



**Waffeleisen**  
**Waffle maker**  
**Gaufrier**  
**Wafelijzer**  
**Gofrera**  
**Stampo per cialde**



I/B Version  
190226

**TKG WPM 1000**  
**220-240V~ 50-60Hz 850W**



Front cover page (first page)

Assembly page 1/32

## **D** GEBRAUCHSANLEITUNG

### **WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

*Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.*

**Wichtig:** *Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.*

*Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.*

*Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.*

*Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem



- ❑ Fachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ❑ Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.



- ❑ **Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese heißen Teile nicht.**
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Backvorganges nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Beschichtung nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung aus dem Gerät zu nehmen.
- ❑ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da das Gerät keinen An-/Aus-Schalter besitzt.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

(\*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

#### **INBETRIEBNAHME**

- Vor dem ersten Gebrauch sind die Backplatten mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Während des ersten Gebrauchs entwickelt die Antihaffbeschichtung Rauch. Dieser Rauch ist NICHT schädlich. Dennoch wird es angeraten, das Gerät erst 10 Minuten leer heizen zu lassen.
- Schließen Sie das Gerät an und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kontrollleuchte werden aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät funktioniert und aufheizt.
- Achtung! Während des Aufheizens werden die Backplatten heiß. Berühren Sie sie nicht!



## ZUBEREITUNG UND BACKEN

- Bereiten Sie den Teig zu wie unter Rezepte angegeben oder auf der Verpackung, der flüssigen oder trockenen Teigmischung, zu.
- Schließen Sie das Gerät an und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die rote Betriebsleuchte und die grüne Kontrollleuchte werden aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät funktioniert und aufheizt.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Während des Gebrauchs wird diese Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen. Das bedeutet, dass die Betriebstemperatur geregelt wird.
- Achtung! Während des Gebrauchs werden die Backplatten heiß. Berühren Sie sie nicht!
- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät.
- Die Backförmchen brauchen normalerweise nicht mit Butter, Margarine oder Speiseöl ausgestrichen werden. Wenn Sie empfinden, dass es schwierig ist, die gebackenen Waffeln zu entfernen, empfehlen wir die Backförmchen vor dem nächsten Backvorgang leicht einzufetten.
- Füllen Sie den Teig in die Aussparungen der unteren Backplatte, legen Sie 6 Bambusstäbchen in die Randkerbungen der unteren Backplatte und schließen Sie den Deckel. Die Stäbchen sollten sich zur Hälfte an der Innenseite und zur Hälfte an der Außenseite des Waffeleisens befinden. Drücken Sie den Deckel einen Moment fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Füllen Sie nicht zuviel Teig ein, dieser läuft ansonsten an den Seiten heraus.
- Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad (ca. 5 -11 Minuten). Wenn die Waffeln fertig sind, benutzen Sie die Bambusstäbchen um sie herauszunehmen. Falls die Waffeln an den Platten kleben bleiben, nehmen Sie diese bitte mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände und keine Metallgegenstände, da ansonsten die Antihafbeschichtung der Backplatten beschädigt werden kann.
- **HINWEIS:** Die Backzeiten variieren je nach dem zubereiteten Teig.
- Nach Beendigung des Backens ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Deckel auf, damit die Backplatten abkühlen können.

## REZEPTE

### WAFFELN

300 g Mehl  
 1 Päckchen Backpulver  
 Salz  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 2 Eier  
 40 cl Milch

### SANDWAFFELN

200 g Butter  
 200 g Zucker  
 4 Eier  
 1 geriebene Zitronenschale  
 Salz  
 200 g Weizenmehl

### HEFEWAFFELN

25 g Hefe  
 ¼ l Milch  
 125 g Butter  
 50 g Zucker

6 Eier  
 1 geriebene Zitronenschale  
 Salz  
 375 g Weizenmehl

### EINFACHE WAFFELN MIT BACKPULVER

125 g Butter  
 150 g Zucker  
 1 geriebene Zitronenschale  
 Salz  
 3 Eier  
 ¼ l Milch  
 250 g Mehl  
 1 Teelöffel Backpulver

