

FR.....p. 4

EN.....p. 8

NL.....p. 12

DE.....p. 16

DA.....p. 20

FI.....p. 24

NO.....p. 28

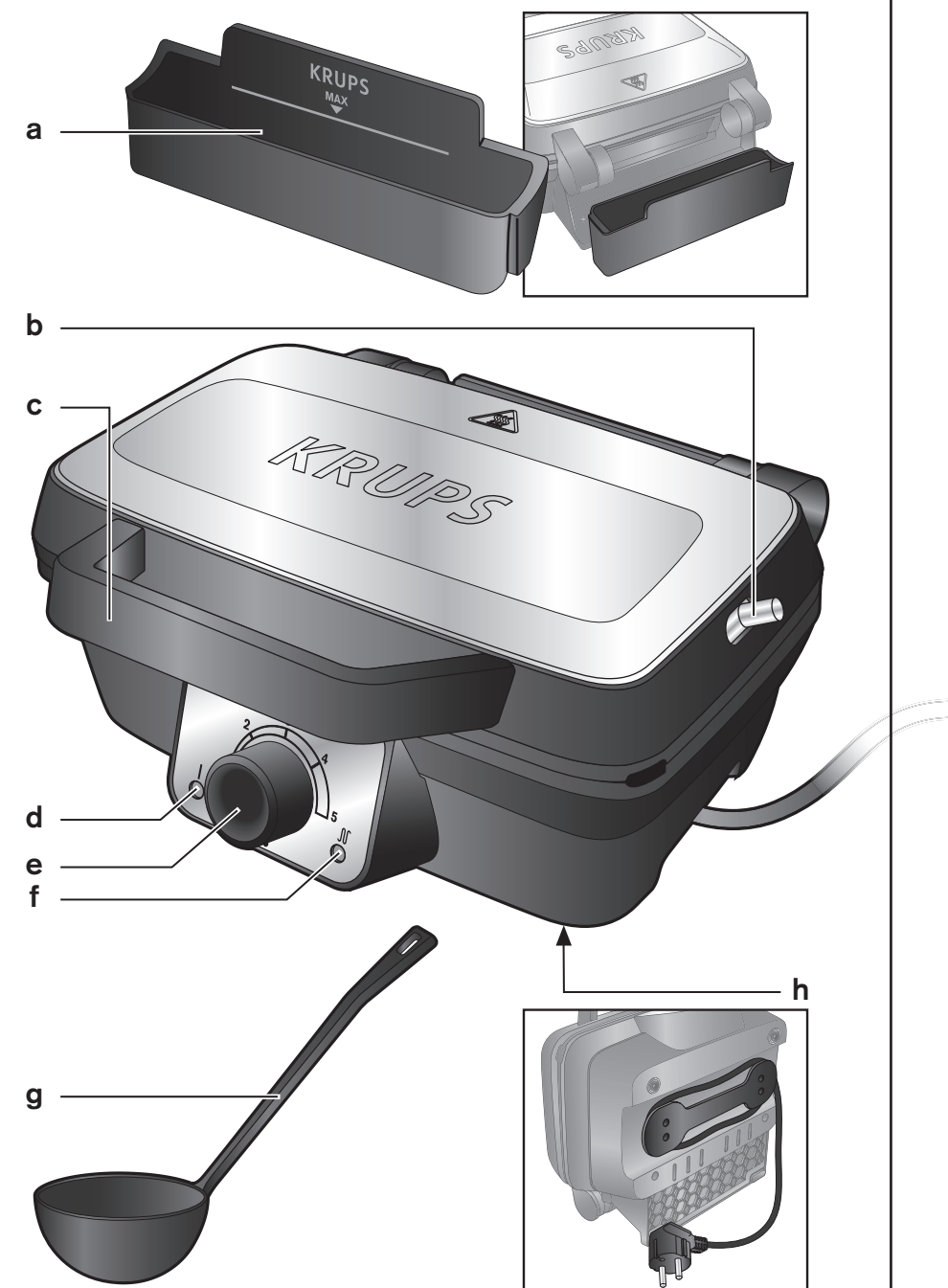
SV.....p. 32

KRUPS

WD6008


www.krups.com
www.krups.com

NC00124510 - 4/2014 - Réalisation : Espace graphique



FR

EN

NL

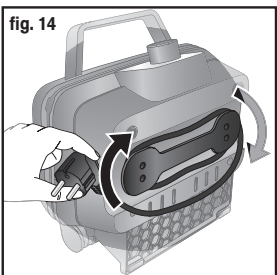
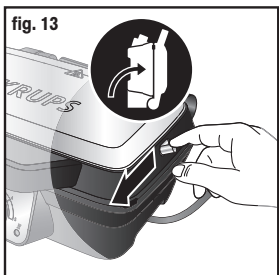
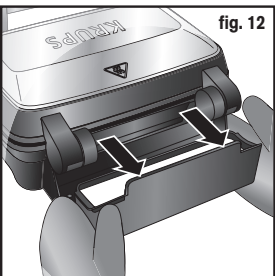
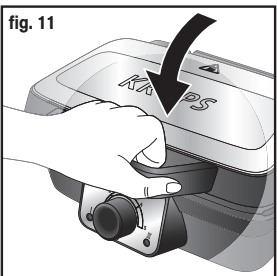
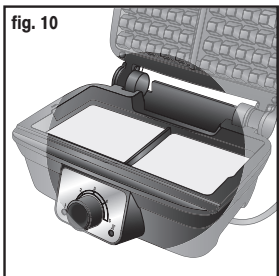
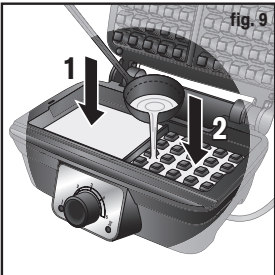
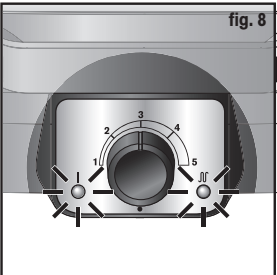
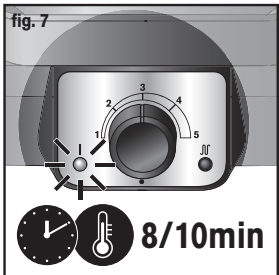
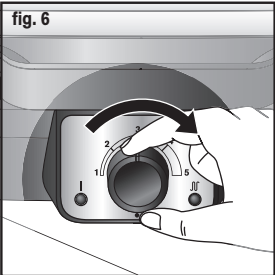
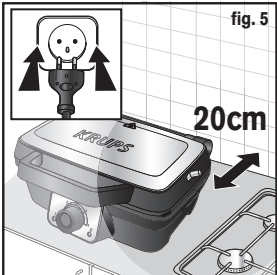
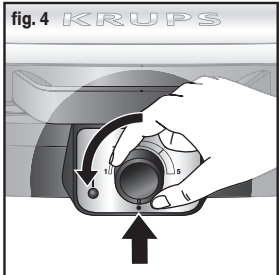
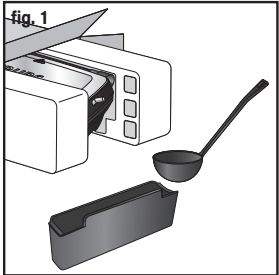
DE

DA

FI

NO

SV



DESCRIPTION

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|-------------------------|
| a | Bac récupérateur de pâte aimanté | e | Sélecteur de thermostat |
| b | Loquet de verrouillage | f | Voyant de régulation |
| c | Poignée | g | Louche |
| d | Voyant de mise sous tension | h | Range cordon |

AVANT UTILISATION

- Récupérer la louche dans l'emballage (fig 1).
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Déverrouiller l'appareil à l'aide du loquet de verrouillage (b) positionné sur le côté du gaufrier (fig 2).
- Lors de la première utilisation, nettoyer les plaques à l'aide d'un chiffon doux puis verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec le chiffon.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Déverrouiller l'appareil à l'aide du loquet de verrouillage (b) positionné sur le côté du gaufrier (fig 2).
- Mettre en place le bac récupérateur de pâte aimanté (fig 3).
- Vérifier que le sélecteur de thermostat soit positionné sur la position mini • (fig 4) puis brancher le cordon sur la prise murale (fig 5) : les voyants lumineux s'allument.
- Positionner le sélecteur de thermostat sur la position de cuisson choisie (fig 6). Le voyant vert s'éteint.
- Faire préchauffer le gaufrier pendant 8 à 10 minutes (fig 7).
- Le voyant vert s'allume lorsque le gaufrier a atteint la température de cuisson désirée (fig 8).
- Vous pouvez commencer la cuisson.

