

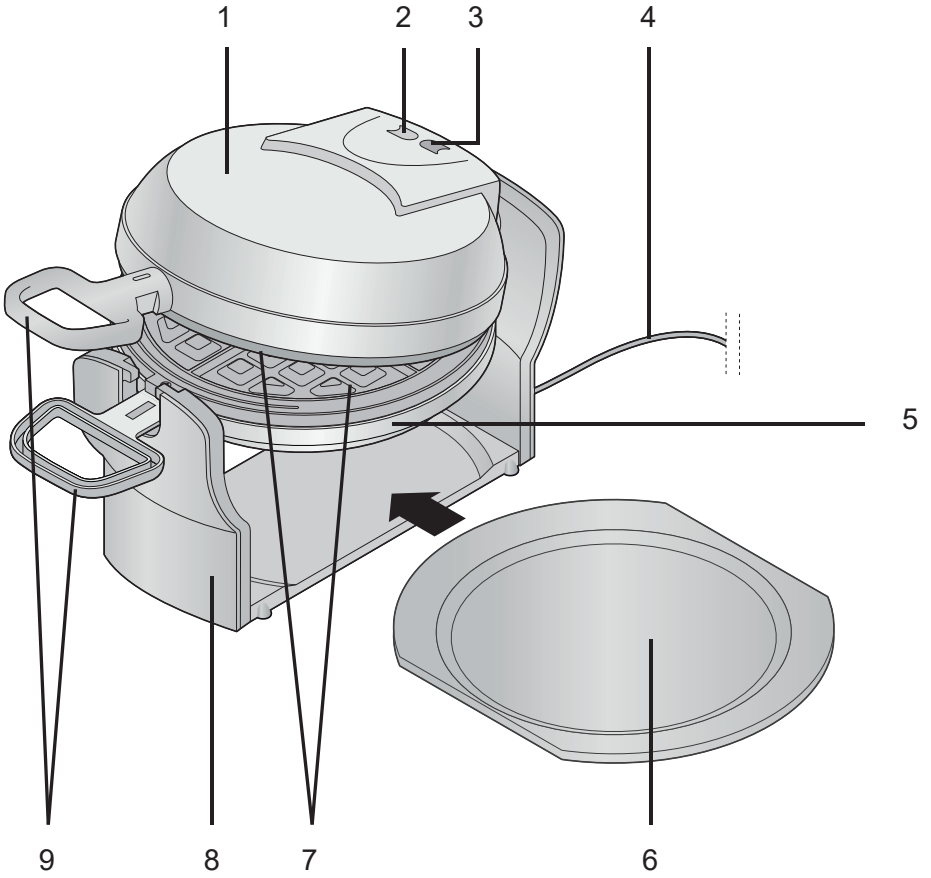
essentiel 

Gaufrier rotatif / Rotating waffle maker  
/ Gofrera giratoria / Dreh-Waffeleisen /  
Draaiend wafelijzer

ERWM1



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



## description de l'appareil / description of the appliance / descripción del aparato / beschreibung des geräts / beschrijving van het toestel

|   | FR   | EN  | ES  | DE                               | NL   |
|---|--|---|---|----------------------------------|--|
| ① | Partie supérieure                          | Upper part                                | Parte superior                                | Unterer Teil                     | Bovenste deel                                |
| ② | Témoin lumineux rouge*: mise sous tension  | Red LED indicator light*: power on        | Indicador luminoso rojo*: encendido           | Rote Leuchtanzeige*: Einschalten | Rood controlelampje*: onder spanning brengen |
| ③ | Témoin lumineux vert* : prêt-à-cuire       | Green LED indicator light*: Ready to cook | Indicador luminoso verde*: listo para cocinar | Grüne Leuchtanzeige*: backbereit | Groen controlelampje*: klaar voor gebruik    |
| ④ | Cordon d'alimentation secteur              | Power cord                                | Cable de alimentación a la red                | Netzstromkabel                   | Netvoedingskabel                             |
| ⑤ | Partie inférieure                          | Lower part                                | Parte inferior                                | Unterer Teil                     | Onderste deel                                |
| ⑥ | Plateau de récupération d'excédent de pâte | Excess batter tray                        | Bandeja de recuperación del exceso de masa    | Teigauffangschale                | Opvangplaat voor overtollig deeg             |
| ⑦ | Plaques de cuisson                         | Hotplates                                 | Placas de cocción                             | Backplatten                      | Bakplaten                                    |
| ⑧ | Support                                    | Base                                      | Soporte                                       | Halterung                        | Drager                                       |
| ⑨ | Poignées                                   | Handles                                   | Asas  | Griffe                           | Handgrepen                                   |

\*FR : Les deux voyants lumineux sont en double : aussi bien sur la **partie supérieure 1** que sur la **partie inférieure 5**.

\*EN: There are two red and green LEDs: One on the **top (1)** and one on the **bottom (5)**.

\*ES: Los dos indicadores luminosos rojo y verde están duplicados: están presentes tanto en la **parte superior 1** como en la **parte inferior 5**.