### KNUSPRIGE WAFFELN

200 g Margarine  
 150 g Zucker  
 4 Eier  
 350 g Mehl  
 1 Esslöffel Rum

✂

1 Päckchen Vanillezucker  
½ Päckchen Backpulver  
ca. 150-200 ml Wasser (keine Milch)

**HINWEIS:** Nach dem Backvorgang können Sie die Törtchen zum Beispiel mit Schokoladenstreuseln, Zuckerperlen... bestreuen.

#### **PFLEGEHINWEISE**

- Gerät vom Netz trennen und die Backplatten abkühlen lassen, bevor sie gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Wischen Sie die Backplatten mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Niemals mit metallenen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

#### **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EG**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die

spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

#### **ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG**

Wir, die Team Kalorik Group GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach Beendigung des Kochvorganges vom Netz zu trennen.

✂

**(GB) OPERATING INSTRUCTIONS**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

*Please read these instructions carefully before using the appliance.*

**Important:** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved.*

*Children shall not play with the appliance.*

*Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.*

*Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.

- ✂
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
  - ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
  - ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
  - ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
  - ❑ Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
  - ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
  - ❑ Stand the appliance on a table or flat surface.
  - ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
  - ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
  - ❑ **The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.**
  - ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
  - ❑ Be careful not to scratch the special coating of the baking plates, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.



- ✂
- Always unplug the appliance when it is not in use, especially since it is not equipped with an on-off switch.
  - Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
  - Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

#### USE

- Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful and will disappear after a short time. Therefore, it is recommended to let your appliance work empty for 10 minutes before the first use.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet. The red pilot light and the green ready light will come on to indicate that the appliance is switched on and heating.
- Attention: during operation, the baking plates heat up. Pay attention not to get burned.

#### PREPARATION AND BAKING

- Prepare the dough as indicated under recipe or on the packaging, liquid or dry, dough mixture.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet. The red pilot light and the green ready light will come on to indicate that the appliance is switched on and heating.
- The green ready light will go out when the cooking temperature is reached. During use, this ready light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- **Attention: during operation, the baking plates heat up. Pay attention not to get burned.**
- Open the heated device.
- The baking plates usually do not need to be spread with butter, margarine or cooking oil. If you feel that it is difficult to remove the baked cakes, we recommend to lightly brush the baking plates with butter, margarine or cooking oil before the baking process.
- Pour the dough evenly into the notches of the bottom baking plate but not all the way to the edges, put 6 bamboo sticks in the side notches of the bottom baking plate and close the appliance. The sticks have to be half on the inside and half on the outside of the waffle maker. Press the lid down for a moment to spread the dough evenly on the baking plate.
- Bake until golden brown (about 4 to 6 minutes). When the waffles are ready, take them out by the bamboo sticks. If the waffles stick to the plates, remove them with a plastic or wooden spatula. Never use any sharp or metallic objects, as this might damage the non-stick coating of the baking plates.
- **NOTE:** The baking times vary depending on the dough.



- When you finished baking, unplug the appliance and leave it open so that the baking plates can cool down.

#### RECIPES

##### WAFFLES

300 g flour  
 1 bag of dried yeast  
 a pinch of salt  
 1 bag of vanilla sugar  
 2 eggs  
 40 cl milk

##### SHORTBREAD WAFFLES

200 g butter  
 200 g sugar  
 4 eggs  
 twist of lemon  
 200 g plain flour

##### YEAST WAFFLES

25 g yeast  
 ¼ l milk  
 125 g butter  
 50 g sugar  
 6 eggs  
 twist of lemon

pinch of salt  
 375 g plain flour

##### TRADITIONAL WAFFLES

125 g butter  
 150 g sugar  
 twist of lemon  
 pinch of salt  
 3 eggs  
 ¼ l milk  
 250 g plain flour  
 1 tsp. baking powder