IMPORTANT

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.

CUISSON

- Verser la pâte à l'aide de la louche (g) dans chaque empreinte (fig 9).
- La quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson. (fig 10)
- Fermer l'appareil avec la poignée (fig 11).

-  Ne pas utiliser le loquet de verrouillage (b) pendant la cuisson (fonction de stockage uniquement).
- La cuisson dure entre 3 et 5 minutes en moyenne. En fonction du type et de la quantité de pâte utilisés, les cycles de cuisson peuvent varier.
- Il est possible d'augmenter ou diminuer le degré de brunissement, grâce au thermostat 5 positions. Tester plusieurs positions de thermostat pour trouver celle qui vous convient le mieux.
- Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue. Attention, cela ne signifie pas que la gaufre est cuite.
- Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile non métallique afin de ne pas abimer le revêtement antiadhésif des plaques.
- Votre gaufrier dispose d'un système unique de récupération d'excédent de pâte (a) situé à l'arrière de l'appareil. Il indique un niveau maximum (MAX). Veiller à ne pas le dépasser. Ne pas réutiliser l'excédent de pâte.
- Il est conseillé d'attendre le refroidissement complet du gaufrier avant de vider le bac.
- Utiliser des gants de cuisson si le bac doit toutefois être vidé lorsque l'appareil est chaud (**fig 12**).
- Pour un bon fonctionnement du bac récupérateur de pâte, vérifier que la zone d'évacuation de la pâte n'est pas obstruée.

NETTOYAGE

- Placer le sélecteur de thermostat sur la position mini • (**fig 4**).
- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir 2 heures.
- Les plaques de cuisson antiadhésives et le corps de l'appareil se nettoient facilement avec un chiffon doux.
- La louche et le bac récupérateur de pâte se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.

RANGEMENT

- Après nettoyage et remise en place du bac récupérateur de pâte, fermer l'appareil.
- Utiliser le loquet de verrouillage pour verrouiller l'appareil (**fig 13**).
- Enrouler le cordon sous l'appareil dans l'espace range cordon (h) (**fig 14**).
- Nous déconseillons le lavage de ces deux accessoires au lave-vaisselle.
- L'appareil peut être rangé en position verticale pour économiser de la place.

RECETTE

Gaufres traditionnelles

Une recette incontournable pour des gaufres épaisses et généreuses.

Thermostat en position 4 ou 5 (suivant le résultat de cuisson désiré).

Temps de cuisson : environ 3 min à 4 min (selon le brunissement attendu).

Pour environ 12 gaufres

Ingrédients :

- 300 g de farine,
- 10 g de levure chimique,
- 1 pincée de sel,
- 75 g de sucre,
- 100 g de beurre,
- 2 oeufs,
- ½ litre de lait.

- Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand bol.
- Faire un puits au centre et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les oeufs entiers.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure, puis verser la pâte dans le gaufrier à l'aide de la louche (g) : la quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson. **(fig.10)**
- Refermer le gaufrier et laisser cuire le temps recommandé.
- Les gaufres doivent être bien dorées, puis les poser sur un plat et déguster vos gaufres saupoudrées de sucre glace.
- Les gaufres s'accompagnent à merveille de chocolat fondu, de chantilly, de confiture, d'une boule de glace ou encore de fraises à votre choix.

TABLEAU DES PROBLEMES

Problèmes	Solutions possibles
Aucun voyant ne s'allume.	Vérifier le branchement à la prise secteur. Si le problème subsiste essayer de brancher l'appareil sur une autre prise.
Le voyant vert ne s'allume pas.	Le voyant vert s'allume lorsque la température sélectionnée est atteinte, cela peut prendre 8 à 10 minutes. Vérifier que rien n'entrave la fermeture de l'appareil.

Problèmes	Solutions possibles
Les gaufres sont mal cuites.	S'assurer que le voyant vert est allumé lorsque vous versez la pâte. Une fois la pâte versée dans le gaufrier, laisser cuire les gaufres 3 à 5 minutes, éviter d'ouvrir le gaufrier trop souvent car la chaleur s'échappe à chaque ouverture de l'appareil et cela allonge le temps de cuisson. Positionner le sélecteur de thermostat sur la position maximale (position 5) si cela n'est pas déjà le cas.
Les gaufres sont mal formées/ ne gonflent pas.	Vérifier que vous avez mis assez de pâte dans les cavités (fig 11). Vérifier que vous n'avez pas fermé le loquet de verrouillage durant la cuisson. Cela provient peut-être de votre recette, dans ce cas, référez-vous à celle indiquée auparavant.
La pâte déborde du bac récupérateur de pâte.	Vérifier que le bac soit bien mis en place (fig 3). Lorsque vous réalisez de nombreuses gaufres, veillez à ne pas dépasser le niveau MAX du bac récupérateur de pâte.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).



CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

a	Magnetised dough collector tray	e	Thermostat selector
b	Locking latch	f	Adjustment indicator
c	Handle	g	Ladle
d	Power indicator	h	Cable storage compartment

BEFORE USE

- Remove the ladle from the packaging (**fig 1**).
- Remove all packaging, self-adhesives and other accessories inside and outside the appliance.
- Unlock the appliance using the locking latch (b) on the side of the waffle iron (**fig 2**).
- When you first use the appliance, clean the plates using a soft cloth then pour a little oil on the plates and wipe them with the cloth.

USING YOUR APPLIANCE

- Unlock the appliance using the locking latch (b) on the side of the waffle iron (**fig 2**).
- Set up the magnetised dough collecting tray (**fig 3**).
- Check that the thermostat selector is in the minimum • position (**fig 4**) then plug the cable into the wall plug (**fig 5**) : the indicator lights switch on.
- Place the thermostat selector to the required baking position (**fig 6**). The green indicator light switches off.
- Preheat the waffle iron for 8 to 10 minutes (**fig 7**).
- The green indicator light switches on when the waffle iron reaches the required cooking temperature (**fig 8**).
- Start baking.

IMPORTANT

The appliance might generate a slight odour or smoke the first time it is used; this is normal.

BAKING

- Pour the dough into each baking compartment using the ladle (g) (**fig 9**).
- The dough in the baking compartments should not exceed the height of the separator bar. (**fig 10**)

- Close the appliance using the handle (**fig 11**).



- Do not use the locking latch (b) while cooking (storage function only).

- Baking takes 3 to 5 minutes on average. Baking cycles may vary according to the type and quantity of dough used.
- Browning can be adjusted using the 5 thermostat positions. Try different thermostat positions to find the one that suits you best.
- The green light switches off and back on to indicate that the temperature is at the required level. Please note that this does not indicate that the waffle is ready.
- Remove the waffles using a non-metallic kitchen utensil so as not to damage the non-stick coating of the plates.
- Your waffle iron has a single container (a) at the back to recover excess dough. It has a maximum level (MAX) indicator, be careful not to exceed this. Do not reuse the surplus dough.
- It is advisable to wait for the waffle iron to cool down before emptying the tray.
- Always make sure you use oven gloves to empty the tray if the appliance is still hot (**fig 12**).
- Make sure that the excess dough container is not obstructed to ensure that the dough collector tray works properly.

