



1100
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



ASW281 INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

IT Istruzioni per l'uso

CZ Uživatelská příručka

FR Mode d'emploi

ES Manual del usuario

RU Руководство по эксплуатации

NL Handleiding

PL Instrukcja obsługi

TR Kullanım klavuzu

EN Instruction manual

HU Felhasználói kézikönyv

SE Bruksanvisning



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät darf von Kinder älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, aber nur unter Beaufsichtigung oder wenn sie über die sichere Benutzung des Gerätes aufgeklärt wurden und dessen mögliche Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät

ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.

- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und lassen Sie es stehen, bis es abgekühlt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10 cm) und über dem Gerät (mindestens 30 cm) ausreichend Platz ist.
- Teile des Geräts können während der Benutzung heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels darum immer den Handgriff.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.

- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heißen Backflächen gelangt. Die Backflächen können sich dadurch verformen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Vogelkäfigs. Bei der Erwärmung der auf den Backflächen befindlichen Antihafschicht kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel unangenehm ist.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

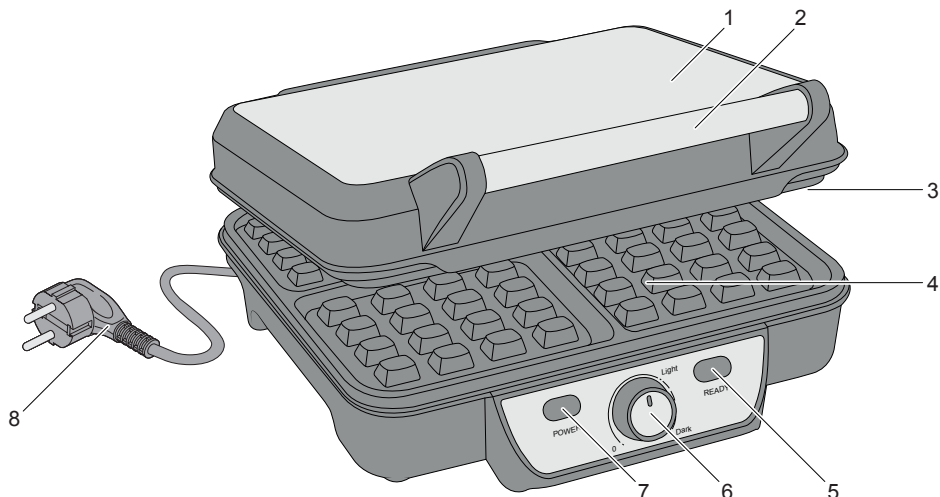
Dieses Produkt erfüllt die Bestimmungen in den folgenden europäischen Richtlinien auf Sicherheitsgebiet:

- | | |
|-----------------------------|------------|
| • EMV-Richtlinie | 2014/30/EU |
| • Niederspannungsrichtlinie | 2014/35/EU |
| • RoHS-Richtlinie | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

FUNKTION - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.



- | | |
|----------------------|---|
| 1. Deckel | 5. Bereitschaftsanzeige ("Ready", grün) |
| 2. Griff | 6. Temperatureinstellung |
| 3. Backflächen oben | 7. Betriebskontrollleuchte ("Power", rot) |
| 4. Backflächen unter | 8. Kabel mit Stecker |

BENUTZUNG - Erste Verwendung

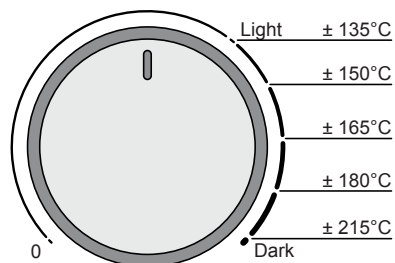
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie der Backflächen, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Waffeleisen 10 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihafschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

BENUTZUNG - Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät nach auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Anzeigelampe "Power" und "Ready" gehen an.
- Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Stufe. Wenn die Bereitschaftsanzeige "Ready" ausgeht, ist die gewünschte Temperatur erreicht.



BENUTZUNG - Waffeln backen

1. Bereiten Sie den Waffel-Teig nach Rezept.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorbereitung“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie die gewünschte Teigmenge auf die unterste Backfläche. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft.
5. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Waffeln, bis sie die gewünschte Farbe haben. Die normale Zubereitungsdauer beträgt ungefähr 3 -5 Minuten. Diese hängt vom verwendeten Teig und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Lassen Sie das Gerät beim Backen geschlossen, denn zwischenzeitliches Öffnen kann das Aussehen der Waffeln nachteilig beeinflussen.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Waffeln fertig sind.
7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffspatel heraus, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

ACHTUNG:

- Die Waffeln sind heiß.
 - Verwenden Sie nie Metallspatel, Messer oder Gabeln. Diese beschädigen die Antihafschicht.
8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Falls erforderlich können Sie das Gerät mit Seifenwasser reinigen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauen Sie das Waffeleisen.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unsorgfältigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: **www.bestron.com/service**

REZEPTE FÜR WAFFELN

Waffeln (Schnell-Variante)

Zutaten für 10-12 Portionen

- 500 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 Gramm Butter
- 4 Eier
- 100 Gramm Zucker
- 1/4 Liter Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier schaumig rühren, den Zucker hineinrühren, Milch, Salz und Vanillezucker unterrühren und nun die wieder abgekühlte Butter dazugeben und alles gut vermischen. Zuletzt das Mehl gründlich unterrühren. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln 2 - 3 Minuten lang backen.

Belgische Waffeln (Milch-Wasser-Variante)

Zutaten für 7-9 Portionen

- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1 TL Zitrone(n) - Schale (unbehandelte Zitrone!), abgriebene
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch, (3.5% Fett)
- 1/2 Pck. Backpulver
- Lauwarmes Wasser

Zubereitung

Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker schaumig rühren, langsam die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel Mehl und Milch zu der Teigmasse geben und soviel Wasser hinzufügen, dass ein flüssiger Teig (wie Pfannkuchenteig) entsteht. Teig ca. 20 min ruhen lassen und dann nochmals gut verrühren. Waffeleisen vorheizen und etwas einfetten. Waffeln einzeln ausbacken und mit einer Zimt- Zucker-Mischung bestreuen.

Waffeln (Crème Fraiche-Variante)

Zutaten für 5-7 Portionen

- 125 g Crème fraîche
- 125 g Butter
- 6 Eigelb
- 250 g gesiebttes Mehl (Typ 405)
- 1 Prise Salz
- 6 Eiweiß
- 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

Crème fraîche leicht erwärmen. Butter schaumig schlagen und Eigelb unterrühren. Mehl mit Salz mischen, nach und nach im Wechsel mit der Crème fraîche zur Buttermischung geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Waffelteig heben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig portionsweise im eingefetteten Waffeleisen backen. Das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote mit Puderzucker vermischen und über die frisch gebackenen Waffeln sieben. Bei Bedarf mit geschlagener Sahne und Schattenmorellen beziehungsweise Sauerkirschmarmelade servieren.

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition toutefois qu'une personne s'assure qu'ils/elles ont pris connaissance des instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils/elles ont conscience des dangers potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans doivent être sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.

- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10 cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30 cm).
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours l'appareil

- uniquement à l'aide de la poignée.
- Ne posez jamais un poids sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- Évitez de mouiller les plaques durant l'utilisation, ou juste après, quand elles sont chaudes. Vous pourriez endommager une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil trop près d'une source de volière. Lorsque les plaques de cuisson s'échauffent, leur revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- A la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

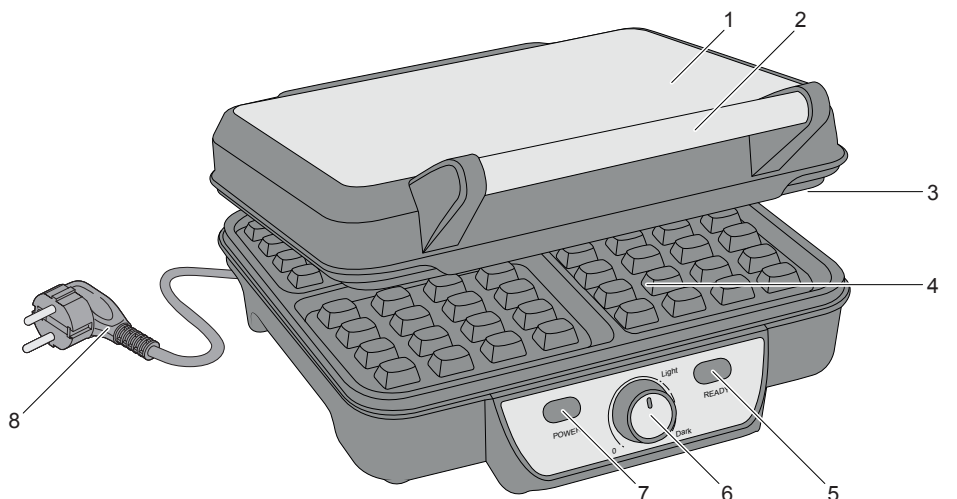
Le présent produit répond aux exigences des directives européennes suivantes en matière de sécurité :

- | | |
|---------------------------|------------|
| • Directive CEM | 2014/30/EU |
| • Directive Basse tension | 2014/35/EU |
| • Directive RoHS | 2011/65/EU |

R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



- | | |
|---------------------|---|
| 1. Couverture | 5. Lampe témoin prêt à l'emploi ("Ready", vert) |
| 2. Poignée | 6. Réglage de la température |
| 3. Plaque au-dessus | 7. Lampe témoin de tension ("Power", rouge) |
| 4. Plaque sous | 8. Cordon et fiche |

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

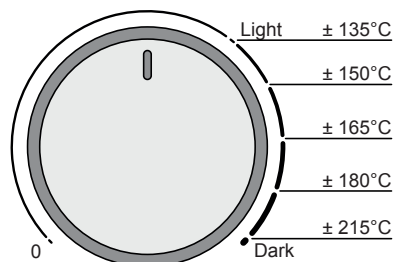
1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le fer à gaufres préchauffer pendant 10 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION :

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

FONCTIONNEMENT - Mise en place

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur.
2. Refermez le couvercle.
3. Branchez la fiche. Les témoins lumineux "Power" et "Ready" s'allument.
4. Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Lorsque le témoin prêt à l'emploi "Ready" s'éteint, la température désirée est atteinte.



FONCTIONNEMENT - Cuisson des gaufres

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Mise en place'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Versez la quantité voulue de pâte sur la plaque inférieure. Évitez de faire déborder la pâte sur les bords du gaufrier.
5. Refermez le couvercle et laissez les gaufres cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées. La cuisson des gaufres dure environ de 3 à 5 minutes. Cela dépend bien entendu du type de pâte utilisé et de votre goût personnel ! Gardez l'appareil fermé pendant la cuisson, car si vous l'ouvrez cela risque d'influencer l'aspect des gaufres.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les gaufres sont prêtes.
7. Sortez les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique; il faut faire attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

ATTENTION :

- Les gaufres sont très chaudes.
 - N'utilisez pas de spatule métalliques, de couteau ou de fourchette. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'appareil avec de l'eau savonneuse. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Essuyez soigneusement l'appareil après le nettoyage.
4. Rangez l'appareil.

ATTENTION :

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : **www.bestron.com/service**

RECETTES DE GAUFRES

Gaufres (recette rapide)

Ingrédients pour 10-12 pièces

- 500 grammes de farine fleur
- 1 sachet de poudre à lever
- 150 grammes de beurre
- 4 oeufs
- 100 grammes de sucre
- 1/4 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélangez la poudre à lever à la farine. Faites fondre le beurre. Battez les oeufs entiers jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez sucre, lait, sucre vanillé et sel sans cesser de mélanger. Incorporez le beurre tiède. Incorporez finalement la farine. Chauffez le fer à gaufres et faites cuire les gaufres en 2-3 minutes.

Gaufres de Bruxelles (recette lait/eau)

Ingrédients pour 7-9 pièces

- 120 g de sucre
- 2 oeufs
- 350 g de farine fleur
- 1 zeste de citron râpé (choisir un citron non traité !)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 150 ml de lait, (3,5% matière grasse)
- 1/2 sachet de poudre à lever
- Eau tiède

Préparation

Mélangez le beurre, le sucre, le zeste de citron et le sucre vanillé et battez en mousse. Ajoutez peu à peu les oeufs. Mélangez la farine et la poudre à lever. Incorporez à l'appareil, tour à tour et peu à peu, la farine et le lait ; ajoutez assez d'eau tiède pour que la pâte doit semi liquide, comme une pâte à crêpes. Laissez reposer la pâte pendant environ 20 minutes, puis mélangez encore une fois. Chauffez le fer à gaufres et graissez. Faites cuire les gaufres, une à une, et saupoudrez de sucre et de canelle.

Gaufres (recette à la crème fraîche)

Ingrédients pour 5-7 pièces

- 125 g de crème fraîche
- 125 g de beurre
- 6 jaunes d'oeuf
- 250 g de farine fleur tamisée (type 45)
- 1 pincée de sel
- 6 blancs d'oeuf
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre glace

Préparation

Réchauffez légèrement la crème fraîche. Ramolissez le beurre et battezle en mousse avec les jaunes d'oeuf. Incorporez à l'appareil, peu à peu et tour à tour, la farine tamisée avec le sel, et la crème fraîche. Montez les blancs d'oeuf en neige et incorporez délicatement à la pâte. Laissez reposer une demi heure. Faites cuire les gaufres, une à une, dans le fer bien graissé. Raclez la gousse de vanille, mélangez l'extrait avec du sucre glace et saupoudrez les gaufres fraîches. On peut servir les gaufres avec de la crème fouettée, des cerises fraîche ou en coulis, ou de la confiture.

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in

- aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik worden delen van het apparaat heet. Gebruik daarom altijd de handgreep om het deksel te openen en te sluiten.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat dicht te houden.
- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete bakplaten komt. Hierdoor kan een bakplaat vervormen.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van een vogelkooi. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaten kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

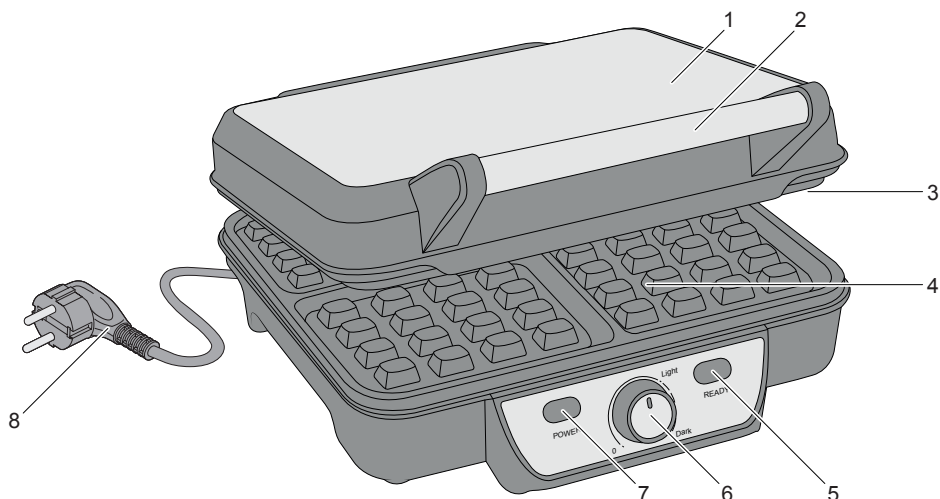
Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid

- | | |
|--------------------------|------------|
| • EMC – Richtlijn | 2014/30/EU |
| • Laagspanningsrichtlijn | 2014/35/EU |
| • RoHS – Richtlijn | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1. Deksel | 5. 'Gereed'-lampje ("Ready", groen) |
| 2. Handgreep | 6. Temperatuurstelling |
| 3. Bakplaat boven | 7. Indicatielampje ("Power", rood) |
| 4. Bakplaat onder | 8. Snoer en stekker |

WERKING - Eerste gebruik

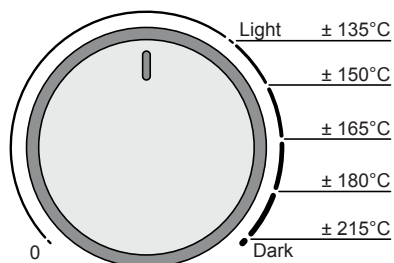
1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud'). Droog ze vervolgens goed af.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de wafelmaker gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Voorbereiding

1. Plaats het apparaat op een vlak stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Sluit het deksel.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje "Power" en 'Gereed'-lampje "Ready" gaan aan.
4. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Als het 'Gereed'-lampje "Ready" uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.



WERKING - Wafels bakken

1. Bereid het wafeldeeg volgens het recept.
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorbereiding'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Leg de gewenste hoeveelheid deeg op de onderste bakplaat. Voorkom dat het deeg over de rand van de bakplaat loopt.
5. Sluit het deksel en bak de wafels tot ze de gewenste kleur hebben. De normale bereidingstijd bedraagt ongeveer 3 - 5 minuten. Dit hangt af van het gebruikte deeg en van uw persoonlijke smaak. Laat het apparaat tijdens het bakken dicht want tussentijds openen kan het uiterlijk van de wafels nadeling beïnvloeden.
6. Open het apparaat als de wafels klaar zijn.
7. Verwijder de wafels voorzichtig met een hittebestendige houten of plastic spatel om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.

LET OP:

- De wafels zijn heet.
 - Gebruik nooit een metalen spatel, mes of vork. Deze beschadigen de anti-aanbaklaag.
8. Als u klaar bent met het bakken van wafels, neem dan de stekker uit het stopcontact, en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het apparaat reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.
4. Berg de wafelmaker op.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-service-dienst: **www.bestron.com/service**

RECEPTEN VOOR WAFELS

Wafels (snelle variant)

Ingrediënten voor 10-12 stuks

- 500 gram meel
- 1 zakje bakpoeder
- 150 gram boter
- 4 eieren
- 100 gram suiker
- 1/4 liter melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout

Bereiding

Meng het bakpoeder door het meel. Laat de boter smelten. Roer de eieren tot schuim. Voeg de suiker, melk, vanillesuiker en het zout al roerend toe. Voeg de afgekoelde boter toe en meng het geheel goed door elkaar. Voeg tenslotte het meel al roerend toe. Laat het wafelijzer warm worden en bak de wafels gedurende 2-3 minuten.

Brusselse wafels (melk/water-variant)

Ingrediënten voor 7-9 stuks

- 120 g suiker
- 2 eieren
- 350 g meel
- 1 theelepel citroen – schil (onbespoten citroen!), geraspt
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 150 ml melk, (3,5% vet)
- 1/2 zakje bakpoeder
- Lauwwarm water

Bereiding

Roer de boter, suiker, citroenschil en vanillesuiker tot schuim. Voeg langzaam de eieren toe. Meng het meel met het bakpoeder. Voeg om beurten melk en melk aan de deegmassa toe en voeg net zoveel water toe totdat een vloeibaar deeg (zoals bij pannenkoekenbeslag) ontstaat. Laat het deeg ca. 20 minuten staan en roer het vervolgens goed door. Laat het wafelijzer warm worden en vet het ijzer in. Bak de wafels één voor één en bestrooi ze met suiker en kaneel.

Wafels (variant met crème fraîche)

Ingrediënten voor 5-7 stuks

- 125 g crème fraîche
- 125 g boter
- 6 eierdooiers
- 250 g gezeefd meel (type 405)
- 1 snufje zout
- Eiwit van 6 eieren
- 1 vanillestokje
- 100 g poedersuiker

Bereiding

Maak de crème fraîche een beetje warm. Klop de boter tot schuim en voeg de eierdooiers al roerend toe. Voeg het mengsel van zout en meel om en om met de crème fraîche aan het botermengsel toe totdat een dikvloeibaar deeg ontstaat. Klop het eiwit stijf en spatel het door het wafeldeeg. Laat het deeg een half uurtje staan. Bak de wafels stuk voor stuk in het ingevette wafelijzer. Meng het binnenste van een vanillestokje met poedersuiker en strooi dit over de vers gebakken wafels. Serveer de wafels eventueel met slagroom en kersen of kersenjam.

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.

- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before moving it.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10 cm), as well as above the appliance (at least 30 cm).
- Parts of the appliance will become hot during use. Therefore always hold the handle to open and close the lid.
- Do not put heavy objects on the lid to keep the appliance closed.
- Make sure that water does not come into contact with the hot baking plates during or shortly after use. This can cause a baking plate to buckle.
- Never use the appliance in the vicinity of a bird cage. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are harmful for birds.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

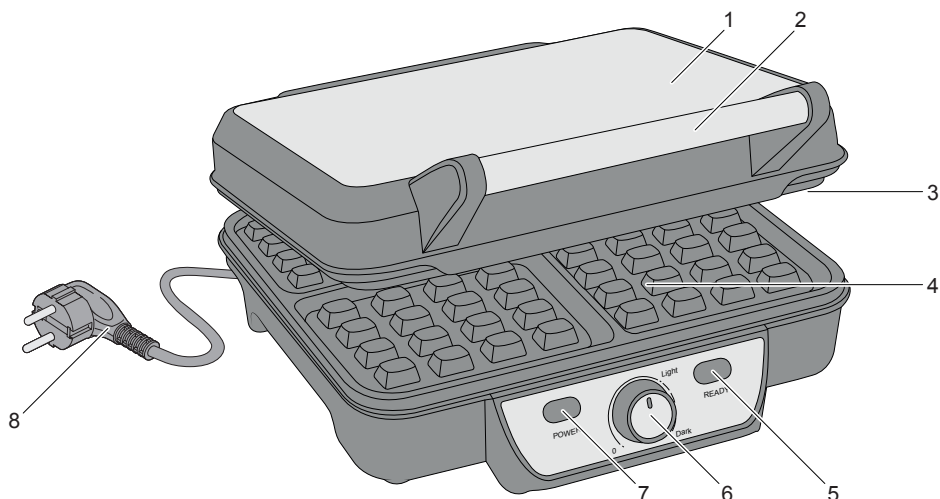
This product conforms to the requirements of the following European Directives on safety:

- | | |
|-------------------------|------------|
| • EMC Directive | 2014/30/EU |
| • Low Voltage Directive | 2014/35/EU |
| • RoHS Directive | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

OPERATION - General information

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Cover | 5. Ready-to-use light (Green) |
| 2. Handle | 6. Temperature control dial |
| 3. Baking plate top | 7. Power light (Red) |
| 4. Baking plate bottom | 8. Power cord and plug |

OPERATION - First use

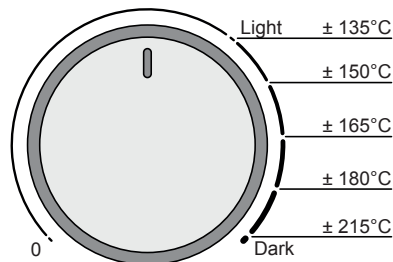
1. Remove all packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the waffle maker to heat up. This will take about 10 minutes. Allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

WARNING:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure there is sufficient ventilation in the room.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Preparations

1. Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface.
2. Close the lid.
3. Put the plug in the wall socket. The "Power" and "Ready" indicator lights will illuminate.
4. Turn the temperature control dial to the required setting. The required temperature has been reached once the "Ready" indicator light extinguishes.



OPERATION - Baking waffles

1. Prepare the waffle batter according to recipe.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preparations'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface.
4. Pour the required amount of batter onto the bottom baking plate. Make sure no batter is spilt over the edge of the baking plate.
5. Close the lid and bake the waffles to the required colour. Waffles usually take between 3 to 5 minutes to prepare. The actual time depends on the batter you use and your personal preference. Leave the appliance closed whilst baking the waffles, because opening it may affect the appearance of the waffles.
6. Open the appliance once the waffles are ready.
7. Carefully remove the waffles with a heat-resistant wooden or plastic spatula. Take care not to damage the non-stick coating.

WARNING:

- The waffles are hot.
 - Never use a metal spatula, knife or fork. These will damage the non-stick coating.
8. Once you have finished baking waffles, remove the plug from the wall socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the appliance with a damp cloth. If necessary, use a little washing-up liquid. Make sure moisture does not get into the appliance.
3. Dry the appliance thoroughly after cleaning.
4. Store the waffle maker.

WARNING:

- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

RECIPES FOR WAFFLES

Waffles (quick recipe)

Ingredients for 10-12 waffles

- 500 grams of flour
- 1 sachet of baking powder
- 150 grams of butter
- 4 eggs
- 100 grams of sugar
- 1/4 litre of milk
- 1 small bag of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Preparation

Mix the baking powder into the flour. Allow the butter to melt. Beat the eggs to a froth. Add the sugar, milk, vanilla sugar and salt, stirring all the while. Add the cooled butter and mix thoroughly. Finally, add the flour whilst stirring continuously. Allow the waffle iron to heat up, and bake the waffles for 2-3 minutes.

Belgian waffles (milk/water recipe)

Ingredients for 7-9 waffles

- 120 grams of sugar
- 2 eggs
- 350 grams of flour
- 1 teaspoon of grated lemon peel
(from unsprayed lemons!)
- ½ bag vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 150 ml of milk (3.5% fat)
- ½ sachet of baking powder
- Lukewarm water

Preparation

Stir the butter, sugar, lemon peel and vanilla sugar to a froth. Slowly add the eggs. Mix the flour and baking powder. Add alternate portions of flour and milk to the mixture, and add sufficient water to obtain a batter (similar to pancake batter). Leave the batter to stand for about 20 minutes, and then stir thoroughly. Allow the waffle iron to heat; grease the hot baking plate. Bake the waffles one by one, and sprinkle with sugar and cinnamon.

Waffles (crème fraîche recipe)

Ingredients for 5-7 waffles

- 125 grams of crème fraîche
- 125 grams of butter
- 6 egg yolks
- 250 grams of sieved flour (type 405)
- 1 pinch of salt
- Egg white from 6 eggs
- 1 vanilla pod
- 100 grams of castor sugar

Preparation

Warm the crème fraîche. Beat the butter to a froth and add the egg yolks, stirring all the while. Add alternate portions of the salt and flour and the crème fraîche to the butter mixture to obtain a thick batter. Beat the egg white until stiff, and fold it through the waffle batter. Leave the batter to stand for 30 minutes. Bake the waffles one by one in the greased waffle iron. Mix the inside of a vanilla pod with castor sugar, and sprinkle the mixture over the freshly-baked waffles. If you so wish serve the waffles with whipped cream and cherries or cherry jam.

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.
- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.

- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnerlo l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando si è completamente raffreddato.
- Assicurarsi che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10cm) e al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchio sono soggette a surriscaldamento. Assicurarsi pertanto di aprire e di chiudere il coperchio del prodotto agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Non collocare oggetti pesanti sul coperchio dell'elettrodomestico per mantenerlo chiuso.
- Assicurarsi che durante o immediatamente dopo l'utilizzo dell'elettrodomestico non venga versata acqua sulle piastre di cottura: ciò potrebbe infatti provocare una deformazione delle piastre di cottura.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in prossimità di gabbie in cui sono contenuti uccelli. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente delle piastre di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

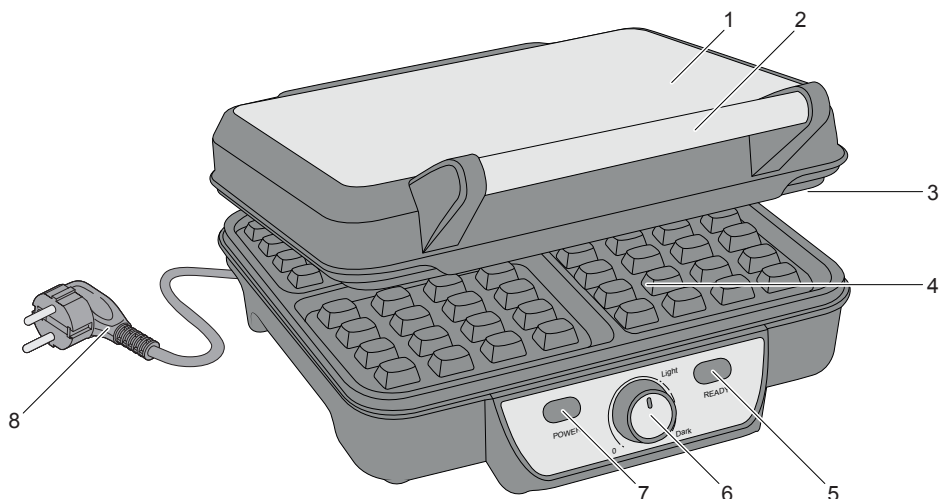
Questo prodotto è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive europee in materia di sicurezza:

- | | |
|----------------------------------|------------|
| • EMC – Direttiva | 2014/30/UE |
| • Direttiva sulla bassa tensione | 2014/35/UE |
| • RoHS – Direttiva | 2011/65/UE |

R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico e non per l'uso professionale.



- | | |
|------------------|--|
| 1. Coperchio | 5. Spie luminose di prontezza ("Ready", verde) |
| 2. Maniglia | 6. Bottoni termostato regolabile |
| 3. Piastra sopra | 7. Spie luminose di potenza ("Power", rosso) |
| 4. Piastra sotto | 8. Cavo con spina |

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

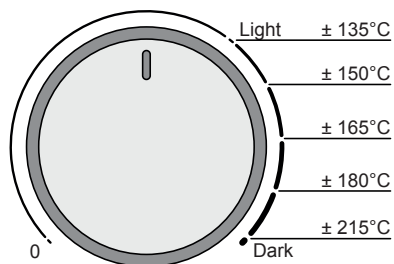
1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari

1. Posizionare l'elettrodomestico su di una superficie piana, stabile e resistente al calore.
2. Richiudere il coperchio.
3. Inserire la spina nella presa di rete. La spia luminosa "Power" e "Ready" si attiverà.
4. Ruotare il termostato nella posizione desiderata. Quando la spia luminosa "Ready" si spegne, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.



FUNZIONAMENTO - Preparazione delle cialde

1. Preparare l'impasto delle gaufre secondo la ricetta.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Operazioni preliminari".
3. Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Versare la quantità di impasto desiderato nello stampo di cottura inferiore. Evitare di far traboccare l'impasto dal bordo della piastra di cottura.
5. Chiudere la cialdiera. Cuocere le cialde fino al raggiungimento della doratura desiderata. Il tempo consueto di cottura è compreso tra i 3 e i 5 minuti ca. Tuttavia, ciò dipende dall'impasto utilizzato e dalle proprie preferenze. Durante la fase di cottura, assicurarsi di mantenere chiuso l'apparecchio, in quanto un'apertura della cialdiera nel corso della cottura potrebbe avere come conseguenza un aspetto non ottimale delle cialde.
6. Una volta pronte le cialde, aprire l'apparecchio.
7. Rimuovere le cialde con una spatola di legno o di plastica, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.

ATTENZIONE:

- Ricordare che i cibi scottano.
 - Non utilizzare mai spatole, coltelli o forchette in metallo onde evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta terminata la cottura delle cialde, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, pulire l'apparecchio con acqua e detergente. Assicurarsi che non penetri alcun liquido nell'apparecchio.
3. Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.
4. Riporre quindi la cialdiera.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni consequenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: **www.bestron.com/service**

RICETTA PER LA PREPARAZIONE

Cialde (ricetta rapida)

Ingredienti per 10-12 porzioni

- 500 g di farina
- 1 busta di lievito in polvere
- 150 g di burro
- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 1/4 l di latte
- 1 busta di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale

Preparazione

Aggiungere il lievito in polvere alla farina. Sciogliere il burro a spuma e aggiungervi le uova a spuma. Aggiungere mescolando costantemente lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere al composto il burro sciolto e mescolare bene il tutto. Aggiungere infine la farina mescolando costantemente. Riscaldare la cialdiera e cuocere le cialde per 2-3 minuti.

Cialde (impasto con acqua e latte)

Ingredienti per 7-9 porzioni

- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 350 g di farina
- 1 cucchiaino di buccia di limone (non trattato) grattugiata
- 1/2 confezione piccola di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 150 ml di latte (intero)
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- Acqua tiepida

Preparazione

Frullare il burro, lo zucchero, la buccia di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente le uova alla miscela. Aggiungere la farina al lievito in polvere. Aggiungere all'impasto la farina e il latte alternandoli fra loro e versarvi una quantità di acqua tale da ottenere una pastella liquida (della consistenza simile a quella delle crespelle). Fare riposare l'impasto per ca. 20 minuti e mescolarlo quindi bene. Riscaldare la cialdiera e ungere le piastre di cottura. Cuocere le cialde singolarmente e spolverizzarle con zucchero e cannella.