##### CRISP WAFFLES

200 g butter  
 150 g sugar  
 4 eggs  
 350 g plain flour  
 1 dsp. rum  
 few drops vanilla essence  
 150-200 ml water (not milk)

**TIP:** after baking, you can garnish the upcakes for instance with chocolate sprinkles, sugar pearls.


#### CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Wipe the inside and the edges of the plate with a paper towel or a soft cloth.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

#### PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.



**ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC**

We, Team Kalorik Group SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after the cooking is finished.



**(FR) MODE D'EMPLOI**

**POUR VOTRE SECURITE**

*Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.*

**Important :** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus.*

*Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil.*

*Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.*

*Conservez cet appareil et son fil électrique hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé



par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.

- ❑ N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes.**



- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation d'autant qu'il ne comporte pas d'interrupteur.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(\*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

#### **PREMIERE UTILISATION**

- Lors de la première utilisation la couche antiadhésive produira de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement. Il est tout de même préconisé lors de la première utilisation de laisser fonctionner votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture.
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez-le avec un chiffon humide, puis essuyez.
- Fermez votre appareil et branchez la fiche de votre appareil dans la prise de courant. Le témoin rouge et le témoin lumineux vert s'allument, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension et qu'il chauffe.
- Attention: pendant l'utilisation, les plaques deviennent chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler.



## PREPARATION ET CUISSON

- Préparez la pâte suivant la recette ci-dessous ou suivant la recette indiquée sur l'emballage de la préparation.
- Fermez votre appareil et branchez la fiche de votre appareil dans la prise de courant. Le témoin rouge et le témoin lumineux vert s'allument, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension et qu'il chauffe.
- Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint. Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux se rallumera et s'éteindra régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat règle la température de l'appareil.
- **Attention: pendant l'utilisation, les plaques deviennent chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler.**
- Ouvrez entièrement l'appareil.
- Les plaques de cuisson ont un revêtement anti-adhérent, il n'est donc pas nécessaire de les enduire de matière grasse telle que du beurre, de la margarine ou toute autre graisse de cuisson. Néanmoins, si vous avez de la difficulté à décoller les gâteaux, vous pouvez enduire légèrement les plaques de cuisson d'une matière grasse.
- Déposez la pâte sur les plaques du bas de façon à ce qu'elle se répartisse équitablement dans tous les interstices, mettez 6 bâtonnets de bambou dans les encoches de la plaque de cuisson inférieure, puis fermez l'appareil. Les bâtonnets doivent être placés 1/2 à l'intérieur et 1/2 à l'extérieur du gaufrier. Ne mettez pas trop de pâte sinon celle-ci risque de déborder sur les côtés.
- Faites cuire selon vos goûts (environ 5 à 11 minutes). Lorsque les gaufres sont cuites, retirez-les par les bâtonnets de bambou. Si elles collent aux plaques de cuisson, retirez-les de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'objets métalliques ou griffants car ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- **NOTE** : le temps de cuisson peut varier selon le type de pâte utilisée.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez-le et laissez-le ouvert afin que les plaques puissent refroidir.

## RECETTES

### GAUFRES

300 g de farine  
 1 sachet de levure chimique  
 1 pincée de sel  
 1 sachet de sucre vanillé  
 2 œufs  
 40 cl de lait

### GAUFRES SABLEES

200 g de beurre  
 200 g de sucre  
 4 œufs  
 1 zeste de citron  
 200 g de farine

### GAUFRES À LEVURE

25 g de levure de bière  
 1/4 l de lait  
 125 g de beurre  
 50 g de sucre  
 6 œufs  
 1 zeste de citron  
 sel

375 g de farine

### GAUFRES TRADITIONNELLES

125 g de beurre  
 150 g de sucre  
 1 zeste de citron  
 sel  
 3 œufs  
 1/4 l de lait  
 250 g de farine  
 1 c. à c. de levure

### GAUFRES CROUSTILLANTES

200 g de beurre  
 150 g de sucre  
 4 œufs  
 350 g de farine  
 1 c. à s. de rhum  
 1 sachet de sucre vanillé  
 1 sachet de levure  
 150-200 ml d'eau (pas de lait)



**CONSEIL:** Après la cuisson vous pouvez garnir les gâteaux avec par exemple des vermicelles de chocolat, des perles de sucre...