\*DE: Die beiden Leuchtanzeigen sind in zweifacher Ausführung vorhanden: Sowohl auf dem **oberen Teil 1** als auch auf dem **unteren Teil 5**.

\*NL: De twee controlelampjes zijn dubbel: zowel op het **bovenste deel 1** als op het **onderste deel 5**.

## contenu de l'emballage

- 1 gaufrier rotatif
- 1 plateau de récupération d'excédent de pâte
- 1 notice d'utilisation

## caractéristiques techniques

- Puissance : 1000 W
- Gaufrier rotatif pour une répartition homogène de la pâte
- 4 gaufres en forme de triangle en une seule fournée
- Plaques fixes en aluminium avec revêtement anti-adhésif
- Indicateurs lumineux de mise sous tension et « prêt-à-cuire » de chaque côté
- Plateau de récupération d'excédent de pâte

## avant la première utilisation

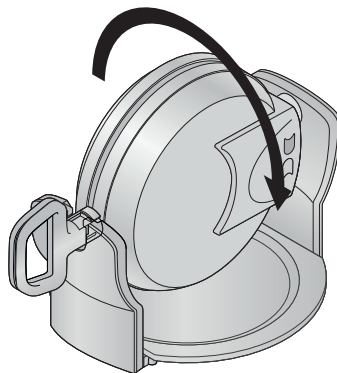
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère fumée ou odeur se dégage de l'appareil. Ceci est normal et n'affectera pas l'appareil. Ce phénomène disparaît rapidement. Pour cette raison, veillez à aérer la pièce de manière adéquate.
1. Sortez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
  2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état et que l'appareil ne présente aucune détérioration.
  3. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage » à la fin de la notice).
  4. Installez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à ce que l'appareil soit placé à une distance d'au moins 50 cm de tout objet.
  5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.
  6. Laissez l'appareil fonctionner ainsi pendant 10 à 15 minutes environ afin que d'éventuels résidus puissent s'évaporer.
  7. Ouvrez le gaufrier.
  8. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
  9. Nettoyez à nouveau l'appareil.

**ATTENTION ! Ne trempez pas l'appareil, les plaques ne sont pas amovibles !**

## utilisation

### Fonction rotative

- La particularité de ce gaufrier est la fonction rotative. Le gaufrier est fixé sur un support de telle manière qu'il puisse être tourné et retourné à 180° en toute sécurité. Ainsi, la pâte se répartit de manière homogène dans les renforcements des plaques de cuisson.
- Les deux voyants lumineux rouge et vert sont en double : aussi bien sur la **partie supérieure 1** que sur la **partie inférieure 5**.
- Le gaufrier ne peut s'ouvrir que lorsque la **partie supérieure 1** est tournée vers le haut.
- **Tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte et fermé les plaques.**
- Lorsque la gaufre est cuite, retournez le gaufrier. Vous pouvez alors ouvrir le gaufrier et retirer les gaufres.
- Selon la fluidité de la pâte, de la pâte peut couler sur le **plateau 6**. Celui-ci pourra être retiré et nettoyé au lave-vaisselle.



FR

### Cuire des gaufres

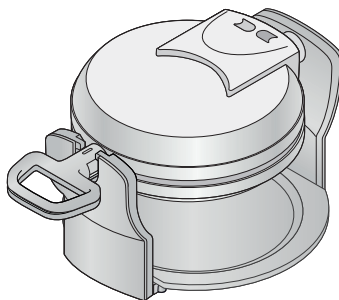


**DANGER ! Risque de brûlures ! Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que les poignées (9) de l'appareil.**

- Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.
- De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la cuisson et lors du retrait des gaufres. Tenez le visage, les mains et les bras à distance.

REMARQUE : la consistance et la composition de la pâte influencent les propriétés de cuisson. Pour déterminer la bonne quantité de pâte et le bon temps de cuisson (brunissement souhaité), commencez par tester la cuisson d'une gaufre.

1. Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à ce que l'appareil soit placé à une distance d'au moins 50 cm de tout objet.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
3. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, saisissez l'appareil uniquement par la **poignée 9**.
4. Versez de la pâte à gaufre dans les renforcements de la plaque de cuisson jusqu'à ce que le fond soit juste complètement recouvert de pâte.
5. Fermez le gaufrier et tournez-le immédiatement de l'autre côté.
6. Comptez environ 5 minutes de cuisson, selon vos goûts personnels, puis retournez le gaufrier.
7. Ouvrez le gaufrier avec précaution. Pour cela, saisissez l'appareil uniquement par la **poignée 9**.
8. Vérifiez si la gaufre a le degré de brunissement souhaité.
9. Si la gaufre n'est pas encore cuite, refermez le gaufrier et continuez la cuisson de la gaufre.
10. Lorsque la gaufre est cuite, décollez-la avec précaution des plaques de cuisson à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. **N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.**
11. Refermez le gaufrier. Lorsque le voyant lumineux vert s'allume, vous pouvez ajouter de la pâte à gaufre pour la gaufre suivante.
12. Lorsque toutes les gaufres sont cuites, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil ouvert jusqu'à refroidissement complet.



## nettoyage

**Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage. N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne faites pas couler d'eau directement sur les plaques.**

- N'utilisez jamais de détergent corrosif ou d'éponge abrasive afin de ne pas endommager le revêtement.
- Retirez les résidus de nourriture avec du papier essuie-tout.
- Nous vous recommandons de nettoyer le gaufrier dès que possible après usage et refroidissement complet. Ainsi les restes de pâte pourront être retirés plus facilement.
- Ensuite, utilisez une éponge douce (non abrasive) imbibée d'eau chaude mélangée avec du liquide vaisselle pour nettoyer les plaques de cuisson. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un torchon de vaisselle.
- Essayez le corps de l'appareil avec un torchon de vaisselle ou une éponge légèrement humidifiée.
- Le plateau de récupération 6 d'excédent de pâte peut être lavé au lave-vaisselle.

---

## recette de gaufres traditionnelles

Pour 10 gaufres environ

### **Ingrédients :**

- 300 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 75 g de sucre

### **Préparation :**

Faire fondre le beurre.

Battre les œufs en omelette.

Placer la farine en puits dans un saladier profond et évasé.

Verser dans le creux progressivement, le lait, la farine, le sucre, le beurre fondu refroidi et tourner à partir du centre pour bien mélanger sans faire de grumeaux.

Fouetter la pâte vigoureusement, si possible avec un batteur électrique ou un robot pâtissier.

Ajouter la levure.

Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure minimum.



## Package contents

- 1 rotating waffle iron
- 1 excess batter tray
- 1 user manual

## technical features

- Power: 1000W
- Rotary waffle iron for even batter distribution
- 4 triangular waffles in one batch
- Fixed aluminium hotplates with non-stick coating
- Power on and "ready-to-cook" indicator lights on both sides
- Excess batter tray

## Getting started

- The appliance may give off a slight odour and a little smoke when used for the first time. This is normal and does not affect the appliance. It will soon stop. For this reason, be sure to air the room adequately.
1. Take the appliance and the accessories out of their packaging.
  2. Check that all parts are present and in good condition and that the appliance is not damaged.
  3. Clean the appliance before using it for the first time (see "Cleaning" section at the end of the manual).
  4. Put it on a flat, stable, heat-resistant surface. Ensure that the appliance is placed at least 50 cm away from any other objects.
  5. Plug the power cord into a wall socket. The red LED **2** lights up and the appliance will start to preheat. The green LED **3** lights up once the operating temperature has been reached.
  6. Allow the appliance to operate for approximately 10 to 15 minutes so that any residue can evaporate.
  7. Open the waffle iron.
  8. Unplug the power cord and allow the appliance to cool.
  9. Clean the appliance thoroughly.

**WARNING! Do not put the appliance in water (the hotplates are not removable)!**

## Using the appliance

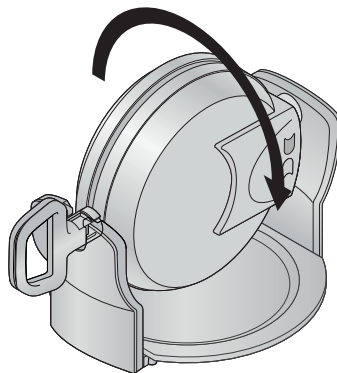
---

### Rotary function

- This waffle iron has a special rotary function. The waffle iron is securely fitted into a base so that it can be safely rotated 180°. This means that the batter is distributed evenly into the recesses of the hotplates.
- There are two red and green LEDs: One on the **top (1)** and one on the **bottom (5)**.
- The waffle iron can only be opened when it is the right way up.

### After pouring the batter and closing the hotplates, turn the waffle iron over.

- When the waffle is cooked, turn the waffle iron over. You can then open it and remove the waffles.
- The more liquid the batter, the more it will overflow into the **excess batter tray (6)**. This tray can be removed and cleaned in the dishwasher.



---

### Cook waffles



**DANGER! Risk of burns! When in operation, the appliance's hotplates reach a very high temperature. The outer surfaces are also very hot. Only touch the handles (9) when**

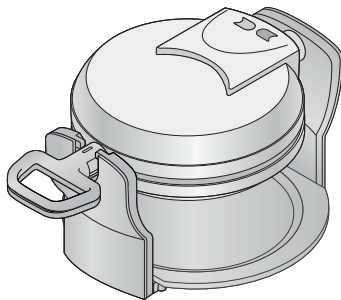
**the waffle iron is on.**

- Use appropriate (non-scratch) kitchen utensils to remove the cooked waffles.
- Hot steam may escape during cooking and when the waffles are removed. Keep your face, hands and arms clear.

NOTE: the consistency and composition of the batter will change the way the waffles cook. To determine the right amount of batter and the right cooking time for the waffles

to brown slightly, try out your mixture in a first test waffle.

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface. Ensure that the appliance is placed at least 50 cm away from any other objects.
2. Plug the power cord into a wall socket. The red LED **2** lights up and the appliance will start to preheat. The green LED **(3)** lights up once the operating temperature has been reached. The appliance is now ready to operate.
3. Open the waffle iron. Open the waffle iron only by its **handles (9)**.
4. Pour waffle batter into the baking tray until the recesses are covered (not overflowing).
5. Close the waffle iron and turn it over.
6. Allow the waffles to cook for about 5 minutes, depending on your tastes, then turn the waffle iron over again.
7. Carefully open the waffle iron. Open the waffle iron only by its **handles (9)**.
8. Check to see if the waffle is browned to your satisfaction.
9. If the waffle is not yet cooked, close the waffle iron and continue cooking.
10. When the waffle is cooked, carefully peel it off the hotplates with a heat-resistant plastic or wooden kitchen utensil. **Do not use sharp or metallic objects as they can damage the non-stick coating of the hotplates.**
11. Close the waffle iron. When the green LED lights up, add waffle batter for the next waffle.
12. When finished, disconnect the power cord from the power outlet and leave the appliance open until it has completely cooled.



## Cleaning

**Unplug the appliance from the power socket and wait for it to cool down completely before cleaning. Never immerse the appliance power cord or plug in water or any other liquid. Do not allow water to run directly over the hotplates.**

- To avoid damaging the hotplates' non-stick coating, do not use abrasive detergents or scouring sponges.
- Remove food residues with paper towels.
- We recommend that you clean the waffle iron as soon as possible after it has cooled completely. This will make it easier to remove the leftover batter.
- Then clean the hotplates with a soft (non-abrasive) sponge, soaked in hot water and washing-up liquid. Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.
- Wipe the body of the appliance with a soft cloth or a damp sponge.
- The excess batter tray (6) can be washed in a dishwasher.

---

## Traditional waffle recipe

For about 10 waffles

### **Ingredients:**

- 300 g of flour
- 2 eggs
- 1 packet of baking powder
- 50 cl of milk
- 100 g of melted butter
- 75 g of sugar

### **Preparation:**

Melt the butter.

Beat the eggs.

Put the flour in a deep wide bowl, and make a well in the middle.

Gradually pour in the milk, sugar and cooled melted butter into the well and whisk from the centre, to create an even consistency without lumps.

Whisk the batter vigorously with an electric mixer or if possible, in a food processor.

Add the yeast.

Cover with a tea towel and leave to stand for at least 1 hour.

## contenido del paquete

- 1 gofrera giratoria
- 1 bandeja de recogida del exceso de masa
- 1 manual de instrucciones

## características técnicas

- Potencia: 1000 W
- Gofrera giratoria para garantizar una distribución uniforme de la masa
- 4 gofres en forma de triángulo en una sola hornada
- Placas fijas de aluminio con revestimiento antiadherente
- Indicadores luminosos de encendido y «listo para cocinar» por cada lado
- Bandeja de recogida del exceso de masa

## antes de usar el aparato por primera vez

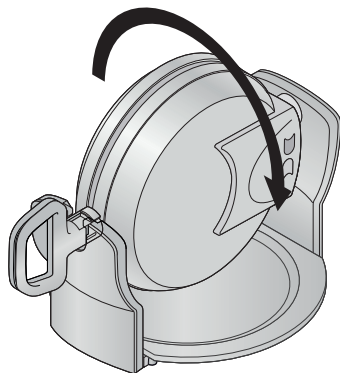
- La primera vez que utilice el aparato, es posible que salga un poco de humo o que el aparato desprenda olor. Esto es normal y no afectará al aparato. Este fenómeno desaparecerá rápidamente. Por este motivo, asegúrese de ventilar adecuadamente la habitación.
1. Retire con cuidado el aparato y los accesorios del embalaje.
  2. Compruebe que todas las piezas están presentes y en buen estado y que el aparato no presente ningún daño.
  3. Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (consulte el apartado «Limpieza» al final del manual).
  4. Instálelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el aparato está colocado a una distancia mínima de 50 cm de cualquier objeto.
  5. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de pared. El indicador luminoso rojo **2** se enciende y el aparato se precalienta. El indicador luminoso verde **3** se enciende en cuanto se alcanza la temperatura de funcionamiento.
  6. Deje que el aparato funcione así durante unos 10 a 15 minutos para que se evapore cualquier residuo.
  7. Abra la gofrera.
  8. Desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe.
  9. Vuelva a limpiar el aparato.

# ¡ATENCIÓN! No sumerja el aparato, ¡las placas no se desmontan!

## utilización

### Función giratoria

- La característica especial de esta gofrera es la función giratoria. La gofrera está fijada a un soporte de tal manera que se puede girar 180° con total seguridad. Así, la masa se distribuye uniformemente en los huecos de las placas de horneado.
- Los dos indicadores luminosos rojo y verde están duplicados: están presentes tanto en la **parte superior 1** como en la **parte inferior 5**.
- La gofrera solo se puede abrir cuando la **parte superior 1** está hacia arriba.
- **Gire la gofrera inmediatamente después de verter la masa y cerrar las placas.**
- Cuando el gofre esté cocinado, dele la vuelta a la gofrera. A continuación, puede abrir la gofrera y retirar los gofres.
- Dependiendo de la fluidez de la masa, la masa puede fluir hacia la **bandeja 6**. Esta se puede retirar y limpiar en el lavavajillas.



### Cocinar gofres

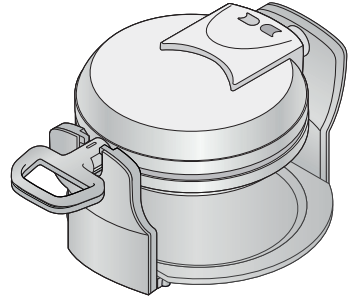


**¡PELIGRO! ¡Podría quemarse! Durante el funcionamiento, las placas de cocción del aparato alcanzan una temperatura muy alta. Las superficies exteriores también se calientan mucho. Toque únicamente las asas (9) del aparato.**

- **Utilice utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres cocinados.**
- **Puede salir vapor muy caliente durante la cocción y al retirar los gofres. Mantenga la cara, las manos y los brazos alejados.**

OBSERVACIÓN: la consistencia y la composición de la masa influyen en las propiedades de horneado. Para determinar la cantidad correcta de masa y el tiempo de cocción correcto (dorado deseado), comience probando la cocción de un gofre.

1. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el dispositivo está colocado a una distancia mínima de 50 cm de cualquier objeto.
2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de pared. El indicador luminoso rojo **2** se enciende y el aparato se precalienta. El indicador luminoso verde **3** se enciende en cuanto se alcanza la temperatura de funcionamiento. El aparato está listo para funcionar.
3. Abra la gofrera. Para ello, sujete el aparato solo por el **asa 9**.
4. Vierta la masa para gofres en los huecos de la placa de cocción hasta que el fondo esté completamente cubierto con la masa.
5. Cierre la gofrera y gírela inmediatamente hacia el otro lado.
6. Cuente unos 5 minutos de cocción, según su gusto personal, y luego dele la vuelta a la gofrera.
7. Abra con cuidado la gofrera. Para ello, sujete el aparato solo por el **asa 9**.
8. Compruebe si el gofre tiene el dorado deseado.
9. Si el gofre aún no está cocinado, cierre la gofrera y continúe cocinándolo.
10. Cuando el gofre esté listo, levántelo con cuidado de las placas de cocción con un utensilio de cocina de madera o de plástico resistente al calor. **No use objetos punzantes ni metálicos ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.**
11. Cierre la gofrera. Cuando se enciende el indicador luminoso verde, puede añadir más masa para gofres para los gofres siguientes.
12. Cuando todos los gofres estén cocinados, desconecte el cable de alimentación del enchufe y deje el aparato abierta hasta que se enfríe por completo.



## limpieza

**Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo. No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No aplique agua directamente sobre la placas.**

- No utilice nunca detergentes corrosivos o esponjas abrasivas para evitar dañar el revestimiento.
- Retire los restos de comida con papel de cocina.
- Le recomendamos que limpie la gofrera en cuanto sea posible después de utilizarla una vez que esté fría. De esta manera, la masa sobrante se puede retirar más fácilmente.
- Luego, use una esponja suave (no abrasiva) empapada en agua caliente mezclada con detergente líquido para limpiar las placas de cocción. A continuación, enjuáguelas con agua limpia y seque bien las piezas con un paño de cocina.
- Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave o unas esponja ligeramente humedecida.
- La bandeja de recogida de exceso de masa se puede lavar en el lavavajillas.

---

## receta de gofres tradicionales

Para 10 gofres aproximadamente

### **Ingredientes:**

- 300 g de harina
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- 50 cl de leche
- 100 g de mantequilla fundida
- 75 g de azúcar



**Preparación:**

Fundir la mantequilla.

Batir los huevos como para tortilla.

Colocar la harina en un bol profundo y ancho y hacer un hueco en el centro.

En ese hueco, verter poco a poco la leche, la harina, el azúcar, la mantequilla fundida fría y mezclar desde el centro para no crear grumos.

Batir la masa, si es posible con una batidora eléctrica o un robot pastelero.

Añadir la levadura.

Cubrir con un paño y dejar reposar al menos 1 hora.

# Verpackungsinhalt

- 1 drehbares Waffeleisen
- 1 Teigauffangschale
- 1 Bedienungsanleitung

## Technische Daten

- Leistung: 1000 W
- Drehbares Waffeleisen für eine gleichmäßige Verteilung des Teigs
- 4 Waffeln in Dreiecksform in einem einzigen Backvorgang
- Feste Aluminiumplatten mit Antihafbeschichtung
- Leuchtanzeigen für Netzspannung und "Backbereitschaft" auf jeder Seite
- Teigauffangschale

## Vor dem ersten Gebrauch

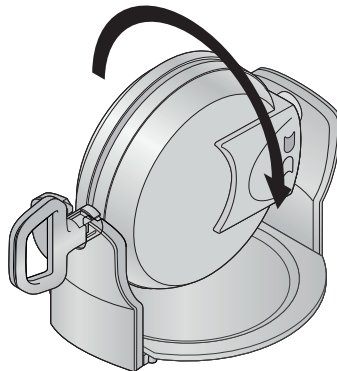
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch oder einen Geruch absondern. Dies ist normal und beeinträchtigt das Gerät nicht. Diese Rauch- und Geruchsbildung wird sich schnell legen. Achten Sie deshalb darauf, den Raum ausreichend zu lüften.
1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
  2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und in gutem Zustand sind und ob das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
  3. Das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung" am Ende der Anleitung).
  4. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, einen Mindestabstand von mindestens 50 cm zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen einzuhalten.
  5. Schließen Sie das Stromkabel an eine Wandsteckdose an. Die rote Leuchtanzeige **2** leuchtet auf und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Die grüne Leuchtanzeige **3** leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist.
  6. Lassen Sie das Gerät etwa 10 bis 15 Minuten laufen, damit eventuelle Rückstände verdunsten können.
  7. Das Waffeleisen öffnen.
  8. Das Stromkabel aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
  9. Das Gerät nochmals reinigen.

# ACHTUNG! Das Gerät nicht in Wasser eintauchen, die Platten sind nicht abnehmbar !

## Gebrauch

### Drehfunktion

- Das Besondere an diesem Waffeleisen ist die Drehfunktion. Das Waffeleisen ist an einer Halterung befestigt, die es ermöglicht, dass es sicher um 180° gedreht und gewendet werden kann. So kann sich der Teig gleichmäßig in den Vertiefungen der Backplatten verteilen.
- Die beiden roten und grünen Leuchtanzeigen sind in zweifacher Ausführung vorhanden: Sowohl auf dem **oberen Teil 1** als auch auf dem **unteren Teil 5**.
- Das Waffeleisen kann nur geöffnet werden, wenn das **obere Teil 1** nach oben weist.
- **Drehen Sie das Waffeleisen sofort, nachdem Sie den Teig eingefüllt und die Platten geschlossen haben.**
- Wenn die Waffel fertig gebacken ist, drehen Sie das Waffeleisen um. Sie können das Waffeleisen nun öffnen und die Waffeln entnehmen.
- Je nach Konsistenz des Teigs kann der Teig auf die **Platte 6** fließen. Diese kann abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.



### Waffeln backen



**GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs erreichen die Backplatten des Geräts eine sehr hohe Temperatur. Auch die Außenflächen werden sehr heiß.**

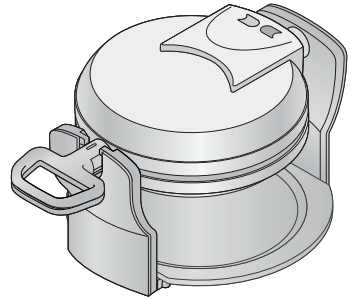
**Fassen Sie das Gerät nur an seinen Griffen (9) an.**

- **Verwenden Sie entsprechend geeignete Küchenutensilien, um die gebackenen Waffeln zu entnehmen.**

- **Während des Backens und beim Entnehmen der Waffeln kann sehr heißer Dampf austreten. Halten Sie Gesicht, Hände und Arme auf Abstand.**

HINWEIS: Die Konsistenz und die Zusammensetzung des Teigs beeinflussen die Backeigenschaften. Um die richtige Teigmenge und die richtige Backzeit (gewünschter Bräunungsgrad) zu ermitteln, backen Sie zunächst eine Waffel zum Testen.

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, einen Mindestabstand von mindestens 50 cm zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen einzuhalten.
2. Schließen Sie das Stromkabel an eine Wandsteckdose an. Die rote Leuchtanzeige **2** leuchtet auf und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Die grüne Leuchtanzeige **3** leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
3. Das Waffeleisen öffnen. Ergreifen Sie das Gerät deshalb ausschließlich am **Griff 9**.
4. Gießen Sie Waffelteig in die Vertiefungen der Backplatte, bis der Boden fast vollständig mit Teig bedeckt ist.
5. Schließen Sie das Waffeleisen und drehen Sie es sofort auf die andere Seite.
6. Rechnen Sie mit etwa 5 Minuten Backzeit, je nach Ihrem persönlichen Geschmack, und drehen Sie das Waffeleisen dann um.
7. Das Waffeleisen vorsichtig öffnen. Ergreifen Sie das Gerät deshalb ausschließlich am **Griff 9**.
8. Überprüfen Sie, ob die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad hat.
9. Wenn die Waffel noch nicht ausreichend gebacken ist, schließen Sie das Waffeleisen wieder und backen Sie die Waffel weiter.
10. Wenn die Waffel fertig gebacken ist, lösen Sie sie vorsichtig mit einem Küchenutensil aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff von den Backplatten. **Keine scharfen oder metallischen Gegenstände verwenden, da sie die Antihaftbeschichtung der Platten beschädigen können.**
11. Das Waffeleisen wieder schließen. Wenn die grüne Leuchtanzeige aufleuchtet, können Sie den Waffelteig für die nächste Waffel einfüllen.
12. Wenn alle Waffeln gebacken sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät geöffnet, bis es vollständig abgekühlt ist.



## Reinigung

**Das Gerät vor der Reinigung von der Netzsteckdose trennen und vollständig abkühlen lassen. Das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser direkt über die Platten laufen lassen.**

- Niemals ätzende Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit Küchenpapier.
- Wir empfehlen Ihnen, das Waffeleisen nach dem Gebrauch und nach vollständiger Abkühlung so schnell wie möglich zu reinigen. So lassen sich Teigreste einfacher entfernen.
- Reinigen Sie dann die Backplatten mit einem weichen (nicht scheuernden), mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel getränkten Schwamm. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Geschirrtuch gründlich abtrocknen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Geschirrtuch oder Schwamm ab.
- Die Teigauffangschale 6 ist spülmaschinenfest.

---

# Rezept für klassischen Waffelteig

Für ca. 10 Waffeln

## **Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Beutel Backpulver
- 50 cl Milch
- 100 g geschmolzene Butter
- 75 g Zucker

## **Zubereitung:**

Die Butter schmelzen.

Die Eier zu einem Omelett schlagen.

Das Mehl in eine tiefe ausgestellte Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen.

Die Milch, das Mehl, den Zucker und die abgekühlte, geschmolzene Butter nach und nach in die Mulde gießen und von der Mitte aus unterheben, um sie gründlich zu vermischen, ohne dass Klumpen entstehen.

Die Masse kräftig aufschlagen, am besten mit einem elektrischen Mixer oder einer Küchenmaschine.

Die Hefe hinzufügen.

Mit einem Küchenhandtuch abdecken und mindestens 1 Stunde lang ruhen lassen.

## Inhoud van de verpakking

- 1 draaiend wafelijzer
- 1 opvangplateau voor overtollig deeg
- 1 gebruiksaanwijzing

## Technische eigenschappen

- Vermogen: 1000 W
- Draaiend wafelijzer voor een gelijkmatige verdeling van het deeg
- 4 driehoekvormige wafels in één enkele lading
- Fijne aluminium plaatjes met antikleeflaag
- Lichtindicatoren voor onder spanning zetten en “klaar voor gebruik” aan elke kant
- Opvangplateau voor overtollig deeg

## Voor het eerste gebruik

- Bij het eerste gebruik is het mogelijk dat het toestel een lichte rook of geur afgeeft. Dit is normaal en heeft geen invloed op het toestel. Dit fenomeen verdwijnt snel. Daarom dient de kamer op gepaste wijze te worden verlucht.
1. Haal het toestel en alle accessoires uit de verpakking.
  2. Controleer of alle onderdelen aanwezig en in goede staat zijn en dat het toestel geen schade vertoont.
  3. Reinig het toestel voor het eerste gebruik (zie paragraaf “Reiniging” op het einde van de handleiding).
  4. Plaats het op een vlak, stabiel en vuurbestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het toestel op een afstand van minstens 50 cm van elk voorwerp wordt geplaatst.
  5. Sluit het voedings snoer aan op een wandstopcontact. Het rood controlelampje **2** gaat branden en het toestel verwarmt voor. Het groen controlelampje **3** gaat branden zodra de werkingstemperatuur is bereikt.
  6. Laat het toestel ongeveer 10 tot 15 minuten werken zodat eventuele restanten kunnen verdampen.
  7. Open het wafelijzer.
  8. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
  9. Reinig het toestel opnieuw.

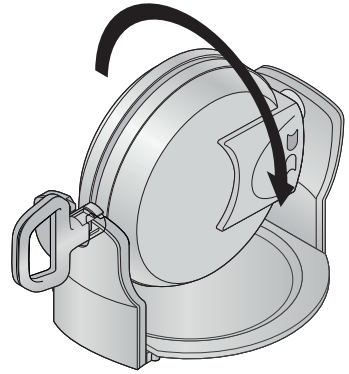
**OPGELET! Maak het toestel niet nat. De platen zijn niet afneembaar!**

## gebruik

---

### Draaifunctie

- Het bijzondere aan dit wafelijzer is de draaifunctie. Het wafelijzer is zodanig bevestigd op een drager dat het in alle veiligheid 180° kan draaien en worden omgekeerd. Zo wordt het deeg gelijkmatig verdeeld in de uitsparingen van de bakplaten.
- De rode en groene controlelampjes zijn dubbel: zowel op het **bovenste deel 1** als op het **onderste deel 5**.
- Het wafelijzer kan enkel worden geopend wanneer het **bovenste deel 1** naar boven is gedraaid.
- **Draai het wafelijzer meteen na het deeg te hebben ingegoten en de platen te hebben gesloten .**
- Draai het wafelijzer om wanneer de wafel bakt. Vervolgens kunt u het wafelijzer openen en de wafels eruit halen.
- Afhankelijk van het lopend karakter van het deeg, kan het deeg op het **plateau 6** stromen. Dit kan verwijderd en gereinigd worden in de vaatwasser.



---

### Wafels bakken



**GEVAAR! Risico op brandwonden! Terwijl het toestel werkt, behalve de bakplaten van het toestel een zeer hoge temperatuur. De buitenoppervlakken zijn ook zeer warm.**

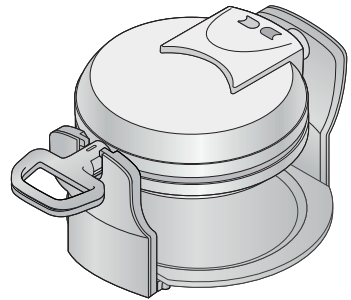
**Raak enkel de handgrepen (9) van het toestel aan.**

- Gebruik enkel geschikt keukengerei om de gebakken wafels te verwijderen.
- Er kan tijdens het bakken en bij het verwijderen van de wafels hete stoom ontsnappen. Houd het gelaat, de handen en de armen op afstand.



OPMERKING: de consistentie en de samenstelling van het deeg beïnvloeden de bakeigenschappen. Om de goede kwaliteit van het deeg en de juiste baktijd (gewenste bruinheid) te bepalen, begin met het bakken van één wafel te testen.

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het toestel op een afstand van minstens 50 cm van elk voorwerp wordt geplaatst.
2. Sluit het voedings snoer aan op een wandstopcontact. Het rood controlelampje **2** gaat branden en het toestel verwarmt voor. Het groen controlelampje **3** gaat branden zodra de werkingstemperatuur is bereikt. Het toestel is nu klaar om te werken.
3. Open het wafelijzer. Neem hiervoor het toestel enkel vast bij de **handgreep 9**.
4. Giet het wafelbeslag in de uitsparingen van de bakplaat tot de onderkant volledig bedekt is met deeg.
5. Sluit het wafelijzer en draai het meteen naar de andere kant.
6. Reken op ongeveer 5 minuten bakken, afhankelijk van uw persoonlijke smaak en draai vervolgens het wafelijzer om.
7. Open voorzichtig het wafelijzer. Neem hiervoor het toestel enkel vast bij de **handgreep 9**.
8. Controleer of de wafel bruin genoeg gebakken is.
9. Wanneer de wafel nog niet volledig gebakken is, sluit het wafelijzer opnieuw en ga verder met het bakken van de wafel.
10. Wanneer de wafel gebakken is, maak hem voorzichtig los van de bakplaten met hittebestendig houten of kunststof kookgerei. **Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen aangezien deze de antikleeflaag van de platen kunnen beschadigen.**
11. Sluit het wafelijzer opnieuw. Wanneer het groen controlelampje brandt, kunt u wafelbeslag toevoegen voor de volgende wafel.
12. Wanneer alle wafels gebakken zijn, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel open staan tot het volledig afgekoeld is.



## reiniging

**Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het te beginnen reinigen. Dompel het toestel, het voedingsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Laat geen water rechtstreeks op de platen stromen.**

- Gebruik nooit schurend schoonmaakmiddel of een schuurspons om de bekleding niet te beschadigen.
- Verwijder de voedselresten met keukenpapier.
- We raden u aan het wafelijzer zo spoedig mogelijk na gebruik en nadat het volledig is afgekoeld, te reinigen. Zo kunnen de deegresten gemakkelijker worden verwijderd.
- Gebruik vervolgens een zachte spons (geen schuurspons) gedrenkt in warm water gemengd met vaatwasmiddel om de bakplaten te reinigen. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een keukenhanddoek.
- Wrijf de behuizing van het toestel proper met een keukenhanddoek of een spons die licht bevochtigd is.
- De opvangplaat 6 voor overtollig deeg kan in de vaatwasser worden gewassen.

---

## recept voor traditionele wafels

Voor ongeveer 10 wafels

### **Ingrediënten:**

- 300 g bloem
- 2 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 50 cl melk
- 100 g gesmolten boter
- 75 g suiker

### **Bereiding:**

Laat de boter smelten.

Klop de eieren los.

Doe de bloem in een diepe en brede slakom.

Voeg geleidelijk de melk, de bloem, de suiker, de afgekoelde gesmolten boter toe en meng vanuit het midden om het geheel goed te mengen zonder klonters te vormen.

Klop het deeg krachtig op, indien mogelijk met een elektrische mixer of een keukenrobot.

Voeg de gist toe.

Dek af met een handdoek en laat minimaal 1 uur rusten.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

#### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

#### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

#### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot u beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



#### \* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

#### \* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

#### \* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

#### \* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### \* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geteld als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen.  
Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentiel



Art. 8010008  
Ref. ERWMM1

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE