

DOMO



DO9047W/N

Handleiding	Wafelijzer
Mode d'emploi	Gaufrier
Gebrauchsanleitung	Waffeleisen
Instruction booklet	Waffle maker
Manual de instrucciones	Gofrera
Návod k použití	Vaflovač
Návod na použitie	Vaflovač



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	10
DE	Deutsch	17
EN	English	24
ES	Espagnol	31
CZ	Čeština	38
SK	Slovenčina	45

GARANTIE

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - Boerderijen
 - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, behalve als deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in het oog gehouden worden zodat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel uit het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Het toestel moet afgesloten worden van het elektriciteitsnet als het niet gebruikt wordt, bij reparatie en wanneer onderdelen vervangen worden. Laat het toestel eerst afkoelen voordat de onderdelen vervangen worden en voor het toestel schoongemaakt wordt.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, een service center of gekwalificeerde personen om ongevallen te vermijden.

- OPGELET: Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.



Oppervlaktes gemarkeerd met dit symbool worden warm tijdens het gebruik. We raden aan om - buiten bij de handvatten - het toestel niet aan te raken, om brandwonden te vermijden.

- Gebruik het toestel niet buiten.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het nog in gebruik is of het nog warm is. Laat het toestel altijd eerst afkoelen voordat het verplaatst wordt.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet thuis.
- De voedingskabel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale standaarden en normen.
- Gebruik enkel de accessoires die bij dit toestel meegeleverd worden.
- Gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst naverkoop van DOMO of het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.
- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Dit toestel is voorzien van een korte voedingskabel, om het risico te verminderen dat personen of objecten vast komen zitten of vallen over een langere voedingskabel. **GEBRUIK HET TOESTEL NOOIT MET EEN VERLENGKABEL.**
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting op de kabel te voorkomen.
- Laat de voedingskabel niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Plaats het toestel nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat, gootsteen of een werkende oven.
- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.

- Plaats het toestel nooit in de buurt van zaken die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen of handdoeken, ...
- Gebruik het toestel niet als er nog water in staat, of als onderdelen nog nat zijn na reiniging.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.
- Gebruik het toestel nooit op een oppervlak dat door hitte of stoom beschadigd kan worden.
- Plaats het toestel altijd op een stabiel en recht oppervlak.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur of leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.
- **OPGELET:** Bedek het deksel nooit, om brand te vermijden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATERE TE RAADPLEGEN

ONDERDELEN

1. Temperatuurknop
 - Licht (Low)
 - Medium (Middle)
 - Donker (Max)
2. Indicatielichtjes
 - Power
 - Ready
3. Handvat



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Kijk na of de bakplaten schoon en vrij van stof zijn. Maak ze schoon met een vochtige doek. Gebruik het toestel enkel binnenshuis. Laat het eenmaal in gebruik niet zonder toezicht achter.
- Vet de bakplaten aan de binnenkant lichtjes in. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode lichtje zal branden. Voordat je met bakken kunt beginnen, moet je het wafelijzer voorverwarmen. Dit zal met een gesloten wafelijzer ongeveer 3 tot 5 minuten duren. Het groene lichtje zal aangaan als teken dat het wafelijzer op temperatuur is.
- Bij het eerste gebruik van het toestel kan er een lichte rook en geur van de bakplaten komen. Dit is normaal. Eet uit hygiënisch oogpunt de allereerste wafels die je met dit toestel bakt niet op, maar gooi ze weg.

GEBRUIK

WAFELS BAKKEN

1. Giet, als het groene lichtje aan is, het wafeldeeg in het midden van de onderste bakplaat. Gebruik een houten of hittebestendige kunststof spatel om het deeg gelijkmatig over de bakplaat te verdelen. Gebruik het handvat om het deksel vervolgens te sluiten.
2. De baktijd wordt bepaald door de stand van de knop voor de bruiningsgraad. Voor goudbruine wafels zet je de knop best in de 'medium' (Middle)-stand.
3. Is de wafel eenmaal klaar, haal hem er dan voorzichtig uit door met een houten of hittebestendige kunststof spatel de zijkant los te maken. Gebruik nooit metalen voorwerpen, omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
4. Ben je klaar met bakken, trek dan de stekker uit het stopcontact.

TIPS

'Medium' (Middle) is de standaardstand voor goudbruine wafels. Verkiez je krokantere donkere wafels, draai dan de knop (1) in stand 'donker' (Max). Voor liefhebbers van lichtere wafels is er stand 'Licht' (Low). Gebakken wafels zijn het lekkerst als ze net gebakken zijn, maar kunnen ook perfect warm gehouden worden in een oven op ongeveer 90°C. Leg ze in een bakpan of wikkel ze in aluminium folie. In dit laatste geval zullen ze wel minder krokant worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik geen agressieve schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.

Maak het toestel na elk gebruik schoon. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel voldoende is afgekoeld. Het is gemakkelijker het wafelijzer schoon te maken als het nog een beetje warm is. Maak de bakplaten schoon met een zachte doek om bakresidu's te verwijderen. Berg het toestel op een vlakke, droge plaats op als je het niet gebruikt.

RECEPTEN

BRUSSELSE WAFELS MET IJS EN SLAGROOM

Ingrediënten

- 250 g bloem
- 4 eieren
- 1 eetlepel suiker
- 20 g gist
- 2 dl water
- 100 g gesmolten boter
- 3 dl lauwe melk
- 4 bolletjes vanille-ijs en slagroom

Meng de bloem met de eierdooiers en de suiker. Meng de gist met het lauwe water en meng dit onder het deeg. Meng daarna de lauwe melk met de gesmolten boter onder het deeg. Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig onder het deeg. Bak de wafels en serveer met bloemsuiker, ijs en slagroom.

LUIKSE WAFELS

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 150 ml lauwe water
- 70 g suiker
- 2 eieren
- 50 g verse gist
- 215 g boter
- Zout
- 300 g parelsuiker

Los de gist op in lauwe water en giet dit bij een deel van de bloem (300 g). Voeg suiker, eieren en 15 g boter toe en roer tot een homogene massa. Strooi de rest van de bloem er over samen met een snuifje zout. Leg de rest van de boter er op en laat 15 min. rusten. Kneed het geheel zeer goed en voeg op het einde de parelsuiker toe. Rol uit en maak hoopjes van 100 g. Laat 15 min. rijzen onder een vochtige handdoek. Bak vervolgens goudbruin.