Cialde (impasto con crème fraîche)

Ingredienti per 5-7 porzioni

- 125 g di crème fraîche
- 125 g di burro
- 6 tuorli di uovo
- 250 g di farina abburrata (Tipo 00)
- 1 presa di sale
- 6 albumi di uovo
- 1 stecca di vaniglia
- 100 g di zucchero velato

Preparazione

Riscaldare leggermente la crème fraîche. Sbattere il burro a spuma e aggiungervi i tuorli di uovo mescolando costantemente. Aggiungere al composto di burro, alternandole fra di loro, la miscela di sale e di farina e la crème fraîche fino a ottenere un impasto liquido e denso. Montare a neve il bianco di uovo e aggiungerlo con una spatola all'impasto per cialde. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per una mezz'ora. Cuocere singolarmente le cialde nella cialdiera precedentemente oliata o imburata. Unire l'anima della stecca di vaniglia allo zucchero velato e cospargere la polvere sulle cialde appena cotte. Servire le cialde accompagnandole eventualmente con panna montata e ciliegie o marmellata di ciliegie.

¡FELICIDADES!

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

En el caso de una avería:

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

Uso por niños:

- Este aparato lo pueden usar niños menores de 8 años y personas con una limitación física, sensorial o mental o una falta de experiencia y conocimiento, pero siempre bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de un adulto sobre su uso seguro y comprendiendo los posibles peligros correspondientes.
- La limpieza y mantenimiento no las pueden realizar niños, excepto si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños de 8 años.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.

- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.
- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- No deje aparato sin vigilancia mientras que funcione.
- No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor (mínimo 10 cm) y encima del aparato (mínimo 30 cm).
- Algunas partes del aparato se calientan demasiado durante el uso. Por tal motivo use siempre la empuñadura para abrir y cerrar la tapa.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener cerrado el aparato.
- Evite que caiga agua sobre las placas de asado calientes mientras el aparato está en uso o inmediatamente después de usarlo. Esto puede causar la deformación de una placa de asado.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

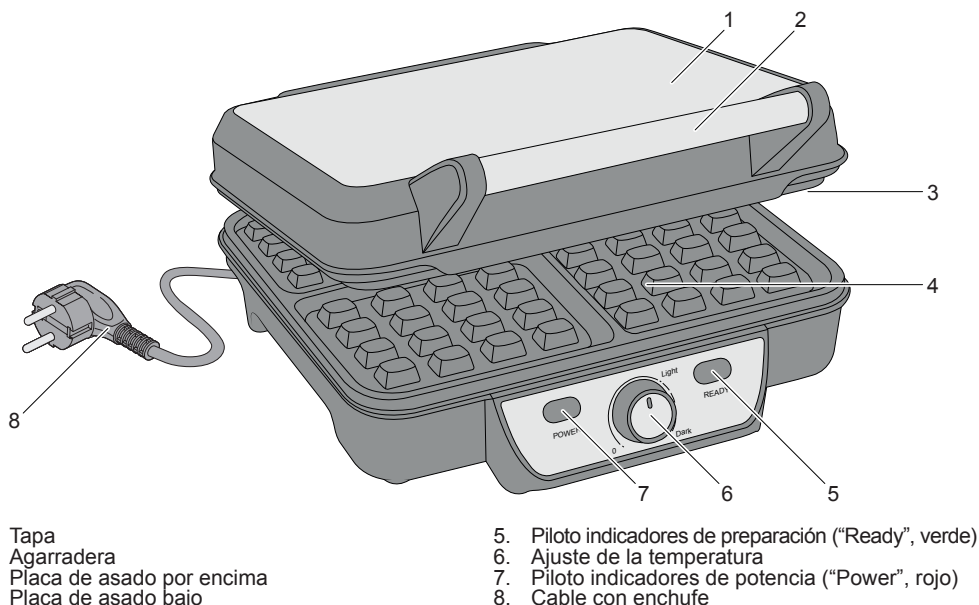
Este producto cumple con las disposiciones de las siguientes directivas europeas en el campo de la seguridad:

- | | |
|--------------------------------|------------|
| • CEM – Directivas | 2014/30/EU |
| • Directiva sobre baja tensión | 2014/35/EU |
| • RoHS – Directiva | 2011/65/EU |

R. Neyman
Control de calidad

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

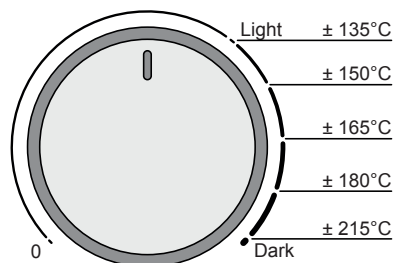
1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Preparación

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Cierre la tapa.
3. Introduzca el enchufe en la toma de pared. Se enciende el piloto "Power" y "Ready".
4. Coloque el regulador del termostato en la posición deseada. Cuando el piloto "Temp" se apaga, se ha alcanzado la temperatura deseada.



FUNCIONAMIENTO - Asar gofres

1. Preparar la masa de galleta según la receta.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Preparación'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Vierta la cantidad deseada de mezcla sobre la placa de asado inferior. Evite que la mezcla se riegue por los bordes de la placa de asado.
5. Cierre la tapa. Ase los gofres hasta que tengan el color deseado. El tiempo normal de preparación es de 3 a 5 minutos. Esto depende del tipo de mezcla empleado y de su propio gusto. Mantenga cerrado el aparato durante el proceso de asado, su apertura anticipada afecta negativamente el aspecto de los gofres.
6. Abra el aparato cuando los gofres estén listos.
7. Quitar gofres con una espátula de madera o de plástico, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.

ATENCIÓN:

- Los alimentos están calientes.
 - No use nunca espátulas, cuchillos o tenedores metálicos. Éstos dañan la capa antiadherente.
8. Cuando haya terminado de asar los gofres, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo. De ser necesario, límpiela con agua jabonosa. Asegúrese de que ningún líquido penetra en el interior del aparato.
3. Después de la limpieza, séquelo bien.
4. Guarde la gofrera.

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiene a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:
www.bestron.com/service

RECETAS PARA LA PREPARACIÓN DE GOFRES

Gofres (receta rápida)

Ingredientes para 10-12 gofres

- 500 g de harina
- 1 bolsita de polvo de hornear
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- ¼ litro de leche
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal

Preparación

Mezcle el polvo de hornear con la harina. Derrita la mantequilla. Bata los huevos hasta que estén cremosos. Incorpore el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y la sal mientras revuelve. Añada la mantequilla fría y mezcle bien todos los ingredientes. Añada, por último, la harina mientras sigue revolviendo. Ponga a calentar la gofrera y ase los gofres durante 2 o 3 minutos.

Gofres (receta con leche/agua)

Ingredientes para 7-9 gofres

- 120g azúcar
- 2 huevos
- 350g de harina
- 1 cdta de corteza de limón (¡no fumigado!) rayada o raspada
- ½ bolsita de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 150 ml leche, (3,5% grasa)
- ½ bolsita de polvo de hornear
- Agua tibia

Preparación

Revuelva la mantequilla, el azúcar, el rayado de limón y el azúcar de vainilla hasta que estén cremosos. Añada poco a poco los huevos. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Añada la harina y la leche alternadamente a la mezcla y añada tanta agua como sea necesaria para obtener una mezcla líquida (como la mezcla para hacer pancakes). Deje reposar la mezcla aprox. 20 minutos y a continuación revuélvala. Deje calentar la gofrera y engrase las placas. Ase los gofres uno por uno y espolvoréelos con azúcar y canela.

Gofres (receta con nata fresca)

Ingredientes para 5-7 gofres

- 125 g nata fresca
- 125 g mantequilla
- 6 yemas de huevo
- 250 g harina cernida (tipo 405)
- 1 pizca de sal
- 6 claras de huevo
- 1 palito de vainilla
- 100 g de azúcar en polvo

Preparación

Caliente un poco la nata fresca. Bata la mantequilla hasta que esté cremosa y añada las yemas de huevo sin dejar de revolver. Añada la mezcla de sal y harina alternadamente con la nata fresca a la mezcla de mantequilla hasta obtener una mezcla líquida espesa. Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla. Deje reposar la mezcla durante media hora. Ase los gofres uno por uno en la gofrera engrasada. Mezcle el contenido del palito de vainilla con azúcar en polvo y espolvoree con ella los gofres recién asados. Sirva los gofres con nata montada y cerezas o mermelada de cereza.

GRATULACJE!

Gratulujemy zakupu produktu marki Bestron. W niniejszej instrukcji wyjaśniamy sposób działania i użytkowania urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia. Należy korzystać z urządzenia w sposób opisany w instrukcji. Dlatego należy ją starannie zachować.

W przypadku awarii:

W przypadku niespodziewanej awarii urządzenia nie należy naprawiać go samodzielnie. Naprawę należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

Użytkowanie przez dzieci:

- Dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub psychicznej, a także bez doświadczenia w obsłudze i bez odpowiedniej wiedzy mogą korzystać z urządzenia po poinstruowaniu na temat bezpiecznego użytkowania i po zapoznaniu się z możliwymi zagrożeniami.
- Dzieciom poniżej 8. roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej zabrania się czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Urządzenie i kable należy trzymać poza zasięgiem dzieci do lat 8.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

CO TRZEBA WIEDZIEĆ O URZĄDZENIACH ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie jest zgodne z zalecanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy gniazdko, do którego podłączone jest urządzenie elektryczne, ma uziemienie.
- Urządzenia elektryczne należy zawsze stawiać na stabilnym, płaskim podłożu tak, aby nie zapobiegać upadkom.
- Niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać, a nawet parzyć. Nie należy ich dotykać, bo grozi to poparzeniem.
- Dotykając urządzenia, kabla lub wtyczki należy mieć suche dłonie.
- Urządzenia elektryczne muszą się mieć możliwość utraty ciepła, co zapobiega pożarom. Dlatego wokół urządzenia powinna być wolna przestrzeń, a samo urządzenie nie powinno znajdować się w pobliżu substancji łatwopalnych. Urządzeń elektrycznych nie wolno przykrywać.
- Należy unikać kontaktu urządzeń elektrycznych, kabli lub wtyczek z wodą.
- Nie wolno zanurzać urządzeń, kabli lub wtyczek w wodzie lub innych cieczach.

- Nie wolno podnosić urządzeń elektrycznych, które wpadły do wody. Należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaprzestać korzystania z urządzenia.
- Należy zapobiegać bezpośredniemu kontaktowi urządzeń elektrycznych, kabli i wtyczek ze źródłem ciepła, jak gorąca płyta grzewcza lub ogień.
- Kable nie powinny wisieć na krawędzi blatu, biurka lub stołu.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka, należy chwycić wtyczkę, a nie ciągnąć za kabel.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla urządzenia elektrycznego. Nie należy używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Uszkodzony kabel należy wymienić u producenta, w serwisie lub zlecić osobie z odpowiednimi kwalifikacjami, co pozwala zapobiec ewentualnym zagrożeniom.
- Nie należy uruchamiać urządzenia elektrycznego za pomocą sterownika dobowego lub osobnego oprogramowania sterowanego pilotem.

CO TRZEBA WIEDZIEĆ O TYM URZĄDZENIU ELEKTRYCZNYM

- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Po użyciu należy dokładnie umyć urządzenie (patrz Czyszczenie i konserwacja).
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie przestawiaj włączonego lub wciąż jeszcze gorącego urządzenia. Najpierw wyłącz urządzenie i poczekaj aż wystygnie.
- Zostaw odpowiednią ilość wolnego miejsca wokół urządzenia (co najmniej 10 cm) oraz nad nim (co najmniej 30 cm).
- W trakcie użytku niektóre części urządzenia nagrzeją się. Dlatego otwieraj i zamykaj pokrywę wyłącznie za pomocą uchwytu.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na urządzeniu, aby docisnąć pokrywę.
- Nie pozwól, aby woda dostała się na gorące płyty grzejne w trakcie użytku lub krótko po. Może to spowodować odkształcenie się płyt grzejnych.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu klatki dla ptaków. Płyty grzejne z powłoką nieprzywierającą uwalniają opary szkodliwe dla ptaków.

ŚRODOWISKO



- Elementy opakowania, jak plastik i pudełko, należy wyrzucić do odpowiednich pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenia nie wrzucać do odpadów gospodarskich, tylko zanieść do punktu skupu używanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Należy sprawdzić symbol produktu, instrukcję użytkowania lub opakowanie.
- Surowce podlegają recyklingowi zgodnie ze wskazaniem. Dzięki pomocy w zakresie recyklingu, przetwarzania surowców i innych form wykorzystywania używanych urządzeń, pomagają Państwo chronić nasze środowisko.
- Urząd gminy lub miasta udzieli Państwu informacji na temat najbliższego punktu zbiórki używanych urządzeń.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

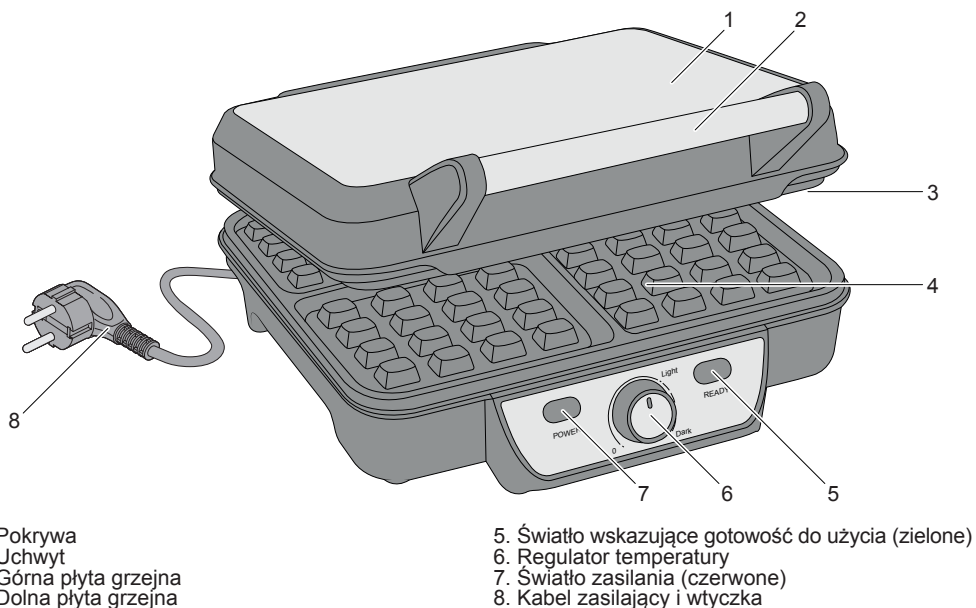
Niniejszy produkt spełnia wymagania następujących dyrektyw unijnych w zakresie bezpieczeństwa:

- | | |
|------------------|------------|
| • Dyrektywa EMC | 2014/30/EU |
| • Dyrektywa LVD | 2014/35/EU |
| • Dyrektywa RoHS | 2011/65/EU |

R. Neyman
Kontrola Jakości

UŻYTKOWANIE - INFORMACJE OGÓLNE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.



UŻYTKOWANIE – PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

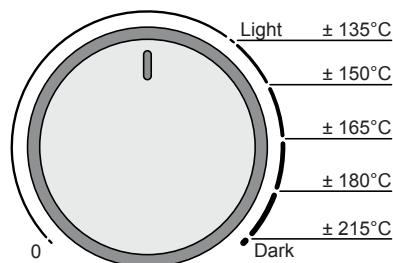
1. Wyjmij wszystkie części z opakowania.
2. Umyj płyty grzejne, aby usunąć wszelkie pozostałości procesu produkcji (zobacz „Mycie i konserwacja”). Dokładnie je osusz.
3. Podłącz do gniazdka i pozostaw gofrownicę do nagrzania. Urządzenie nagrzewa się około 10 minut. Ma to na celu usunięcie ewentualnego zapachu opakowania z urządzenia.

UWAGA:

- Przy pierwszym włączeniu urządzenie może wydzielać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. To normalna reakcja urządzenia, która wkrótce ustąpi. Zapewnij właściwą wentylację w pomieszczeniu.
- Pamiętaj, żeby trzymać ptaki domowe z dala od działającego urządzenia. Płyty grzejne z powłoką nieprzywierającą uwalniają opary szkodliwe dla ptaków.

UŻYTKOWANIE – PRZYGOTOWANIE

1. Postaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
2. Zamknij pokrywę.
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka. Zaświecą się lampki zasilania („POWER”) i gotowości („READY”).
4. Ustaw regulator temperatury na pożądanej wartości. Urządzenie osiągnęło pożądaną temperaturę, gdy lampka gotowości („READY”) zgaśnie.