#### **NETTOYAGE**

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

#### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/CE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

#### **Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE**

Nous, Team Kalorik Group SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant immédiatement après que la cuisson est finie.





## **(NL) GEBRUIKSAANWIJZING**

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt.*

**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen.*

*Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.*

*Houd het apparaat en zijn snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(\*) om ieder gevaar te vermijden.



- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- **Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze warme onderdelen niet aan.**



- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de bakplaat niet schramt, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt, vermits het geen schakelaar bevat.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(\*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

#### **EERSTE INGEBRUIKNEMING**

- Tijdens het eerste gebruik zal de antiaanbaklaag gaan roken. Deze rook is NIET schadelijk en zal snel verdwijnen. Daarom is het aangeraden om het toestel voor het eerste gebruik 10 minuten leeg te laten werken.
- Reinig vóór het eerste gebruik de bovenzijde van de bakplaten met een vochtige doek en wrijf deze daarna droog.
- Sluit het toestel en steek de stekker in het stopcontact. Het rode controlelampje en het groene controlelampje zullen gaan branden om aan te geven dat het apparaat in werking is getreden en opwarmt.
- Opgelet: wanneer het toestel in gebruik is, worden de bakplaten heel warm. Let erop dat u zich niet verbrandt.

## VOORBEREIDING EN KOKEN

- Bereid het deeg volgens het onderstaande recept of volgens het recept dat staat vermeld op de verpakking van het toestel.
- Sluit het toestel en steek de stekker in het stopcontact. Het rode controlelampje en het groene controlelampje zullen gaan branden om aan te geven dat het apparaat in werking is getreden en opwarmt.
- Sluit het toestel en steek de stekker in het stopcontact. Het rode controlelampje en het groene controlelampje zullen gaan branden om aan te geven dat het apparaat in werking is getreden en opwarmt.
- Zodra de nodige temperatuur bereikt is, zal het groene controlelampje uitgaan. Tijdens het gebruik zal dit controlelampje regelmatig aan- en uitgaan. Dit betekent dat de thermostaat de juiste temperatuur regelt.
- **Opgelet: wanneer het toestel in gebruik is, worden de bakplaten heel warm. Let erop dat u zich niet verbrandt.**
- Open het toestel en vet de bakplaten lichtjes in met boter, olie of margarine zonder de randen in te vetten.
- Giet het deeg in de inkervingen van de onderste bakplaat. Giet niet te veel deeg, want anders zou het langs de zijkanten uit het toestel kunnen lopen. Leg 6 bamboestokjes in de uitsparingen aan de rand van de onderste bakplaat, en zorg ervoor dat de stokjes zich voor de helft aan de binnenkant en voor de helft aan de buitenkant van het wafelijzer bevinden. Sluit het toestel en druk het deksel een ogenblik naar beneden om het deeg gelijkmatig over de bakplaten te verdelen.
- Bak de wafels naar believen. Na ongeveer 5 à 11 minuten bakken hebben ze een goudbruine kleur. Wanneer de wafels gebakken zijn, open dan het deksel en neem de wafels uit het toestel met behulp van de bamboestokjes. Als ze aan de bakplaten blijven plakken, gebruik dan een houten of hittebestendige plastic spatel om ze uit het apparaat te nemen. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen, want deze zouden de antiaanbakraag van de bakplaten kunnen beschadigen.
- **Opmerking:** de baktijd kan verschillen naargelang het soort deeg mix dat u gebruikt.
- Wanneer het bakken beëindigd is, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het toestel open liggen om af te koelen.