EN

CLEANING

- Switch the thermostat selector to the minimum • position (**fig 4**).
- Disconnect the power cord.
- Let the appliance cool down for 2 hours.
- The non-stick cooking plates in the appliance unit can be cleaned easily with a soft cloth.
- The ladle and the dough collector tray can be cleaned with a sponge, warm water and washing up liquid.
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the non-stick coating.

STORAGE

- Close the appliance after cleaning and putting the dough collector tray back in its place.
- Use the locking latch to lock the appliance (**fig 13**).
- Wrap the cord under the appliance in the cable storage compartment (h) (**fig 14**).
- It is not advisable to wash these two accessories in the dishwasher.
- The appliance can be stored in a vertical position to save space.

RECIPE

Traditional waffles

This recipe is a must for thick, rich waffles.

Thermostat in position 4 or 5 (depending on cooking preferences).

Cooking time: about 3 min to 4 min (according to browning required).

For approximately 12 waffles.

Ingredients:

- 300 g of flour (plain),
- 10 g of baking powder
- 1 pinch of salt,
- 75 g of sugar,
- 100 g of melted butter,
- 2 eggs,
- ½ litre of milk.

- Mix the flour and baking powder in a large bowl.
- Make a hole in the middle and add salt, sugar, melted butter and eggs.
- Gradually mix in the milk a little at a time.
- Let the dough rest for 1 hour, then pour the dough in the waffle iron using the ladle (g) :
The quantity of dough in the baking compartments should not exceed the height of the separator bar. **(fig.10)**
- Close the waffle iron and cook for the recommended amount of time.
- The waffles should be nicely browned, then put them on a dish and serve the waffles sprinkled with icing sugar.
- The waffles are delicious with melted chocolate, whipped cream, jam, ice cream, strawberries or any topping you prefer.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible solutions
No indicator light switches on.	Check the connection to the mains socket. If the problem persists try connecting the unit to a different outlet.
The green indicator light is off.	The green indicator light switches on when the appliance reaches the selected temperature, this can take 8 to 10 minutes. Check that there are no obstructions when you close the unit.
The waffles are not cooked properly.	Ensure that the green indicator light is on when you add the dough. Once the dough is in the waffle iron, cook the waffles for 3 to 5 minutes, avoid opening the waffle iron too often because the heat escapes every time you open the appliance and this increases cooking time. Put the thermostat selector on the maximum position (position 5) if this is not already the case.
The waffles are poorly shaped or do not rise.	Check that you have added enough dough in the baking compartments (fig 11). Check that you did not close the locking latch before cooking. It could be a problem with your recipe. In this case, please use the recipe above.
The dough overflows the dough collector tray.	Check that the tray is inserted properly (fig 3). When you bake several waffles, be careful not to exceed the MAX level on the dough collector tray.

Does your appliance still not work? Please contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

BESCHRIJVING

- | | | | |
|----------|---------------------------|----------|-------------------------|
| a | Magnetische deegopvangbak | e | Thermostaatknop |
| b | Vergrendelingshendel | f | Controlelampje regeling |
| c | Handvat | g | Lepel |
| d | Controlelampje aan/uit | h | Snoeropberg ruimte |

VOOR GEBRUIK

- Haal de lepel uit de verpakking (**fig. 1**).
- Verwijder het verpakkingsmateriaal, de stickers en de accessoires aan de buiten- en de binnenkant van het apparaat.
- Ontgrendel het apparaat met behulp van de vergrendelingshendel (b) aan de zijkant van het wafelijzer (**fig. 2**).
- Maak de platen voor het eerste gebruik schoon met een zachte doek, giet vervolgens een beetje olie op de platen en droog ze af met de doek.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Ontgrendel het apparaat met behulp van de vergrendelingshendel (b) aan de zijkant van het wafelijzer (**fig. 2**).
- Plaats de magnetische deegopvangbak (**fig. 3**).
- Controleer of de thermostaatknop in de MIN • staat (**fig. 4**) en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact (**fig. 5**) : de controlelampjes gaan branden.
- Zet de thermostaatknop in de gekozen bakstand (**fig. 6**). Het groene controlelampje gaat branden.
- Laat het wafelijzer 8 tot 10 minuten voorverwarmen (**fig. 7**).
- Het groene controlelampje gaat branden wanneer het wafelijzer de gewenste baktemperatuur heeft bereikt (**fig. 8**).
- U kunt beginnen met bakken.

BELANGRIJK

Tijdens het eerste gebruik kan er rook gevormd worden en een lichte geur vrijkomen; dit is normaal.

BAKKEN

- Giet het beslag met behulp van de lepel (g) in de holtes van de vorm (**fig. 9**).
- De hoeveelheid deeg mag de scheiding tussen de holtes in de vorm niet overschrijden. (**fig. 10**)
- Gebruik het handvat om het apparaat te sluiten (**fig. 11**).

-  Gebruik de vergrendelingshendel (b) niet tijdens het bakken (enkel om het apparaat op te bergen).
- Het bakken duurt gemiddeld 3 tot 5 minuten. De bakcycli kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid deeg.
- U kunt de bruiningsgraad verhogen of verlagen met behulp van de thermostaat met 5 standen. Probeer de verschillende standen van de thermostaat om na te gaan welke stand u het beste vindt.
- Het groene controlelampje gaat regelmatig aan en uit tijdens het gebruik om aan te geven dat de temperatuur wordt behouden. Let op. Dit wil niet zeggen dat de wafel klaar is.
- Haal de wafels uit het apparaat met niet-metalen keukengerei om schade aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Uw wafelijzer is voorzien van een uniek systeem om het deegoverschot op te vangen (a) op de achterkant van het apparaat. Het systeem is voorzien van een maximaaanduiding (MAX). Respecteer dit niveau. Hergebruik het deegoverschot niet.
- Wacht tot het wafelijzer volledig is afgekoeld voordat u de bak leegt.
- Gebruik ovenhandschoenen als u de bak toch moet legen als het apparaat nog warm is. (fig. 12).
- Controleer of de deeguitlaat niet verstopt zit voor een goede werking van de deegopvangbak.

SCHOONMAKEN

- Zet de thermostaatknop in de MIN • staat (fig. 4).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat 2 uur afkoelen.
- Maak de anti-aanbakplaten en het lichaam van het apparaat schoon met een zachte doek.
- U kunt de lepel en de deegopvangbak schoonmaken met een spons, warm water en afwasmiddel.
- Gebruik nooit metalen sponsjes of schuurpoeder. Dit kan het bakoppervlak beschadigen.

OPBERGEN

- Maak het apparaat schoon, plaats de deegopvangbak opnieuw en sluit het apparaat.
- Gebruik de vergrendelingshendel om het apparaat te vergrendelen (fig. 13).
- Rol het snoer op in de snoeropbergruimte (h) (fig. 14).
- U kunt deze twee accessoires beter niet schoonmaken in de vaatwasser.
- U kunt het apparaat verticaal opbergen om ruimte uit te sparen.

RECEPT

Traditionele wafels

Een heerlijk recept voor dikke, volle wafels.

Thermostaat in stand 4 of 5 (afhankelijk van het gewenste bakresultaat).

Baktijd: ongeveer 3 tot 4 min (afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad).