UŻYTKOWANIE – WYPIEK GOFRÓW

1. Przygotuj ciasto na gofry według przepisu.
2. Nagrzej urządzenie zgodnie z instrukcjami określonymi w części „Przygotowanie”.
3. Posmaruj obie płyty grzejne tłuszczem. Rozprowadź olej lub masło na całej powierzchni za pomocą pędzla.
4. Na dolną płytę grzejną wlej wymaganą ilość ciasta. Uważaj, żeby ciasto nie wylało się poza krawędzie płyty grzejnej.
5. Zamknij pokrywę. Piecz do czasu uzyskania pożądanego koloru. Gofry potrzebują zwykle od 3 do 5 minut pieczenia. Rzeczywisty czas pieczenia zależy od użytego ciasta i osobistych preferencji. Nie otwieraj pokrywę w trakcie pieczenia. Może to wpłynąć na wygląd gofrów.
6. Otwórz pokrywę, gdy gofry są gotowe.
7. Ostrożnie zdejmij gofry za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatkı odpornej na wysoką temperaturę. Uważaj, żeby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.

UWAGA:

- Gofry są gorące.
 - Nie używaj łopatkı metalowej, noża lub widelca. Może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
8. Po skończeniu pieczenia gofrów, wyjmij wtyczkę z gniazdka, otwórz pokrywę urządzenia i pozostaw do ostygnięcia płyt grzejnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, otwórz pokrywę urządzenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
2. Wyczyść urządzenie wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Uważaj, żeby wilgoć nie dostała się do wnętrza urządzenia.
3. Po umyciu dokładnie osusz urządzenie.
4. Odłóż gofrownicę na miejsce przechowywania.

UWAGA:

- Pamiętaj, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj środków czyszczących o działaniu żrącym lub ściernym ani ostrych przedmiotów (np. noży czy szczotek o twardym włosiu) do czyszczenia urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

WARUNKI GWARANCJI

Pod poniższymi warunkami Bestron udziela gwarancji na okres 60 miesięcy na usterki będące wynikiem błędów fabrycznych lub materiałowych.

1. We wskazanym wyżej okresie nie będą naliczane koszty robocizny i materiałów.
2. Naprawy objęte gwarancją nie wydłużają okresu gwarancji.
3. Uszkodzone części lub uszkodzone urządzenia podlegające wymianie stają się automatycznie własnością Bestron.
4. Gwarancja udzielana jest wyłącznie pierwszemu nabywcy produktu i jest nieprzenaszalna.
5. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z:
 - Wypadków
 - Nieprawidłowego użycia
 - Zużycia
 - Zaniedbania
 - Błędnej podłączenia (instalacji)
 - Podłączenia do innego napięcia niż wskazane na tabliczce znamionowej
 - Nieautoryzowanej modyfikacji
 - Napraw dokonywanych przez osoby niekompetentne
 - Użycia niezgodnego z obowiązującymi przepisami, normami technicznymi i normami Bezpieczeństwa
 - Nieodpowiedniego transportu bez właściwego opakowania lub innego zabezpieczenia.
6. Gwarancja nie dotyczy:
 - Szkód powstałych w trakcie transportu
 - Usunięcia lub zmiany numeru seryjnego urządzenia.
7. Gwarancja nie obejmuje:
 - Kabli
 - Lamp
 - Elementów szklanych.
8. Gwarancja nie uprawnia do odszkodowania poza wymianą lub naprawą uszkodzonych części. Firma Bestron nie może być pociągnięta do odpowiedzialności z tytułu odszkodowań tudzież innych następstw wynikających z lub występujących w związku z dostarczonymi przez firmę urządzeniami.
9. Z roszczeniami gwarancyjnymi należy zwracać się wyłącznie do sprzedawcy (internetowego) lub składać je bezpośrednio w Biurze Obsługi Klienta Bestron. Prosimy nie wysyłać niczego bez konsultacji z nami. Istnieje bowiem ryzyko nieodebrania paczki, co wiąże się z kosztami po stronie nadawcy, czyli Państwa. Najpierw prosimy o kontakt z nami w celu uzyskania instrukcji dotyczących sposobu zapakowania i wysłania urządzenia. Do roszczeń gwarancyjnych należy dołączyć dowód zakupu.

SERWIS

W przypadku niespodziewanej awarii, możecie Państwo skontaktować się z biurem obsługi klienta BESTRON na stronie: **www.bestron.com/service**

PRZEPISY NA GOFRY

Gofry (szybki przepis)

Składniki na 10-12 gofrów

- 500 gramów mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 150 gramów masła
- 4 jajka
- 100 gramów cukru
- 1/4 litra mleka
- 1 małe opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Rozpuść masło. Ubij jajka na pianę. Dodaj cukier, mleko, cukier waniliowy oraz sól i mieszaj przez chwilę. Dodaj ostudzone masło i dokładnie zmiksuj. Dodawaj mąkę, ciągle miksując. Rozgrzej gofrownicę i piecz gofry przez 2-3 minuty.

Gofry belgijskie

Składniki na 7-9 gofrów

- 120 gramów cukru
- 2 jajka
- 350 gramów mąki
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny (niepryskanej!)
- 1/2 opakowania cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 150 ml mleka (3,5% tłuszczu)
- 1/2 opakowania proszku do pieczenia
- Letnia woda

Przygotowanie

Ubij masło, cukier, skórkę z cytryny i cukier waniliowy na gładką masę. Stopniowo dodawaj jajka. Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Do masy dodawaj na przemian mąkę i mleko. Dodaj odpowiednią ilość wody, aby uzyskać ciasto o konsystencji podobnej do naleśnikowego. Odstaw ciasto na około 20 minut, po czym dokładnie wymieszaj. Rozgrzej gofrownicę i posmaruj rozgrzane płyty tłuszczem. Upieczone gofry posyp cukrem i cynamonem.

Gofry z crème fraîche

Składniki na 5-7 gofrów

- 125 gramów śmietany crème fraîche
- 125 gramów masła
- 6 żółtek
- 250 gramów przesianej mąki (typu 405)
- 1 szczypta soli
- Białko z 6 jajek
- 1 laska wanilii
- 100 gramów cukru pudru

Przygotowanie

Podgrzej crème fraîche. Ubij masło na gładką masę i dodaj żółtka, mieszając przez chwilę. Do masy dodawaj na przemian mąkę z solą i crème fraîche do uzyskania gęstego ciasta. Ubij białko na sztywno i połącz z ciastem. Odstaw na 30 minut. Piecz gofry w gofrownicy posmarowanej tłuszczem. Świeżo upieczone gofry posyp cukrem pudrem wymieszanym z zeszkobanym wnętrzem laski wanilii. Gofry można podawać z bitą śmietaną i wiśniami lub konfiturą wiśniową.

GRATULÁLUNK!

Gratulálunk, hogy megvásárolta ezt a Bestron terméket. Ebben a használati útmutatóban elmagyarázzuk Önnek a készülék működését és használatát. Tehát kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, mielőtt a készüléket használná. A készüléket kizárólag ezeknek az utasításoknak megfelelően használja. Az útmutatót jól őrizze meg ezután.

Meghibásodás esetén:

Amennyiben a készülék meghibásodik, ne próbálja megjavítani saját maga. A javításokat kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Használat gyermekek által:

- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy a kellő tapasztalatokat illetve ismereteket nélkülöző személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően, illetve tisztában vannak a lehetséges veszélyeivel.
- A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha azok 8 évnél idősebbek, valamint felügyelet mellett vannak.
- A készüléket és a kábeleket tartsa 8 évnél fiatalabb gyermekektől elzárt helyen.
- Biztosítani kell, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

AMIT TUDNIA KELL AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEKRŐL

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adapterének lemezén feltüntetett értékkel mielőtt használni kezdi.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakozó, amelybe csatlakoztatja a készüléket földelt.
- A készüléket mindig egy stabil és sík felületre helyezze, ahonnan nem eshet le.
- A készülék egyes részei felmelegedhetnek. Ne érintse meg őket, nehogy megégesse magát.
- Győződjön meg arról, hogy a keze száraz, mielőtt megérinti a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót.
- A tűzveszély elkerülésének érdekében biztosítson a készüléknek megfelelő teret a hőelvezetéshez. Győződjön meg arról, hogy a készülék körül elegendő hely van, és nem érintkezik éghető anyagokkal. A készüléket nem szabad letakarni.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a csatlakozó nem érintkezik vízzel.
- Soha ne merítse a készüléket, a csatlakozót, vagy a kábelt vízbe, vagy más folyadékba.
- Ne érintse meg a készüléket, ha az vízbe esik. Azonnal húzza ki a dugót a konnektorból, és ne használja a készüléket újra.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a csatlakozó nem érintkezik hőforrásokkal, mint például meleg főzőlap vagy nyílt láng.
- Ne hagyja a hálózati kábelt a konyhapult, munkapult vagy asztal széléről lelógni.
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, ha nem használja a készüléket.
- Ha eltávolítja a dugót a konnektorból, azt a dugót tartva húzza ki, ne a vezetéknél fogva.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizze, hogy nem sérült-e. Ne használja a készüléket, ha a vezeték meghibásodott. A sérült kábelt a gyártóval, egy szervíz-szolgálattal vagy egy hasonló képesítésű személlyel cseréltetni kell, hogy minden veszélyt kizárjunk.
- Ne használja a készüléket egy külső időkapcsoló, vagy egy távkapcsolóval ellátott külön rendszer segítségével.

AMIT ERRŐL A KÉSZÜLÉKRŐL TUDNIA KELL

- Legyen óvatos, amikor a készüléket a szabadban használja.
- Soha ne használja a készüléket nedves vagy nedves helyen.
- Használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd "Tisztítás és karbantartás").
- A működő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket sohase mozgassa bekapcsolt vagy forró állapotában. Mozgatása előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, hogy teljesen lehűljön.
- Gondoskodjon kielégítő szabad helyről a készülék körül (legalább 10 cm), és a készülék felett is (legalább 30 cm).
- Használat közben a készülék alkatrészei forróvá válnak. Ezért a fedél lezárásához és felnyitásához mindig a fogantyút fogja meg.
- A fedélre ne tegyen nehéz tárgyakat azért, hogy a készüléket zárva tartsa.
- Gondoskodjon arról, hogy a forró sütőlapokkal használat közben, vagy röviddel azután, ne kerüljön víz kapcsolatba. Ez a sütőlap elvetemedését okozhatja.
- A készüléket sohase használja madárkalitka szomszédságában. Ha a sütőlapok forróak, a tapadásmentes bevonatból kibocsátott füstgázok a madarakra ártalmasak lehetnek.

KÖRNYEZET



- A csomagolást, mint például a műanyag és a dobozok, a megfelelő hulladékkonténerekbe dobja.
- Ha ez a termék eléri hasznos élettartama végét, ne dobja ki a szemetesbe; adja át a gyűjtőhelyen, hogy újrafelhasználhassák elektromos és elektronikus alkatrészeit. Kérjük, tekintse meg a szimbólumokat a terméken, a használati utasításban, vagy a csomagoláson.
- Az anyagok újrahasznosíthatók, mint jelezték. Az Ön segítsége a régi elektromos berendezések újrafelhasználásában, újrahasznosításában vagy más módon jelentősen hozzájárul környezete védelméhez
- Érdeklődjön az önkormányzatnál a környékén található megfelelő gyűjtőhelyeket illetően.

CE MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

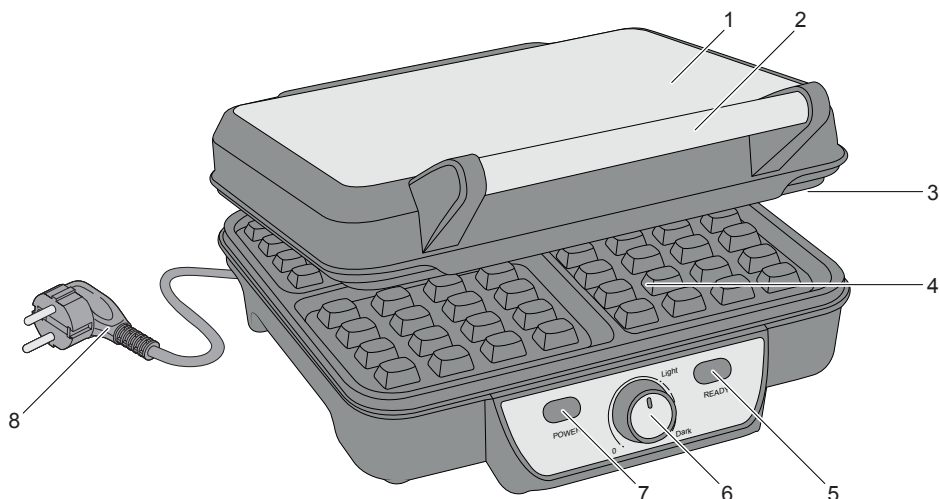
Ez a termék megfelel a következő EU biztonsági irányelveknek:

- | | |
|--|------------|
| • EMC irányelv | 2014/30/EU |
| • Kisfeszültségű berendezésekről szóló | 2014/35/EU |
| • RoHS irányelv | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

KEZELÉS - ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A készülék rendeltetésszerűen csak háztartási alkalmazásra való, professzionális használatra nem.



1. Fedél
2. Fogantyú
3. Felső sütőlap
4. Alsó sütőlap

5. Üzemkésziséget jelző lámpa (Zöld)
6. Hőmérséklet szabályzó forgatógomb
7. Áram lámpa (Piros)
8. Áramkabel és dugvilla

KEZELÉS – ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

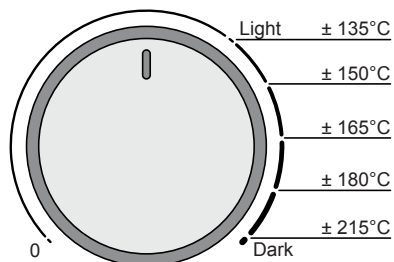
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Tisztítsa meg a sütőlapokat a gyártási folyamatból esetleg rajtuk maradt anyagoktól (lásd: „Tisztítás és karbantartás”). Alaposan szárítsa meg azokat.
3. A dugvillát dugja a konnektorba és hagyja a gofri sütő készüléket felmelegedni. Ez kb. 10 percig tart. Ha hagyja felmelegedni, ezzel eltávolítja a készülékből a csomagolási szagot.

FIGYELEM:

- A készülék egy kevés füstöt és jellegzetes szagot bocsáthat ki az első bekapcsolás alkalmával. Ez normális és gyorsan megszűnik. Gondoskodjon kielégítő szellőzésről a helyiségben.
- Használat közben tartsa távol a házi kedvencként tartott madarakat a készüléktől. Ha a sütőlapok forróak, a tapadásmentes bevonatból kibocsátott füstgázok a madarakra ártalmasak lehetnek.

KEZELÉS – ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket sík, stabil és hőálló felületre.
2. Csukja le a fedelet.
3. Dugja be a dugvillát a konnektorba. Az „Áram” és a „Kész” jelzőlámpák kigyulladnak.
4. A hőmérséklet szabályzó tárcsát forgassa a kívánt beállításra. A kívánt hőmérsékletet akkor éri el a készülék, amikor a „Kész” jelzőlámpa kialszik.



KEZELÉS - GOFRI SÜTÉSE

1. A recept szerint készítse el a gofri tésztát.
2. Az „Előkészületek” részben írtak szerint melegítse elő a készüléket.
3. Zsírozza meg mindkét sütőlapot. Ecsetet használjon az olaj vagy vaj szétkenésére a felületen.
4. Öntse a szükséges mennyiségű tésztát az alsó sütőlapra. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne csorduljon túl a sütőlap peremén.
5. Csukja le a fedelet. Süsse a gofrit a kívánt színűre. A gofri készítés általában 3 - 5 percig tart. A tényleges idő egyrészt a használt tésztától, másrészt az Ön ízlésétől függ. A gofri sütése alatt hagyja a készüléket lecsukva, ha kinyitja, azzal befolyásolhatja a gofri megjelenését.
6. Ha a gofri elkészült, nyissa ki a készüléket.
7. A gofrit óvatosan vegye ki hőálló fa vagy műanyag spatula segítségével. Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonatot.