## RECEPTEN

### WAFELS

300 g bloem  
1 pakje bakpoeder  
een snuffje zout  
1 pakje vanillesuiker  
2 eieren  
40 cl melk

### ZANDWAFELS

200 g boter  
200 g suiker  
4 eieren  
1 geraspte citroenschil  
200 g tarwebloem

### GISTWAFELS

25 g gist  
¼ l melk  
125 g boter  
50 g suiker  
6 eieren  
1 geraspte citroenschil  
zout  
375 g tarwebloem

### GEWONE WAFELS MET BAKPOEDER

125 g boter  
150 g suiker  
1 geraspte citroenschil  
zout  
3 eieren  
¼ l melk  
250 g bloem  
1 theelepeltje bakpoeder

#### **KROKANTE WAFELS**

200 g margarine  
150 g suiker  
4 eieren  
350 g bloem

1 eetlepel rum  
1 pakje vanillesuiker  
1 pakje bakpoeder  
ca. 150-200 ml water (geen melk)

**TIP:** Afwerken van de cakejes kan u na het bakken bijvoorbeeld doen met hagelslag, suikerparels, suikerpasta...


#### **REINIGING**

- Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en de bakplaten eerst afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt.
- Veeg de bakplaten schoon met een zachte doek of een stuk keukenpapier.
- Gebruik nooit schuurmiddelen om het toestel te reinigen, omdat u anders het oppervlak ernstig beschadigt.
- Gebruik geen scherpe of ijzeren voorwerpen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.

#### **MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EG**

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

#### **ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008**

Wij, Team Kalorik Group SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand) zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn! Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het beëindigen van het bakken uit het stopcontact te trekken.

✂

**(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**CONSEJOS DE SEGURIDAD**

*Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato.*

**Importante:** *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados.*

*Los niños no deben jugar con el aparato.*

*La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.*

*No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años.*

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(\*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(\*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.

- ✂
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
  - ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
  - ❑ Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
  - ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
  - ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
  - ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
  - ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
  - ❑ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
  - ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
  - ❑ **Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. Procure no tocar las superficies calientes.**
  - ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
  - ❑ Procure no rallar el revestimiento especial de las placas de cocción, ya podría perder sus



características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.

- ❑ Desenchufe el aparato cuando no lo utilice, ya que el mismo no lleva interruptor.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(\*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

#### PRIMER USO

- La primera vez que se enchufe el aparato, hace humo. Esto no es nocivo y desaparecerá rápidamente. La primera vez que se utilice el aparato, aconsejamos ponerlo en marcha durante unos diez minutos sin alimentos.
- Cuando utilice el aparato por primera vez, pásele un paño humedecido.
- Cierre el aparato y enchufe la clavija en una toma de corriente. El testigo luminoso rojo y el testigo verde se encienden indicando que el aparato está funcionando y calentando.
- Cuando la temperatura deseada esté alcanzada el testigo verde se apagará. Durante su utilización el testigo luminoso se apagará y se encenderá regularmente. Eso significa que el termómetro regula la temperatura del aparato.
- Cuidado: durante la utilización, las placas se vuelven calientes. Tenga cuidado de no quemarse.

