

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinsirarlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Per staccare la spina, afferrala direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adatte alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.

- ATTENZIONE:** Superficie calda.
21. Maneggiare con attenzione l'apparecchio, soprattutto in fase di apertura o chiusura delle piastre, al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
22. Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
23. Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinsirato la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
24. Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
25. Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.

- ATTENZIONE:** Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglio allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1)

A Corpo apparecchio

B Levata di chiusura

C Piastre antideriatori per waffle

D Spia pronto cottura

E Spia accensione

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) N. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

- PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO**
L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti.

In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (E) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (D) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Aprire completamente l'apparecchio, sboccandolo premendo l'apposito fermo della levata (B) verso l'alto (Fig. 2) e, usando un apposito mestolo, versare la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versare la miscela assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.

- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levata (B) di avvertimento bloccaggio (Fig. 3).

- Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.

- Per togliere le cialde dall'apparecchio, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

ATTENZIONE:

Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non forzare la levata (B) al fine di evitarne la rottura.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

ATTENZIONE: Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinsirato la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.

RICETTE

CIALDE TRADIZIONALI

Cialde fragranti per le feste.

Ingredienti per 10 pezzi

2 uova, tuorli e albumi separati

80 g di zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

60 g di burro, fuso

180 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito

185 ml di latte

- Mettere gli albumi in una ciotola alta e stretta e montali a neve ben ferma usando lo sbattitore elettrico a velocità massima.

- In una ciotola separata, sbattere insieme i tuorli, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.

- Versare il burro fuso (lasciato appena intiepidire) e inizia a mescolare con una frusta a mano.

- Una volta incorporato il burro, aggiungere la farina e il lievito, setacciandoli insieme a poggia sopra la ciotola.

- Aggiungere il latte, versandolo a filo sempre mescolando con la frusta, per ottenere una pastella.

- Aggiungere in fine gli albumi montati a neve, incorporandoli lentamente, per non sfogliare il composto.

- Mentre la pastella riposa qualche minuto, scalda la waffle maker.

- Versa la pastella nel sulle piastre calde caldo e cuoci per 4 minuti circa.

CIALDE SOTTILI

Prepara le cialde con gli ingredienti che desideri.

Per 12 cialde

Tempi di cottura: 6/8 min. circa

300 g di farina, 1 busta di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte

- SBattere le uova fino ad ottenere una consistenza velutata.

- Incorporare gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere una consistenza uniforme.

CIALDE BELGHE

In Belgio le cialde sono fatte così.

Per 12 cialde

Tempi di cottura: 5 min. circa

5 uova, 1 busta di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro

- Fare ammorbidire il burro.

- Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.

- Mescolare bene.

CIALDE A SPUGNA

Una scorsa di limone per deliziose cialde.

Per 10 cialde

Tempi di cottura: 4 min. circa

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini d'acqua calda, 100 g di zucchero, la scorza di un limone, 150 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 5 bianchi d'uovo

- SBattere i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugia di limone.

- Mescolare la farina, il sale, il cacao, lo zucchero ed il lievito insieme; poi aggiungere i tuorli, il latte, l'estratto di vaniglia ed il burro ed amalgamare molto bene.

- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL CIOCCOLATO

Golose ed avvolgenti

Per 10 cialde

Tempi di cottura: 5 min circa

200 g di farina, 1 pizzico di sale, 50gr di cacao in polvere zuccherato, 2 cucchiaini di lievito da dolci, 3 cucchiaini di zucchero, 2 uova, 400ml di latte, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 40gr di burro fuso

- Mescolare la farina, il sale, il cacao, lo zucchero ed il lievito insieme; poi aggiungere i tuorli, il latte, l'estratto di vaniglia ed il burro ed amalgamare molto bene.

- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL FORMAGGIO

Ideali per l'aperitivo!

Per 20 cialde

Tempi di cottura: da 4 min a 4 min 30 circa

100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale, 500 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 50 g di Parmigiano grattugiato, 1/2 litro d'acqua, 8 bianchi d'uovo

- Battere il burro.

- Mescolare la farina ed il lievito.

- Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli d'uovo, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua.

- In seguito, incorporare i bianchi d'uovo montati a neve.

WAFFER-THIN WAFFLES

Wafer-thin waffles per deliziose cialde.

Ingredients for 10 pcs

2 eggs, yolk and albums separated

80 g sugar

1 little spoon of vanilla extract

60 g melted butter

180 g flour

1/2 little spoon of yeast

185 ml milk

- Put the albums in a bowl and whisk them until whip using an electric mixer at maximum speed.

- In a separate bowl , whisk together the egg yolks , sugar and vanilla extract.

- Pour the melted butter (just let it cool down) and start stirring with a hand whisk.

- Once added the butter , add flour and baking powder , sift over the bowl.

- Add the milk , pouring it always stirring with a whisk , to obtain a batter.

- Add the album whipped, slowly.

- Warm the waffle maker, while the batter is resting few minutes.

- Put the batter on the waffle maker for 4 minutes.

BELGIAN WAFFLES

The traditional waffle the way they make it in Belgium.

(makes 12)

Cooking time: about 6/8 min.

300 g flour, 1 sachet baking powder, 1 pinch salt, 1 tablespoon sugar, 2 eggs, 400 ml milk

- Beat the eggs to a smooth consistency.

- Add the other ingredients and beat together to form a smooth mix.

SPOON WAFLES

The lemon rind for delicious waffles.

(makes 10)

Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquant en poussant le levier vers le haut (Fig. 2) et, à l'aide de la louche, verser la pâte précédemment préparée sur la plaque intérieure de l'appareil. Verser la préparation en vérifiant que tous les recoups de la plaque soient recouverts, mais sans excéder dans la quantité, car cela pourrait déborder durant la cuisson.

Replier la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au déclic de blocage du levier (Fig. 3).

Pour le temps de cuisson, il est conseillé de suivre les indications dans les recettes ci-dessous.

Pour retirer les galettes de la plaque, utiliser au besoin une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION:

Ne pas toucher les plaques chaudes afin d'éviter les brûlures.

Ne pas forcer le levier (B) pour éviter de le casser.

Cuire toujours avec les plaques fermées.

Ne pas utiliser d'objets pointus (ex. Couteaux) pour éviter d'endommager les plaques.

NETTOYAGE

ATTENTION: Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

Pour le nettoyage des plaques, utiliser uniquement un chiffon humide.

RECETTES

GALETTES TRADITIONNELLES

Galettes flagrantes pour les fêtes.

Ingrédients pour 10 gaufres

2 œufs, séparer les jaunes des blancs

80 g de sucre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

60 g de beurre fondu

180 g de farine

½ cuillère à café de levure

185 ml de lait

Mettre les blancs d'œuf dans un bol profond et étroit et les monter en neige bien fermes avec le batteur électrique à grande vitesse.

Dans un bol à part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille.

Verser le beurre fondu (légerement tiède) et mélanger avec un fouet manuel.

Quand le beurre est incorporé, ajouter la farine et la levure, en les passant ensemble au tamis au-dessus du bol.

Ajouter petit à petit le lait en le mélangeant avec le fouet pour obtenir une pâte moelleuse.

Ajouter alors les blancs montés en neige, en les incorporant lentement pour ne pas les faire dégonfler.

Pendant que la pâte repose quelques minutes, chauffer le Waffle Maker.

Verser la pâte sur les plaques chaudes et faire cuire pendant 4 minutes environ.

GALETTES MINCES

Préparez les galettes avec les ingrédients que vous désirez.

Pour 12 galettes

Temps de cuisson: 6/8 min. environ

300 g de farine, 1 sachet de levure chimiques, 1 pincée de sel, 1 cuillère de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait

Fouettez les œufs jusqu'à obtenir une consistance veloutée.

Incorporez les autres ingrédients et fouetez jusqu'à obtenir une consistance uniforme.

GALETTES BELGES

En Belgique, les galettes sont préparées de la façon suivante.

Pour 12 galettes

Temps de cuisson: 5 min. environ

5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

• Faites fondre le beurre.

• Mélangez la farine, le sucre et la levure.

• Incorporez le beurre et les œufs.

• Mélangez correctement.

GALETTES EN PONGE

Une écorce de citron pour obtenir des galettes délicieuses.

Pour 10 galettes

Temps de cuisson: 4 min. environ

5 jaunes d'œuf, 5 cuillères à eau chaude, 100 g de sucre, l'écorce d'un citron, 150 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 5 blancs d'œuf

Fouettez les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et l'écorce râpée du citron.

Mélangez la farine et la levure et ajoutez les autres ingrédients.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU CHOCOLAT

Savoureuses et irrésistibles

Pour 10 galettes

Temps de cuisson: 5 min. environ

200 g de beurre, une pincée de sel, 50 gr de cacao en poudre sucré, 2 petites cuillères de levure à gâteaux, 3 cuillères de sucre, 2 œufs, 400 ml de lait, 1 petite cuillère d'extrait de vanille, 40 gr de beurre fondu

Mélangez la farine, le cacao, le sel, le sucre et la levure ensemble puis ajoutez les jaunes d'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le beurre et amalgamez parfaitement.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU FROMAGE

Idéaux pour l'apéritif!

Pour 20 galettes

Temps de cuisson: de 4 min à 4 min 30 environ

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 petite cuillère de sel, 500 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

Fouettez le beurre.

Mélangez la farine et la levure.

Ajoutez les jaunes d'œuf l'un après l'autre, puis le sel, la farine, le fromage et l'eau.

Incorporez ensuite les blancs d'œuf montés en neige.

Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.

Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.

Verwenden Sie ausschließlich originale

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.

2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.

3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.

4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.

5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.

6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.

7. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.

8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.

10. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.

11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.

12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

13. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete-Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.

14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.

15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.

16. Verwenden Sie ausschließlich originale

vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

17. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

18. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

19. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

20. Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.

21. ACHTUNG: Oberfläche wird heiß

22. Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden zu vermeiden

23. Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.

24. Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

25. Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.

26. Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.

27. Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE (Abb. 1)

- Gerätekörper
- Verschlusshebel
- Antihafthebeschichtete Waffelplatten
- Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
- Einschalt-Kontrolllampe

Dieses Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEbraUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMV 2014/30/EU, sowie mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 10.07.2004 bezüglich mit Lebensmitteln in Berührung kommender Materialien.

ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS

Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet: das ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.

Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

GEBAUCHANLEITUNG

- Den Stecker in die Steckdose stecken.

- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (E) zeigt an, dass der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, während das Aufleuchten der Kontrolllampe (D) bedeutet, dass das Gerät zu heizen begonnen hat.

- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (D) wieder.

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.

- Das Gerät vollständig aufklappen, indem der Anschlag des Hebels (B) nach oben gedrückt wird (Abb. 2). Mit einer Schöpfkelle den vorbereiteten Teig auf der unteren Platte des Geräts verteilen und sicherstellen, dass alle Vertiefungen gefüllt sind, jedoch jedoch zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst beim Backen austreten könnte.

- Die obere Platte auf die untere klappen und leicht nach unten drücken, bis am Rasten des Hebels (B) zu erkennen ist, dass sie verriegelt wurde (Abb. 3).

- Das Backen beginnt, empfiehlt es sich, die Angaben der nachstehenden Rezepte zu befolgen.

- Zum Herausnehmen der Waffeln aus dem Gerät bei Bedarf ausschließlich einen Spatel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

ACHTUNG:
Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden

Den Hebel (B) nicht forcieren, da er andernfalls abbrechen könnte

Nur bei geschlossenen Platten backen

Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.

REINIGUNG

ACHTUNG: Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät völlig erkaltet ist.