FIGYELEM:

- A gofri forró.
 - Sohasse használjon fém spatulát, kést vagy villát. Ezek megsértik a tapadásmentes bevonatot.
8. Ha végzett a gofri sütéssel, húzza ki a dugvillát a konnektorból és nyissa ki a készüléket, hogy hagyja a sütőlapokat lehűlni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

1. Húzza ki a dugvillát a konnektorból és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
2. A készüléket nedves ruhával kell tisztítani. Ha szükséges, használjon egy kevés mosogatószeret. Ügyeljen arra, hogy nedvesség ne kerüljön a készülék belsejébe.
3. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket.
4. Tegye el a gofri készítő készüléket.

FIGYELEM:

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a dugvilla ki van húzva a konnektorból.
- Sohasse használjon korrozív vagy súroló tisztítószeret vagy éles tárgyakat (kést vagy kemény kefé) a készülék takarításához.
- A készüléket, az áramkábelt és a dugvillát sohasse merítse vízbe, vagy más folyadékba.

GARANCIAFELTÉTELEK

A Bestron biztosítja a garanciát a készülékre gyártási és / vagy anyaghibák okozta meghibásodás esetén a vásárlás napjától 60 hónapig, az alábbi feltételekkel:

1. A javítás bér-, illetve anyagköltségét a garancia ideje alatt nem számítjuk fel.
2. A garancia alatt elvégzett javítás nem hosszabbítja meg a garancia időtartamát.
3. A Bestron automatikusan tulajdonosává válik a hibás alkatrészeknek, vagy csere esetén a hibás készüléknek.
4. A kiadott garancia kizárólag az első vásárlót illeti, és nem ruházható át.
5. A garancia nem vonatkozik az alábbi módokon okozott károk esetén:
 - Balesetek
 - Helytelen használat
 - Kopás
 - Hanyagság
 - Hibás telepítés
 - Csatlakoztatás más hálózati feszültséghez, mint amely a hálózati töltőn megadott típusú hálózat.
 - Jogosulatlan módosítások.
 - Harmadik, nem megfelelő képesítéssel rendelkező fél által végzett javítások.
 - Az érvényes törvényi, technikai vagy biztonsági elvárásokba ütköző használat esetén.
 - Gondatlan szállítás megfelelő csomagolás, illetve védelem nélkül.
6. Az alábbiakért nem vállalunk felelősséget a jótállás ideje alatt:
 - A szállítás során elszenvedett sérülések
 - A készülék sorozatszámának eltávolítása vagy megváltoztatása
7. A garancia nem vonatkozik:
 - a tápkábelekre
 - a lámpákra
 - az üveg alkatrészekre
8. Nem lehet követelést benyújtani jelen jótállás alapján másra, mint javításra vagy cserére a meghibásodott alkatrészekre. A Bestron soha nem tehető felelőssé semmiféle - a javítás vagy csere folytán keletkezett - kárért vagy hiányért, vagy bármilyen más, ebből adódó eseményért, amely közvetlenül, vagy közvetve érinti a terméket.
9. Garanciaigényével csak ahhoz a(z) (interntes) kereskedelmi egységhez, ahol a készüléket vásárolta, vagy közvetlenül a Bestron szervíz-szolgálatához fordulhat. De soha ne küldjön csak úgy be semmit. Ugyanis a csomagot akkor visszaküldhetik, és az ezzel járó esetleges költségek Önt terhelik. Vegye fel először a kapcsolatot és kérdezze meg, hogyan kell a készüléket becsomagolnia és elküldenie. Minden garanciaigény benyújtásakor a vásárlást igazoló számlát is küldje be.

SZERVÍZ

Ha bármilyen probléma merülne fel, kérjük, forduljon a BESTRON szervíz-szolgálatához:

www.bestron.com/service

GOFRI RECEPTEK

Gofri (gyors recept)

Hozzávalók 10-12 gofrihoz

- 500 g liszt
- 1 tasak sütőpor
- 150 g vaj
- 4 tojás
- 100 g cukor
- 1/4 liter tej
- 1 tasak vanillincukor
- 1 csipetnyi só

Elkészítés

A sütőport keverje a lisztbe. A vajat olvassza meg. A tojásokat verje habosra. Adja hozzá a cukrot, a tejet, a vanillincukrot és a sót, miközben folyamatosan keveri. Adja hozzá a lehűlt vajat és alaposan keverje össze. Végül folyamatos keverés közben adja hozzá a lisztet. A gofri sütőt melegítse fel, és süssse a gofrikat 2 - 3 percig.

Brüsszeli gofri

Hozzávalók 7-9 gofrihoz

- 120 g cukor
- 2 tojás
- 350 g liszt
- 1 teáskanál reszelt citromhéj (permetezetlen citromról!)
- 1/2 tasak vanillincukor
- 1 csipetnyi só
- 150 ml tej (3,5% zsírtartalmú)
- 1/2 tasak sütőpor
- Kézmeleg víz

Elkészítés

A vajat, cukrot citromhéjat és a vanillincukrot keverje habosra. Lassan adja hozzá a tojásokat. A lisztet keverje össze a sütőporral. Felváltva adagolja a keverékhez a lisztet és a tejet, és adjon hozzá elegendő vizet, hogy folyékony tésztát kapjon (a palacsinta tésztához hasonló). Hagyj kb. 20 percig állni a tésztát, majd alaposan keverje fel. A gofri sütőt melegítse fel; zsírozza meg a forró sütőlapokat. Egyenként süssse ki a gofrikat, szórja meg cukorral és fahéjjal.

Gofri (crème fraiche recept)

Hozzávalók 5-7 gofrihoz

- 125 g crème fraiche
- 125 g vaj
- 6 tojássárgája
- 250 g szitált liszt (405-ös típus)
- 1 csipetnyi só
- 6 tojásfehérje
- 1 vaníliarúd
- 100 g porcukor

Elkészítés

Melegítse fel a crème fraiche-t. A vajat verje fel habosra és állandó keverés mellett adja hozzá a tojássárgáját. Adja vajkeverékhez adagolva a sót, a lisztet és a crème fraiche-t, hogy egy vastag tésztát kapjon. Verje fel a tojásfehérjét kemény habbá, és hajtogassa bele a gofri tésztába. Hagyja a tésztát 30 percig állni. A gofrikat egyenként süssse a megszírozott gofri sütő készülékben. A vanília rúd belsejét keverje össze porcukorral, és hintse meg ezzel a frissen kisült gofrikat. Ha úgy kívánja, a gofrikat tejszínhabbal, cseresznyével vagy cseresznyelekvárral is tálalhatja.

BLAHOPŘEJEME!

Blahopřejeme k nákupu výrobku značky Bestron. V návodu k použití vysvětlíme jeho fungování a používání. Před použitím spotřebiče si tento návod prosím pozorně přečtěte. Spotřebič používejte pouze dle pokynů v návodu. Návod k použití si pečlivě uschovejte.

V případě poruchy:

V případě neočekávaného selhání spotřebiče nikdy nezkoušejte opravy provádět sami. Opravy vždy přenechejte kvalifikovanému opraváři.

Používání dětmi:

- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, ale pouze pod dohledem, nebo pokud obdržely pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a chápou možná nebezpečí při jeho používání.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti s výjimkou dětí starších 8 let, které jsou pod dohledem.
- Spotřebič a šňůru držte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti musí být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si se spotřebičem nehrají.

CO MUSÍTE VĚDĚT O ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČÍCH

- Před použitím zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá předepsanému síťovému napětí na typovém štítku elektrického spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je uzemněna zásuvka, do které připojujete elektrické spotřebiče.
- Elektrické spotřebiče vždy umístěte na stabilní, rovný povrch a na místo, kde nemohou spadnout.
- Určité části elektrického spotřebiče mohou být po zahřátí teplé až horké. Nedotýkejte se jich, abyste se nespálili.
- Elektrického spotřebiče, šňůry nebo zástrčky se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- Elektrické spotřebiče musí být schopny ztratit své teplo, aby nedošlo k požáru. Ujistěte se, že je kolem spotřebiče dostatek volného místa a že se nemůže dostat do kontaktu s hořlavým materiálem. Elektrické spotřebiče nesmí být nikdy zakryty.
- Nedovolte, aby se elektrické spotřebiče, šňůry nebo zástrčky dostaly do kontaktu s vodou.

- Nikdy neponořujte elektrické spotřebiče, šňůry nebo zástrčky do vody nebo jiné kapaliny.
- Nedotýkejte se elektrických spotřebičů, které spadnou do vody. Okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič přestaňte používat.
- Ujistěte se, že elektrické spotřebiče, šňůry a zástrčky nepřicházejí do styku se zdroji tepla, jako je horká varná deska nebo otevřený oheň.
- Nenechte šňůry viset přes hranu kuchyňské pracovní plochy, pracovní desky nebo stolu.
- Když elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky.
- Při odpojování zástrčky ze zásuvky tahejte za zástrčku samotnou a ne za šňůru.
- Pravidelně kontrolujte, zda není šňůra elektrického spotřebiče porušená. Je-li šňůra poškozená, spotřebič nepoužívejte. Pokud je šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, technický servis nebo osoba s odpovídající kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič nesmí být spouštěn externím časovým spínačem nebo odděleným systémem dálkového ovládání.

CO MUSÍTE VĚDĚT O TOMTO SPOTŘEBIČI

- Při používání zařízení venku buďte opatrní.
- Zařízení nikdy nepoužívejte na vlhkých nebo mokřích místech.
- Po použití spotřebič důkladně očistěte (viz Čištění a údržba).
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nikdy ho nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebičem nikdy nepohybujte je-li zapnutý nebo stále horký. Spotřebič vypněte a než ho přenesete, počkejte, než vychladne.
- Ujistěte se, že v okolí spotřebiče je dostatek volného místa (minimálně 10 cm), stejně tak i nad spotřebičem (minimálně 30 cm).
- Části spotřebiče se během použití zahřejí. Z toho důvodu víko vždy otevírejte a zavírejte pomocí rukojeti.
- Víko nezatěžujte těžkými předměty.
- Zajistěte, aby během nebo krátce po použití nepřišla voda do kontaktu s horkými deskami. Pečicí desku by to mohlo poškodit.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti ptáčích klecí. Výpary uvolňované z nepřilnavého povrchu v době, kdy jsou pečicí desky horké, jsou pro ptáky škodlivé.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



- Obalový materiál, jako jsou plasty a krabice, vyhazujte do nádob k tomu určeným.
- Na konci doby použitelnosti tento výrobek nevyhazujte jako běžný domovní odpad, ale odevzdejte ho ve sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických spotřebičů. Prostudujte si symboly na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu.
- Materiály lze opětovně použít dle uvedených symbolů. Svou pomocí při opětovném použití, zpracování materiálů nebo využití starých spotřebičů jinými způsoby významně přispějete k ochraně životního prostředí.
- Informujte se na obecním úřadu na příslušné sběrné místo ve vašem okolí.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

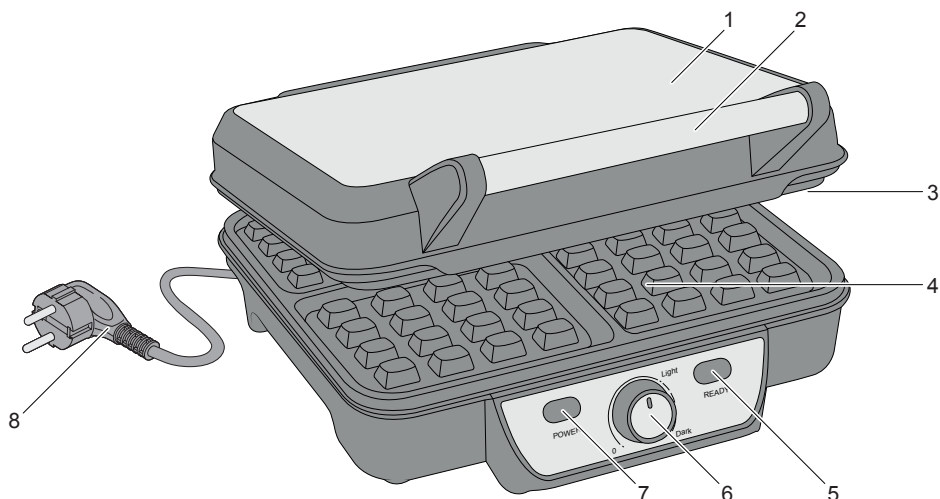
Tento výrobek splňuje ustanovení následujících evropských směrnic v oblasti bezpečnosti:

- | | |
|--|------------|
| • Směrnice EMC | 2014/30/EU |
| • Směrnice o zařízeních nízkého napětí | 2014/35/EU |
| • Směrnice RoHS | 2011/65/EU |

R. Neyman
Kontrola kvality

OBSLUHA – OBECNÉ POKYNY

Spotřebič je určený pouze k domácímu, ne k profesionálnímu použití.



- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Kryt | 5. Kontrolka Připraveno k použití (zelená) |
| 2. Rukojeť | 6. Ovladač nastavení teploty |
| 3. Pečicí deska – horní | 7. Kontrolka (červená) |
| 4. Pečicí deska – spodní | 8. Napájecí kabel se zástrčkou |

OBSLUHA – PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

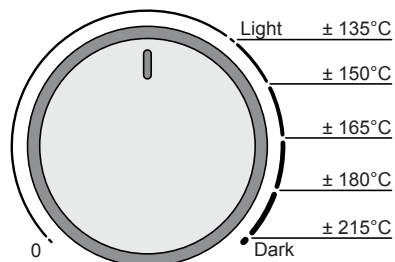
- Sejměte všechny obaly.
- Vyčistěte pečicí desky a odstraňte veškeré zbytky, které tam mohly zůstat z výrobního procesu (viz „Čištění a údržba“). Důkladně je osušte.
- Zástrčku zapojte do síťové zásuvky a vařič nechte rozehrát. Bude to trvat zhruba 10 minut. Rozehřejte ho a zbavte se jakéhokoli zápachu z obalů.

UPOZORNĚNÍ:

- Když spotřebič zapnete poprvé, může vydávat trochu kouře a charakteristický zápach. Je to normální a brzy to přestane. Ujistěte se, že je v místnosti dostatečná ventilace.
- V průběhu používání spotřebiče uchovejte domácí ptactvo mimo jeho dosah. Výpary uvolňované z nepřilnavého povrchu v době, kdy jsou pečicí desky horké, jsou pro ptáky škodlivé.

OBSLUHA – PŘÍPRAVA

- Spotřebič umístěte na suchý, rovný a teplu vzdorný povrch.
- Zavřete víko.
- Zásuvku zapojte do síťové zástrčky. Rozsvítí se kontrolka „Napájení“ a „Připraveno“.
- Ovládání teploty otočte na požadované nastavení. Požadované teploty je dosaženo, jakmile kontrolka „Připraveno“ zhasne.



OBSLUHA – PEČENÍ VAFLÍ

1. Podle receptu si připravte vaflové těsto.
2. Spotřebič předehejte, jak je popsáno v části „Příprava“.
3. Obě pečicí desky namažte. K potření povrchu použijte mašlovačku namočenou do oleje nebo másla.
4. Do spodní pečicí desky nalijte požadované množství těsta. Ujistěte se, že žádné těsto se nevylije přes okraj desky.
5. Zavřete víko. Vafle pečte, dokud nezískají požadovanou barvu. Příprava vaflí trvá zpravidla 3-5 minut. Skutečná doba závisí na použitém těstě a vašich osobních preferencích. Spotřebič nechte během pečení vaflí zavřené, protože jeho otevření by mohlo ovlivnit vzhled vaflí.
6. Jakmile jsou vafle hotové, spotřebič otevřete.
7. Vafle opatrně přesuňte pomocí dřevěné nebo plastové špachtle. Dejte pozor, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.

UPOZORNĚNÍ:

- Vafle jsou horké.
 - Nikdy nepoužívejte kovovou špachtli, nůž nebo vidličku. Poškodí nepřilnavý povrch.
8. Jakmile pečení vaflí dokončíte, odpojte spotřebič ze sítě a otevřete ho, aby pečicí desky mohly vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič po každém použití důkladně vyčistěte.

1. Zástrčku odpojte ze síťové zásuvky a spotřebič nechte vychladnout.
2. Spotřebič očistěte navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství prostředku na mytí nádobí. Ujistěte se, že se do spotřebiče nedostane žádná vlhkost.
3. Spotřebič po čištění důkladně očistěte.
4. Vaflovač uschovejte.

UPOZORNĚNÍ:

- Před vyčištěním spotřebiče se ujistěte, že je napájecí zástrčka odpojená ze síťové zásuvky.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte korozivní nebo ostré čisticí prostředky (například nože nebo drátěnky).
- Spotřebič, napájecí kabel nebo zástrčku neponořujte do vody ani jiných kapalin.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Společnost Bestron na tento spotřebič poskytuje záruku na výrobní a materiálové vady po dobu 60 měsíců od data nákupu za následujících podmínek.