#### PREPARACIÓN Y COCCIÓN

- Prepara la pasta como se indica en la receta o en el embalaje de la mezcla para pastel líquido o en polvo.
- Cierre el aparato y enchufe la clavija en una toma de corriente. El testigo luminoso rojo y el testigo verde se encienden indicando que el aparato está funcionando y calentando.
- Cuando la temperatura deseada esté alcanzada el testigo verde se apagará. Durante su utilización el testigo luminoso se apagará y se encenderá regularmente. Eso significa que el termómetro regula la temperatura del aparato.
- **Cuidado: durante la utilización, las placas se vuelven calientes. Tenga cuidado de no quemarse**
- Abra el dispositivo por completo.
- Las placas de cocción tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario cubrirlas con grasa como mantequilla, margarina o cualquier grasa para cocinar. Sin embargo, si tiene problemas para despegar los pasteles, puede cubrir ligeramente las placas de cocción con grasa.
- Eche la mezcla en las placas inferiores pero no en los lados, ponga 6 palos de bambú en las muescas laterales de la parte inferior de la placa de hornear y cierre el aparato. Los palos tienen que estar mitad en la parte interior y mitad en la parte exterior de la gofrera.





Comprueba que la mezcla esté repartida de manera uniforme. No ponga demasiado mezcla para que no salga por los lados.

- Hornee hasta obtener un color dorado, unos 5 - 11 minutos. Cuando los gofres estén listos, sacar con los palos de bambú, si se han pegado a las placas, quite los galletas con la ayuda de una espátula de madera o plástico resistente al calor. Nunca utilice un cuchillo en metal puesto que este estropearía el recubrimiento antiadhesivo.
- Cuando haya terminado, desenchufe el aparato y mantenga las placas abiertas para que se enfríen.

#### RECETAS

##### BARQUILLOS DULCES Y CRUJIENTES

200 grs de mantequilla  
 200 grs de azúcar  
 4 huevos  
 raspadura de limón  
 200 grs de harina

##### BARQUILLOS A LA LEVADURA

25 grs de levadura de cerveza  
 ¼ de litro de leche  
 125 grs de mantequilla  
 50 grs de azúcar  
 6 huevos  
 raspadura de limón  
 sal  
 375 grs de harina

##### BARQUILLOS TRADITIONALES

125 grs de mantequilla  
 150 grs de azúcar  
 raspadura de limón  
 3 huevos  
 ¼ litro de leche  
 250 grs de harina  
 1 cucharadita (de las de café) de levadura

##### BARQUILLOS CRUJIENTES

200 grs de mantequilla  
 150 grs de azúcar  
 4 huevos  
 350 grs de harina  
 1 cucharada de ron  
 1 saquito de azúcar-vainilla  
 150-200 ml de agua (leche no)

**Sugerencia:** después de la cocción, se pueden decorar las magdalenas, por ejemplo con virutas de chocolate, perlas de azúcar...

#### LIMPIEZA

- Tras el empleo y antes de su limpieza, desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie su interior y las esquinas del aparato con la ayuda de un papel de cocina absorbente o un paño suave.
- Limpie el cuerpo del aparato con papel absorbente o con un paño suave ligeramente húmedo. Tenga cuidado que el agua no entre en las aberturas previstas para el enfriamiento del aparato.
- No limpie nunca el aparato con productos abrasivos que podrían dañar el revestimiento.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido.

#### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un



contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

**Declaración ErP – Regulación 1275/2008/CE**

Nosotros, Team Kalorik Group SA/NV, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente en nuestro manual de instrucciones de desenchufar el aparato inmediatamente después de terminada la cocción.



## **I** ISTRUZIONI PER L'USO

### **IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA**

*Leggere con attenzione le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.*

**Importante:** *Questo prodotto è adatto all'uso da parte di bambini di età superiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo sotto assistenza o sotto istruzioni in riferimento all'uso del prodotto e dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con il prodotto.*

*La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita dai bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.*

*Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni!!!*

- Prima di utilizzare il dispositivo, controllare che la tensione di rete della casa corrisponda a quella sull'etichetta del dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando è in funzione.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione sia integro. Se il cavo di alimentazione o il dispositivo è danneggiato, non mettere in funzione, ma far controllare o riparare da un tecnico specializzato (\*). Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un tecnico specializzato (\*) per evitare pericoli.



- ❑ Utilizzare il dispositivo solo per uso domestico come indicato nelle istruzioni per l'uso.
- ❑ Non immergere mai il dispositivo in acqua o in un altro liquido, né per la pulizia né per altri scopi. Non mettere mai il dispositivo nella lavastoviglie.
- ❑ Non mettere in funzione il dispositivo nelle vicinanze di una fonte di calore.
- ❑ Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo.
- ❑ Non utilizzare il dispositivo all'aperto e conservare in un luogo asciutto.
- ❑ Utilizzare solo gli accessori raccomandati dal produttore. Altri accessori rappresentano un pericolo per l'utente e potrebbero danneggiare il dispositivo.
- ❑ Non tirare mai il cavo di alimentazione per spostare il dispositivo. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non resti accidentalmente impigliato da qualche parte per evitare una caduta accidentale del prodotto. Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al dispositivo e non piegarlo.
- ❑ Mettere il dispositivo su un tavolo o su una superficie piana per evitare che cada.
- ❑ Assicurarsi che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di pulirlo o di riporlo.
- ❑ Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con parti calde del dispositivo.
- ❑ **Durante l'uso, le parti esterne del dispositivo possono raggiungere temperature molto elevate. Non toccare queste parti calde.**
- ❑ Assicurarsi che le parti calde non vengano a contatto con materiali infiammabili come tende,



tovaglie, ecc. durante il processo di cottura.

Pericolo di incendio!

- ❑ Assicurarsi che il rivestimento non venga graffiato, altrimenti piccole parti del rivestimento penetreranno negli alimenti. Utilizzare una spatola di legno o una spatola di plastica resistente al calore per rimuovere gli alimenti dal prodotto.
- ❑ Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente quando non è in funzione, in quanto non dispone di un interruttore.
- ❑ Preparare solo cibi adatti per la cottura e per il consumo.
- ❑ Il dispositivo non deve mai essere acceso con un timer esterno o con un altro telecomando separato.

(\*) Tecnico specializzato: assistenza post-vendita riconosciuta del fornitore o dell'importatore responsabile per tali riparazioni. Per eventuali riparazioni, si prega di contattare tale servizio clienti.

#### **MESSA IN FUNZIONE**

- Prima del primo utilizzo, pulire le piastre con un panno umido.
- Durante il primo utilizzo, il rivestimento antiaderente emette fumo. Questo fumo NON è nocivo. Tuttavia, è consigliabile lasciare riscaldare il dispositivo per 10 minuti senza alimenti.
- Collegare il dispositivo e inserire la spina in una presa di corrente. La spia di funzionamento rossa e la spia di controllo verde si accenderanno per indicare che il dispositivo è in funzione e si sta riscaldando.
- **Attenzione!** Durante la fase di riscaldamento le piastre di cottura diventano calde. Non toccare!

#### **PREPARAZIONE E COTTURA**

- Preparare l'impasto come indicato nella ricetta o sulla confezione, liquida o asciutta, dell'impasto.
- Collegare il dispositivo e inserire la spina in una presa di corrente. La spia di funzionamento rossa e la spia di controllo verde si accenderanno per indicare che il dispositivo è in funzione e si sta riscaldando.
- Non appena il dispositivo ha raggiunto la temperatura desiderata, la spia luminosa verde si spegne. Durante l'uso, questa spia si accende e si spegne regolarmente. Ciò significa che la temperatura di funzionamento viene regolata.
- **Attenzione! Durante il funzionamento le piastre di cottura diventano calde. Non toccare!**



- Aprire il dispositivo riscaldato.
- Di norma non è necessario usare burro, margarina o olio da cucina per gli stampi. Se si ritiene che sia difficile rimuovere i tortini, si consiglia di ungere leggermente gli stampi prima del prossimo processo di cottura.
- Mettere una piccola quantità di pasta per cialde o waffel al centro dell'apparecchio. Inserire i bastoncini nella parte inferiore di ognuna delle 6 forme a cuore, metà rivolta all'interno e metà all'esterno. Chiudere il coperchio dell'apparecchio per permettere alla pasta di disporsi in maniera uniforme sulla piastra di cottura. Si raccomanda di non inserire troppa pasta in quanto potrebbe fuoriuscire dai bordi dell'apparecchio.
- Far cuocere la pasta secondo i gusti personali (circa 5 -11 minuti). Quando il tutto è pronto, aprire l'apparecchio e togliere le cialde tenendole per i bastoncini. Se hanno aderito alla piastra, togliere le cialde o i waffel con l'aiuto di una spatola in legno o in plastica termoresistente. Non utilizzare utensili in metallo, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
- **AVVISO:** I tempi di cottura variano a seconda dell'impasto preparato.
- Al termine della cottura, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare aperto il coperchio in modo che le piastre di cottura possano raffreddarsi.

#### RICETTE

##### **CIALDE DI PASTA FROLLA**

200 g di burro  
200 g di zucchero  
4 uova  
buccia di limone  
200 g di farina

##### **CIALDE LIEVITATE**

25 g di lievito di birra  
¼ di latte  
125 g di burro  
50 g di zucchero  
6 uova  
buccia di limone  
sale  
375 g di farina

##### **CIALDE TRADIZIONALI**

125 g di burro  
150 g di zucchero  
buccia di limone  
sale  
3 uova  
¼ di latte  
250 g di farina  
1 cucchiaino di lievito

##### **CIALDE CROCCANTI**

200 g di burro  
150 g zucchero  
4 uova  
350 g di farina  
1 cucchiaino di rhum  
1 bustina di zucchero vanigliato  
1 bustina di lievito  
150-200 ml di acqua (non di latte)

**AVVISO:** A fine cottura, è possibile decorare i tortini con scaglie di cioccolato, granella di zucchero e altri ingredienti.

#### MANUTENZIONE


- Prima della pulizia, scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e lasciare raffreddare le piastre di cottura.
- Pulire la parte esterna con un panno umido e assicurarsi che non entri umidità, olio o grasso nel dispositivo.
- Pulire le piastre di cottura con un panno morbido o con carta da cucina.
- Non pulire mai con oggetti metallici e non usare prodotti abrasivi.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in un altro liquido.



#### **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2012/19/UE**

Per proteggere il nostro ambiente e la nostra salute, i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltiti in conformità a determinate regole. Questo implica il coinvolgimento sia del produttore o del fornitore, sia del consumatore.



Per tale motivo, come indicato dal simbolo  sulla targhetta o sull'imballaggio, questo dispositivo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici non differenziati. Il consumatore ha il diritto di smaltire tali apparecchiature presso i punti di raccolta comunali, che garantiscono il corretto trattamento, recupero o riciclaggio, conformemente ai requisiti della direttiva.

#### **Dichiarazione ErP – REG.1275/2008/UE**

Il Team Kalorik Group GmbH conferma che il nostro prodotto è conforme ai requisiti del Regolamento 1275/2008/UE. Il nostro prodotto non ha una funzione di minimizzazione del consumo, che ai sensi del REG.1275/2008/UE prevede di lasciare il prodotto spento o in standby dopo l'uso, ma dal punto di vista del valore di utilità non è possibile, poiché ciò comprometterebbe la funzione principale del prodotto a tal punto che un uso del prodotto non sarebbe più possibile!

Per questo motivo, nelle nostre istruzioni per l'uso consigliamo sempre al cliente di scollegare il dispositivo dalla rete elettrica subito dopo il completamento del processo di cottura.



**TKG WPM 1000**

	
<i>Deutsch</i>	<b>2</b>
<i>English</i>	<b>7</b>
<i>Français</i>	<b>12</b>
<i>Nederlands</i>	<b>17</b>
<i>Español</i>	<b>22</b>
<i>Italiano</i>	<b>27</b>