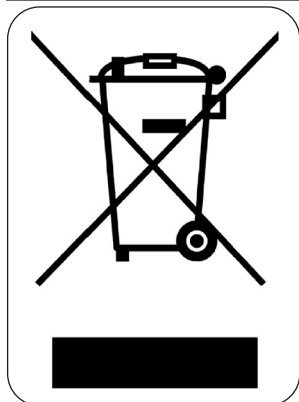
HARTIGE WAFELS

Ingrediënten

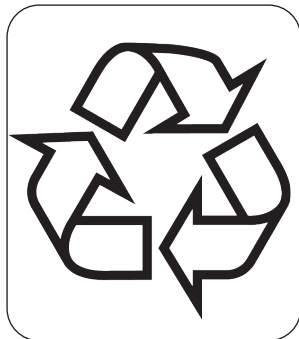
- 4 vellen bladerdeeg
- 5 schijfjes ham of gerookte zalm, gandraham, kruidenkaas, mozzarella, jonge kaas, Emmenthal
- 4 gedroogde tomaten
- Tapenade
- Zure room

Leg twee bladerdeeg vellen op het werkblad en schik er naar smaak, ham, kaas, zalm etc. op. Leg de andere twee vellen er boven op. Snijd alles in vierkantjes van ong. 4 cm en leg deze in het wafelijzer en bak ze. Serveer met zure room en tapenade.

MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.

Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service clientèle.

Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h

Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
 - Fermes
 - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
 - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y inclus les enfants) présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si ces personnes sont sous surveillance ou qu'elles ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être sous surveillance, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- En cas de dégâts au cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout accident.

- **ATTENTION** : Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.



Les surfaces marquées de ce symbole s'échauffent en cours d'utilisation. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher cet appareil, à l'exception des poignées.

- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Le cordon d'alimentation doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux normes et standards locaux.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec cet appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court, afin d'éviter que des personnes ou objets s'enroulent dans le cordon ou tombent à cause de ce dernier. **N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.**
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation, pour éviter toute surchauffe.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni sur l'évier ou un four en fonctionnement.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.

- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, ...
- N'utilisez pas l'appareil s'il renferme encore de l'eau ou si des éléments sont encore humides après leur nettoyage.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.
- N'utilisez jamais l'appareil sur une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur ou la vapeur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale.
- Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.
- ATTENTION : Ne recouvrez jamais le couvercle, afin d'éviter tout incendie.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER
ULTÉRIEUREMENT

PARTIES

1. Bouton de réglage de la température
 - Léger (Low)
 - Moyen (Middle)
 - Foncé (Max)
2. Lampes témoin
 - Marche/arrêt
 - Prêt à l'emploi
3. Poignée



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Vérifiez si les plaques de cuisson sont propres et libres de poussière. Nettoyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, lors de l'utilisation.
- Graissez légèrement l'intérieur des plaques de cuisson. Introduisez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera. Avant de commencer à cuire des gaufres, il faut préchauffer le gaufrier. Si vous maintenez le gaufrier fermé, il sera préchauffé dans 3 à 5 minutes.

- Si la lampe témoin verte s'allume, cela veut dire que le gaufrier a atteint la température correcte. Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible qu'il se dégage une légère fumée et une odeur des plaques de cuisson. C'est normal. Ne mangez pas, de point de vue hygiénique, les toutes premières gaufres que vous avez cuites, mais jetez-les à la poubelle.

UTILISATION

CUIRE DES GAUFRES

1. Versez, dès que la lampe témoin verte s'est allumée, la pâte à gaufres au milieu de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez une spatule en bois ou en matière synthétique réfractaire pour répartir la pâte régulièrement sur la plaque de cuisson. Utilisez la poignée pour ensuite fermer le couvercle.
2. Le temps de cuisson dépend de la position du bouton de réglage du degré de brunissage. Pour obtenir des gaufres dorées, nous vous conseillons de mettre le bouton dans la position 'moyen' (Middle).
3. Une fois que la gaufre est prête, il faut l'enlever prudemment du gaufrier, en dégageant le côté à l'aide d'une spatule en bois ou en matière synthétique réfractaire. N'utilisez jamais d'objets en métal pour éviter d'endommager la couche antiadhésive.
4. Retirez la fiche de la prise de courant, si vous avez terminé de cuire des gaufres.

CONSEILS

Le réglage 'moyen' (Middle) est le réglage par défaut pour obtenir des gaufres dorées. Si vous préférez des gaufres plus croustillantes et foncées, il faut tourner le bouton (1) vers la position 'foncé' (Max). Pour les amateurs de gaufres plus légères, il y a la position 'léger' (Low). Des gaufres cuites sont le plus délicieuses si on vient de les cuire, mais on peut aussi les maintenir chaudes parfaitement dans un four à environ 90°C. Mettez-les dans une poêle ou enveloppez-les dans du papier d'aluminium. Dans ce dernier cas, elles seront un peu moins croustillantes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, abrasifs ou mordants. Nettoyez l'appareil après chaque usage. Retirez la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait suffisamment refroidi. Il est plus facile de nettoyer votre gaufrier, s'il est encore un peu chaud. Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les restes de cuisson. Rangez l'appareil sur un endroit égal et sec, si vous ne l'utilisez pas.

GAUFRES DE BRUXELLES AVEC DE LA GLACE ET DE LA CRÈME FRAÎCHE

Ingrédients

- 250 g farine
- 4 œufs
- 1 cuillerée de sucre
- 20 g levure
- 2 dl eau
- 100 g beurre fondu
- 3 dl lait tiède
- 4 boules de glace vanille et crème fraîche

Mélangez la farine avec les jaunes d'œufs et le sucre. Mélangez la levure avec l'eau tiède et remuez le tout dans la pâte. Remuez ensuite le lait tiède avec la matière grasse fondue sous la pâte. Battez les blancs d'œufs en neige et remuez prudemment sous la pâte. Cuisez les gaufres et servez avec du sucre impalpable, de la glace et de la crème fraîche.

GAUFRES LIÉGEOIS

Ingrédients

- 500 g farine
- 150 ml eau tiède
- 70 g sucre
- 2 œufs
- 50 g levure fraîche
- 215 g beurre
- Sel
- 300 g sucre perlé

Dissolvez la levure dans de l'eau tiède et ajoutez ceci à une partie de la farine (300 g). Ajoutez le sucre, les œufs et 15 g de beurre et remuez jusqu'à obtenir une masse homogène. Répandez le reste de la farine par-dessus, ensemble avec une pincée de sel. Mettez le reste du beurre par-dessus et laissez reposer pour 15 minutes. Pétrissez le tout très bien et ajoutez du sucre perlé à la fin. Déroulez et faites de petits tas de pâte de 100 g. Laissez lever pendant 15 minutes sous un essuie-mains humide. Cuisez ensuite, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

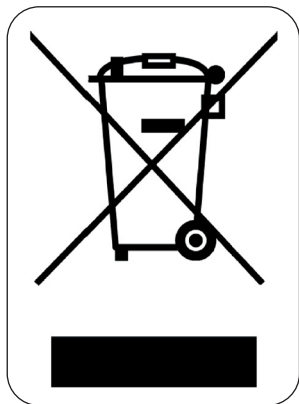
GAUFRES SALÉS

Ingrédients

- 4 feuilles de pâte feuilletée
- 5 tranches de jambon ou saumon fumé, jambon ganda, fromage aux fines herbes, mozzarella, fromage jeune, Emmenthal
- 4 tomates séchées
- Tapenade et crème aigre

Mettez deux feuilles de pâte feuilletée sur le plan de travail et arrangez dessus à volonté le jambon, le fromage, le saumon, etc. Placez les deux autres feuilles par-dessus. Coupez tout en petits carrés d'environ 4 cm. Mettez-les dans le gaufrier et cuisez-les. Servez avec de la crème aigre et de la tapenade.

MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
 - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
 - Bauernhöfe
 - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis verwendet werden, außer wenn, diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts von einer Person erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um ein Spielen mit dem Gerät auszuschließen.
- Diese Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Das Gerät und das Netzkabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern zu bewahren.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es, um Unfälle auszuschließen, durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- **ACHTUNG:** Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.



Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, werden während des Gebrauchs heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Brandverletzungen, das Gerät - außer an den Griffen - nicht zu berühren.

- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es noch in Gebrauch oder noch heiß ist. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt wird.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit dem des Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Netzkabel muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Standards und Normen isoliert und geerdet wurde.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.
- Verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Dieses Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um das Risiko zu vermeiden, dass Personen oder Gegenstände über/an einem längeren Netzkabel hängenbleiben oder darüber fallen. **DIESES GERÄT SOLLTE AUF KEINEN FALL MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WERDEN.**
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen heißen Gasherd oder ein heißes elektrisches Kochfeld bzw. in deren Nähe, nicht in eine Spüle und nicht in einen heißen Ofen.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z. B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich noch Wasser darin befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und eine Gefahrensituation verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals auf Oberflächen, die durch Hitze oder Dampf beschädigt werden können.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und geraden Fläche ab.
- Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.
- **ACHTUNG:** Decken Sie zur Vermeidung von Brandgefahr den Verschluss auf keinen Fall ab.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

TEILE

1. Temperaturregler
 - Leicht (Low)
 - Mittel (Middle)
 - Dunkel (Max)
2. Anzeigeleuchten
 - Power
 - Ready
3. Handgriff



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Überprüfen Sie, ob die Backplatten sauber und frei von Staub sind. Reinigen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb des Hauses. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Fetten Sie die Backplatten auf der Innenseite leicht ein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das rote Licht brennt. Bevor Sie mit dem Backen beginnen können, müssen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dies dauert mit einem geschlossenen Waffeleisen ungefähr 3 bis 5 Minuten. Wenn das grüne Licht leuchtet, hat das Waffeleisen die richtige Temperatur.
- Beim ersten Gebrauch des Geräts kann von den Backplatten ein leichter Rauch und Geruch aufsteigen. Das ist normal. Essen Sie die erste Waffel, die Sie mit diesem Gerät backen, aus hygienischen Gründen nicht, sondern werfen Sie diese weg.

GEBRAUCH

WAFFELN BACKEN

1. Gießen Sie den Waffelteig auf die Mitte der unteren Backplatte, sobald das grüne Licht angegangen ist. Verwenden Sie einen Spachtel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um den Teig gleichmäßig auf der Backplatte zu verteilen. Schließen Sie den Deckel anschließend mit dem Handgriff.
2. Die Backzeit wird über den Schalter für den Bräunungsgrad eingestellt. Für goldbraune Waffeln stellen Sie den Schalter am besten auf die mittlere Position („Middle“).
3. Wenn die Waffel fertig gebacken ist, nehmen Sie diese vorsichtig aus dem Waffeleisen, indem Sie die Waffel mit einem Spachtel aus Holz oder Plastik an der Seite lösen. Verwenden Sie hierzu niemals Küchenutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
4. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

TIPPS

Die Standardeinstellung für goldbraune Waffeln ist ‚mittel‘ („Middle“). Möchten Sie knusprigere, dunklere Waffeln haben, dann drehen Sie den Schalter (1) auf die Position ‚dunkel‘ („Max“). Für Liebhaber von weichen Waffeln ist die Position ‚leicht‘ („Low“) richtig. Gebackene Waffeln schmecken frisch am besten, aber können auch gut in einem Ofen bei ca. 90°C warmgehalten werden. Legen Sie die Waffeln in eine Backform oder wickeln Sie sie in Aluminiumfolie ein. In letzterem Fall werden die Waffeln allerdings weniger knusprig.

REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie keine aggressiven oder beißenden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Es ist einfacher, das Waffeleisen zu reinigen, wenn es noch ein bisschen warm ist. Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen Tuch, um Teigreste zu entfernen. Bewahren Sie das Gerät an einem ebenen, trockenen Platz auf, wenn Sie es nicht benutzen.

BRÜSSELER WAFFELN MIT EIS UND SCHLAGSAHNE

Zutaten

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 20 g Hefe
- 2 dl lauwarmes Wasser
- 100 g zerlassene Butter
- 3 dl lauwarme Milch
- 4 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

Das Mehl mit den Eidottern und dem Zucker vermischen. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und unter den Teig mischen. Anschließend die lauwarme Milch mit der zerlassenen Butter unter den Teig geben. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Waffeln ausbacken und mit Puderzucker, Eis und Schlagsahne servieren.

LÜTTICHER WAFFELN

Zutaten

- 500 g Mehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 70 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g frische Hefe
- 215 g Butter
- Salz
- 300 g Hagelzucker

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und zu einem Teil des Mehls (300 g) geben. Zucker, Eier und 15 g Butter zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das restliche Mehl zusammen mit einer Prise Salz darüberstreuen. Restliche Butter darauf verteilen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend gut durchkneten und zum Schluss den Hagelzucker hinzugeben. Den Teig ausrollen und in kleine Häufchen von jeweils 100 g zerteilen. Diese 15 Minuten lang unter einem feuchten Geschirrtuch gehen lassen. Anschließend goldbraun ausbacken.

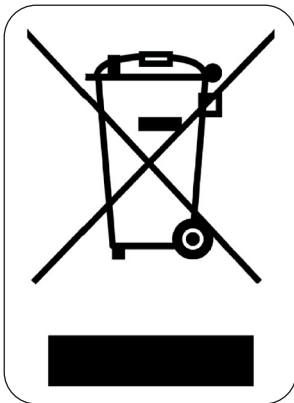
HERZHAFTE WAFFELN

Zutaten

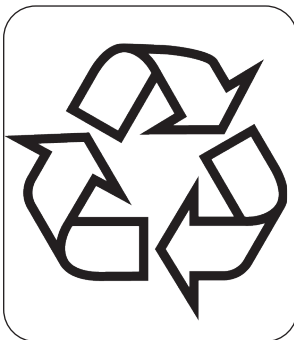
- 4 Blätterteigblätter
- 5 Scheiben Schinken, geräucherter Lachs, Gandaschinken, Kräuterkäse, Mozzarella, junger Käse, Emmentaler
- 4 getrocknete Tomaten
- Tapenade
- Saure Sahne

Zwei Blätterteigblätter auf die Arbeitsfläche legen und nach Geschmack mit Schinken, Käse, Lachs usw. belegen. Mit den restlichen beiden Blätterteigblättern bedecken. Den Teig in Quadrate à 4 mal 4 cm schneiden, diese in das Waffeleisen legen und backen. Mit saurer Sahne und Tapenade servieren.

ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorized third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Make sure children cannot play with the packaging material
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



The surface(s) marked with this symbol are liable to get hot during use. It is advised not to touch the surfaces of the appliance other than the handles to avoid burns.

- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Do not move the appliance while in use or when still hot. Allow to cool before moving the appliance.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Check carefully that the voltage and frequency of the power net match the indications on the rating label of the appliance.
- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with all local standards and requirements.
- Only use the utensils delivered with the appliance.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.
- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or sink, or in a heated oven.
- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not place near objects that may catch fire, such as curtains, towels, etc...
- Do not use the appliance if there is any water in it or the parts are still wet after cleaning.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use this product on a surface which could be damaged by steam or heat.
- Always place the appliance on a flat and stable surface.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

- CAUTION: Do not cover the lid to avoid fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS

1. Temperature knob
 - Light (Low)
 - Medium (Middle)
 - Dark (Max)
2. Indicator display lights
 - Power
 - Ready
3. Handle



BEFORE THE FIRST USE

- Check the inner cooking plates to make sure they are clean and free of dust. Clean them with a damp cloth. Use indoors only. If the appliance is switched on, do not leave it unattended. Grease both sides of the cooking plates lightly.
- Plug into the socket. The red lamp will light up. Before you can start baking, you need to preheat the waffle appliance. With the waffle-maker closed, this will take about 3 to 5 minutes. The green light will turn on indicating that the waffle-maker has reached the correct temperature.
- When using the appliance for the first time there may be a slight smell and light smoke from the cooking plates. This is normal. For hygienic reasons, do not eat the first waffles made, throw them away.

USE

BAKING WAFFLES

1. Pour, when the green light goes on, the waffle batter into the middle of the lower plate. Use a wooden or heatproof plastic spatula to dough to distribute the batter evenly over the baking plates. Then use the handle to close.
2. The baking time is determined by the position of the dial used for selecting the degree of browning (light, medium, maximum). For golden waffles it's best to turn the dial to "medium" (Middle position).
3. Once the waffle is ready, remove it gently with a wooden or heatproof plastic spatula to loosen the sides. Never use metal objects, because they can damage specially coated non-stick surface.
4. If you have finished baking, remove the plug from the socket.

TIPS

“Medium” (Middle position) is the default mode for golden waffles.

If you prefer crispier, darker waffles, turn the dial (1) to the “Max” position (dark).

For those who love lighter waffles, set the dial to the “Low” position (light).

Baked waffles are best when they have just been cooked, but can also be kept warm perfectly in an oven at about 90° C.

Place in a baking tray or wrap them in aluminium foil. In the latter case they will be less crisp.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use harsh abrasive or corrosive cleaning agents. Clean the appliance after each use.

Unplug the electric lead and wait until the appliance has cooled sufficiently.

It is easier to clean your waffle-maker if it's a bit warm.

Carefully clean the specially coated metal baking plates with a soft cloth to remove baking deposits. When not in use, store the appliance on a flat dry surface.

RECIPES

BRUSSELS WAFFLES WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

Ingredients

- 250 g flour
- 4 eggs
- 1 tablespoon sugar
- 20 g yeast
- 2 dl water 100 gr melted butter
- 3 dl lukewarm milk
- 4 scoops of vanilla ice cream with whipped cream

Mix the flour with the egg yolks and the sugar. Mix the yeast with the lukewarm water and mix this through the batter. Then mix the lukewarm milk with the melted butter into the batter.

Whisk the egg whites until stiff and carefully fold into the batter. Bake the waffles and serve with icing sugar, ice cream and whipped cream.

SUGAR WAFFLES FROM LIÈGE

Ingredients

- 500 g flour
- 150 ml lukewarm water
- 70 g sugar
- 2 eggs
- 50 g fresh yeast
- 215 g butter
- Salt
- 300 g pearl sugar

Dissolve the yeast in lukewarm water and pour it into part of the flour (300 g).

Add sugar, eggs and 15 gr of butter and stir until homogenous. Sprinkle the rest of the flour over this with a pinch of salt. Lay the rest of the butter on top and allow to rest for 15 min. Knead everything thoroughly and add the pearl sugar at the end. Roll out and make heaps of 100 g. Let these rise for 15 min under a damp tea towel. Then bake until golden brown.

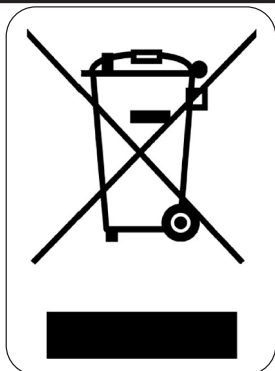
SAVOURY WAFFLES

Ingredients

- 4 sheets of puff pastry
- 5 slices of ham, smoked salmon, Ganda ham, herb cheese, mozzarella, young cheese, Emmental
- 4 dried tomatoes
- Tapenade
- Sour cream

Lay two sheets of puff pastry on the worktop and arrange, according to choice, ham, cheese, salmon, etc, on top. Place the other two sheets on top. Cut everything into squares measuring approx. 4 cm, lay these in the waffle iron, and bake them. Serve with sour cream and tapenade.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física o sensorial, ni por personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con supervisión o que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso del aparato.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar accidentes, debe sustituirlo el fabricante, un centro de reparación autorizado o una persona cualificada.

- **ATENCIÓN:** para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.



Las superficies marcadas con este símbolo se calientan durante el uso. Recomendamos no tocar la superficie de este aparato, exceptuando las asas, para evitar quemaduras.

- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre todavía en funcionamiento ni mientras siga estando caliente. Espere siempre a que el aparato se enfríe antes de cambiarlo de lugar.
- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su vivienda.
- El cable de alimentación debe estar conectado a una toma de corriente que debe haber sido instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas y reglamentos locales.
- Utilice únicamente los accesorios incluidos con este aparato.
- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/ mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Este aparato está provisto de un cable de alimentación corto para evitar que personas u objetos se enreden en el mismo o se caigan. **NUNCA UTILICE EL APARATO CON UN CABLE ALARGADOR.**
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- No coloque nunca el aparato encima ni cerca de una placa de cocina eléctrica o de gas, un fregadero o un horno encendido.
- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.

- No coloque nunca el aparato cerca de cosas que puedan arder, como cortinas, toallas, etc.
- No utilice el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si las piezas aún están húmedas después de la limpieza.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.
- No utilice nunca el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor o el vapor.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable y recta.
- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.
- **ATENCIÓN:** No cubra nunca la tapa para evitar un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS
POSTERIORMENTE

PIEZAS

1. Temporizador
 - Claro (Low)
 - Medio (Middle)
 - Oscuro (Max)
2. Luces indicadoras
 - Potencia
 - Listo (Ready)
3. Asa



ANTES DEL PRIMER USO

- Compruebe que las bandejas están limpias y libres de polvo. Límpielas con un paño húmedo. Este aparato solo se debe usar en interiores. Nunca deje sin vigilancia un aparato en marcha. Engrase ligeramente el interior de las bandejas.
- Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Se encenderá la luz roja. Antes de empezar a hornear, precaliente la gofrera. Con la gofrera cerrada, esto durará de 3 a 5 minutos. La luz verde se enciende, lo que indica que la gofrera está a la temperatura adecuada.
- Al usar el aparato por primera vez puede salir un poco de humo y olor de las bandejas para hornear. Esto es normal.

COCCIÓN DE GOFRES

1. Cuando la luz verde esté encendida, vierta la masa de los gofres en el centro de la bandeja inferior. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor para distribuir la masa uniformemente en la bandeja de cocción. Utilice el asa para cerrar la tapa después.
2. El tiempo de preparación depende de la posición del botón de grado de dorado. Si desea preparar gofres que estén bien dorados, recomendamos que pongas el botón en la posición "Middle".
3. Cuando los gofres estén listos, sáquelos soltando los laterales con una espátula de plástico o madera resistente al calor. Nunca utilice objetos metálicos, ya que estos pueden causar daños al revestimiento antiadherente.
4. Cuando haya terminado de hornear, saque el enchufe de la toma.

CONSEJOS

La posición estándar "media" (Middle) es la más adecuada para unos gofres bien dorados. Si elige gofres más oscuros y crujientes, gire el botón (1) hacia la posición "oscura" (Max). Para los amantes de los gofres más claros existe una posición "clara" (Low). Los gofres tostados están más ricos recién hechos pero también pueden mantenerse perfectamente calientes en un horno a 90 °C. Colóquelos en una sartén o envuélvalo en papel de aluminio. En este último caso, quedarán menos crujientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Limpe el aparato después de cada uso. Saque el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente. La parrilla es más fácil de limpiar mientras todavía está un poco caliente. Limpie las placas con un paño suave para eliminar los residuos de la cocción. Guarde el aparato en un lugar plano y seco cuando no lo uses.

GOFRES DE BRUSELAS CON HELADO Y NATA

Ingredientes

- 250 g de harina
- 4 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 20 g de levadura
- 2 dl de agua
- 100 g de mantequilla derretida
- 3 dl de leche tibia
- 4 bolas de helado de vainilla y nata

Mezcle la harina con las yemas de huevo y el azúcar. Mezcle la levadura con agua tibia y mezcle con la masa. A continuación, mezcle la leche tibia con la mantequilla derretida bajo la masa. Bata las claras a punto de nieve e introdúzcalas, con cuidado, bajo la masa. Prepare los gofres en la gofrera y sirva con azúcar glas, helado y nata.

GOFRES DE LIEJA

Ingredientes

- 500 g de harina
- 150 ml de agua tibia
- 70 g de azúcar
- 2 huevos
- 50 g de levadura fresca
- 215 g de mantequilla
- Sal
- 300 g de azúcar perlado

Disuelva la levadura en agua tibia y vierta esta mezcla sobre una parte de la harina (300 g). Añada azúcar, huevos y 15 g de mantequilla y remueva hasta obtener una masa homogénea. Espolvoree el resto de la harina encima y añada una pizca de sal. Añada el resto de la mantequilla y deje reposar la masa durante 15 min. Amase bien toda la masa y, al acabar, añada el azúcar perlado. Estire y separe la masa en trozos de 100 g. Deje fermentar durante 15 min bajo un paño húmedo. A continuación, prepare los gofres hasta que la masa esté dorada.

GOFRES SALADOS

Ingredientes

- 4 láminas de masa de hojaldre
- 5 lonchas de jamón o salmón ahumado, jamón serrano, queso de hierbas, mozzarella, queso tierno, Emmental
- 4 tomates deshidratados
- Pasta de aceitunas
- Nata agria

Coloque dos láminas de masa de hojaldre sobre la tabla de cocina y coloque jamón, queso, salmón, etc. al gusto. Coloque las otras dos láminas encima. Córtelo en cuadrados de aprox. 4 cm y colóquelos en la gofrera y cocínelos. Sívalos con nata agria y pasta de aceitunas.

DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího ohledně práv z vadného plnění se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku.

1. Trvání záruky: 2 roky
2. Záruka se nevztahuje
 - a) na mechanické poškození
 - b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
3. Záruka zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
 - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující zboží převzal:

- má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy,
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projeví-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Pokud není u výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávajícího zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Příklad je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Příklad nesmí používat osoby (ani děti) se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností. Pokud nejsou pod odborným dohledem, tak jej nesmí používat ani osoby bez dostatečného seznámení o pravidlech správného použití.
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Příklad smí používat pouze děti starší 16 let. Osoby se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností smí používat přístroj pouze za neustálého dohledu odpovědné osoby, která je seznámena s pravidly používání a případným rizikem.
- Čištění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 8 let a při tom být pod dohledem.
- Příklad a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí mladších 16 let.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak přístroj odpojte od el. napětí. Před rozebírání, skládáním i před čištěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout.
- Pokud je přírodní kabel poškozen, musí být vždy okamžitě opraven v odborném servise nebo poškolenou osobou.
- POZOR: Aby se předešlo rizikům úrazu (poškození), nesmí být přístroj používán se žádnou externí součástí (např. časovač, vypínač, přepínač ...)



POVRCHY označené tímto symbolem jsou při používání velmi horké. Nedotýkejte se jich. Pro přenos používejte výhradně rukojeti či madla k tomu určené.

- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- Nepoužívejte přístroj venku.

- S přístrojem během jeho používání nemanipulujte. Vždy ho nechte důkladně vychladnout a až poté přemísťujte.
- Přístroj nepoužívejte jinak, než je doporučeno.
- Před použitím zkontrolujte zda parametry el. sítě odpovídají požadovaným parametrům na informativním štítku přístroje.
- Zástrčka přívodního kabelu smí být zapojena pouze do zásuvky s uzemněním a všemi standartními parametry dle místní sítě.
- Používejte pouze příslušenství s přístrojem dodané.
- Pokud je přístroj jakkoli poškozen či viditelně narušen, nepoužívejte ho, ani v případě že se funkce nezhoršily. Takto poškozený přístroj nechte zkontrolovat odborným servisem nebo řádně proškoleným pracovníkem DOMO-ELEKTRO.
- Přístroj ani přívodní kabel nikdy neponořujte pod vodu, jinak hrozí nebezpečí úrazu.
- Kratší přívodní kabel je použit záměrně, aby se minimalizovala rizika zakopnutí. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Přívodní kabel co nejvíce rozviňte, aby se nepřehříval.
- Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
- Nikdy nepokládejte přívodní kabel pod přístroj ani kolem něj.
- Přístroj nestavte do blízkosti jiných zdrojů tepla (např. trouba, sporák ...)
- Přístroj nestavte do blízkosti vznětlivých nebo výbušných materiálů.
- Nepoužívejte přístroj pokud jsou jeho některé části stále vlhké.
- Zanedbaná údržba může vést ke zkrácení životnosti přístroje a případně k nebezpečí úrazu.
- Tento přístroj nepoužívejte na povrchu, kterému vadí horko nebo pára.
- Přístroj vždy stavte na rovný a stabilní povrch.
- Veškeré zranění a rizika úrazu vzniklá nedodržením těchto pravidel a pokynů jdou na odpovědnost uživatel. Výrobce ani prodejce není schopen nést odpovědnost za vzniklá rizika z nedodržení těchto pokynů.
- Nepřekrývejte povrch, hrozí riziko požáru.

ULOŽTE SI TENTO NÁVOD K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

ČÁSTI

1. Ovladač teploty
 - Málo propečené (Low)
 - Středně propečené (Medium)
 - Velmi propečené (Max)
2. Světelné kontrolky
 - Zapnutí
 - Nahřátí
3. Rukojeť



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Nejdříve zkontrolujte vnitřní desky jestli jsou čisté. Nesmí na nich být prach, takže je otřete vlhkým jemným hadříkem, tak abyste je nepoškrábali. Přístroj používejte jen ve vnitřních prostorech.
- Pokud je přístroj zapnutý, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Pečící desky je lepší před pečením vždy lehce pomazat tukem.
- Zapojte do el. sítě a rozsvítí se červená kontrolka. Vafle můžete začít péct až když je přístroj nahřátý. Pokud je vaflovač zavřený, tak nahřátí trvá 3-5 minut. Jakmile se nahřeje na správnou teplotu, tak se rozsvítí zelená kontrolka.
- Při zcela prvním použití se může objevit slabý dým nebo spálený zápach. To by však mělo brzy zmizet, neboť se jedná o vypálení případných nečistot z výroby. Z tohoto důvodu doporučujeme první porci vaflí nejíst a vyhodit.

POUŽITÍ

PEČENÍ VAFLÍ

1. Jakmile svítí zelená kontrolka, tak můžete lít těsto. Těsto lijte na spodní pečící desku doprostřed. Pomocí dřevěné nebo plastové obrabečky těsto rozetřete, tak aby bylo po celém povrchu pečící desky. Následně vaflovač zavřete.
2. Čas pečení je závislý na zvoleném stupni propečení (light, middle, max). Pro zlatavě propečené vafle doporučujeme péct na střední pozici middle.
3. Jakmile jsou vafle pečené, tak je opatrně vyndejte. Vyndávejte pouze pomocí dřevěné nebo plastové obrabečky. Nikdy nepoužívejte kovové, neboť byste mohli poškodit nepřilnavý povrch.
4. Po skončení pečení přístroj vypněte a vypojte

TIPY

Prostřední pozice „Medium“ je univerzální nastavení na zlatavé vafle.

Pokud preferujete vafle křupavější a více propečené, tak ovladač otočte na pozici „MAX“.

Pro ty, kdo mají rádi vafle vláčné a světlejší, tak je vhodný stupeň propečení „Low“.

Vafle jsou nejlepší a nejchutnější ihned po upečení. Dají se však snadno ohřát v troubě na teplotu cca 90°C. I takto ohřáté vafle mohou být vynikající.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Na čištění nepoužívejte žádná drsná ani agresivní čisticidla. Je důležité přístroj čistit po každém použití.

Před čištěním vždy přístroj vypněte, vypojte a nechte vychladnout.

Lépe se čistí vaflovač, který je ještě mírně vlažný.

Pečící desky se musí čistit obzvláště opatrně. Lehce otírejte, nedrhňte, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu.

Pokud vaflovač nepoužíváte, skladujte vždy na suchém a stabilním místě.

RECEPTY

BRUSELSKÉ VAFLE SE ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 4 vejce
- lžíce cukru
- 20 g droždí
- 2 dl vlažné vody
- 100 g rozpuštěného másla
- 3 dl vlažného mléka
- 4 kopečky vanilkové zmrzliny a šlehačka

Rozšlehejte mouku s vaječnými žloutky a cukrem. Droždí rozmíchejte ve vlažné vodě a vmíchejte do těsta. Vlažné mléko a rozehráté máslo také vmíchejte do těsta a vše důkladně promixujte jako těsto. Z vaječných bílků vyšlehejte sníh, který opatrně vmíchejte do těsta. Z takto připraveného těsta můžete péct vafle a před servírování pocukrovat, nazdobit a podávat se zmrzlinou.

SLADKÉ VAFLE Z LIÈGE

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 150 ml vlažné vody
- 70 g cukru
- 2 vejce
- 50 g čerstvých kvasnic
- 215 g másla
- špetka soli
- 300 g moučkového cukru

Kvasnice rozpusťte ve vlažné vodě a nalijte do části hladké mouky (300 g).

Přidejte cukr, vejce a 15 gramů másla. Vše promícháme až do vláčného těsta. Posypeme zbytkem mouky a přidáme špetku soli. Na těsto nahoru položte zbytek másla a nechte 15 minut v klidu. Následně vše důkladně promíchejte a ke konci zamíchejte moučkový cukr. Z těsta si připravte bochánky, které ještě necháte 15 minut odpočívat pod vlhkou utěrkou. Poté pečte až do zlatohněda a křupava.

SPECIÁLNÍ VAFLE

Ingredience

- 4 pláty listového těsta
- 5 plátku šunky, uzený losos, sušená šunka, bylinkový sýr, Mozzarella, Emmental
- 4 sušená rajčata
- tapenáda
- zakysaná smetana

Na velké prkénko položte dva pláty listového těsta a podle svých vlastních chutí si obložte šunkou, sýrem, lososem apod. Takto obložené překryjte dalšími pláty těsta. Vše rozkrájejte na stejnoměrné čtverce cca 4x4 cm. Čtverce vložte do vaflovače a upečte. Podáváme se zakysanou smetanou a tapenádou.

OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho ohľadom práv z chybného plnenia sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa občianskeho zákonníka.

1. Trvanie záruky: 2 roky
2. Záruka sa nevzťahuje
 - a) na mechanické poškodenie
 - b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie
3. Záruka zaniká:
 - pri použití spotrebiča inak ako v je uvedené v manuále (nesprávnym postupom)
 - pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou než poverenou naším servisom

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá vady. Najmä predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že v čase, keď kupujúci tovar prevzal:

- má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,
- sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,
- tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovorené vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Ak sa prejaví vada v priebehu šiestich mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Pokiaľ nie je pri výrobku uvedené inak, je záručná doba 24 mesiacov. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar.

Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklámácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätočnou adresou s telefonickým kontaktom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály a samolepky.
- Deti si s obalmi ani samolepkami nesmie hrať.
- Prístroj smie byť používaný deťmi staršími ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie prístroj používať iba za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.
- Nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod Vaším dohľadom. Prístroj a prívodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach ako sú: kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď. chaty, chalupy hotelové a motelovej izby a iné izby a miesta pre dočasné ubytovanie
- POZOR: tento prístroj nesmie byť používaný s externým časovačom, ani s iným externým ovládaním.



POZOR:

- Horucí povrch
- Rukoväť je počas používania horúca
- Držte deti v dostatočnej vzdialenosti

- Pri používaní elektrických prístrojov musíte dbať základných bezpečnostných pokynov, vrátane nižšie vypísaných, preto si pozorne prečítajte nasledujúce upozornenie:
- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj pre neskoršie nahliadnutie.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru, ak je práve v prevádzke.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku.
- Nemanipulujte s grilom, ktorý je práve v prevádzke. Vždy ho nechajte dôkladne vychladnúť a potom premiestňujte.
- Používajte prístroj iba na účely ku ktorým je určený.
- Pred použitím si overte, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá parametrom prístroja uvedeným na jeho výrobnom štítku. Aby ste minimalizovali riziko el. šoku, vždy zapájajte do zásuvky s uzemnením.
- Použitím príslušenstva, ktoré nebolo dodané výrobcom, môže dôjsť až k vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom, alebo inému zraneniu. Preto používajte iba originálne súčasti.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu.

- Kratšia prívodný kábel je použitý zámerné, aby sa minimalizovalo riziko zakopnutia o neho, alebo strhnutie prístroja. Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Prívodný kábel vždy kompletne odmotajte z prístroja, nech nedochádza k jeho zbytočnému prehrievaniu.
- Nenechávajte visieť elektrický kábel prístroja cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Prívodný kábel nikdy nenechávajte omotaný okolo alebo pod prístrojom.
- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, alebo do blízkosti iného prístroja produkujúceho teplo.
- Prístroj ani prívodný kábel nikdy neponárajte do vody ani žiadne iné tekutiny.
- Pred zapojením sa vždy uistite, že je prístroj riadne zostavený a nepoškodený.
- Prístroj nepoužívajte, ak sú niektoré časti po čistení ešte vlhké alebo mokré.
- Nedodržanie správneho postupu alebo zanedbanie údržby, zvyšuje riziko ničenia a skracaie životnosť prístroja.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej siete ak ho: nepoužívate, pred demontážou, či montážou častí a pred čistením.
- Pri čistení prístroja nepoužívajte hrubé ani agresívne čistiadlá.
- Za riziká vzniknuté nedodržaním zásad v tomto manuáli je zodpovedný priamo užívateľ. Výrobca ani predajca nie je schopný ručiť, za nebezpeční vzniknuté porušením týchto zásad.
- **POZOR:** Nikdy prístroj neprekrývajte. Hrozí požiar.

TENTO MANUÁL SI USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE NAHLIADNUTIU

ČASTI

1. Ovládač teploty
 - Málo prepečené (Low)
 - Stredne prepečené (Medium)
 - Veľmi prepečené (Max)
2. Svetelné kontrolky
 - Zapnutie
 - Nahriatie
3. Rukoväť



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Najskôr skontrolujte vnútorné dosky či sú čisté. Nesmie na nich byť prach, takže je utrite vlhkou jemnou handričkou, tak aby ste ich nepoškriabali. Prístroj používajte len vo vnútorných priestoroch.
- Pokiaľ je prístroj zapnutý, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Rúry dosky je lepšie pred pečením vždy zľahka pomazať tukom.
- Zapojte do el. siete a rozsvieti sa červená kontrolka. Vafle môžete začať piecť až keď je prístroj nahriaty. Ak je vaflovač zavretý, tak nahriatie trvá 3-5 minút. Akonáhle sa nahreje na správnu teplotu, tak sa rozsvieti zelená kontrolka.
- Pri úplne prvom použití sa môže objaviť slabý dym alebo spálený zápach. To by však malo čoskoro zmiznúť, pretože ide o vypálenie prípadných nečistôt z výroby. Z tohto dôvodu odporúčame prvú porciu vaflí nejst a vyhodiť.

POUŽITIE

PEČENIE VAFLÍ

1. Akonáhle svieti zelená kontrolka, tak môžete líať cesto. Cesto lejte na spodnú pečenie dosku doprostred. Pomocou drevené alebo plastové obracačky cesto rozotrite, tak aby bolo po celom povrchu pečenie dosky. Následne vaflovač zatvorte.
2. Čas pečenia je závislý na zvolenom stupni prepečenia (light, middle, max). Pre zlatisto prepečené vafle odporúčame piecť na strednú pozíciu middle.
3. Akonáhle sú vafle pečené, tak je opatrne vyberte. Vyberajte iba pomocou drevené alebo plastové obracačky. Nikdy nepoužívajte kovové, pretože by ste mohli poškodiť neprilnavý povrch.
4. Po skončení pečenia prístroj vypnite a vypojte

TIPY

Prostredná pozície "Medium" je univerzálny nastavenie na zlatisté vafle.

Ak preferujete vafle chrumkavejšiu a viac prepečené, tak ovládač otočte na pozíciu "MAX".

Pre tých, ktorí majú radi vafle vláčne a svetlejšie, tak je vhodný stupeň prepečenia "Low".

Vafle sú najlepšie a najchutnejšie ihneď po upečení. Dajú sa však ľahko ohriať v rúre na teplotu cca 90 °C. Aj takto ohriatej vafle môžu byť vynikajúci.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na čistenie nepoužívajte žiadne drsná ani agresívny čističlá. Je dôležité prístroj čistiť po každom použití.

Pred čistením vždy prístroj vypnite, vypojte a nechajte vychladnúť.

Lepšie sa čistí vaflovač, ktorý je ešte mierne vlažný.

Rúry dosky sa musí čistiť obzvlášť opatrne. Lahko utierajte, nedrhnite, aby ste nepoškriabali nepríľnavú vrstvu.

Ak vaflovač nepoužívate, skladujte vždy na suchom a stabilnom mieste.

RECEPTY

BRUSELSKÉ VAFLE SO ZMRZLINOU A ŠĽAHAČKOU

Ingrediencie

- 250 g hladkej múky
- 4 vajcia
- Lyžice cukru
- 20 g droždíe
- 2 dl vlažnej vody
- 100 g rozpusteného masla
- 3 dl vlažného mlieka
- 4 kopčeky vanilkovej zmrzliny a šľahačka

Rozšľahajte múku s vaječnými žĺtkami a cukrom. Droždíe rozmiešajte vo vlažnej vode a vmiešajte do cesta. Vlažné mlieko a rozohriate maslo tiež vmiešajte do cesta a všetko dôkladne premixujte ako cesto. Z vaječných bielkov vyšľahajte sneh, ktorý opatrne vmiešajte do cesta. Z takto pripraveného cesta môžete piecť vafle a pred servírovanie pocukrovať, nazdobit' a podávať so zmrzlinou.

SLADKÉ VAFLE Z LIÉGE

Ingrediencie

- 500 g hladkej múky
- 150 ml vlažnej vody
- 70 g cukru
- 2 vajcia
- 50 g čerstvých kvasníc
- 215 g masla
- Štipka soli
- 300 g práškoveho cukru

Kvasnice rozpustíte vo vlažnej vode a nalejete do časti hladkej múky (300 g).

Pridajte cukor, vajcia a 15 gramov masla. Všetko premiešame až do vláčneho cesta. Posypeme zvyškom múky a pridáme štipku soli. Na cesto hore položte zvyšok masla a nechajte 15 minút v pokoji. Následne všetko dôkladne premiešajte a ku koncu zamiešajte práškový cukor. Z cesta si pripravte bochničky, ktoré ešte necháte 15 minút odpočívať pod vlhkou utierkou. Potom pečte až do zlatohneda a chrumkava.

ŠPECIÁLNE VAFLE

Ingrediencie

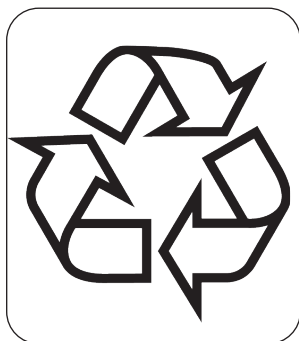
- 4 pláty lístkového cesta
- 5 plátku šunky, údený losos, sušená šunka, bylinkový syr, Mozzarella, Emmental
- 4 sušené paradajky
- tapenády
- kyslá smotana

Na veľké lopárik položte dva pláty lístkového cesta a podľa svojich vlastných chutí si obložte šunkou, syrom, lososom a pod. Takto obložené prekryte ďalšími plátami cesta. Všetko rozkrájajte na rovnomerné štvorce cca 4x4 cm. Štvorce vložte do vaflovače a upečte. Podávame s kyslou smotanou a tapenádou.

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

