masa de bizcocho, por ejemplo los de chocolate, tienen una consistencia más blanda que la de los normales y requieren mayor atención a la hora de retirarlos de la plancha. Puede dividir el gofre en dos o en cuatro partes, antes de retirarlo. Utilice una pala para separarlo.
- 6 Para que el gofre quede crujiente, después de retirarlo, déjelo sobre un soporte de tipo rejilla para que el vapor no se acumule en la parte de abajo.
- 7 Si desea servir varios gofres al mismo tiempo, vaya colocándolos en el horno a una temperatura de 95 °C sobre la parrilla metálica y sáquelos cuando vaya a servirlos.
- 8 Los gofres que acaban de enfriarse, pueden volver a calentarse y resultar crujientes si los vuelve a colocar en la plancha. Ponga la plancha a baja temperatura y coloque el gofre de modo que encaje en las hendiduras. Cierre la tapa y caliente el gofre durante 1 o 2 minutos. Tenga cuidado de que no se quemé.
- 9 Los gofres cocidos pueden congelarse sin complicaciones. Déjelos enfriar sobre una rejilla y envuélvalos después en unas bolsas de plástico o métalos en un envase cerrado. Sepárelos con papel encerado y congélelos. Puede descongelarlos y calentarlos en un horno tostador o en una tostadora hasta que queden calientes y crujientes.

Receta para la preparación de masa para gofre

Existen varias recetas para preparar la masa de gofre. Esta es la lista de ingredientes para la masa de los clásicos gofres belgas:

Ingredientes para 10 gofres:

- 355 ml de agua
- 2 ¼ cucharadas pequeñas de levadura seca

- 3 tazas (360 g) de harina tamizada
- 1 pizca de sal
- 3 huevos grandes / 1 clara de huevo adicional
- 1/3 Taza (75 g) de azúcar
- 236 ml de leche
- 8 cucharadas pequeñas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas pequeñas de aceite
- 2 cucharadas pequeñas extracto de vainilla

Limpeza y cuidado

Este aparato requiere poco mantenimiento y no contiene partes que deban ser atendidas con periodicidad. No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de que el aparato requiera labores de mantenimiento, póngase en contacto con un técnico especializado.

Aquí tiene una serie de indicaciones para mantener su aparato en óptimas condiciones de funcionamiento:

- 1 Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe del todo. No debe desmontar la plancha para limpiarla.
- 2 Cepille las hendiduras y quite las migas del interior. Frote el interior de la plancha con papel de cocina. Deje que el papel absorba los restos de aceite y de mantequilla hasta que quede todo limpio.
- 3 Limpie la superficie exterior de la plancha con un trapo húmedo. No utilice nunca estropajos o esponjas de metal. Podrían dañar el esmalte. De forma ocasional puede emplear un limpiador de metales especial para acero inoxidable para limpiar la carcasa. No sumerja el aparato en agua. No introduzca el aparato en la máquina lavavajillas.
- 4 En caso de que la masa requemada quede adherida a las hendiduras, aplique un poco de aceite en la zona afectada. Espere 5 minutos hasta que los restos se ablanden. Frote todo con cuidado usando papel de cocina o un paño blando.
- 5 No utilice utensilios de metal para retirar los gofres. Podría dañar el revestimiento antiadherente de la plancha.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/EG. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



“Fabricante : CHAL- TEC Vertriebs -+ Handels GmbH , Wallstraße 16, 10179 Berlin
Alemania

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética)

2011/65/UE (Refundición RoHS2)

2006/95/CE (Baja tensión)”