Voor ongeveer 12 wafels:

Ingrediënten:

- 300 g meel,
- 10 g bakpoeder,
- 1 snufje zout,
- 75 g suiker,
- 100 g boter,
- 2 eieren,
- ½ liter melk.

- Meng het meel en het bakpoeder in een grote kom.
- Maak een put in het midden en voeg zout, suiker, gesmolten boter en hele eieren toe.
- Voeg de melk langzaam toe.
- Laat het deeg 1 uur rusten en giet het deeg vervolgens in het wafelijzer met de lepel.
(g): de hoeveelheid deeg mag de scheiding tussen de holtes in de vorm niet overschrijden. **(fig.10)**
- Sluit het wafelijzer opnieuw en laat bakken. Respecteer de aanbevolen baktijd.
- De wafels moeten goudbruin worden gebakken. Leg ze op een bord en dien ze op met poedersuiker.
- Wafels zijn heerlijk met gesmolten chocolade, slagroom, jam, een bol ijs, aardbeien ...

TABEL MET PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oplossingen
Geen enkel lampje brandt.	Controleer of u de stekker in het stopcontact heeft gestoken. Als het probleem zich blijft voordoen, probeert u het apparaat op een ander stopcontact aan te sluiten.
Het groene controlelampje brandt niet.	Het groene controlelampje gaat branden terwijl de gekozen temperatuur is bereikt, dit kan 8 tot 10 minuten duren. Zorg ervoor dat de sluiting van het apparaat niet is geblokkeerd.
De wafels zijn niet goed gebakken.	Zorg ervoor dat het groene controlelampje brandt wanneer u het beslag in het apparaat giet. Nadat u het beslag in het wafelijzer heeft gegoten laat u de wafels 3 tot 5 minuten bakken, open het wafelijzer niet te vaak, de warmte ontsnapt wanneer u het apparaat opent waardoor de baktijd wordt verlengd. Zet de thermostaatknop op de maximale stand (stand 5) als dit nog niet het geval was.
De wafels zijn niet goed gevormd.	Controleer of u voldoende beslag heeft gegoten in de holtes (fig. 11). Controleer of u de vergrendelingshendel niet heeft gesloten tijdens het bakken. Misschien klopt het gebruikte recept niet. Volg bovenstaand recept.
De deegopvangbak loopt over.	Controleer of de bak goed is geplaatst (fig. 3). Als u veel wafels bakt, dient u de maximaanduiding op de deegopvangbak te respecteren.

Uw apparaat werkt nog steeds niet? Breng het apparaat naar een erkend centrum (zie bijgevoegde lijst).

BESCHREIBUNG

- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|---------------------------|
| a | Magnetischer Teigauffangbehälter | e | Temperaturregler |
| b | Verriegelungsbolzen | f | Temperaturkontrollleuchte |
| c | Griff | g | Kelle |
| d | Netzkontrolleuchte | h | Kabelfach |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie die Kelle aus der Verpackung (**Abb. 1**).
- Entfernen Sie sowohl innen als auch außen am Gerät die gesamte Verpackung, die Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile.
- Heben Sie die Sperrung mittels des seitlich angebrachten Verriegelungsbolzens (b) auf (**Abb. 2**).
- Reinigen Sie bei der ersten Verwendung die Waffelplatten mit einem weichen Tuch und fetten Sie die Plattenoberflächen anschließend mit etwas Pflanzenöl ein.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Heben Sie die Sperrung mittels des seitlich angebrachten Verriegelungsbolzens (b) auf (**Abb. 2**).
- Bringen Sie den magnetischen Teigauffangbehälter an (**Abb. 3**).
- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf der Position „MIN •“ steht (**Abb. 4**), und schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose (**Abb. 5**): Die Kontrollleuchten gehen an.
- Setzen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Betriebstemperatur (**Abb. 6**). Das grüne Lämpchen erlischt.
- Heizen Sie das Gerät 8 bis 10 Minuten vor (**Abb. 7**).
- Das grüne Lämpchen (**Abb. 8**) geht an, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist.
- Sie können mit dem Backen beginnen.

WICHTIG

Bei der ersten Benutzung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen; dies ist normal.

BACKVORGANG

- Verwenden Sie die Kelle (g), um den Teig auf die Waffelplatten zu geben (**Abb. 9**).
- Die Teigmenge darf nicht über den Rand der Waffelpatten laufen (**Abb. 10**).
- Schließen Sie das Gerät mittels des Griffs (**Abb. 11**).

-  Verwenden Sie den Verriegelungshebel (b) nicht beim Backen (nur beim Verstauen).
- Der Backvorgang dauert durchschnittlich zwischen 3 und 5 Minuten. Die Backdauer kann je nach Typ und Menge des Teigs variieren.
- Der Bräunungsgrad kann mittels des 5-Stufen-Temperaturreglers erhöht oder verringert werden. Testen Sie mehrere Temperaturregler-Positionen, um herauszufinden, welche sich am besten eignet.
- Das grüne Lämpchen geht während des Backvorgangs regelmäßig an und aus; dies bedeutet, dass die Backtemperatur beibehalten wird. Achtung: Dies bedeutet nicht, dass die Waffel fertig ist.
- Benutzen Sie beim Entnehmen der Waffel kein Zubehör aus Metall, das die Antihafbeschichtung der Waffelplatten zerkratzen oder beschädigen könnte.
- Ihr Waffeleisen verfügt auf der Hinterseite des Geräts über ein einzigartiges System zum Auffangen des überschüssigen Teigs (a). Auf dem Behälter ist ein Höchststand (MAX) markiert. Passen Sie auf, dass dieser nicht überschritten wird. Verwenden Sie den überschüssigen Teig nicht zum Backen.
- Es wird empfohlen abzuwarten, bis das Waffeleisen vollständig abgekühlt ist, bevor der Auffangbehälter geleert wird.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, falls Sie den Behälter dennoch entleeren müssen, wenn das Gerät noch heiß ist (**Abb. 12**).
- Um eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit des Behälters zu gewährleisten, darf der Abflussbereich des Teigs nicht verstopft sein.

DE

REINIGUNG

- Setzen Sie den Temperaturregler auf die Position „MIN •“ (**Abb. 4**).
- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Lassen Sie das Gerät 2 Stunden abkühlen.
- Die antiadhäsiven Waffelplatten und das Gerätegehäuse können leicht mit einem weichen Tuch gereinigt werden.
- Die Kelle und den Auffangbehälter können Sie mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme und kein Scheuerpulver, um die Backfläche nicht zu beschädigen.

AUFBEWAHRUNG

- Schließen Sie das Gerät nach der Reinigung und nachdem Sie den Auffangbehälter wieder angebracht haben.
- Verwenden Sie den Verriegelungsbolzen, um das Gerät zu verschließen (**Abb. 13**).
- Wickeln Sie das Stromkabel an der dafür vorgesehenen Stelle (h) an der Unterseite des Geräts auf (**Abb. 14**).

- Die Reinigung dieser beiden Zubehöerteile in der Geschirrspülmaschine ist nicht zu empfehlen.
- Das Gerät kann platzsparend vertikal aufbewahrt werden.

REZEPTE

Klassische Waffeln

Ein unumgängliches Rezept für dicke und köstliche Waffeln.

Temperaturregler auf Position 4 oder 5 (je nach gewünschtem Backergebnis). Backzeit: ungefähr 3 bis 4 Min. (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).

Ungefähr 12 Waffeln

Zutaten:

- 300 g Mehl,
- 10 g Backpulver,
- 1 Prise Salz,
- 75 g Zucker,
- 100 g Butter,
- 2 Eier,
- ½ Liter Milch.

- Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen.
- In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben.
- Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen. Mit einer Kelle den Teig in das Waffeleisen geben (g): Die Teigmenge darf nicht über den Rand der Waffelpatten laufen. **(Abb. 10)**.
- Das Waffeleisen schließen und die empfohlene Dauer backen lassen.
- Wenn die Waffeln ausreichend braun gebacken sind, auf einen Teller geben, mit Puderzucker überstreuen und servieren.
- Tipp: Servieren Sie die Waffeln mit geschmolzener Schokolade, Schlagsahne, Marmelade, einer Kugel Eis oder Erdbeeren.

TABELLE DER PROBLEME

Probleme	Mögliche Lösungen
Keine der Kontrollleuchten schaltet sich ein.	Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an den Stromkreis angeschlossen ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose.
Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich nicht ein.	Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde; dies kann 8 bis 10 Minuten dauern. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt verschlossen ist.
Die Waffeln sind nicht durchgebacken.	Vergewissern Sie sich, dass das grüne Lämpchen an ist, wenn Sie den Teig in das Gerät geben. Nachdem Sie den Teig in das Waffeleisen gegeben haben, lassen Sie die Waffeln 3 bis 5 Minuten backen, und vermeiden Sie es, das Eisen zu oft während des Backvorgangs zu öffnen, da bei jedem Öffnen Wärme entweicht und dadurch die Backzeit verlängert wird. Setzen Sie den Temperaturregler auf die Maximalposition (Position 5), wenn dies noch nicht der Fall ist.
Die Waffeln sind schlecht geformt bzw. gehen nicht auf.	Vergewissern Sie sich, dass Sie genug Teig in die Hohlräume geben (Abb. 11). Vergewissern Sie sich, dass Sie den Verriegelungsbolzen nicht während des Backvorgangs geschlossen haben. Dies kann auf die Angaben Ihres Rezepts zurückzuführen sein. In diesem Fall nehmen Sie bitte das oben angeführte Rezept.
Der Teigauffangbehälter läuft über.	Überprüfen Sie, ob der Behälter korrekt angebracht wurde (Abb. 3). Wenn Sie viele Waffeln backen, geben Sie darauf acht, dass der Höchststand (MAX) des Behälters nicht überschritten wird.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

BESKRIVELSE

- | | | | |
|----------|---------------------------------|----------|-------------------------|
| a | Magnetisk dejopsamlingsbeholder | e | Termostatvælger |
| b | Låsetap | f | Lysdiode for regulering |
| c | Håndtag | g | Øseske |
| d | Lysdiode for strøm | h | Opbevaring af ledning |

FØR BRUG

- Tag øseskeen ud af emballagen (**fig. 1**).
- Fjern al emballage, alle selvklebende mærkater og alt tilbehør, både indvendigt og udvendigt i/på apparatet.
- Lås apparatet op ved hjælp af låsetappen (b) på siden af vaffeljernet (**fig. 2**).
- Før første ibrugtagning vaskes pladerne ved hjælp af en blød klud, og der hældes en smule madolie på dem, før de aftørres med kluden.

BRUG AF APPARATET

- Lås apparatet op ved hjælp af låsetappen (b) på siden af vaffeljernet (**fig. 2**).
- Sæt den magnetiske dejopsamlingsbeholder på plads (**fig. 3**).
- Kontroller, at termostatvælgeren er i min. • position (**fig. 4**) og sæt derefter ledningen i stikkontakten (**fig. 5**): Kontrollamperne tændes.
- Sæt termostatvælgeren i den ønskede position (**fig. 6**). Den grønne kontrollampe slukkes.
- Lad vaffeljernet varme op i 8 til 10 minutter (**fig. 7**).
- Den grønne kontrollampe slukkes, når vaffeljernet har nået den ønskede bagetemperatur (**fig. 8**).
- Du kan nu begynde bagningen.

VIGTIGT

Ved den første ibrugtagning kan der forekomme en let udvikling af lugt eller røg, hvilket er helt normalt.

BAGNING

- Hæl dej i hvert rum ved hjælp af øseskeen (g) (**fig. 9**).
- Dejen må ikke overskride opdelingen mellem de to rum (**fig. 10**).
- Luk apparatet ved hjælp af håndtaget (**fig. 11**).
-  Brug ikke låsetappen (b) under bagningen (den bruges kun under opbevaring).
- Bagningen tager mellem 3 og 5 minutter. Bagetiden kan variere i henhold til den anvendte type og mængde af dej.

- Termostaten med 5 positioner gør det muligt at vælge forskellige grader af bagning. Test forskellige termostatspositioner, for at finde den, du foretrækker.
- Den grønne kontrollampe tænder og slukker jævnlige under brugen, for at angive, at temperaturen bevares. Vær opmærksom på, at det ikke betyder, at vaflerne er færdigbagte.
- Brug et ikke-metallisk redskab til at tage vaflerne op, for ikke at beskadige pladernes slip let-belægning.
- Vaffeljernet er udstyret med et unikt system til opsamling af overflødig dej (a), som sidder bag på apparatet. Det angiver et maksimalt niveau (MAX). Sørg for ikke at overskride dette niveau. Den overskydende dej må ikke genanvendes.
- Det anbefales at vente, til vaffeljernet er kølet helt af, før opsamlingsbeholderen tømmes.
- Brug grydelapper, hvis du alligevel er nødt til at tømme opsamlingsbeholderen, mens apparatet endnu er varmt (**fig. 12**).
- Kontroller, at området til evakuering af dej ikke er blokeret, for at sikre, at opsamlingsbeholderen fungerer korrekt.

RENGØRING

- Sæt termostatvælgeren i min. • position (**fig. 4**).
- Afbryd ledningen fra stikkontakten.
- Lad apparatet køle af i 2 timer.
- Pladerne med slip let-belægning og selve apparatet rengøres nemt ved hjælp af en blød klud.
- Øseskeen og dejopsamlingsbeholderen rengøres med en svamp med varmt vand og opvaskemiddel.
- Brug aldrig metalsvampe eller skurepulver for ikke at beskadige pladernes overflade.

OPBEVARING

- Efter rengøring sættes dejopsamlingsbeholderen på plads og apparatet lukkes.
- Brug låsetappen til at låse apparatet (**fig. 13**).
- Rul ledningen op neden under apparatet i det dertil beregnede rum (h) (**fig. 14**).
- Rengøring i opvaskemaskinen af begge disse tilbehørsdele frarådes.
- Apparatet kan opbevares på hjøkkant for at spare plads.

OPSKRIFT

Traditionelle vafler

Den klassiske opskrift på flotte, tykke vafler:

Termostat i position 4 eller 5 (i henhold til den ønskede grad af brunning).

Bagetid: ca. 3 til 4 min. (i henhold til den forventede bruningsgrad).

12 vafler

Ingredienser:

- 300 g mel
- 10 g bagepulver
- 1 knivspids salt
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 2 æg
- ½ liter mælk.

- Bland mel og bagepulver i en stor skål.
- Lav et hul i midten og tilføj salt, sukker, smeltet smør og de hele æg.
- Rør op med mælken lidt efter lidt.
- Lad dejen hvile i 1 time, og hæld derpå dejen i vaffeljernet ved hjælp af øseskeen (g):
Mængden af dej må ikke løbe over randen på vaffelbagepladen. **(fig. 10)**
- Luk vaffeljernet og bag vaflerne i det anbefalede tidsrum.
- Vaflerne skal være gyldne. Læg dem på et fad og strø flormelis på dem, før de spises.
- Vaflerne smager dejligt med smeltet chokolade, flødeskum, syltetøj, is eller jordbær, alt efter smag og behag.

OVERSIGT OVER PROBLEMER

Problemer	Mulige løsninger
Kontrollamperne tænder ikke.	Kontroller tilslutningen til stikkontakten. Hvis problemet vedvarer, skal du prøve at tilslutte apparatet til en anden stikkontakt.
Den grønne kontrollampe tænder ikke.	Den grønne kontrollampe tænder, når den valgte temperatur er nået. Dette kan tage mellem 8 og 10 minutter. Kontroller, at der ikke er noget, der hindrer apparatets lukning.
Vaflerne er ikke ordentligt bagt.	Kontroller, at den grønne kontrollampe er tændt, når du hælder dejen i. Når dejen er hældt i vaffeljernet, skal vaflerne bage i 3 til 5 minutter. Undgå at åbne vaffeljernet for tit, da der slipper varme ud hver gang, hvilket forlænger bagetiden. Anbring termostatvælgeren på den maksimale position (position 5), hvis det ikke allerede er tilfældet.
Vaflerne har ikke den rigtige form / hæver ikke.	Kontroller, at du har hældt tilstrækkeligt med dej i hullerne (fig. 11). Kontroller, at du ikke har lukket låsetappen inden bagning. Det skyldes sandsynligvis den anvendte opskrift. Se i så fald ovenstående opskrift.
Der løber dej ud af dejopsamlingsbeholderen.	Kontroller, at opsamleren er sat korrekt på plads (fig. 3). Når du bager mange vafler, skal du passe på ikke at overskride niveauet MAX på dejopsamlingsbeholderen.

Virker apparatet stadig ikke? Henvend dig til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).

KUVAUS

- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|-----------------------|
| a | Taikinan keräysastia magneetilla | e | Termostaattivalitsin |
| b | Kiinnitysvipu | f | Säätelyn merkkivalo |
| c | Kahva | g | Kauha |
| d | Virran merkkivalo | h | Johdon säilytyspaikka |

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Poista kauha pakkauksesta (**kuva 1**).
- Poista kaikki pakkaukset, tarrat tai lisätarvikkeet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Vapauta laite vohveliraudan sivussa olevan kiinnitysvivun (b) avulla (**kuva 2**).
- Ensimmäisen käytön aikana puhdista laitteen levyt pehmeällä liinalla ja kaada sitten vähän öljyä levyjen päälle ja pyyhi ne puhtaaksi liinalla.

LAITTEEN KÄYTTÖ

- Vapauta laite vohveliraudan sivussa olevan kiinnitysvivun (b) avulla (**kuva 2**).
- Aseta taikinan keräysastia magnetoitu paikoilleen (**kuva 3**).
- Tarkista, että termostaattivalitsin on minimi asentoon • asennossa (**kuva 4**) ja kytke johto sitten pistorasiaan (**kuva 5**): merkkivalot syttyvät.
- Aseta termostaattivalitsin haluamallasi paistotasolle (**kuva 6**). Vihreä merkkivalo sammuu.
- Esilämmitä vohvelirautaa 8-10 minuuttia (**kuva 7**).
- Vihreä merkkivalo syttyy, kun vohvelirauta on saavuttanut haluamasi paistolämpötilan (**kuva 8**).
- Voit aloittaa vohveleiden valmistuksen.

TÄRKEÄÄ

Ensimmäisen käyttökerran aikana laitteesta saattaa päästä hienoista hajua tai savua: tämä on normaalia.

PAISTO

- Kaada vohvelitaikina kauhan (g) avulla kuhunkin vohvelimuottiin (**kuva 9**).
- Taikina ei saa tulla vohvelimuottien välissä olevasta erotuspalkista yli (**kuva 10**).
- Sulje laite kahvan avulla (**kuva 11**).
-  Älä käytä kiinnitysvipua (b) paiston aikana (käytetään vain säilytystarkoituksessa).
- Vohveleiden paisto kestää keskimäärin 3-5 minuuttia. Käytetyn taikinan tyypistä ja määrästä riippuen paistojakson kesto voi vaihdella.
- Vohvelin ruskistustasoa on mahdollista lisätä tai vähentää 5 tilan termostaatin ansiosta. Kokeile useita termostaatin tiloja löytääksesi sinulle sopivimman tason.

- Vihreä merkkivalo sammuu ja syttyy uudelleen säännöllisesti käytön aikana. Se ilmaisee lämpötilan pysymisen tasaisena. Huomio! Se ei tarkoita, että vohveli on kypsä.
- Poista vohvelit keittiöväliseen avulla. Älä käytä metallisia välineitä, sillä muuten voit vahingoittaa levyjen tarttumaton pintaa.
- Vohvelirautasi takaosassa on ainutlaatuinen liian taikinan keräysastia. Siihen on merkitty enimmäistaso (MAX). Vältä ylittämästä tätä tasoa. Älä käytä ylijäänyttä taikinaa uudelleen.
- On suositeltavaa odottaa, että vohvelirauta on täysin jäähtynyt ennen keräysastian tyhjentämistä.
- Jos astia tulee kuitenkin tyhjentää laitteen ollessa kuuma, käytä uunikäsineitä **(kuva 12)**.
- Jotta taikinan keräysastia toimisi kunnolla, tarkista että taikinan tyhjennysalue ei ole tukossa.

PUHDISTUS

- Aseta termostaattivalitsin lämmityksen minimi asentoon • **(kuva 4)**.
- Kytke johto irti sähköverkosta.
- Anna laitteen jäähtyä kaksi tuntia.
- Laitteen rungon ja tarttumattomien paistolevyjen puhdistus onnistuu helposti pehmeällä liinalla.
- Puhdista kauha ja taikinan keräysastia pesusienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Älä koskaan käytä metallista pesusientä tai hankausjauhetta, muuten paistopinta saattaa vahingoittua.

SÄILYTYS

- Kun olet puhdistanut taikinan keräysastian ja asettanut sen paikoilleen, sulje laite.
- Lukitse laite kiinnitysvivun avulla **(kuva 13)**.
- Kierrä johto laitteen alla olevaan johdon säilytyspaikkaan (h) **(kuva 14)**.
- Emme suosittele näiden kahden lisälaitteen pesua astianpesukoneessa.
- Laite voidaan säilyttää pystyasennossa tilan säästämiseksi.

RESEPTI

Perinteiset vohvelit

Suosikkiresepti paksujen ja täyteläisten vohvelien valmistamiseen.

Termostaatti tasolle 4 tai 5 (riippuen halutusta paistotuloksesta).

Paistoaika: noin 3-4 minuuttia (riippuen halutusta ruskistustasosta).

Resepti noin 12 vohvelille

Ainekset:

- 300 g jauhoja,
- 10 g kuivahiivaa,
- hyppysellinen suolaa,
- 75 g sokeria,
- 100 g voita,
- 2 kananmunaa,
- 1/2 litraa maitoa.

■ Sekoita jauhot ja kuivahiiva suuressa kulhossa.

■ Tee jauhoseoksen keskelle reikä ja lisää siihen suola, sokeri, sula voi ja kokonaiset kananmunat.

■ Ohenna taikinaa maidolla.

■ Anna taikinan kohota tunti ja kaada taikina sen jälkeen vohvelirautaan kauhan (g) avulla: taikina ei saa tulla vohvelimuottien välissä olevan erotuspalkin yli. **(kuva 10)**

■ Sulje vohvelirauta ja anna paistua suositellun ajan.

■ Aseta valmiit, kullankeltaiset vohvelit vadille ja kaada niiden päälle tomusokeria. Tarjoile ja nauti!

■ Voit nauttia vohvelit sulan suklaan, kermavaahdon, hillon, jäätelöpallon tai mansikoiden kera oman makusi mukaan.

VIANMÄÄRITYS

Ongelmat	Mahdolliset ratkaisut
Yksikään merkkivalo ei syty.	Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon. Jos ongelma ei häviä, yritä kytkeä laite toiseen pistorasiaan.
Vihreä merkkivalo ei syty.	Vihreä merkkivalo syttyy, kun valittu lämpötila on saavutettu. Se saattaa kestää 8-10 minuuttia. Tarkista, että mikään ei häiritse laitteen sulkemista.
Vohvelit eivät ole tarpeeksi kypsiä.	Varmista, että vihreä merkkivalo palaa, kun kaadat taikinan. Kun olet kaatanut taikinan vohvelirautaan, anna vohvelien paistua 3-5 minuuttia. Vältä avaamasta rautaa liian usein, sillä laitteesta pääsee lämpöä aina laitetta avattaessa ja se pidentää paistoaikaa. Aseta termostaattivalitsin maksimiasentoon (taso 5), jos se ei vielä ole siinä.
Vohvelit ovat oudonmuotoisia/ne eivät kohoa.	Tarkista, että olet kaatanut tarpeeksi taikinaa vohvelimuotteihin (kuva 11). Tarkista, ettet ole sulkenut kiinnitysvipua paiston aikana. Se saattaa johtua myös käyttämästäsi reseptistä. Siinä tapauksessa katso edellä annettu resepti.
Taikina valuu yli taikinan keräysastiasta.	Tarkista, että astia on kunnolla paikoillaan (kuva 3). Kun teet useampia vohveleita, tarkista ettet ylitä taikinan keräysastiassa olevaa MAX-tasoa.

Eikö laite toimi vieläkään? Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (katso yhteystiedot huoltokirjasesta).

BESKRIVELSE

- | | |
|---|--------------------------------|
| a Magnetisk beholder for oppsamling av røre | e Termostatkontroll |
| b Låsespake | f Kontrolllys |
| c Håndtak | g Øse |
| d Strømlys | h Oppbevaring for strømledning |

FØR BRUK

- Ta øsen ut av emballasjen (**fig. 1**).
- Fjern all emballasje, klistremerker og andre deler på innsiden og utsiden av apparatet.
- Åpne apparatet med låsespaken (b) på siden av vaffeljernet (**fig. 2**).
- Før bruk vaskes platene ved å helle litt olje på dem og tørke med en myk klut.

BRUKE APPARATET DITT

- Åpne apparatet med låsespaken (b) på siden av vaffeljernet (**fig. 2**).
- Sett på plass den magnetiske beholderen for oppsamling av røre (**fig. 3**).
- Kontroller at termostaten er plassert på min. • (**fig. 4**), og deretter koble støpselet i stikkkontakten (**fig. 5**): lysene tennes.
- Plasser termostaten på ønsket steking (**fig. 6**). Det grønne lyset slukker.
- Forvarm vaffeljernet i 8 til 10 minutter (**fig. 7**).
- Det grønne lyset tennes når vaffeljernet har oppnådd ønsket steketemperatur (**fig. 8**).
- Du kan starte steking.

VIKTIG

Ved første gangs bruk kan jernet avgi en lett lukt eller litt røyk. Dette er helt normalt.

STEKING

- Hell røre i hvert trykk ved hjelp av øsen (g) (**fig. 9**).
- Mengden røre skal ikke flyte over skillene mellom de forskjellige trykkene. (**fig. 10**).
- Lukk apparatet med håndtaket (**fig. 11**).
-  Ikke bruk låsen (b) under steking (bare ment for oppbevaring).
- Stekingen tar i gjennomsnitt mellom 3 og 5 minutter. Stekesyklusene kan variere avhengig av type og mengde røre som brukes.
- Det er mulig å øke eller redusere bruningsgraden ved hjelp av termostatens 5 posisjoner. Test posisjonene på termostaten for å finne den som passer deg best.
- Det grønne lyset slukkes og tennes regelmessig i løpet av bruken. Dette indikerer at temperaturen opprettholdes. Men merk at dette ikke betyr at vaffelen er stekt.

- Ta ut vaflelene med et ikke-metallisk kjøkkenredskap slik at du ikke skader platene med teflonbelegg.
- Vaffeljernet ditt har et unikt oppsamlingssystem for overflødig røre (a) plassert på baksiden av apparatet. Den har et maksimumsnivå (MAKS). Pass på at det ikke overskrides. Ikke bruk den oppsamlede røren om igjen.
- Vi anbefaler at vaffeljernet kjøles helt ned før beholderen tømmes.
- Alltid bruk stekevotter hvis beholderen må tømmes mens apparatet er varmt (**fig. 12**).
- For en god funksjon av oppsamlingsbeholderen, må det sørges for at utløpet for røre ikke er stoppet til.

RENGJØRING

- Plasser termostaten i posisjon min. • (**fig. 4**).
- Koble fra strømledningen.
- La det kjøle seg ned i 2 timer.
- Stekeplatene med teflonbelegg og apparatets hoveddel kan enkelt rengjøres med en myk klut.
- Øsen og oppsamlingsbeholderen rengjøres med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel.
- Aldri bruk stålull, metallsvamp eller skurepulver som kan skade stekeoverflaten.

OPPBEVARING

- Etter rengjøring og når oppsamlingsbeholderen er satt tilbake på plass, lukkes apparatet.
- Bruk låsen for å låse apparatet (**fig. 13**).
- Rull opp strømledningen under apparatet på oppbevaringsplassen (h) (**fig. 14**).
- Vi fraråder vask av dette tilbehøret i oppvaskmaskinen.
- Apparatet kan oppbevares vertikalt for plassbesparelse.

OPPSKRIFT

Vanlige vafler

En uunnværlig oppskrift for tykke og deilige vafler.

Termostaten i posisjon 4 eller 5 (avhengig av ønsket stekeresultat).

Steketid: ca. 3 til 4 min (avhengig av ønsket bruning).

For ca. 12 vafler

Ingredienser:

- 300 g sukker
- 10 g bakepulver
- 1 klype salt
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 2 egg
- 5 dl melk

■ Bland mel og bakepulver i en stor bolle.

■ Lag et hull i midten av blandingen, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og de hele eggene.

■ Hell i melken gradvis.

■ La røren hvile i 1 time, og hell deretter røren i vaffeljernet med øsen (g): mengden deig må ikke overskride separasjonslinjen mellom stekemerkene. **(fig. 10)**

■ Lukk vaffeljernet og stek i anbefalt tid.

■ Vafleene bør være godt brunet. Deretter plasseres de på et serveringsfat og nytes drysset med melis.

■ Smeltet sjokolade, pisket krem, syltetøy, en kule is krem eller jordbær er det perfekte tilbehøret til vafleene - alt etter smak og behag.

PROBLEMOVERSIKT

Problemer	Mulige løsninger
Ingen lys tennes.	Kontroller tilkoblingen i stikkontakten. Hvis problemet er vedvarende, forsøk å stikke støpselet inn i en annen stikkontakt.
Det grønne lyset tenner ikke.	Det grønne lyset tennes når den valgte temperaturen er oppnådd. Dette kan ta mellom 8 til 10 minutter. Kontroller at ingenting blokkerer lukkingen av apparatet.
Vaflene er dårlig stekt.	Kontroller at den grønne lampen lyser når du heller i røre. Med det samme røren er helt i vaffeljernet, la det steke i 3 til 5 minutter. Unngå å åpne vaffeljernet for ofte for å unngå at varme slipper ut. Dette kan forlenge steketiden. Plasser termostaten på maksimal posisjon (posisjon 5) hvis dette ikke allerede er tilfelle.
Vaflene er misformet/hever seg ikke.	Kontroller at du har helt nok røre i alle hulrommene (fig. 11). Sjekk at du ikke har lukket låsen i løpet av steking. Dette skyldes kanskje oppskriften din. I slike tilfeller, se oppskriften som er oppgitt her tidligere.
Røren flyter over i oppsamlingsbeholderen.	Kontroller at beholderen er satt riktig på plass (fig. 3). Når du lager mange vafler, pass på at ikke MAKS-nivået i oppsamlingsbeholderen passerer.

Fungerer apparatet ditt fremdeles ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet).

BESKRIVNING

- | | | | |
|----------|---------------------------------|----------|---------------------|
| a | Magnetisk uppsamlare för övers- | e | Reglerbar termostat |
| | kottssmet | f | Reglageindikator |
| b | Spärr | g | Slev |
| c | Handtag | h | Sladdförvaring |
| d | Strömindikator: | | |

FÖRE ANVÄNDNING

- Ta upp sleven ur förpackningen (**fig 1**).
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Lossa spärren (b) på sidan av våffeljärnet (**fig 2**).
- Rengör våffellaggarna med en mjuk och fuktad trasa innan du använder apparaten första gången, och håll lite matolja på dem och torka sedan av dem med trasan.

ANVÄNDA APPARATEN

- Lossa spärren (b) på sidan av våffeljärnet (**fig 2**).
- Sätt fast den magnetiska uppsamlaren (**fig 3**).
- Kontrollera att termostaten står på mini • (**fig 4**) och sätt sedan i vägguttaget (**fig 5**): ljusindikatorerna tänds.
- Ställ in termostaten i önskat läge (**fig 6**). Den gröna ljusindikatorn släcks.
- Låt våffeljärnet bli varmt i 8–10 minuter (**fig 7**).
- Den gröna ljusindikatorn tänds när våffeljärnet uppnått önskad temperatur (**fig 8**).
- Nu kan du börja grädda våfflor.

VIKTIGT

Första gången apparaten används kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma – det är helt normalt.

TILLAGNING

- Häll i smeten med hjälp av sleven (g) i varje lagg (**fig 9**).
- Smeten får inte rinna över mellan laggarna (**fig. 10**).
- Stäng apparaten med handtaget (**fig 11**).
-  Använd inte spärren (b) under gräddningen (den ska bara användas vid förvaring av apparaten).
- Det tar i snitt 3–5 minuter att grädda våfflor. Tiden kan variera beroende på typ av smet och hur mycket smet du använder.

- Du kan påverka hur gyllenbruna våfflorna ska bli med hjälp av termostatens 5 lägen. Testa olika lägen tills du kommer fram till det som passar dig bäst.
- Den gröna ljusindikatorn släcks och tänds regelbundet medan apparaten används, för att visa att temperaturen bibehålls. Obs! Det betyder inte att våfflorna är klara.
- Ta ur våfflorna med hjälp av ett köksredskap som inte är i metall, så att du inte riskerar att skada ytbeläggningen på laggen.
- Det här våffeljärnet har ett unikt system för att samla upp överskottssmet (a), baktill på apparaten. Det finns en maximinivå angiven (MAX). Överskrid inte den nivån. Använd inte överskottssmeten.
- Vänta tills våffeljärnet har svalnat helt innan du tömmer uppsamlaren.
- Använd grytvantar om du måste tömma Uppsamlaren medan apparaten fortfarande är varm (**fig 12**).
- Kontrollera att hålen där överskottssmet skall rinna ut inte är igentäppta, så fungerar uppsamlaren på bästa sätt.

RENGÖRING

- Ställ termostaten på mini • (**fig 4**).
- Ta ur kontakten ur vägguttaget.
- Låt svalna i två timmar.
- Våffellaggarna och apparatens bas går enkelt att rengöra med en mjuk och fuktad trasa.
- Slevan och uppsamlaren går att diska med en svamp, hett vatten och diskmedel.
- Använd inte metalltrassel eller skurmedel, det kan skada ytbeläggningen.

FÖRVARING

- Stäng locket efter att du har gjort ren apparaten och satt uppsamlaren på plats.
- Använd spärren för att låsa apparaten (**fig 13**).
- Linda upp sladden undertill på apparaten (h) (**fig 14**).
- Vi råder dig att inte diska dessa två tillbehör i diskmaskin.
- Apparaten kan förvaras stående, så att den tar mindre plats.

RECEPT

Belgiska våfflor

Tjocka och goda våfflor.

Termostat på läge 4 eller 5 (beroende på önskat resultat).

Gräddningstid: ca 3–4 min (beroende på hur gyllenbruna de ska bli).

Till ca 12 våfflor

Ingredienser:

- 300 g vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 1 dl socker
- 100 g smör
- 2 ägg
- 0,5 l mjölk.

- Blanda mjöl och bakpulver i en stor bunke.
- Gör en grop i mitten och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg.
- Späd med varm mjölk, lite i taget.
- Låt smeten vila 1 timma, och håll sedan ner den i våffeljärnet med slevan (g): Mängden deg får inte överskrida separationskanten mellan gräddningsavtrycken. **(fig.10)**
- Stäng våffeljärnet och grädda i rekommenderad tid.
- Se till att våfflorna är vackert gyllenbruna, lägg dem sedan på en tallrik och pudra över med florsocker.
- Servera tillsammans med smält choklad, vispgrädde, sylt, en kula glass eller jordgubbar.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Ingen ljusindikator tänds.	Kontrollera stickkontakten och vägguttaget. Pröva med ett annat eluttag om problemet kvarstår.
Den gröna ljusindikatorn tänds inte.	Den gröna ljusindikatorn tänds när vald temperatur uppnås, det kan ta 8–10 minuter. Kontrollera att inget hindrar luckan från att stängas.
Våfflorna är inte tillräckligt gräddade.	Kontrollera att den gröna ljusindikatorn är tänd när du håller i smeten. När du hållt i smeten kan du grädda våfflorna i 3–5 minuter, men undvik att öppna våffeljärnet för ofta – det försvinner värme varje gång du öppnar locket, och det förlänger gräddningstiden. Ställ termostatväljaren på högsta läget (läge 5) om du inte redan gjort det.
Våfflorna ser konstiga ut/jäser inte.	Kontrollera att du hållt i tillräckligt med smet, så att laggarna fyllts ordentligt (fig 11). Kontrollera att du inte råkat låsa spärren under gräddningen. Det kan bero på ditt recept, pröva i så fall det som vi angav ovan.
Smeten rinner över trågets kanter.	Kontrollera att tråget sitter korrekt (fig 3). När du gör många våfflor är det viktigt att kontrollera att MAX-nivån på tråget inte överskrids.

Fungerar apparaten ändå inte? Kontakta ett godkänt servicecenter (se listan i servicehäftet).

Krups International Guarantee - Country List		
 : www.krups.com		
		
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800 6660104	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance – ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0887 044 850	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	12300 209207	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	16622	إيجيبيٹ سب جروب مصر - الإسكندرية سموخ - مايو 14 طريقي
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 10 61	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Krups BP 15 69131 ECULLY CEDEX

DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach
GREECE ΕΛΛΑΔΑ	2106371251	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207701	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	«ЖАҚ» «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	(유)그림 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2층 110-790
LATVJA LATVIA	6 616 3403	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NETHERLAND THE NETHERLANDS	0318 58 24 24	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal Nederland
NEW ZEALAND	0800 700 711	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa

PORTUGAL	808 284 735	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	SEB Development Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 23 00	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-526-5377	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 330 6460	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

State of purchase: (D = 1) / (E = 1)

merzimi / Ημερομηνία αγοράς/ 𐎧𐎠𐎼𐎡𐎹 𐎠𐎷𐎡𐎹 𐎠𐎷𐎡𐎹 /วันที่ซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ
خريدي/تاريخ الشراء

Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Μητρί / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع كامل محصول / المنتج الكامل مرجع

ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/
نام وادرس خرده فروش / عنوان اسم بائع التجزئة و

Distributor stamp /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Φωδωνητήι λήηηηη / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