1. V uvedené záruční době nebudou účtovány žádné náklady na mzdy a materiály.
2. Opravy provedené v rámci záruky neprodlužují záruční dobu.
3. Vadné součásti nebo v případě výměny i samotné vadné spotřebiče se automaticky stanou vlastnictvím společnosti Bestron.
4. Záruka platí pouze pro prvního kupujícího a je nepřenosná.
5. Záruka se nevztahuje na škody způsobené:
 - nehodami
 - nesprávným použitím
 - opotřebením
 - zanedbáním péče nebo údržby
 - nesprávnou instalací
 - připojením k jinému síťovému napětí, než je uvedeno na typovém štítku
 - neoprávněnou úpravou
 - opravami provedenými nekvalifikovanými třetími stranami
 - použitím v rozporu s platnými právními, technickými nebo bezpečnostními normami
 - neopatrným transportem bez vhodného obalu nebo jiné ochrany
6. Nároky plynoucí ze záruky nelze uplatnit při:
 - poškození při přepravě
 - odstranění nebo změně sériového čísla spotřebiče
7. Záruka se nevztahuje na:
 - šňůry
 - světelné zdroje
 - skleněné díly
8. Záruka neposkytuje žádné nároky na náhradu za případné škody, které vznikly při výměně nebo opravě poškozených částí. Společnost Bestron nemůže být nikdy číněna odpovědnou za případnou nepřímou škodu nebo jakékoli jiné následky, které nastaly v důsledku nebo v souvislosti se spotřebičem, který dodala.
9. Nároky plynoucí ze záruky lze uplatnit pouze u vašeho e-shopu, prodejce nebo přímo u servisní služby společnosti Bestron. Nikdy nic neposílejte jen tak. Zásilka pak může být odmítnuta a případné náklady budou na váš účet. Nejdříve nás kontaktujte ohledně pokynů pro zabalení a zaslání spotřebiče. Každá reklamáce musí být doprovázena dokladem o koupi.

SERVIS

V případě nečekané poruchy můžete kontaktovat servisní službu společnosti BESTRON:
www.bestron.com/service

RECEPTY NA VAFLE

Vafle (rychlý recept)

Ingredience na 10-12 vafli

- 500 gramů mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 150 g másla
- 4 vajíčka
- 100 g cukru
- 1/4 litru mléka
- 1 malý sáček vanilkového cukru
- 1 špetka soli

Příprava

Kypřicí prášek vmíchejte do mouky. Rozpusťte máslo. Rozšlehejte vejce. Přidejte cukr, mléko, vanilkový cukr a sůl, vše dobře promíchejte. Přidejte vychladlé máslo a dobře promíchejte. Nakonec během neustálého míchání přidejte mouku. Vaflovač nechte rozehřát a vafle opékejte 2-3 minuty.

Bruselské vafle

Ingredience na 7-9 vafli

- 120 g cukru
- 2 vajíčka
- 350 gramů mouky
- 1 lžička nastrouhané citrónové kůry (z chemicky neošetřených citrónů!)
- 1/2 sáčku vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 150 ml mléka (3,5 % tuku)
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- Vlažná voda

Příprava

Prošlehejte máslo, cukr, citrónovou kůru a vanilkový cukr. Pomalu přidejte vejce. Vmíchejte mouku a kypřicí prášek do pečiva. Do směsi přidejte případně další mouku a mléko, a vodu, abyste dosáhli požadované konzistence těsta (podobné těstu na palačinky). Poté nechte těsto odpočívat zhruba 20 minut, potom ho důkladně promíchejte. Vaflovač nechte rozehřát, pečicí desku namažte. Vafle pečte postupně, posypte je cukrem a skořicí.

Vafle (recept s crème fraiche)

Ingredience na 5-7 vafli

- 125 gramů crème fraiche
- 125 gramů másla
- 6 žloutků
- 250 gramů prosáté mouky (typ 405)
- 1 špetka soli
- Bílek z 6 vajec
- 1 vanilkový lusk
- 100 g třtinového cukru

Příprava

Zahřejte crème fraiche. Vmíchejte máslo a žloutky, neustále míchejte. Promíchejte sůl, mouku a směs z crème fraiche a másla a vytvořte tak husté těsto. Vyšlehejte bílky, sníh vmíchejte do těsta. Těsto nechte 30 minut odležet. Vafle pečte na vymazaném vaflovači. Obsah vanilkového lusu promíchejte s třtinovým cukrem a směsí posypte čerstvě upečené vafle. Pokud chcete, vafle podávejte s vyšlehanou smetanou a třešněmi nebo třešňovým džemem.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Благодарим вас за покупку прибора компании Bestron. В данном руководстве содержатся принципы его работы и инструкции по использованию. Рекомендуем вам внимательно ознакомиться с руководством, прежде чем приступить к использованию прибора. Прибор надлежит использовать согласно правилам, указанным в руководстве. Бережно сохраняйте данное руководство.

В случае неисправности:

При возникновении неисправности прибора, никогда не пытайтесь устранять её самостоятельно. При необходимости ремонта прибора следует всегда обращаться к техническим специалистам.

Дети и использование прибора:

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицами с недостатком опыта и навыков, но только при условии надзора или получения инструкций в отношении безопасного использования прибора и возможных рисков.
- Детям не разрешается выполнять очистку и уход за прибором, если они не достигли возраста 8 лет и не находятся под надзором взрослых.
- Держите прибор и провод вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Взрослые должны следить за тем, чтобы дети не использовали прибор как игрушку.

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРАХ

- Перед использованием прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на типовой табличке электрического прибора.
- Убедитесь, что электрическая розетка, к которой вы подключаете прибор, заземлена.
- Электрические приборы следует всегда размещать на стабильной и ровной поверхности, в месте, где исключено падение прибора.
- Определенные детали электрического прибора могут сильно нагреваться. Не дотрагивайтесь до них, чтобы избежать ожога.
- Никогда не трогайте электрический прибор, шнур или штепсельную вилку, не убедившись, что у вас сухие руки.
- Во избежание риска возгорания, электрические приборы

должны иметь возможность сбросить излишек тепловой энергии. Для этого необходимо, чтобы прибор размещался достаточно свободно и не соприкасался с легко воспламеняемыми материалами. Электрические приборы запрещается прикрывать.

- Убедитесь, что электрические приборы, шнуры и штепсельные вилки не соприкасаются с водой.
- Никогда не опускайте электрические приборы, шнуры или штепсельные вилки в воду или другую жидкость.
- Если электрический прибор упал в воду, не трогайте его! Немедленно вытащите вилку из розетки. Не пользуйтесь этим прибором.
- Убедитесь, что электрические приборы, шнуры и штепсельные вилки не соприкасаются с источниками огня, например, с жарочной поверхностью или открытым огнем.
- Не оставляйте шнуры свисающими с рабочей поверхности или столешницы.
- Вынимайте вилку из электрической розетки, если вы не пользуетесь прибором.
- Когда вы вынимаете штепсельную вилку из розетки, дергайте за саму вилку, а не за шнур.
- Регулярно проверяйте целостность шнура электрического прибора. Не пользуйтесь прибором, если шнур поврежден. Если шнур поврежден, во избежании риска физической травмы, он должен быть заменен в официальной торговой точке производителя, технической службе или профессиональным электриком.
- Прибор запрещается подключать с помощью внешнего реле времени или независимой системы с пультом ДУ

ЧТО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ О ДАННОМ ПРИБОРЕ

- Будьте осторожны при использовании устройства на открытом воздухе.
- Никогда не используйте прибор в сырых или влажных местах.
- После использования прибор следует тщательно очистить (см. Очистка и уход).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Никогда не перемещайте прибор, когда он включен или горячий. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет, прежде чем перемещать его.
- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного места (не менее 10 см), а также над прибором (не менее 30 см).
- Во время использования части прибора нагреваются. Поэтому

- всегда держитесь за ручку, когда открываете и закрываете крышку.
- Не кладите на крышку тяжелые предметы, чтобы закрыть прибор.
- Убедитесь, что вода не вступает в контакт с горячей нагревательной поверхностью во время или сразу же после использования. Это может привести к деформации нагревательной поверхности.
- Никогда не используйте прибор в непосредственной близости от птичьей клетки. Пары, выделяемые антипригарным покрытием нагревательной поверхности, вредны для птиц.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



- Упаковочные материалы, в т.ч. пластиковую упаковку и коробки, следует выбрасывать в предназначенные для этого контейнеры.
- По окончании срока службы данного прибора его не следует выбрасывать как обычный домашний мусор, а следует сдать в пункт сбора электрических и электронных приборов для переработки. Обратите внимание на эмблему на продукте, руководстве по использованию и на упаковке.
- Материалы могут использоваться повторно, согласно указаниям. Помогая и способствуя повторному использованию, переработке материалов и другим формам применения вышедших из употребления приборов, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.
- Узнайте, где можно сдать отработанную аппаратуру в вашем населенном пункте.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЕ

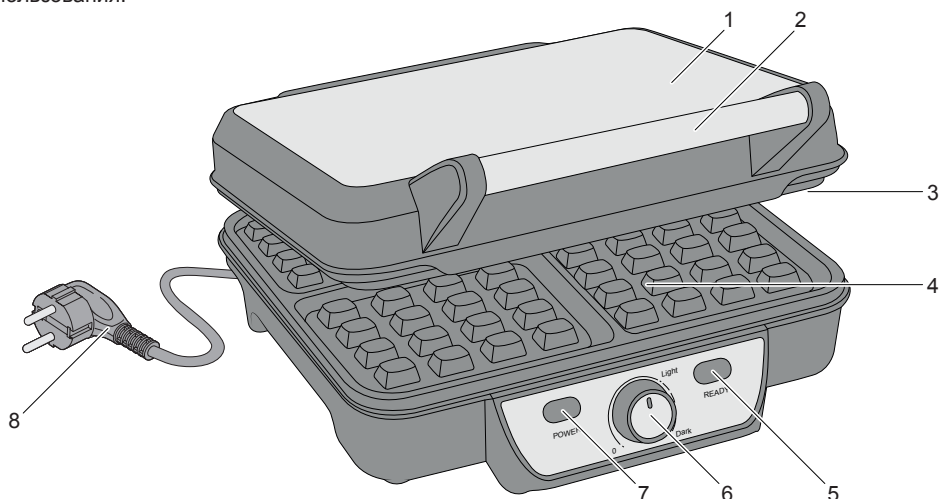
Данный продукт соответствует положениям следующих европейских директив в области безопасности:

- | | |
|---|------------|
| • Директива о электромагнитной совместимости | 2014/30/EU |
| • Директива о низковольтном оборудовании | 2014/35/EU |
| • Директива по ограничению использования опасных о вредных веществ (RoHS) | 2011/65/EU |

Р. Нейман
Контроль качества

ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прибор предназначен только для домашнего использования, не для профессионального использования.



1. Верхняя крышка
2. Ручка
3. Верхняя нагревательная поверхность
4. Нижняя нагревательная поверхность

5. Индикатор готовности (зеленый)
6. Терморегулятор
7. Индикатор питания (красный)
8. Шнур питания со штепселем

ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

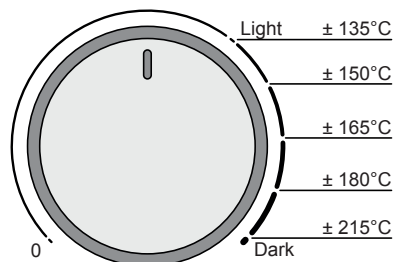
1. Уберите все упаковочные компоненты.
2. Очистите нагревательные поверхности, чтобы удалить остаточные продукты производственного процесса (см. «Очистка и техническое обслуживание»). Тщательно их высушите.
3. Вставьте вилку в розетку и дайте вафельнице нагреться. Это займет около 10 минут. Нагревание устранил любой запах упаковочных материалов с прибора.

ВНИМАНИЕ:

- При первом включении прибор может выделить небольшое количество дыма и характерный запах. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что в помещении хорошая вентиляция.
- Держите домашних птиц подальше от прибора, во время его использования. Пары, выделяемые антипригарным покрытием нагревательной поверхности, вредны для птиц.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ПОДГОТОВКА

1. Поместите прибор на ровную, устойчивую и жаростойкую поверхность.
2. Закройте крышку.
3. Вставьте штепсель в розетку. Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор готовности.
4. Поверните терморегулятор в нужное положение. Как только зеленый индикатор готовности погаснет - прибор готов к работе.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Приготовьте вафельное тесто согласно рецепту.
2. Разогрейте прибор, как описано в разделе «Подготовка».
3. Смажьте обе нагревательные поверхности. Используйте кулинарную кисть, чтобы распределить сливочное или подсолнечное масло по поверхности.
4. Налейте необходимое количество теста на нижнюю нагревательную поверхность. Убедитесь, что тесто не пролилось через край нагревательной поверхности.
5. Закройте крышку. Выпекайте вафли до нужного цвета. Приготовление вафель обычно занимает от 3 до 5 минут. Фактическое время приготовления зависит от используемого теста и ваших личных предпочтений. Держите прибор закрытым во время выпекания вафель, его открытие может повлиять на внешний вид вафель.
6. Откройте прибор, когда вафли будут готовы.
7. Аккуратно извлеките вафли с помощью термостойкой деревянной или пластиковой лопатки. Следите за тем, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

ВНИМАНИЕ:

- Вафли горячие.
 - Никогда не используйте металлическую лопатку, нож или вилку. Это повредит антипригарное покрытие.
8. Как только вы закончите выпекать вафли, выньте штепсель из розетки и откройте прибор, чтобы нагревательные поверхности охладились.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очищайте прибор после каждого использования.

1. Выньте штепсель из розетки и дайте прибору полностью остыть.
2. Протрите прибор влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Следите, чтобы влага не попадала в прибор.
3. После очистки тщательно высушите прибор.
4. Сложите вафельницу для хранения.

ВНИМАНИЕ:

- Перед очисткой прибора убедитесь, что штепсель вынут из розетки.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства или острые предметы (например, ножи или жесткие щетки) для чистки прибора.
- Никогда не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Компания Bestron применяет следующие условия гарантийного обслуживания: гарантия действует в отношении неисправностей, возникших вследствие фабричного брака и(или) дефектов использованных в приборе материалов в течение 60 месяцев со дня приобретения.

1. В вышеназванный период рабочее время и использованные для устранения неисправности материалы предоставляются бесплатно.
2. Ремонт, произведенный в течение гарантийного срока, не продлевает гарантийный срок.
3. Бракованные детали или, при замене, неисправный прибор, автоматически переходят в собственность компании Bestron.
4. Гарантийное обслуживание применяется только к первому покупателю и не подлежит передаче.
5. Гарантийное обслуживание не применяется в случае ущерба, возникшего вследствие следующих причин:
 - Несчастный случай
 - Ненадлежащее использование
 - Износ
 - Халатное отношение
 - Ненадлежащая установка
 - Подключение к сети с напряжением, отличающимся от типа напряжения, указанного на типовой табличке
 - Произвольная модификация
 - Ремонт, выполненный не профессиональными лицами
 - Использование прибора в нарушение действующих законодательных и технических предписаний и норм безопасности
 - Транспортировка без надлежащей упаковки или других средств защиты
6. Покупатель не может требовать гарантийного обслуживания в случае:
 - Повреждение во время перевозки
 - Удаление или изменение серийного номера прибора.
7. Исключения для гарантийного обслуживания:
 - Шнуры
 - Лампы
 - Стекланные детали
8. Гарантийное обслуживание не включает возмещения возможного ущерба, за исключением замены или ремонта неисправных деталей. Компания Bestron не несет ответственности за возможный последующий ущерб или другие последствия, возникшие в связи или в отношении с поставленным компанией Bestron оборудованием.
9. Заявки на гарантийное обслуживание принимаются только через (веб)-магазин или непосредственно в центре обслуживания компании Bestron. Но не следует просто отправлять неисправный прибор. Псылка может быть не принята, и в этом случае все расходы будут выставлены вам. Советуем сначала связаться с нами и выяснить, каким образом следует упаковать и отправить прибор. Любое требование гарантийного обслуживания надлежит сопроводить копией кассового чека.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если возникает неисправность, свяжитесь с отделом обслуживания клиентов BESTRON:
www.bestron.com/service

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

вафель (быстрый рецепт)

Ингредиенты для 10-12 вафель

- 500 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 150 г сливочного масла
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 1/4 литра молока
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли

Приготовление

Смешайте разрыхлитель и муку. Растопите масло. Яйца взбейте в пену. Добавьте сахар, молоко, ванильный сахар и соль, все время помешивая. Добавьте остывшее масло и тщательно перемешайте. Наконец, добавьте муку, непрерывно перемешивая. Разогрейте вафельницу и выпекайте вафли в течение 2-3 минут.

Брюссельские вафли

Ингредиенты для 7-9 вафель

- 120 г сахара
- 2 яйца
- 350 г муки
- 1 чайная ложка тертой лимонной цедры (необработанных лимонов!)
- 1/2 пакетика ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 150 мл молока (3,5% жирности)
- 1/2 пакетика разрыхлителя
- Вода комнатной температуры

Приготовление

Перемешайте масло, сахар, лимонную цедру и ванильный сахар до появления пены. Медленно добавляйте яйца. Смешайте муку и разрыхлитель. Добавляйте в смесь по очереди муку и молоко и добавляйте достаточное количество воды для получения теста (похожего на тесто для оладьев). Оставьте тесто постоять около 20 минут, а затем тщательно перемешайте. Разогрейте вафельницу и смажьте горячие нагревательные поверхности. Выпекайте вафли одну за другой, посыпьте сахарной пудрой и корицей.

Сливочные вафли

Ингредиенты для 5-7 вафель

- 125 г сметаны
- 125 г масла
- 6 яичных желтков
- 250 г просеянной муки (высшего сорта)
- 1 щепотка соли
- белки из 6 яиц
- 1 стручок ванили
- 100 г сахарной пудры

Приготовление

Подогрейте сметану. Взбейте масло до пены и добавьте яичные желтки, все время помешивая. Добавьте по очереди порции соли и муки, а также сметану к масляной смеси, чтобы получить густое тесто. Взбивайте яичный белок, пока он не загустеет, и добавьте его на тесто. Оставьте тесто постоять в течение 30 минут. Выпекайте вафли одну за другой в смазанной вафельнице. Смешайте внутреннюю часть стручка ванили с сахарной пудрой и посыпьте свежее испеченные вафли. По желанию можно подавать со взбитыми сливками и вишнями или вишневым джемом.

TEBRIKLER!

Bu Bestron ürününü satın aldığınız için tebrikler. Bu kullanım kılavuzuyla cihazın çalışmasını ve kullanımını açıklıyoruz. Bu nedenle cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Cihazı yalnızca kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız. Daha sonra da dikkatlice saklayınız.

Arıza halinde:

Cihazın beklenmedik bir şekilde arızalanması halinde asla kendiniz onarmaya çalışmayın. Onarımı daima yetkili bir teknisyene yaptırın.

Çocuklar tarafından kullanım:

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetileri düşük olan kişiler ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir, fakat yalnızca gözetim altında ya da cihazın güvenli kullanımını ve olası tehlikelerini anlamış olmaları halinde.
- Temizlik ve bakım çocukların 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kabloyu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetlenmelidir

ELEKTRİKLİ CİHAZLAR HAKKINDA BILMENİZ GEREKENLER

- Cihazı kullanmandan önce elektrik geriliminin elektrikli cihazın, tip etiketinde belirtilen gerilime uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrikli cihazı bağladığınız prizin topraklanmış olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrikli cihazları daima düşmeyecek şekilde sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- Elektrikli cihazın bazı kısımları ısınmış veya bazen sıcak olabilir. Bir yerinizin yanmasını önlemek için bu kısımlara dokunmayın.
- Elektrikli bir cihaza, kabloya veya fişe dokunurken ellerinizin kurulayın.
- Elektrikli cihazlar, yangın tehlikesini önlemek için ısılarını atabilecek bir durumda olmalıdır. Bu nedenle cihazın yeterince serbest olduğundan ve yanıcı maddelerle temas etmediğinden emin olun. Elektrikli cihazlar asla örtülmemelidir.
- Elektrikli cihazların, kabloların veya fişlerin su ile temas etmesini önleyin.

- Elektrikli cihazları, kabloları veya fişleri asla suyun veya başka bir sıvının içine daldırmayın.
- Elektrikli aletler suya düşerse sakın almayın. Derhal fişi prizden çekin. Cihazı artık kullanmayın.
- Elektrikli cihazların, kabloların ve fişlerin sıcak ocak veya açık ateş gibi ısı kaynaklarıyla temas etmesine izin vermeyin.
- Kabloları tezgâhın, lavabonun veya masanın kenarlarında asılı bırakmayın.
- Elektrikli cihazları kullanmadığınız zamanlarda fişlerini daima prizden çekin.
- Fişi prizden çıkarırken kablosundan değil, fiş kısmından çekin.
- Elektrikli cihazın kablosunun halen sağlam olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kabloda hasar olduğunu fark etmeniz halinde cihazı kullanmayın. Kabloda hasar olması halinde olası bir tehlikenin önlenmesi amacıyla kablonun üretici firma, teknik servis veya bunlara uygun nitelikteki bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Cihaz, haricî bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumandalı sistem aracılığıyla çalıştırılmamalıdır.

BU CİHAZLA İLGİLİ BİLMENİZ GEREKENLER

- Cihazı açık havada kullanırken dikkatli olun.
- Cihazı asla nemli veya ıslak yerlerde kullanmayın.
- Cihazı, kullanımdan sonra iyice temizleyin (bkz. Temizlik ve bakım).
- Aleti kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Aleti asla prize takılıyken veya hâlâ sıcakken taşımayın. Aleti kapalı konuma getirin ve taşımadan önce soğumasını bekleyin.
- Aletin etrafında yeterli boş alan olduğundan emin olun (en az 10 cm). Aletin üstünde de yeterli boş alan olmalıdır (en az 30 cm).
- Aletin parçaları kullanım sırasında ısınacaktır. Bu nedenle, kapağı açıp kapatmak için her zaman kulptan tutun.
- Aleti kapalı tutmak için kapağın üzerine ağır nesneler koymayın.
- Kullanım sırasında veya kullanımdan hemen sonra sıcak pişirme plakalarına su temas etmemesini sağlayın. Bu durum pişirme plakasının yer yer kabarmasına neden olabilir.
- Aleti hiçbir zaman bir kuş kafesinin yakınlarında kullanmayın. Pişirme plakaları sıcakken yapışmaz kaplamadan yayılan buğular kuşlar için zararlıdır.

ÇEVRE



- Plastik ve kutu gibi ambalaj malzemelerini bunlara uygun konteynerlere atın.
- Bu ürünü kullanım ömrünün sonunda normal evsel atık olarak değil de elektrikli ve elektronik cihazların dönüşümü için olan bir toplama noktasına atın. Ürünün, kullanım kılavuzunun veya ambalajın üzerinde bulunan simgeye dikkat edin.
- Malzemeler belirtildiği şekilde dönüştürülebilmektedir. Dönüşüm, malzemelerin işlenmesi veya eski cihazlardan farklı şekillerde yararlanılması için yaptığınız yardım sayesinde çevremizin korunmasına önemli bir katkı sağlıyorsunuz.
- Yakınıınızda bulunan ilgili toplama noktası hakkında Belediyeden bilgi alabilirsiniz.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

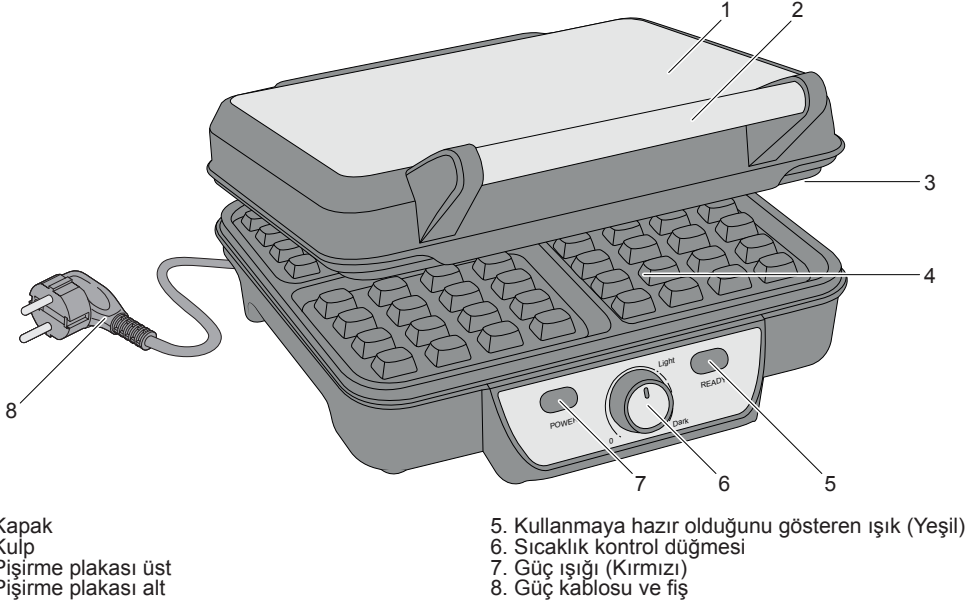
Bu ürün, Avrupa direktiflerinin güvenlik alanındaki aşağıdaki hükümlerine uygundur:

- EMC – Direktifi 2014/30 / EU
- Alçak Gerilim Direktifi 2014/35 / EU
- RoHS-Direktifi 2011/65 / EU

R. Neyman
Kalite Kontrol

ÇALIŞTIRMA - GENEL BİLGİLER

Bu alet yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır, profesyonel kullanıma yönelik değildir.



ÇALIŞTIRMA – İLK KULLANIMDAN ÖNCE

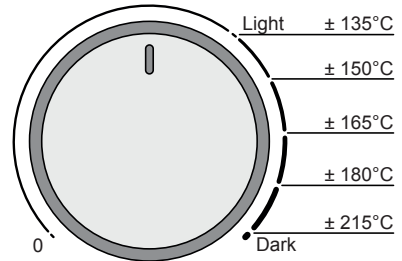
1. Tüm ambalajı çıkarın.
2. İmalat sürecinden kalmış olabilecek kalıntıları gidermek için pişirme plakalarını temizleyin (bkz. "Temizlik ve bakım"). İyice kurulayın.
3. Fişi duvar prizine takın ve waffle makinesinin ısınmasını bekleyin. Isınması yaklaşık 10 dakika sürecektir. Isınmasını beklediğinizde, aletteki ambalaj kokuları gidecektir.

DİKKAT:

- Aleti ilk kez açık konuma getirdiğinizde az miktarda duman ve karakteristik bir koku yayılabilir. Bu normal bir durumdur ve kısa süre içinde geçer. Odada yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
- Alet kullanılırken evdeki kuşları alettten uzak tutun. Pişirme plakaları sıcakken yapışmaz kaplamadan yayılan buğular kuşlar için zararlıdır.

ÇALIŞTIRMA – HAZIRLIKLAR

1. Aleti düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.
2. Kapağı kapatın.
3. Fişi duvar prizine takın. "Güç" ve "Hazır" göstergesi ışıkları yanacaktır.
4. Sıcaklık kontrol düğmesini gerekli ayara çevirin. "Hazır" göstergesi ışığı söndüğünde, gereken sıcaklığa ulaşılmıştır.



ÇALIŞTIRMA - WAFFLE PIŞİRME

1. Waffle hamurunu tarife göre hazırlayın.
2. Aleti 'Hazırlıklar' bölümünde açıklandığı şekilde önceden ısıtın.
3. Her iki pişirme plakasını da yağlayın. Sıvı yağı veya tereyağını yüzeye yaymak için bir fırça kullanın.
4. Gereken miktarda hamuru alt pişirme plakasına dökün. Pişirme plakasının kenarına hamur dökülmemesini sağlayın.
5. Kapağı kapatın. Waffle'ları gereken rengi alana kadar pişirin. Waffle'ların hazırlanması genelde 3 ila 5 dakika sürer. Gerçek süre, kullandığınız hamura ve kişisel tercihinize bağlıdır. Waffle'ları pişirirken aleti kapalı tutun, aletin açılması waffle'ların görünümünü etkileyebilir.
6. Waffle'lar hazır olduğunda aleti açın.
7. Waffle'ları ısıya dayanıklı tahta veya plastik bir spatula ile dikkatlice çıkarın. Yapışmaz kaplamaya zarar vermemek için dikkatli olun.

DİKKAT:

- Waffle'lar sıcaktır.
 - Hiçbir zaman metal spatula, bıçak veya çatal kullanmayın. Bunlar yapışmaz kaplamaya zarar verecektir.
8. Waffle'ları pişirmeyi tamamladığınızda, fişi duvar prizinden çekin ve pişirme plakalarının soğuması için aletin kapağını açık bırakın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Her kullanımdan sonra aleti temizleyin.

1. Fişi duvar prizinden çıkarın ve aleti tamamen soğumaya bırakın.
2. Aleti nemli bir bezle temizleyin. Gerekirse, biraz yıkama sıvısı kullanın. Aletin içine nem girmedikten emin olun.
3. Temizliğin ardından aleti iyice kurulayın.
4. Waffle makinesini kaldırın.

DİKKAT:

- Aleti temizlemeden önce fişin duvar prizinden çıkarıldığından emin olun.
- Aleti temizlemek için asla aşındırıcı veya ovarak temizleme maddeleri ya da sivri nesneler (örneğin bıçak veya sert fırçalar) kullanmayın.
- Aleti, güç kablosunu veya fişi asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

GARANTİ ŞARTLARI

Bestron bu cihaza, üretim ve/veya malzeme hatalarından kaynaklanan arızalara karşı satın alma tarihinden itibaren aşağıdaki şartlar altında 60 ay garanti verir:

1. Belirtilen garanti süresi boyunca işçilik ve malzeme için hiçbir ücret alınmayacaktır.
2. Garanti kapsamında yapılan tamiratlar, garanti süresini uzatmaz.
3. Arızalı parçalar veya değiştirilen arızalı cihazlar otomatikman Bestron'un malı olur.
4. Garanti yalnızca ilk alıcı için geçerlidir ve devredilemez.
5. Garanti, aşağıdaki durumlardan kaynaklanan hasarlar için geçerli değildir:
 - Kazalar
 - Yanlış kullanım
 - Aşınma
 - İhmal
 - Yanlış kurulum
 - Tip etiketi üzerinde belirtilenden farklı bir elektrik gerilimi bağlantısı
 - Yetki olmaksızın yapılan değişiklik
 - Gerekli niteliğe sahip olmayan üçüncü kişiler tarafından yapılan onarımlar
 - Geçerli olan yasal, teknik veya güvenlik standartlarını ihlal eden kullanım
 - Uygun ambalaj veya diğer şekillerde koruma olmaksızın yapılan dikkatsiz taşıma
6. Garanti hakkı aşağıdaki durumlarda talep edilemez:
 - Nakliye sırasında meydana gelen hasar
 - Cihazın seri numarasını silme veya değiştirme.
7. Garanti kapsamı dışında olanlar:
 - Kablolar
 - Lambalar
 - Cam parçalar
8. Garanti, hatalı parçaların değiştirilmesi veya onarılması dışında hiçbir hasar tazminatı hakkı vermez. Bestron, kendisi tarafından tedarik edilen cihaz nedeniyle veya bu cihaza bağlı olarak ortaya çıkabilecek olası dolaylı hasarlar ya da herhangi diğer sonuçlar için asla sorumlu tutulamaz.
9. Garanti hakları yalnızca (internet) satıcınızdan veya doğrudan Bestron Servis Hizmetlerinden talep edilebilir. Fakat bildirimde bulunmaksızın asla bir şey göndermeyin. Çünkü bu durumda paket reddedilebilir ve olası masraflar size yüklenir. Cihazı nasıl paketlemeniz ve göndermeniz gerektiği hakkındaki talimatlar için öncelikle irtibata geçin. Her bir garanti talebi, satın alma faturasını sunmak suretiyle yapılmalıdır.

SERVİS

Beklenmedik bir arızanın meydana gelmesi halinde BESTRON servis hizmetleriyle irtibata geçebilirsiniz: www.bestron.com/service

WAFFLE TARIFLERİ

Waffle (hızlı tarif)

10-12 waffle için malzemeler

- 500 gram un
- 1 paket kabartma tozu
- 150 gram tereyağı
- 4 yumurta
- 100 gram şeker
- 1/4 litre süt
- 1 küçük paket şekerli vanilya
- 1 tutam tuz

Hazırlık

Kabartma tozunu una karıştırın. Tereyağını eritin. Yumurtaları çırparak köpük hâline getirin. Şeker, süt, Şekerli vanilya ve tuzu ekleyin, hepsini karıştırın. Soğutulmuş tereyağını ekleyin ve iyice karıştırın. Son olarak, unu ekleyin ve bu sırada karıştırmaya devam edin. Waffle demirini ısıtın ve waffle'ları 2-3 dakika pişirin.

Brüksel waffle'ları

7-9 waffle için malzemeler

- 120 gram şeker
- 2 yumurta
- 350 gram un
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu (sıkılmamış limonlardan!)
- 1/2 paket şekerli vanilya
- 1 tutam tuz
- 150 ml süt (%3,5 yağlı)
- 1/2 paket kabartma tozu
- Ilık su

Hazırlık

Tereyağı, şeker, limon kabuğu ve şekerli vanilyayı karıştırarak köpürtün. Yavaşça yumurtaları ekleyin. Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Karışıma alternatif miktarda un ve su ekleyin, ve akışkan bir hamur elde etmek için yeterli miktarda su ekleyin (pancake hamuruna benzer). Malzemeleri 20 dakika boyunca dinlendirin ve sonra iyice karıştırın. Waffle demirini ısıtın ve pişirme plakasını yağlayın. Waffle'ları tek tek pişirin, şeker ve tarçın serpin.

Waffle (crème fraîche tarifi)

5-7 waffle için malzemeler

- 125 gram crème fraîche
- 125 gram tereyağı
- 6 yumurta sarısı
- 250 gram elenmiş un (tip 405)
- 1 tutam tuz
- 6 yumurtanın beyazı
- 1 vanilya baklası
- 100 gram pudra şekeri

Hazırlık

Crème fraîche'i ısıtın. Tereyağını çırpın ve yumurta sarılarını ekleyin, bu sırada karıştırmaya devam edin. Koyu bir hamur elde etmek için tereyağına alternatif miktarda tuz ve un ekleyin ve crème fraîche'i ekleyin. Yumurta beyazını katılaşana kadar çırpın, ve waffle hamuruna ekleyin. Hamuru 30 dakika boyunca dinlendirin. Waffle'ları yağlanmış waffle demirinde tek tek pişirin. Bir vanilya baklasının içini pudra şekeriyle karıştırın ve karışımı taze pişirilmiş waffle'ların üzerine serpin. İsterseniz waffle'ları krem şanti ve kirazlarla veya vişne reçeliyle servis edebilirsiniz.

GRATULERAR!

Gratulerar till köpet av denna Bestron-produkt. Denna bruksanvisning innehåller information om hur produkten används och fungerar. Läs därför bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda apparaten. Apparaten får bara användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Efter användning ska den förvaras på lämpligt sätt.

Om apparaten går sönder:

Om apparaten skulle gå sönder ska du aldrig försöka reparera den på egen hand. Reparationer ska alltid utföras av en kvalificerad reparatör.

Användning av barn:

- Denna apparat får användas av barn äldre än 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, men bara under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och att de förstår de potentiella riskerna vid användning.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och står under vuxens uppsikt.
- Håll utrustningen och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte börjar leka med apparaten.

ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV ELEKTRISKA APPARATER

- Kontrollera innan du använder apparaten att nätspänningen stämmer överens med den spänning som anges på den elektriska apparatens typplatta.
- Kontrollera att eluttaget som du ansluter den elektriska apparaten till är jordat.
- Elektriska apparater ska alltid placeras på ett stadigt och plant underlag, på en plats där de inte kan ramla.
- Vissa delar av den elektriska apparaten kan bli varma och ibland till och med mycket varma. Rör dem inte eftersom du kan bränna dig.
- Se till att du har torra händer när du rör vid en elektrisk apparat, sladd eller stickkontakt.
- Elektriska apparater måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Elektriska apparater får aldrig täckas över.
- Elektriska apparater, sladdar och stickkontakter får aldrig komma i kontakt med vatten.

- Sänk aldrig ned apparater, sladdar eller stickkontakter i vatten eller andra vätskor.
- Rör inte apparater om de har ramlat ned i vatten. Dra omedelbart ut stickkontakten ur vägguttaget. Använd inte apparaten igen efter detta.
- Elektriska apparater, sladdar och stickkontakter får inte komma i kontakt med värmekällor, som exempelvis en varm kokplatta eller öppen eld.
- Låt inte sladdar hänga över kanten på diskbänken, bänkskivan eller ett bord.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ut stickkontakten ur vägguttaget skall du dra i själva kontakten och inte i sladden.
- Kontrollera regelbundet att sladden till den elektriska apparaten är hel och utan skador. Använd inte apparaten om sladden är skadad. Om sladden är skadad ska den bytas ut. Detta ska göras av tillverkaren, en teknisk serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer för att förhindra säkerhetsrisker.
- Apparaten får inte aktiveras med hjälp av en tidsströmbrytare eller av ett separat system med fjärrstyrning.

ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV DENNA APPARAT

- Var försiktig när du använder enheten utomhus.
- Använd aldrig apparaten på fuktiga eller våta platser.
- Rengör apparaten ordentligt efter användning (se Rengöring och underhåll).
- Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den används.
- Flytta aldrig enheten när den är påslagen eller fortfarande är varm. Stäng av enheten och vänta tills den har svalnat innan du flyttar den.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme runt enheten (minst 10 cm), liksom ovanför enheten (minst 30 cm).
- Delar av enheten blir varm under användning. Håll därför alltid i handtaget för att öppna och stänga locket.
- Placera inte tunga föremål på locket för att hålla enheten stängd.
- Se till att vatten inte kommer i kontakt med de heta bakplattorna under eller strax efter användning. Detta kan orsaka en bakplatta att bucklas.
- Använd aldrig enheten i närheten av en fågelbur. Ångorna som frigörs från non-stick beläggningen på bakplattorna är skadlig för fåglar.

MILJÖ



- Kasta förpackningsmaterialet som exempelvis plast och kartong i de avsedda kärlen.
- När produkten är uttjänt ska den inte kastas i det vanliga hushållsavfallet utan lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Titta på symbolerna på produkten, i bruksanvisningen eller på förpackningen.
- De olika materialen kan återanvändas på det sätt som anges. Genom att lämna in apparaten till återanvändning, återvinning av material eller ser till att den gamla apparaturen kommer till fortsatt användning på annat sätt, bidrar du till att minska produktens miljöpåverkan.
- Information om närmaste miljöstation kan du få genom att kontakta din kommun.

CE-MÄRKNING OCH FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

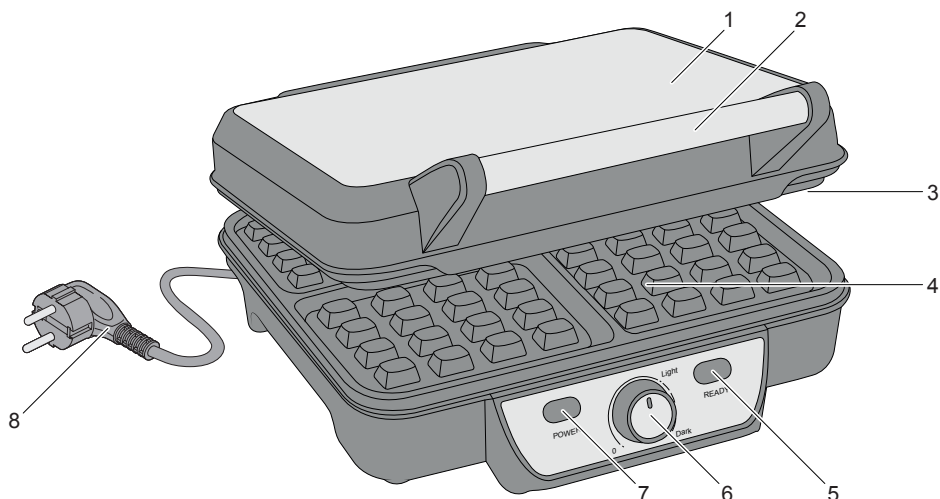
Denna produkt uppfyller bestämmelserna i följande europeiska direktiv på området för säkerhet:

- | | |
|--------------------------|------------|
| • EMC-direktivet | 2014/30/EU |
| • Lågspänningsdirektivet | 2014/35/EU |
| • RoHS-direktivet | 2011/65/EU |

R. Neyman
Kvalitetskontroll

ANVÄNDNING - ALLMÄN INFORMATION

Enheten är endast avsedd för hemmabruk, inte för professionellt bruk.



1. Hölje
2. Handtag
3. Bakplatta topp
4. Bakplatta botten

5. Klar att använda lampa (grön)
6. Temperaturkontrollvred
7. Strömlampa (röd)
8. Strömsladd och kontakt

ANVÄNDNING – INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

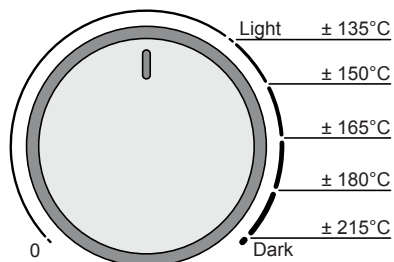
1. Ta bort all förpackning.
2. Rengör bakplattorna för att ta bort alla rester som kan ha lämnats från tillverkningsprocessen (se "Rengöring och underhåll"). Torka dem noga.
3. Sätt i kontakten i vägguttaget och låt väffeljärnet värmas upp. Detta tar cirka 10 minuter. Att låta det värmas upp kommer att ta bort eventuell förpackningslukt från enheten.

WARNING:

- Enheten kan avge lite rök och en karakteristisk lukt när du slår på den för första gången. Detta är normalt, och kommer snart att upphöra. Kontrollera att det finns tillräcklig ventilation i rummet.
- Håll hushållsfåglar borta från enheten när den är i bruk. Ängorna som frigörs från non-stick-beläggningen är skadliga för fåglar.

ANVÄNDNING – FÖRBEREDELSE

1. Placera enheten på en plan, stabil och värmebeständig yta.
2. Stäng locket.
3. Sätt i kontakten i vägguttaget. Indikatorlamporna "Ström" och "Klar" tänds.
4. Vrid temperaturkontrollvredet till önskad inställning. Önskad temperatur har uppnåtts när indikatorlampan "Klar" slocknar.



ANVÄNDNING - BAKA VÄFFLOR

1. Förbered väffelsmeten enligt receptet.
2. Förvärma enheten som förklaras i "Förberedelser".
3. Smörj båda bakplattorna. Använd en borste för att sprida olja eller smör över ytan.
4. Häll den nödvändiga mängden smet på botten av bakplattan. Se till att ingen smet spills över kanten på bakplattan.
5. Stäng locket. Grädda väfflorna till önskad färg. Väfflor brukar ta mellan tre till fem minuter att tillreda. Den faktiska tiden beror på smeten du använder och dina personliga preferenser. Lämna enheten stängd när du bakar väfflor, eftersom att öppna den kan påverka utseendet på väfflorna.
6. Öppna enheten när väfflorna är färdiga.
7. Ta försiktigt bort väfflorna med en värmetålig trä- eller plastspatel. Se till att inte skada non-stick beläggningen.

WARNING:

- Väfflorna är heta.
 - Använd aldrig en metallspatel, kniv eller gaffel. Dessa kommer att skada non-stick beläggningen.
8. När du har slutat att baka väfflor, ta bort kontakten från uttaget och öppna enheten för att låta bakplattorna svalna.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör enheten efter varje användning.

1. Ta bort kontakten från vägguttaget och låt enheten svalna fullständigt.
2. Rengör enheten med en fuktig trasa. Om det behövs, använd lite diskmedel. Kontrollera att fukt inte kommer in i enheten.
3. Torka enheten noggrant efter rengöring.
4. Förvara väffeljärnet.

WARNING:

- Kontrollera att kontakten har tagits bort från vägguttaget innan du rengör enheten.
- Använd aldrig frätande eller skurande rengöringsmedel eller vassa föremål (exempelvis knivar eller hårda borstar) för att rengöra enheten.
- Doppa aldrig enheten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

GARANTIBESTÄMMELSER

Bestron lämnar från köpedatum och enligt villkoren nedan 60 månaders garanti på denna apparatur som täcker defekter som uppstått genom tillverknings- och/eller materialfel.

1. Under denna garantiperiod kommer inga kostnader att debiteras för arbetstid och material.
2. Reparationer som utförs under garantin innebär inte en förlängning av garantitiden.
3. De trasiga delar eller den trasiga apparaten som byts ut mot en ny, blir automatiskt Bestrons egen-
dom.
4. Garantin gäller endast den förste ägaren och kan inte överlätas.
5. Garantin gäller inte skador som uppstått till följd av:
 - Olyckor
 - Felaktig användning
 - Slitage
 - Vanvård
 - Felaktig installation
 - Anslutning till en annan nätspänning än den som anges på typplattan
 - Ej godkända anpassningar
 - Reparationer som utförts av icke kvalificerad tredje part
 - Användning som strider mot gällande juridiska, tekniska eller säkerhetsrelaterade normer
 - Ovarsam transport utan lämpligt emballage eller annat skydd
6. Köparen kan inte göra anspråk på garantin vid:
 - Transportskador
 - Om serienumret på apparaten har tagits bort eller ändrats.
7. Garantin gäller ej:
 - Sladdar
 - Lampor
 - Glasdelar
8. Garantin ger ingen rätt till ersättning för eventuella skador utöver byte respektive reparation av defekta delar. Bestron kan aldrig göras ansvarigt för eventuella följdskador eller några andra konsekvenser som uppstått genom eller till följd av den apparatur som företaget levererat.
9. Anspråk på garantin kan bara riktas till (web-)butiken eller direkt till Bestrons serviceavdelning. Skicka aldrig in apparatur utan att ta kontakt först. Det kan nämligen hända att paketet inte tas emot och eventuella kostnader för detta tillfaller dig. Ta först kontakt för att få instruktioner om hur apparaten ska förpackas och skickas. Vid anspråk på garantin ska alltid ett köpebevis bifogas.

SERVICE

Om det skulle uppstå ett funktionsfel kan du kontakta BESTRON:s serviceavdelning:
www.bestron.com/service

RECEPT FÖR VÅFFLOR

Våfflor (snabbrecept)

Ingredienser för 10-12 våfflor

- 500 gram mjöl
- 1 påse bakpulver
- 150 gram smör
- 4 ägg
- 100 gram socker
- 1/4 liter mjölk
- 1 liten påse vaniljsocker
- 1 nypa salt

Förberedelser

Blanda bakpulvret i mjölet. Låt smöret smälta. Vispa upp äggen till skum. Lägg till socker, mjölk, vaniljsocker och salt, rör om hela tiden. Tillsätt det avsvalnade smöret och blanda väl. Slutligen tillsätt mjölet under omrörning. Låt våffeljärnet värmas upp, och grädda våfflorna i 2-3 minuter.

Brysselvåfflor

Ingredienser för 7-9 våfflor

- 120 gram socker
- 2 ägg
- 350 gram mjöl
- 1 tsk rivet citronskal (från obesprutade citroner!)
- 1/2 påse vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 150 ml mjölk (3,5% fett)
- 1/2 påse bakpulver
- Ljummet vatten

Förberedelser

Rör smör, socker, citronskal och vaniljsocker till ett skum. Tillsätt äggen långsamt. Blanda mjöl och bakpulver. Lägg till alternerande portioner mjöl och mjölk till blandningen, och tillsätt tillräckligt med vatten för att få en smet (liknande pannkakssmet). Låt smeten stå i ca 20 minuter, och sedan rör om ordentligt. Låt våffeljärnet värmas upp, smörj den heta bakplattan. Grädda våfflorna en efter en, och strö över socker och kanel.

Våfflor (crème fraiche recept)

Ingredienser för 5-7 våfflor

- 125 gram crème fraiche
- 125 gram smör
- 6 äggulor
- 250 gram siktat mjöl (typ 405)
- 1 nypa salt
- Äggvita från 6 ägg
- 1 vaniljstång
- 100 gram strösocker

Förberedelser

Värm crème fraichen. Vispa smöret till ett skum och tillsätt äggulorna och rör hela tiden. Lägg till alternerande portioner av salt och mjöl och crème fraiche till smörblandningen för erhållande av en tjock smet. Vispa äggvitan tills den är styv, och vik den genom våffelsmeten. Låt smeten stå i 30 minuter. Grädda våfflorna en efter en i det smorda våffeljärnet. Blanda insidan av en vaniljstång med strösocker och strö blandningen över de nybakade våfflorna. Om du vill, servera våfflorna med vispgrädd och körsbär eller körsbärsmarmelad.



v180823-03



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP