

Waffle maker heart shaped

Model 13100



Manual waffle maker heart shaped
Handleiding wafelijzer hartvormig
Bedienungsanleitung Herzwaffeleisen
Mode d'emploi pour gaufrier en forme de coeur
Manual del máquina para gofres con forma de corazón
Macchina per waffle a forma die cuore: manuale d'uso
Manual för hjärtformat väffeljärn
Kalp şekilli waffle makinesi Kullanma Kilavuzu

Index

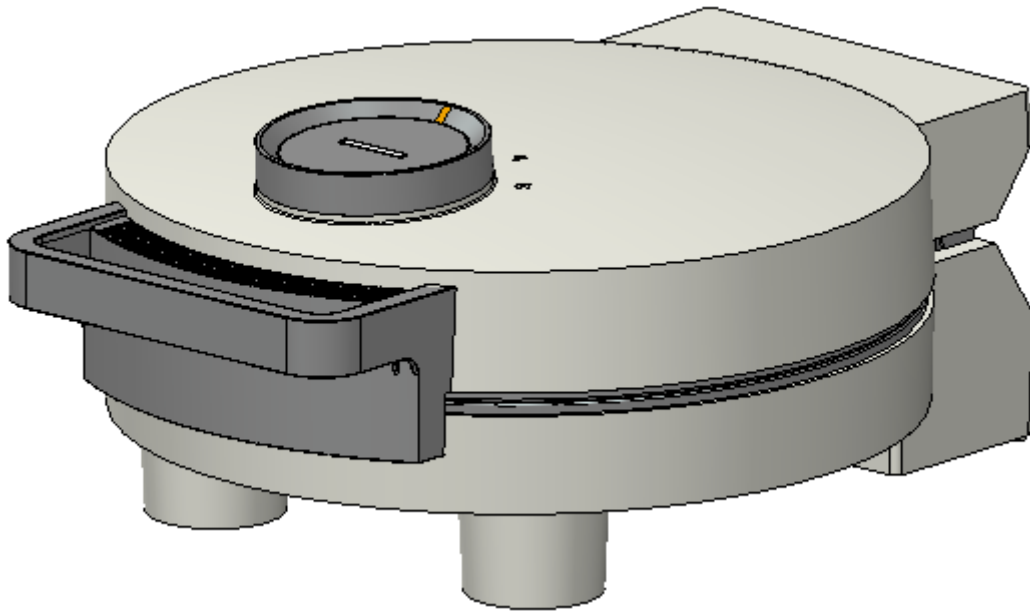
English	3
Nederlands	8
Deutsch	13
Français	18
Español	23
Italiano	28
Svenska	33
Türkçe	38

IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

Please read all safety regulations carefully before using the product.

1. This appliance is intended for use in households and similar areas, any professional usage is considered to be improper use and may result in personal injury or damage to property. Trebs is not liable for damage caused by improper use.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Never submerge the appliance in water or any other liquid.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Do not use the appliance if the plug, main cord or the appliance itself is damaged.
6. Regularly check the cable for any damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or supplier. The cable may only be repaired by a qualified person to prevent dangerous situations.
7. No parts of this appliance may be replaced by the user.
8. This product is not suitable for children younger than 8 years old.
9. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or with a lack of knowledge and experience, unless they're under the supervision of or have received instructions regarding the device from a person responsible for their safety.
10. Do not place the appliance on a hot surface and do not let the mains cord come into contact with hot surfaces.
11. Always unplug the appliance when problems occur and during cleaning.
12. Don't use any electrical extension cord for this appliance.
13. Always make sure the appliance is positioned safely on a flat surface before operation.
14. Do not touch plate or cooking area while in operation, these areas are hot.
15. Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 10 - 15 centimeters of clear space on all sides of the product to allow for sufficient air circulation.
16. Allow the appliance to be thoroughly cooled before handling the appliance.
17. Do not leave the appliance while it is in operation. This device is not intended to be triggered by an external timer or separate remote control system.

Device



BEFORE FIRST USE

Check if all accessories are complete and undamaged.

During the first use, the cooking plate may produce some smoke. This is normal as the heat is removing any coating debris, this should stop after +-5 minutes of operation.

After 5 minutes, let the device cool down and clean the plates with a damp cloth.

The appliance is now ready to make delicious waffles.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Turn the appliance on by plugging the electrical socket into the power outlet.
Turn the adjustable heat thermostat to level 4.
Verify that the power indicator light illuminates in orange.
Caution: while in use the cooking plates and metal surfaces will become extremely hot.
2. After approximately five minutes the appliance power indicator light will turn green, indicating that the appliance has pre-heated and is ready for use.
3. Use the handle to lift the upper plate and open the device. Once opened, carefully pour the desired amount of batter on to the bottom plate. Making sure the batter is evenly spread over the bottom plate.
4. Use the handle to lower the top plate onto the bottom plate and close the appliance. This will allow the batter to bake evenly on both sides.
5. When the batter is baked as desired the appliance can be opened using the handle.
Remove the waffle using non metal utensils.
6. If more cooking is to be done repeat step 2 to 5 until cooking is completed, reapplying cooking oil where necessary.
7. Turn off the appliance by unplugging the electrical socket from the power outlet.
8. Leave the appliance to cool before further cleaning, handling and storing.

CLEANING THE APPLIANCE

Before cleaning, unplug the appliance and wait for the baking plates to cool.

Wipe the outside with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.

Use a slightly moistened non scouring cloth to wipe away any baking debris from the cooking plates.

Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.

WAFFLE RECIPE

BASIC WAFFLE RECIPE

Ingredients (Serves 15 waffles)

Self-raising baking flour	250gr
Sugar	250gr
Butter	250gr
Eggs	4 pcs

Instructions

1. Melt the butter, mix in a bowl with the sugar and 4 yolks (save the egg white)
2. Add the self raising baking flour and mix
3. Add the left over egg white and mix until a smooth air filled mixture forms.
4. Fill the hot waffle maker (Green indicator light) with batter, close the lid and wait until golden brown.

RAISIN WAFFLE RECIPE

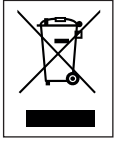
Ingredients (Serves 10 waffles)

Raisins	100gr
Flour	250gr
Yeast	30gr
Milk lukewarm	3dl
Eggs	4pcs
Granulated sugar	1 Tbs
Melted butter	125gr

Instructions

1. Soak the raisins in water or rum.
2. Put the flour in a mixing bowl, make a dimple in the flour.
3. Add the yeast to the lukewarm milk and add to the flour dimple.
4. Mix the ingredients in the bowl.
5. Add the bit of salt, the eggs, granulated sugar, soaked raisins and the melted butter to the mixing bowl.
6. Mix until a smooth mixture is formed.
7. Proof the mixture until it doubles in size.
8. Fill the hot waffle maker (green indicator light) with batter, close the lid and wait until golden brown.

DISCARDING OLD EQUIPMENT



Old electric and electronic devices often contain valuable materials. However, they also contain harmful substances that were necessary for their functionality and safety. If these are placed with the non-recyclable waste or disposed of incorrectly, they can be harmful to human health and the environment.

Never place your device with the non-recyclable waste.

REMARK

- Use the collection points available in your community and recycle old electric and electronic devices. Contact your town hall, the local waste disposal company or your dealer for more information.
- Make sure that your old device, until it's picked up, is safely stored out of reach of children.

WARRANTY

- We provide a warranty of 24 months for this product. The warranty starts on the date of purchase and is intended for faults due to production or the used materials.
- Your statutory warranty rights in accordance with § 439 ff. BGB-E will remain unaffected by this.
- The warranty does not apply to damages as a result of improper handling or use, nor to malfunctions that only have a minor effect on the functionality or value of the product. Normal wear and tear, transport damage, to the extent that we are not responsible for this, as well as damages caused by repairs not performed by us, are also excluded from the warrant.
- This device is designed for household use and has the right performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered by the warranty if the device is not put under a heavier strain than in a household situation. The device is not intended for additional commercial use.
- In the case of well-founded complaints, we will repair the defective device at our discretion or replace it with a device that shows no problems.

All possible manufacturing faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. When invoking the warranty, please contact us first before sending us the product (you must always provide us with proof of purchase).

TECHNICAL DETAILS

- Model: 13100 - Waffle maker heart shaped
- Voltage: 220V-240V; 50/60Hz
- Power consumption: 1000 W
- Capacity: 5 Waffles
- Product dimensions: 110x195x250mm
- Weight: 1.4kg

SERVICE

If you have any further questions regarding the product after having read the user's manual, please contact the Trebs customer service:

CE Regulations

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements.

The declaration of conformity may be consulted via techdoc@commaxxgroup.com

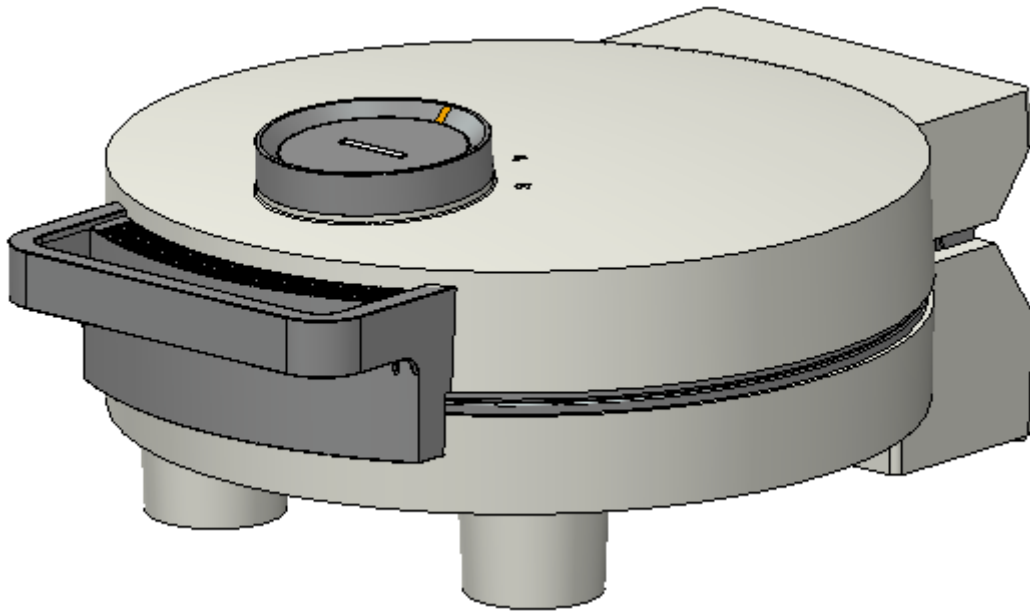


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees alle veiligheidsvoorschriften a.u.b. zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.

1. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke omgevingen. Elk professioneel gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan resulteren in persoonlijk letsel of schade aan eigendommen. Trebs kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.
2. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
4. Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met uw plaatselijke netspanning voordat u uw apparaat aansluit.
5. Gebruik het apparaat niet als de stekker, de voedingskabel of het apparaat zelf beschadigd is.
6. Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen. Een beschadigde kabel moet worden vervangen door de fabrikant of leverancier. De kabel mag alleen door een bevoegde persoon worden gerepareerd om gevaarlijke situaties te voorkomen.
7. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.
8. Dit product is niet geschikt voor kinderen jonger dan 8 jaar.
9. Dit product is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven voor het gebruik van het apparaat.
10. Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak en laat de voedingskabel nooit in contact komen met hete oppervlaktes.
11. Koppel het apparaat altijd los voorafgaand aan reiniging of wanneer er problemen optreden.
12. Gebruik geen elektrische verlengsnoeren voor dit apparaat.
13. Zorg er altijd voor dat het apparaat vóór gebruik veilig op een vlak oppervlak staat.
14. Raak de bakplaten en het bakgebied niet aan terwijl het apparaat in gebruik is daar deze gebieden heet zijn.
15. Gebruik het product in een goed geventileerde ruimte. Houd minstens 10 - 15 centimeter vrije ruimte aan alle zijden van het product om te zorgen voor voldoende luchtcirculatie.
16. Laat het apparaat grondig afkoelen alvorens het te hanteren.
17. Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden ingeschakeld door een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Apparaat



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer of alle accessoires aanwezig en onbeschadigd zijn.

Tijdens het eerste gebruik kunnen de bakplaten wat rook produceren. Dit is normaal daar de warmte alle coatingresten verwijdert. Dit hoort na ongeveer 5 minuten gebruik te stoppen.

Laat het apparaat na 5 minuten afkoelen en reinig de platen met een vochtige doek.

Het apparaat is nu gereed voor gebruik en om heerlijke wafels te maken.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Schakel het apparaat in door de stekker in het stopcontact te steken.
Zet de regelbare warmtethermostaat op niveau 4.
Controleer of het stroomindicatielampje oranje brandt.
Let op: tijdens het gebruik zullen de bakplaten en metalen oppervlakken zeer heet worden.
2. Na ongeveer 5 minuten gaat het stroomindicatorlampje van het apparaat groen branden, wat aangeeft dat het apparaat voorverwarmd is en klaar is voor gebruik.
3. Gebruik het handvat om de bovenplaat op te tillen en het apparaat te openen. Eenmaal geopend giet u voorzichtig de gewenste hoeveelheid beslag op de bodemplaat. Zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig over de bodemplaat wordt verdeeld.
4. Gebruik het handvat om de bovenplaat op de bodemplaat te laten zakken en het apparaat te sluiten. Hierdoor wordt het beslag aan beide zijden gelijkmatig gebakken.
5. Wanneer het beslag naar wens is gebakken, kan het apparaat met behulp van het handvat worden geopend. Verwijder de wafel met behulp van niet-metalen keukengerei.
6. Als u meer wafels wilt bakken, herhaal dan stap 2 tot en met 5 totdat u klaar bent met bakken. Breng indien nodig opnieuw olie aan.
7. Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.
8. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen, te hanteren of op te slaan.

HET APPARAAT REINIGEN

Trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de bakplaten zijn afgekoeld voordat u het apparaat reinigt.

Veeg de buitenkant af met een licht, vochtige doek en zorg ervoor dat er geen vocht, olie of vet in de koelsleuven komt.

Gebruik een licht, vochtige, niet schurende doek om eventuele bakresten van de kookplaten af te vegen.

Reinig de binnenkant of buitenkant niet met een schuurspons of staalwol omdat dit de afwerking kan beschadigen.

WAFELRECEPT

RECEPT VOOR STANDAARD WAFELS

Ingrediënten (voor 15 wafels)

Zelfrijzend bakmeel	250 gram
Suiker	250 gram
Boter	250 gram
Eieren	4 stuks

Instructies

1. Smelt de boter, giet het in een kom en meng het met de suiker en 4 eidooiers (bewaars het eiwit).
2. Voeg het zelfrijzende bakmeel toe en meng het door elkaar.
3. Voeg het overgebleven eiwit toe en meng het tot een glad, luchtig mengsel ontstaat.
4. Vul het hete wafelijzer (groen indicatielampje) met beslag, sluit het deksel en wacht tot het beslag goudbruin is.

RECEPT VOOR ROZIJNENWAFELS

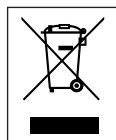
Ingrediënten (voor 10 wafels)

Rozijnen	100 gram
Bloem	250 gram
Gist	30 gram
Lauwarme melk	3 dl
Eieren	4 stuks
Kristalsuiker	1 eetlepel
Gesmolten boter	125 gram

Instructies

1. Week de rozijnen in water of rum.
2. Doe de bloem in een mengkom en maak een kuiltje in de bloem.
3. Voeg de gist toe aan de lauwarme melk en giet het mengsel in het kuiltje in de bloem.
4. Meng de ingrediënten in de kom.
5. Voeg een beetje zout, de eieren, de kristalsuiker, de geweekte rozijnen en de gesmolten boter toe aan de mengkom.
6. Meng het tot een glad mengsel.
7. Laat het mengsel rijzen totdat de hoeveelheid verdubbelt is.
8. Vul het hete wafelijzer (groen indicatielampje) met beslag, sluit het deksel en wacht tot het beslag goudbruin is.

OUDE APPARATUUR AFDANKEN



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze incorrect of als niet-recycleerbaar afval worden afgedankt, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de volksgezondheid en het milieu. Plaats uw apparaat nooit bij het niet-recycleerbare afval.

OPMERKING

- Gebruik de inzamelpunten beschikbaar in uw gemeente en recycle oude elektrische en elektronische apparaten.
Neem voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat, totdat het wordt opgehaald, veilig buiten het bereik van kinderen wordt gehouden.

GARANTIE

- Wij verlenen voor dit product een garantie van 24 maanden. De garantie gaat in op de aankoopdatum en is bedoeld voor fouten als gevolg van productie of de gebruikte materialen.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E wordt hierdoor niet beïnvloed.
- De garantie is niet van toepassing op schade als gevolg van onjuiste hantering of gebruik, noch op storingen die slechts een kleine invloed hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, evenals schade veroorzaakt door reparaties die niet door ons zijn uitgevoerd, zijn eveneens uitgesloten van de garantie.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en biedt de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties valt alleen onder de garantie als het apparaat niet zwaarder belast wordt dan in huishoudelijke situaties. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat naar eigen goeddunken repareren of vervangen door een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricagefouten moeten binnen 14 dagen na levering worden gemeld. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem bij claims onder garantie a.u.b. eerst contact op met ons voordat u het product naar ons opstuurt (u moet ons altijd een aankoopbewijs verstrekken).

TECHNISCHE GEGEVENS

- Model: 13100 - Wafelijzer hartvormig
- Spanning: 220 V - 240 V; 50/60 Hz
- Opgenomen vermogen: 1000 W
- Capaciteit: 5 wafels
- Productafmetingen: 110x195x250 mm
- Gewicht: 1,4 kg

SERVICE

Als u na het lezen van de gebruikshandleiding nog vragen hebt over het product, neem dan a.u.b. contact op met de klantendienst van Trebs:

CE-richtlijnen

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product in overeenstemming is met de essentiële vereisten van EU-richtlijnen.

De verklaring van conformiteit kan worden aangevraagd via techdoc@commaxxgroup.com

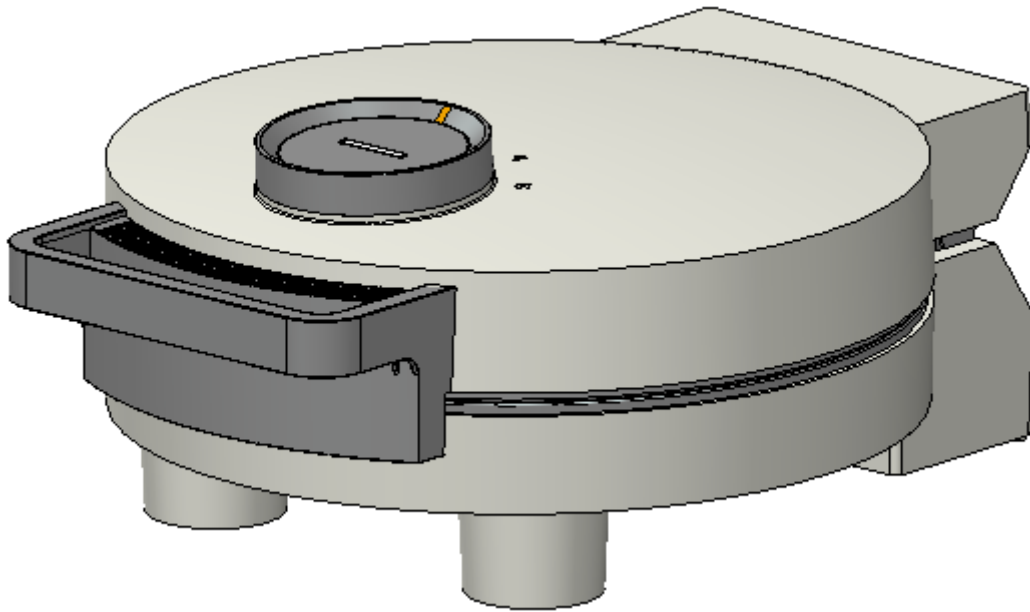


WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bitte lesen Sie alle Sicherheitsvorschriften vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch.

1. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Umgebungen bestimmt. Jede gewohnheitsmäßige Nutzung wird als unsachgemäße Benutzung angesehen und kann zu Personenschäden und Sachbeschädigungen führen. Trebs übernimmt keine Haftung für Personenschäden und Sachbeschädigungen durch unsachgemäße Benutzung.
2. Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung vor Ort übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
6. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, dann muss es durch den Hersteller oder Händler ersetzt werden. Das Netzkabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um gefährlichen Situationen vorzubeugen.
7. Keine Teile dieses Geräts dürfen durch den/die Benutzer/-in ersetzt werden.
8. Das Produkt ist nicht für Kinder unter 8 Jahre geeignet.
9. Dieses Produkt ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit unzureichender Erfahrung und Wissen geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. der Benutzung des Produkts angeleitet.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen und halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
11. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Probleme auftreten oder bevor Sie es reinigen.
12. Benutzen Sie für dieses Gerät kein Verlängerungskabel.
13. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät auf einer ebenen Oberfläche sicher steht, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
14. Berühren Sie die Platten oder den Zubereitungsbereich nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Diese Bereiche sind heiß.
15. Benutzen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort. Halten Sie mindestens einen Freiraum von 10 – 15 cm nach allen Seiten des Geräts, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
16. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es handhaben.
17. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Das Produkt ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem ein/ausgeschaltet zu werden.

Gerät



VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.

Während der ersten Benutzung können die Waffelplatten ein wenig Rauch erzeugen. Das ist normal. Die Hitze entfernt mögliche Beschichtungsrückstände. Nach ca. 5 Minuten Betrieb sollte sich kein Rauch mehr entwickeln. Lassen Sie das Gerät nach diesen 5 Minuten abkühlen. Wischen Sie die Waffelplatten anschließend mit einem feuchten Tuch ab.

Ihr Gerät ist nun bereit, leckere Waffeln zu backen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken.
Drehen Sie den einstellbaren Thermostat auf Stufe 4.
Vergewissern Sie sich, dass die Betriebszustandsanzeige Orange leuchtet.
Achtung: Während der Benutzung des Geräts werden die Waffelplatten und die Metalloberflächen sehr heiß.
2. Nach ca. fünf Minuten leuchtet die Betriebszustandsanzeige Grün, was Ihnen anzeigt, dass das Vorwärmen des Geräts abgeschlossen ist und es nun betriebsbereit ist.
3. Öffnen Sie das Gerät mit Hilfe des Griffs durch Anheben der oberen Waffelplatte. Gießen Sie vorsichtig die benötigte Menge Teig auf die untere Waffelplatte, sobald Sie das Gerät geöffnet haben. Vergewissern Sie sich, dass der Teig gleichmäßig auf der unteren Waffelplatte verteilt ist.
4. Setzen Sie mit Hilfe des Griffes das obere Waffeisen auf das untere Waffeisen und schließen Sie anschließend das Gerät. Hierdurch kann der Teig auf beiden Seiten gleichmäßig backen.
5. Wenn der Teig die gewünschte Zeit gebacken wurde, können Sie das Gerät mit Hilfe des Griffs öffnen.
Nehmen Sie die Waffeln mit Hilfe von nichtmetallischen Hilfsmitteln heraus.
6. Wenn Sie weitere Waffeln backen möchten, dann wiederholen Sie die Schritte 2 bis 5 solange, bis Sie alle Waffeln gebacken haben.
7. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
8. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, handhaben und aufbewahren.

REINIGEN DES GERÄTS

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie solange, bis die Waffelplatten abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, um sicherzustellen, dass weder Feuchtigkeit noch Öl oder Schmiermittel in die Lüftungsschlitze gelangt.

Benutzen Sie ein leicht angefeuchtetes und nicht scheuerndes Tuch, um Backrückstände von den Waffelplatten abzuwischen.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite nicht mit Hilfe eines rauen Scheuerpads oder Stahlwolle, weil dadurch die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden würde.

WAFFELREZEPTE

WAFFELGRUNDREZEPT

Zutaten (für 15 Waffeln)

Selbstaufsteigendes Backmehl	250 g
Zucker	250 g
Butter	250 g
Eier	4 Stk.

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und in einer Schüssel mit Zucker und Eigelb (Eiweiß aufbewahren) vermischen.
2. Das selbstaufsteigende Backmehl hinzugeben und vermischen.
3. Das Eiweiß hinzugeben und die Zutaten solange vermischen, bis ein glatter luftiger Teig entstanden ist.
4. Den Teig in das vorgewärmte Waffeleisen (grüne Betriebszustandsanzeige) füllen, den Deckel schließen und solange warten, bis die Waffeln goldbraun gebacken sind.

ROSINENWAFFELREZEPT

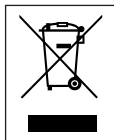
Zutaten (für 10 Waffeln)

Rosinen	100 g
Mehl	250 g
Hefe	30 g
Lauwarme Milch	3 dl
Eier	4 Stk.
Kristallzucker	1 TL
Geschmolzene Butter	125 g

Zubereitung

1. Die Rosinen in Wasser oder Rum einweichen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken.
3. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und dann in diese Vertiefung geben.
4. Die Zutaten in der Schüssel vermischen.
5. Eine Prise Salz, die Eier, den Kristallzucker, die eingeweichten Rosinen und die geschmolzene Butter in die Schüssel geben.
6. Alle Zutaten solange vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
7. Den Teig solange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
8. Den Teig in das vorgewärmte Waffeleisen (grüne Betriebszustandsanzeige) füllen, den Deckel schließen und solange warten, bis die Waffeln goldbraun gebacken sind.

ALTGERÄTEENTSORGUNG



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten oft wertvolle Materialien. Allerdings enthalten Sie auch schädliche Substanzen, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts notwendig gewesen sind. Gelangen diese Substanzen in den nicht recycelbaren Müll oder werden sie unsachgemäß entsorgt, dann können sie die menschliche Gesundheit gefährden und die Umwelt schädigen. Entsorgen Sie Ihr Gerät niemals über den nicht recycelbaren Hausmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die in Ihrer Gemeinde bereitgestellten Sammelstationen für die Rückgabe und das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte.
Setzen Sie sich für weitere Informationen mit Ihrem Rathaus, dem örtlichen Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Produkt erworben haben.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Altgerät bis zur Abholung außerhalb der Reichweite von Kindern sicher aufbewahrt wird.

GARANTIE

- Wir geben Ihnen auf dieses Produkt eine 24-monatige Garantie. Die Garantie beginnt mit dem Kauf des Produkts und deckt Herstellungs- und Materialfehler ab.
- Ihr gesetzlicher Garantieanspruch steht in Übereinstimmung mit § 439 ff. Das BGB-E bleibt hiervon unberührt.
- Von der Garantie ausgeschlossen sind durch unsachgemäße Handhabung oder Nutzung entstandene Schäden sowie Störungen, die nur eine geringe Auswirkung auf die Funktionalität oder den Wert des Produkts haben. Des Weiteren liegen normale Abnutzung und Transportschäden außerhalb unserer Verantwortung. Durch nicht durch uns durchgeführte Reparaturen verursachte Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist für die Nutzung im Haushalt bestimmt und besitzt ein hierfür angemessenes Leistungsniveau.
- Jede Nutzung in gewerblichen Situationen wird nur durch die Garantie abgedeckt, wenn durch die Nutzung das Gerät keiner stärkeren Beanspruchung ausgesetzt wird, als es bei einer Nutzung im Haushalt ausgesetzt gewesen wäre. Für jede darüber hinausgehende gewerbliche Nutzung ist das Gerät nicht bestimmt.
- Bei berechtigter Beanstandung behalten wir uns im eigenen Ermessen vor, das fehlerhafte Gerät zu reparieren oder es gegen ein fehlerfreies Gerät umzutauschen.

Alle eventuellen Herstellungsfehler sind innerhalb von 14 Tagen ab Tag der Zustellung anzuzeigen.

Alle weitergehenden Ansprüche sind ausgeschlossen.

Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen möchten, dann setzen Sie sich bitte zuerst mit uns in Verbindung, bevor Sie das Produkt zu uns senden (der Kaufbeleg muss immer beigelegt werden).

TECHNISCHE DATEN

- Modell: 13100 - Herzwaffeleisen
- Versorgungsspannung: 220 – 240 V~, 50/60 Hz
- Leistungsaufnahme: 1000 W
- Fassungsvermögen: 5 Waffeln
- Productabmessung: 110 x 195 x 250 mm
- Gewicht: 1,4 kg

SERVICE

Wenn Sie nach dem Lesen dieser Bedienungsanleitung noch weitere Fragen zum Produkt haben, dann setzen Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst in Verbindung unter:

CE-Richtlinien

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, dass dieses Produkt den grundsätzlichen Anforderungen der EU-Richtlinien entspricht.

Die Konformitätserklärung kann unter folgendem Link abgerufen werden: techdoc@commaxxgroup.com

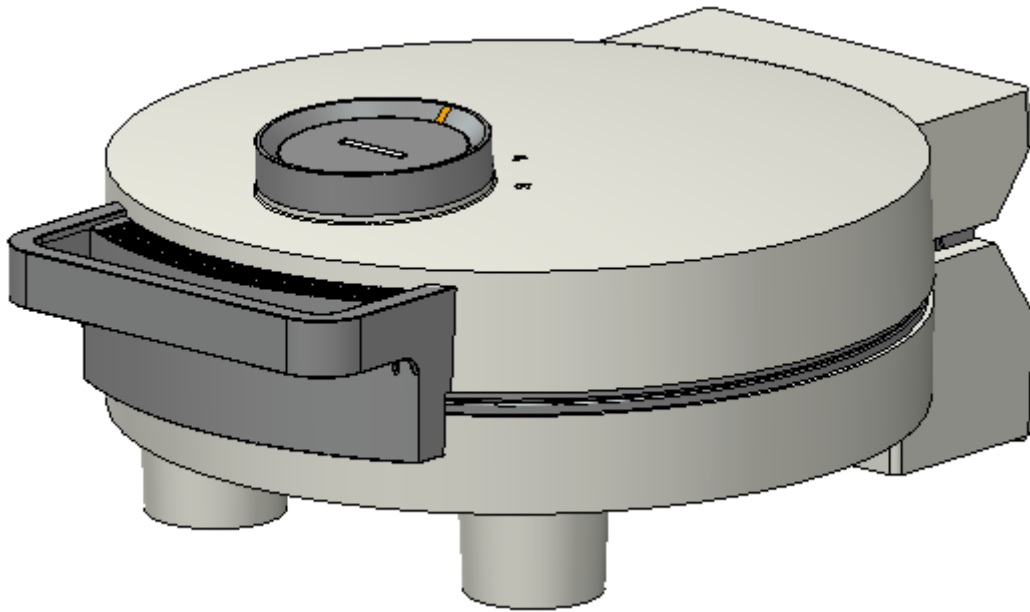


RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement toutes les règles de sécurité avant d'utiliser le produit.

1. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les foyers et les zones similaires, tout usage professionnel est considéré comme inapproprié et peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Trebs n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée.
2. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
5. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil proprement dit est endommagé.
6. Vérifiez régulièrement si le câble n'est pas endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le fournisseur. Le câble ne peut être réparé que par une personne qualifiée afin de prévenir les situations dangereuses.
7. Aucune pièce de cet appareil ne peut être remplacée par l'utilisateur.
8. Ce produit ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans.
9. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent de connaissances et d'expérience, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions concernant l'appareil.
10. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Débranchez toujours l'appareil en cas de problème et pendant le nettoyage.
12. N'utilisez pas de rallonge électrique pour cet appareil.
13. Assurez-vous toujours que l'appareil est placé en toute sécurité sur une surface plane avant de l'utiliser.
14. Ne touchez pas la plaque ou la zone de cuisson pendant le fonctionnement, ces zones sont chaudes.
15. Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Gardez au moins un espace libre de 10 à 15 centimètres sur tous les côtés du produit pour permettre une circulation d'air suffisante.
16. Laissez l'appareil refroidir correctement avant de le manipuler.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Cet appareil ne doit pas être déclenché par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Appareil



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vérifiez si tous les accessoires sont complets et non endommagés.

Lors de la première utilisation, la plaque de cuisson peut produire un peu de fumée. Cela est normal, car la chaleur élimine les débris de revêtement, cela devrait s'arrêter après +5 minutes de fonctionnement. Au bout de ces 5 minutes, laissez l'appareil refroidir et nettoyez les plaques avec un chiffon humide. L'appareil est maintenant prêt à faire de délicieuses gaufres.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Allumez l'appareil en branchant la fiche électrique sur la prise de courant.
Réglez le thermostat réglable au niveau 4.
Vérifiez que le témoin d'alimentation s'allume en orange.
Attention : pendant l'utilisation, les plaques de cuisson et les surfaces métalliques deviennent extrêmement chaudes.
2. Au bout de cinq minutes environ, le voyant lumineux de l'appareil passe au vert, indiquant que l'appareil a été préchauffé et est prêt à être utilisé.
3. Utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure et ouvrir l'appareil. Une fois l'appareil ouvert, versez avec précaution la quantité de pâte souhaitée sur la plaque du fond. Assurez-vous que la pâte est uniformément répartie sur la plaque inférieure.
4. Utilisez la poignée pour abaisser la plaque supérieure sur la plaque inférieure et fermer l'appareil. Cela permettra à la pâte de cuire uniformément sur les deux côtés.
5. Lorsque la pâte est cuite comme vous le souhaitez, vous pouvez ouvrir l'appareil à l'aide de la poignée. Retirez la gaufre à l'aide d'ustensiles non métalliques.
6. Si la cuisson doit se poursuivre, répétez les étapes 2 à 5 jusqu'à ce que la cuisson soit terminée, en appliquant à nouveau de l'huile de cuisson si nécessaire.
7. Éteignez l'appareil en débranchant la fiche de la prise de courant.
8. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le manipuler et de le ranger.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez que les plaques de cuisson refroidissent. Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié en veillant à ce que l'humidité, l'huile ou la graisse ne pénètrent pas dans les fentes de refroidissement. Utilisez un chiffon légèrement humidifié et non abrasif pour essuyer les débris d'aliments des plaques de cuisson. Ne nettoyez pas l'intérieur ou l'extérieur avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier, cela endommagerait la finition.

RECETTE DE GAUFRES

RECETTE DE BASE POUR GAUFRE

Ingrédients (pour 15 gaufres)

Farine à levure incorporée	250 g
Sucre	250 g
Beurre	250 g
Œufs	4

Instructions

1. Faites fondre le beurre, mélangez-le dans un bol avec le sucre et 4 jaunes d'œufs (gardez le blanc d'œuf)
2. Ajoutez la farine à levure incorporée et mélangez
3. Ajoutez le reste du blanc d'œuf et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et rempli d'air.
4. Remplissez le gaufrier chaud (voyant vert) de pâte, fermez le couvercle et attendez qu'il soit doré.

RECETTE DE GAUFRE AU RAISIN

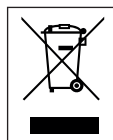
Ingrédients (pour 10 gaufres)

Raisins	100 g
Farine	250 g
Levure	30 g
Lait tiède	3 dl
Œufs	4
Sucre granulé	1 c. à café
Beurre fondu	125 g

Instructions

1. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau ou du rhum.
2. Mettez la farine dans un bol à mélanger, faites une fossette dans la farine.
3. Ajoutez la levure au lait tiède et ajoutez-la à la fossette de farine.
4. Mélangez les ingrédients dans le bol.
5. Ajoutez du sel, les œufs, le sucre granulé, les raisins secs trempés et le beurre fondu dans le bol.
6. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
7. Battez le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume.
8. Remplissez le gaufrier chaud (voyant vert) de pâte, fermez le couvercle et attendez qu'il soit doré.

MISE AU REBUT DE VIEUX ÉQUIPEMENTS



Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux importants. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Si ces équipements sont mis au rebut avec les déchets non recyclables ou éliminés de manière incorrecte, ils peuvent être nocifs pour la santé humaine et l'environnement. Ne jetez jamais votre appareil avec les déchets non recyclables.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte disponibles dans votre communauté et recyclez les vieux appareils électriques et électroniques. Pour plus d'informations, contactez votre municipalité, l'entreprise locale d'élimination des déchets ou votre revendeur.
- Jusqu'à ce que votre ancien appareil soit récupéré, veillez à ce qu'il soit rangé en toute sécurité, hors de portée des enfants.

GARANTIE

- Nous offrons une garantie de 24 mois pour ce produit. La garantie commence à la date d'achat et concerne les défauts de fabrication ou ceux dus aux matériaux utilisés.
- Vos droits de garantie légaux conformément aux articles 439 et suivants. Le BGB-E ne sera pas touché par cette mesure.
- La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'une mauvaise manipulation ou d'une mauvaise utilisation, ni aux dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur la fonctionnalité ou la valeur du produit. L'usure normale, les dommages liés au transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont également exclus des droits de garantie.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et possède les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation dans des situations commerciales n'est couverte par la garantie que si l'appareil n'est pas soumis à une contrainte plus forte que dans une situation domestique. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial supplémentaire.
- En cas de plainte fondée, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil qui ne présente aucun problème.

Tous les éventuels défauts de fabrication doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. Toute autre réclamation sera exclue.

Lorsque vous sollicitez la garantie, veuillez d'abord nous contacter avant de nous envoyer le produit (vous devez toujours nous fournir une preuve d'achat).

DÉTAILS TECHNIQUES

- Modèle : 13100 - Gaufrier en forme de coeur
- Tension : 220 V-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance consommée : 1 000 W
- Capacité : 5 gaufres
- Dimensions du produit : 110 x 195 x 250 mm
- Poids : 1,4 kg

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu le manuel d'utilisation, veuillez contacter le service à la clientèle de Trebs :

Réglementations CE

Par la présente, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare que ce produit est conforme aux exigences principales des directives européennes.

La déclaration de conformité peut être consultée via techdoc@commaxxgroup.com

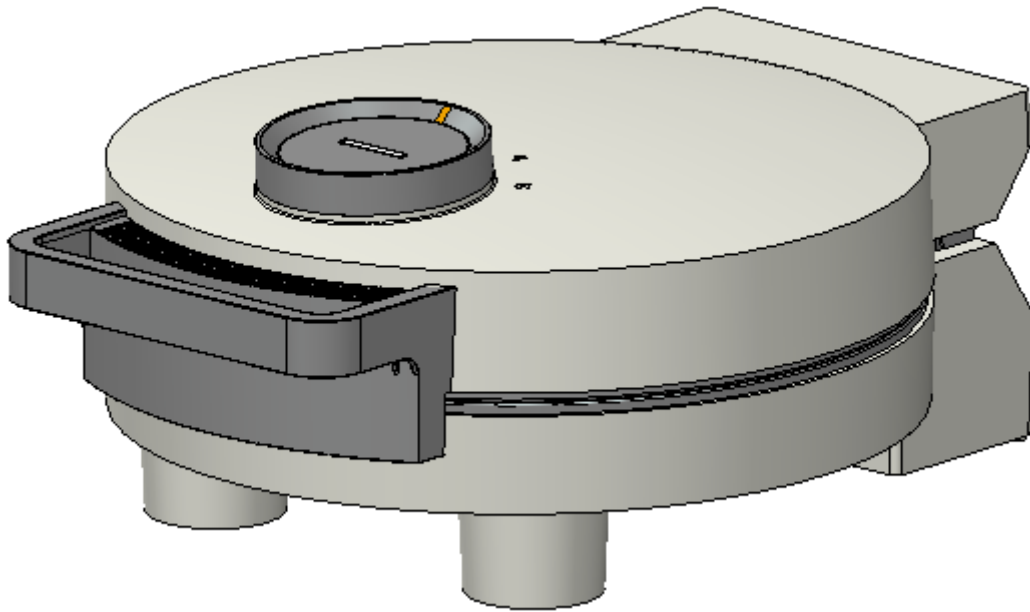


NORMATIVA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Lea detenidamente toda la normativa de seguridad antes de usar el producto.

1. Este aparato ha sido fabricado para uso en hogares y zonas similares, cualquier uso profesional se considerará como un uso incorrecto y podría generar lesiones personales o daños a la propiedad. Trebs no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
3. Nunca sumerja el aparato en agua o en ningún otro líquido.
4. Compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la corriente local antes de conectar el aparato.
5. No use el aparato si el enchufe, el cable principal o el mismo aparato presentan daños.
6. Compruebe regularmente el cable en busca de cualquier daño. Si el cable presenta daños, el fabricante o el proveedor debe sustituirlo. El cable solo puede repararlo una persona cualificada para evitar situaciones de peligro.
7. El usuario no debe sustituir ningún componente del aparato.
8. Este producto no es adecuado para niños menores de 8 años de edad.
9. Este producto no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia salvo que estén bajo la supervisión de o hayan recibido formación respecto al aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. No coloque el aparato sobre una superficie caliente y no deje que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
11. Desenchufe siempre el aparato cuando se produzca algún problema y durante la limpieza.
12. No use un cable eléctrico de extensión para este aparato.
13. Asegúrese siempre de que el aparato está colocado de forma segura sobre una superficie plana antes de su funcionamiento.
14. No toque la placa o la zona de cocción mientras esté funcionando, estas zonas se calientan mucho.
15. Utilice el producto en una zona bien ventilada. Mantenga al menos 10 a 15 centímetros de espacio libre en todos los lados del producto para que pueda circular suficiente aire.
16. Deje que el aparato se enfríe por completo antes moverlo o transportarlo.
17. No deje el aparato sin supervisión mientras está funcionando. No está previsto que este aparato lo pueda activar un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Dispositivo



ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Compruebe si están completos todos los accesorios y no presentan daños.

Cuando lo utilice por primera vez, es posible que salga algo de humo de la placa de cocción. Esto es normal ya que el calor está eliminando cualquier residuo de recubrimiento, debería dejar de salir humo después de 5 minutos de funcionamiento.

Cuando hayan transcurrido 5 minutos, deje que se enfríe el dispositivo y limpie las placas con un paño húmedo. El aparato está en este momento listo para preparar deliciosos gofres.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Encienda el aparato al conectar el enchufe a la toma de corriente.
Gire el termostato de calor ajustable al nivel 4.
Compruebe que se ha iluminado en naranja la luz indicadora de encendido.
Precaución: mientras esté encendido, las placas de cocción y las superficies metálicas se calentarán mucho.
2. Cuando transcurran aproximadamente cinco minutos, la luz indicadora de encendido del aparato se pondrá verde, lo que indica que el aparato se ha precalentado y está listo para su uso.
3. Utilice el asa para levantar la placa superior y abrir el aparato. Una vez abierto, vierta con cuidado la cantidad deseada de masa en la placa inferior. No olvide extender la masa uniformemente sobre la placa inferior.
4. Use el asa para bajar la placa superior a la placa inferior y cerrar el aparato. Esto hará que la masa se hornee de forma uniforme por ambos lados.
5. Cuando se haya horneado la masa a su gusto, puede abrir el aparato con el asa.
Saque el gofre con ayuda de algún utensilio que no sea metálico.
6. Si quiere hornear algún gofre más, repita los pasos 2 a 5 hasta que se complete la cocción, y vuelva a aplicar aceite de cocina cuando sea necesario.
7. Apague el aparato al desconectar el enchufe de la toma de corriente.
8. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo, manipularlo y almacenarlo.

LIMPIEZA DEL APARATO

Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríen las placas para hornear.

Limpie el exterior con un paño ligeramente humedecido y tenga cuidado de que no se introduzca humedad, aceite o grasa en las ranuras de refrigeración.

Con un paño ligeramente humedecido limpie los residuos de horneado de las placas de cocción.

No limpie el interior ni el exterior con un estropajo abrasivo o lana de acero, ya que si lo hace se dañará el recubrimiento.

RECETA PARA GOFRE

RECETA BÁSICA PARA GOFRES

Ingredientes (para 15 gofres)

Harina para hornear con levadura	250 gr
Azúcar	250 gr
Mantequilla	250 gr
Huevos	4 piezas

Instrucciones

1. Derrita la mantequilla, mezcle en un bol con el azúcar y 4 yemas (conservar la clara de huevo)
2. Añada harina de levadura para hornear y mezcle
3. Añada la clara de huevo que ha conservado y mezcle hasta que se forme una mezcla suave llena de aire.
4. Llene el molde para hacer gofres caliente (luz indicadora verde) con masa, cierre la tapa y espere hasta que se dore.

RECETA PARA GOFRES CON LEVADURA

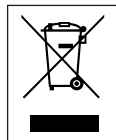
Ingredientes (para 10 gofres)

Pasas	100 gr
Harina	250 gr
Levadura	30 gr
Leche tibia	3 dl
Huevos	4 piezas
Azúcar granulado	1 cucharadas
Mantequilla derretida	125 gr

Instrucciones

1. Remoje las pasas en agua o ron.
2. Ponga la harina en un bol para mezclar, haga un hoyuelo en la harina.
3. Añada la levadura a la leche tibia y añada al hoyuelo de harina.
4. Mezcle los ingredientes en el bol.
5. Añada la pizca de sal, los huevos, el azúcar granulado, las pasas remojadas y la mantequilla derretida al bol.
6. Remueva hasta que se forme una mezcla suave.
7. Examine la mezcla hasta que su tamaño sea el doble.
8. Llene el molde para hacer gofres caliente (luz indicadora verde) con masa, cierre la tapa y espere hasta que se dore.

ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ANTIGUOS



Los dispositivos eléctricos y electrónicos antiguos a menudo contienen materiales valiosos. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionalidad y seguridad.

Si se colocan con los residuos no reciclables o se eliminan de forma incorrecta, pueden ser nocivos para la salud humana y el medioambiente. Nunca coloque el aparato con los residuos no reciclables.

OBSERVACIONES

- Use los puntos de recogida disponibles en la comunidad y recicle los dispositivos eléctricos y electrónicos antiguos.
Póngase en contacto con su ayuntamiento, la empresa de eliminación de residuos local, o su distribuidor para obtener más información.
- Asegúrese de que su antiguo aparato, hasta que se recoja, se guarda con seguridad fuera del alcance de los niños.

GARANTÍA

- Ofrecemos una garantía de 24 meses para este producto. La garantía se inicia el día de la fecha de compra y está indicada para defectos debidos a la producción o de los materiales usados.
- Derechos estatutarios de la garantía conforme a § 439 ff. BGB-E no se verá afectado por esto.
- La presente garantía no se aplica a aquellos daños que se deriven de un manejo o uso incorrectos ni a un funcionamiento incorrecto que tenga un efecto mínimo en la funcionalidad o el valor del producto.
También se excluyen de la garantía el desgaste normal, los daños debidos al transporte, siempre y cuando no seamos responsables de ellos, además los daños causados por reparaciones que no hayamos realizado.
- Este aparato está diseñado para un uso doméstico y presenta los niveles de funcionamiento correctos.
- Cualquier uso en situaciones comerciales solo lo cubre la garantía en caso de que el aparato no esté sometido a un esfuerzo superior al de la situación doméstica. Este dispositivo no está diseñado para un uso comercial adicional.
- En el caso de que se produzcan quejas bien fundamentadas, repararemos el aparato defectuoso a nuestra discreción o lo sustituiremos para un aparato que no muestre problemas.

Se debe informar de todos los posibles defectos de fabricación en un plazo de 14 días tras la entrega.

Queda excluida cualquier reclamación posterior.

Cuando se invoque la garantía, póngase primero en contacto con nosotros antes de enviarnos el producto (siempre debe proporcionarnos la prueba de compra).

DETALLES TÉCNICOS

- Modelo: 13100 - Máquina para gofres con forma de corazón
- Tensión: 220 V-240 V; 50/60 Hz
- Consumo de energía: 1000 W
- Capacidad: 5 gofres
- Dimensiones del producto: 110 x 195 x 250 mm
- Peso: 1,4 kg

SERVICIO TÉCNICO

Si tiene cualquier otra pregunta respecto al producto tras haber leído el manual de usuario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Trebs:

NORMATIVA CE

Por la presente, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Países Bajos, declara que este productos cumple con las exigencias esenciales de la directiva de la UE.

La declaración de conformidad puede consultarse mediante techdoc@commaxxgroup.com

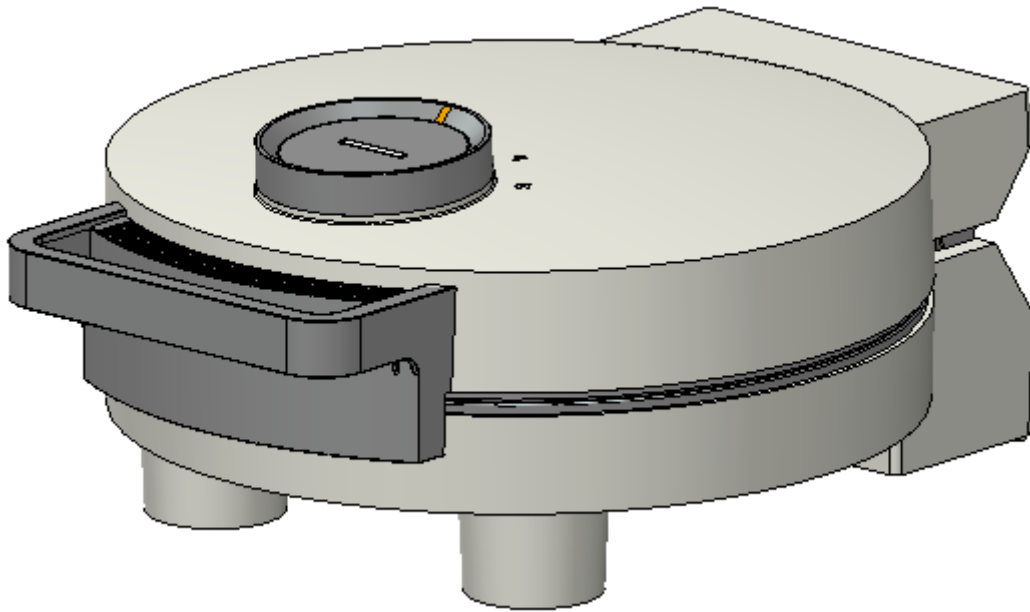


INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di cominciare a usare il prodotto.

1. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in ambienti simili; qualsiasi impiego professionale è da considerarsi non conforme e può causare lesioni alle persone o danni alle cose. Trebs non accetta responsabilità per danni causati da un utilizzo improprio.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
3. Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi.
4. Prima di collegare l'apparecchio alla presa elettrica, controllare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete locale.
5. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
6. Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Se il cavo è danneggiato, occorre farlo sostituire dal produttore o dal fornitore. Il cavo deve essere riparato solo da un tecnico qualificato per evitare situazioni pericolose.
7. Nessuna parte di questo apparecchio può essere sostituita dall'utente.
8. Questo prodotto non è adatto a bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una mancanza di conoscenza ed esperienza, a meno che non siano controllate o non abbiano ricevuto istruzioni in merito al dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. Non collocare l'apparecchio su una superficie calda e non lasciare che il cavo di alimentazione venga a contatto con oggetti molto caldi.
11. Scollegare sempre l'apparecchio quando si verificano problemi e durante la pulizia.
12. Non utilizzare prolunghe elettriche per questo apparecchio.
13. Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi sempre che esso venga posizionato in modo sicuro su una superficie piana.
14. Non toccare la piastra e l'area di cottura durante l'uso, in quanto sono molto caldi.
15. Utilizzare l'apparecchio in un luogo ben ventilato. Lasciare almeno 10- 15 di spazio libero su tutti i lati dell'apparecchio per garantire una buona circolazione dell'aria.
16. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di maneggiarlo.
17. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Questo apparecchio non è progettato per l'uso con un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

Dispositivo



OPERAZIONI PRELIMINARI

Controllare che tutti gli accessori siano integri e non presentino danni.

Durante il primo utilizzo, la piastra di cottura può produrre del fumo. Questo è normale in quanto il calore sta rimuovendo eventuali residui del rivestimento e il fumo dovrebbe cessare dopo circa 5 minuti di funzionamento. Dopo 5 minuti, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire le piastre con un panno umido. L'apparecchio è ora pronto per preparare delle deliziose waffle.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare la spina a una presa di corrente per accendere l'apparecchio.
Ruotare la manopola del termostato sul livello 4.
Accertarsi che la spia di alimentazione emetta una luce arancione.
Attenzione: durante l'uso le piastre di cottura e le superfici metalliche diventano estremamente calde.
2. Dopo circa cinque minuti la spia di accensione dell'apparecchio diventerà verde, per indicare che l'apparecchio si è preriscaldato ed è pronto per l'uso.
3. Utilizzare la maniglia per sollevare la piastra superiore e aprire l'apparecchio. Una volta aperto, versare con attenzione la quantità di pastella desiderata sulla piastra inferiore. Assicurarsi che la pastella sia distribuita in modo uniforme sulla piastra inferiore.
4. Utilizzare la maniglia per abbassare la piastra superiore sulla piastra inferiore e chiudere l'apparecchio. In questo modo la pastella potrà cuocere in modo uniforme su entrambi i lati.
5. Quando la pastella ha raggiunto il livello di cottura desiderato, aprire l'apparecchio utilizzando il manico. Rimuovere il waffle utilizzando utensili non metallici.
6. Se si desidera preparare altri waffle, ripetere le fasi da 2 a 5 fino a cottura ultimata, riapplicando l'olio di cottura, se necessario.
7. Spegnerne l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente.
8. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, maneggiarlo e conservarlo.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima della pulizia, staccare la spina dell'apparecchio e attendere che le piastre di cottura si raffreddino. Strofinare l'esterno con un panno leggermente inumidito per evitare che umidità, olio o grasso penetrino nelle fessure di raffreddamento.

Utilizzare un panno non abrasivo leggermente inumidito per eliminare i residui di cottura dalle piastre.

Non utilizzare spugne abrasive o lana d'acciaio per pulire l'interno o l'esterno, in quanto ciò danneggia la finitura.

RICETTE PER WAFFLE

RICETTA BASE PER WAFFLE

Ingredienti (per 15 waffle)

Farina autolievitante	250 g
Zucchero	250 g
Burro	250 g
Uova	4

Istruzioni

1. Sciogliere il burro, mescolare in una ciotola con lo zucchero e 4 tuorli (conservare l'albume)
2. Aggiungere la farina autolievitante e mescolare
3. Aggiungere l'albume d'uovo rimasto e mescolare fino a quando non si forma una miscela omogenea e ariosa.
4. Riempire la piastra per waffle calda (spia luminosa verde) con la pastella, chiudere il coperchio e attendere che diventi dorata.

RICETTA PER WAFFLE ALL'UVETTA

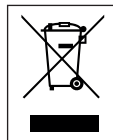
Ingredienti (per 10 waffle)

Uvetta	100 g
Farina	250 g
Lievito	30 g
Latte tiepido	3 dl
Uova	4
Zucchero semolato	1 cucchiaio
Burro fuso	125 g

Istruzioni

1. Immergere l'uvetta in acqua o rum.
2. Disporre la farina a fontana in una scodella.
3. Unire il lievito al latte tiepido e versare al centro della farina.
4. Mescolare gli ingredienti nella scodella.
5. Aggiungere nella scodella il sale, le uova, lo zucchero semolato, l'uvetta ammollata e il burro fuso.
6. Mescolare fino a formare un composto omogeneo.
7. Far lievitare il composto fino a raddoppiarne le dimensioni.
8. Riempire la piastra per waffle calda (spia luminosa verde) con la pastella, chiudere il coperchio e attendere che diventi dorata.

SMALTIMENTO DELLE VECCHIE APPARECCHIATURE



Vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali preziosi. Tuttavia, esse contengono anche sostanze nocive che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Se queste vengono smaltite insieme ai rifiuti non riciclabili o in modo improprio, possono essere dannose per la salute dell'uomo e per l'ambiente. Non smaltire mai l'apparecchio con i rifiuti non riciclabili.

NOTA

- Utilizzare i punti di raccolta disponibili nella propria comunità e riciclare i vecchi apparecchi elettrici ed elettronici.
Contattare il comune, l'azienda locale addetta allo smaltimento dei rifiuti o il proprio rivenditore per ulteriori informazioni.
- Assicurarsi che il vecchio dispositivo sia conservato in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini fino al momento del ritiro.

GARANZIA

- Per il presente prodotto forniamo una garanzia di 24 mesi. La garanzia decorre dalla data di acquisto ed è prevista per i difetti dovuti alla produzione o ai materiali utilizzati.
- I diritti di garanzia ai sensi del § 439 e seguenti. BGB-E rimangono invariati.
- La garanzia non si applica ai danni derivanti da un uso o da un trattamento improprio, né ai malfunzionamenti che hanno solo un effetto minore sulla funzionalità o sul valore del prodotto. Sono inoltre esclusi dalla garanzia la normale usura, i danni da trasporto, nella misura in cui non ne siamo responsabili, nonché i danni causati da riparazioni effettuate da terzi.
- Questo apparecchio è stato progettato per l'uso domestico ed è dotato dei corrispondenti livelli di prestazione.
- Qualsiasi utilizzo in contesti commerciali è coperto dalla garanzia solo se l'apparecchio non è sottoposto ad una sollecitazione maggiore rispetto a quella in ambito domestico. L'apparecchio non è destinato ad un ulteriore uso commerciale.
- In caso di reclami fondati, ripareremo il dispositivo difettoso a nostra discrezione o lo sostituiremo con un dispositivo che non presenti alcun problema.

Tutti gli eventuali difetti di fabbricazione devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Tutti gli altri reclami sono esclusi.

Quando si richiede la garanzia, si prega di contattarci prima di inviare il prodotto (è sempre necessario fornirci la prova d'acquisto).

DETTAGLI TECNICI

- Modello: 13100 - Macchina per wafdfle a forma di cuore
- Tensione: 220 V-240 V; 50/60 Hz
- Consumo: 1000 W
- Capacità: 5 waffle
- Dimensioni del prodotto: 110x195x250 mm
- Peso: 1,4 kg

ASSISTENZA

Per ulteriori domande sul prodotto dopo la lettura del manuale d'uso, contattare il servizio clienti Trebs:

Normative CE

Con la presente, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Paesi Bassi, dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva europea.

La dichiarazione di conformità può essere richiesta inviando un'e-mail a techdoc@commaxxgroup.com

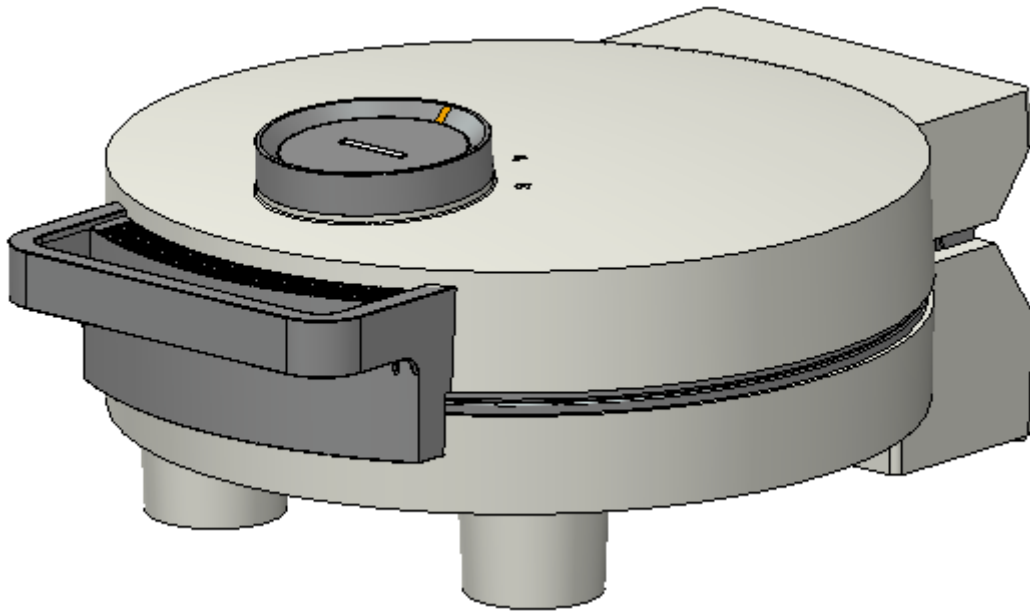


VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs alla säkerhetsföreskrifter noggrant innan du använder produkten.

1. Denna apparat är avsedd för att användas i hushåll och liknande områden. All professionell användning anses vara felaktig användning och kan leda till personskador eller skador på egendom. Trebs ansvarar inte för skador orsakade av felaktig användning.
2. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.
3. Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
4. Kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
5. Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
6. Kontrollera sladden regelbundet för skador. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller leverantören. Sladden får endast repareras av en kvalificerad person för att förhindra farliga situationer.
7. Inga delar av denna apparat får bytas ut av användaren.
8. Denna produkt är inte lämplig för barn under 8 år.
9. Denna produkt är inte avsedd för att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om, enheten från en person som ansvarar för deras säkerhet.
10. Placera inte apparaten på en varm yta och låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor.
11. Koppla alltid bort apparaten när problem uppstår och under rengöring.
12. Använd inte någon elektrisk förlängningssladd för den här apparaten.
13. Se alltid till att apparaten placeras säkert på en plan yta innan den används.
14. Rör inte vid plattan eller tillagningsområdet medan den är i drift. Dessa områden är heta.
15. Använd produkten på ett svalt och väl ventilerat område. Säkerställ minst 10–15 centimeter fritt utrymme på alla sidor av produkten för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.
16. Låt apparaten svalna ordentligt innan du hanterar den.
17. Lämna inte apparaten ensam medan den är i drift. Enheten är inte avsedd att utlösas av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Enhet



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Kontrollera om alla tillbehör är finns med och är oskadade.

Under den första användningen kan tillagningsplattan producera lite rök. Detta är normalt eftersom värmen avlägsnar eventuella beläggningar. Det bör upphöra efter ungefär fem minuters drift.

Låt enheten svalna under fem minuter och rengör sedan plattorna med en fuktig trasa.

Apparaten är nu redo att göra läckra våfflor.

BRUKSANVISNING

1. Slå på apparaten genom att ansluta stickkontakten till eluttaget.
Vrid den justerbara värmetermostaten till nivå 4.
Kontrollera att strömindikatorlampan lyser orange.
Varning: under användning blir tillagningsplattorna och metallytorna extremt heta.
2. Efter ungefär fem minuter lyser apparatens indikatorlampan grönt vilket indikerar att den har förvärmats och är redo att användas.
3. Använd handtaget för att lyfta den övre plattan och öppna enheten. Öppna den och håll den önskade mängden smet på den nedre plattan. Se till att smeten är jämnt fördelad på den nedre plattan.
4. Använd handtaget för att sänka den övre plattan på den nedre och stänga apparaten. Detta låter smeten bakas jämnt på båda sidor.
5. När smeten har bakats efter önskemål kan apparaten öppnas med handtaget.
Ta bort våfflan med ett köksredskap som inte är i metall.
6. Om mer tillagning ska göras upprepar du steg två till fem till tillagningen är klar och applicera matolja igen vid behov.
7. Stäng av apparaten genom att dra ur stickkontakten från eluttaget.
8. Låt apparaten svalna innan du rengör, hanterar och förvarar den.

RENGÖRA APPARATEN

Koppla bort apparaten innan du rengör den och vänta till tillagningsplattorna har svalnat.

Torka av utsidan med en lätt fuktad trasa och se till att ingen fukt, olja eller fett kommer in i kylslitsarna.

Använd en lätt fuktad och icke skurande trasa för att torka bort eventuella rester från tillagningsplattorna.

Rengör inte insidan eller utsidan med någon slipande skursvamp eller stålull eftersom detta kan skada ytan.

RECEPT PÅ VÅFFELSMET

GRUNDRECEPT PÅ VÅFFELSMET

Ingredienser (gör 15 våfflor)

Mjöl med bakpulver	250 gr
Socker	250 gr
Smör	250 gr
Ägg	4 st.

Instruktioner

1. Smält smöret och blanda det i en skål med sockret och 4 äggulor (spara äggvitorna)
2. Tillsätt mjölet med bakpulver och blanda
3. Tillsätt äggvitan som blev över och blanda till en jämn och fluffig smet bildas.
4. Fyll det heta våffeljärnet (grön indikatorlampa) med smet, stäng locket och vänta till den är guldbrun.

RECEPT PÅ VÅFFELSMET MED RUSSIN

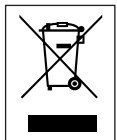
Ingredienser (gör 10 våfflor)

Russin	100 gr
Mjöl	250 gr
Jäst	30 gr
Ljummen mjölk	3 dl
Ägg	4 st.
Strösocker	1 matsked
Smält smör	125 gr

Instruktioner

1. Blötlägg russin i vatten eller rom.
2. Lägg mjölet i en skål och gör en grop i det.
3. Tillsätt jästen i den ljumma mjölken och håll den sedan i hålet i mjölet.
4. Blanda ingredienserna i skålen.
5. Tillsätt lite salt, äggen, strösockret, de blötlagda russina och smält smör i skålen.
6. Blanda till en jämn smet har bildats.
7. Jäs blandningen till den fördubblas i storlek.
8. Fyll det heta våffeljärnet (grön indikatorlampa) med smet, stäng locket och vänta till den är guldbrun.

KASSERA GAMMAL UTRUSTNING



Gamla elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla material. De innehåller emellertid även skadliga ämnen som var nödvändiga för deras funktionalitet och säkerhet. Om dessa placeras i det icke återvinningsbara avfallet eller kasseras på fel sätt kan det vara skadligt för människors hälsa och miljön. Placera aldrig enheten med det icke återvinningsbara avfallet.

ANMÄRKNING

- Använd de insamlingspunkter som finns i ditt samhälle och återvinn gamla elektriska och elektroniska enheter. Kontakta din kommun, det lokala avfallsföretaget eller din återförsäljare för mer information.
- Se till att din gamla enhet förvaras utom räckhåll för barn till den plockas upp.

GARANTI

- Vi erbjuder en 24 månaders garanti för denna produkt. Garantin börjar på inköpsdatumet och är avsedd för fel på grund av produktion eller använt material.
- Dina lagstadgade garantirättigheter enligt § 439 ff. BGB-E påverkas inte av detta.
- Garantin gäller inte skador till följd av felaktig hantering eller användning och inte heller på fel som endast har en liten inverkan på produktens funktionalitet eller värde. Normalt slitage och transportskador – i den utsträckning som vi inte ansvarar för detta – samt skador orsakade av reparationer som inte utförs av oss är även undantagna från garantin.
- Den här enheten är utformad för hushållsbruk och har rätt prestandanivåer.
- All användning i kommersiella situationer täcks endast av garantin om enheten inte utsätts för större påfrestningar än i en hushållssituation. Enheten är inte lämplig för ytterligare kommersiellt bruk.
- Vid välgrundade klagomål reparerar vi den defekta enheten efter eget gottfinnande eller ersätter den med en felfri enhet.

Alla möjliga tillverkningsfel måste rapporteras inom 14 dagar efter leverans. Alla ytterligare anspråk är uteslutna. När du åberopar garantin ska du kontakta oss innan du skickar produkten (du måste alltid förse oss med ett köpbevis).

TEKNISK INFORMATION

- Modell: 13100 - Hjärtformat våffeljärn
- Spänning: 220–240 V, 50/60 Hz
- Energiförbrukning: 1000 W
- Kapacitet: 5 våfflor
- Produktmått: 110 x 195 x 250 mm
- Vikt: 1,4 kg

SERVICE

Om du har ytterligare frågor angående produkten efter att ha läst användarhandboken bör du kontakta Trebs kundtjänst:

CE-föreskrifter

Härmed deklarerar Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederländerna att denna produkt uppfyller EU:s väsentliga direktivkrav.

Försäkran om överensstämmelse kan läsas på techdoc@commaxxgroup.com

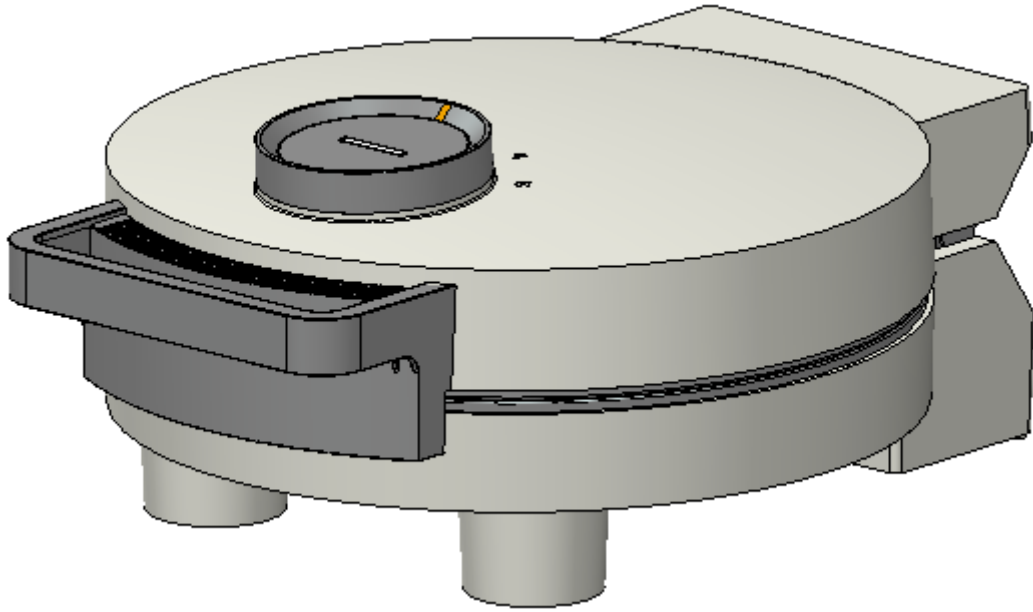


ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Lütfen ürünü kullanmadan önce tüm güvenlik kurallarını dikkatlice okuyun.

1. Bu cihaz, evlerde ve benzer alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, tüm profesyonel kullanımlar, hatalı kullanım olarak değerlendirilir ve fiziksel yaralanmalara veya eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Trebs, yanlış kullanımdan kaynaklanan hasardan sorumlu değildir.
2. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
3. Cihazı asla suya veya başka bir sıvının içine batırmayın.
4. Cihazı bağlamadan önce, cihazda belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.
5. Fiş, ana kablo veya cihazın kendisi hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
6. Düzenli olarak, kabloda hasar olup olmadığını kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, üretici veya tedarikçi tarafından değiştirilmelidir. Tehlikeli bir duruma neden olmamak için, kablo yalnızca kalifiye bir kişi tarafından tamir edilmelidir.
7. Bu cihazın hiçbir parçası kullanıcı tarafından değiştirilemez.
8. Bu ürün 8 yaşından küçük çocuklar için uygun değildir.
9. Bu ürün, sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkça veya emniyetlerinden sorumlu bir kişiden cihazla ilgili talimatlar almadıkça, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kabiliyetleri kısıtlı veya bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
10. Cihazı sıcak bir yüzeye koymayın ve elektrik kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmesini engelleyin.
11. Herhangi bir sorun meydana geldiğinde ve temizlik sırasında daima cihazın fişini prizden çıkarın.
12. Bu cihaz için herhangi bir elektrik uzatma kablosu kullanmayın.
13. Çalıştırmadan önce cihazın düz bir yüzeye güvenli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
14. Cihaz çalışırken sıcak olduklarından dolayı plakaya veya pişirme alanına dokunmayın.
15. Ürünü iyi havalandırılan bir yerde kullanın. Yeterli hava dolaşımını sağlamak için ürünün her tarafında en az 10 - 15 santimetre boş alan bırakın.
16. Cihaza dokunmadan önce iyice soğumasını bekleyin.
17. Cihaz çalışırken gözetimsiz olarak bırakmayın. Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla açılmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihaz



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olup olmadığını kontrol edin.

İlk kez kullanım esnasında pişirme plakalarından bir miktar duman gelebilir. Isı, kaplama kalıntılarını giderdiği için bu durum normaldir, 5 dakikalık çalışmanın ardından dumanın çıkması kesilecektir.

5 dakikanın ardından cihazın soğumasını bekleyin ve plakaları nemli bir bezle temizleyin.

Cihaz artık lezzetli wafflelar yapmak için hazırdır.

KULLANMA TALİMATLARI

1. Elektrik fişini prize takarak cihazı açın.
Ayarlanabilir ısı termostatını 4. seviyeye getirin.
Güç göstergesinin turuncu renkte yandığını doğrulayın.
Dikkat: cihazın kullanılması esnasında pişirme plakaları ve metal yüzeyler aşırı ısınacaktır.
2. Yaklaşık beş dakika sonra cihazın güç göstergesi ışığı, cihazın ön ısıtmasının tamamlandığını ve kullanıma hazır olduğunu belirten yeşil renge döner.
3. Üst plakayı kaldırmak ve cihazı açmak için tutamağı kullanın. Cihaz açıldığında istediğiniz miktardaki sulu hamuru alt plakanın üzerine dikkatli şekilde dökün. Sulu hamurun alt plakaya eşit şekilde yayıldığından emin olun.
4. Üst plakayı alt plakanın üzerine indirmek için tutamağı kullanın ve cihazı kapatın. Böylece sulu hamur her iki tarafta eşit olarak pişecektir.
5. Sulu hamur istendiği gibi pişirildiğinde cihaz, tutamağı kullanılarak açılabilir.
Metal olmayan bir mutfak gereci kullanarak waffle'ı çıkarın.
6. Daha fazla pişirme işlemi yapılacaksa gerekli olduğunda tekrar pişirme yağı sürerek tamamlanana kadar 2. adımdan 5. adıma kadar olan adımları tekrarlayın.
7. Elektrik fişini prizden çekerek cihazı kapatın.
8. Cihazı temizlemeden, kullanmadan ve saklamadan önce soğumasını bekleyin.

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

Temizleme işleminden önce cihazın fişini prizden çekin ve pişirme plakalarının soğumasını bekleyin.

Soğutma deliklerine nem, sıvı yağ veya katı yağ girmemesini sağlayarak cihazın dışını hafif nemli bir bezle silin.

Pişirme plakalarındaki pişirme kalıntılarını silmek için hafif nemli çizmeyen bir bez kullanın.

Kaplamalarına zarar vereceği için cihazın içini veya dışını aşındırıcı bulaşık süngeri veya çelik bulaşık teli ile temizlemeyin.

WAFFLE TARİFİ

BASİT WAFFLE TARİFİ

İçindekiler (15 waffle için)

Kendiliğinden kabaran un	250 gr
Şeker	250 gr
Tereyağı	250 gr
Yumurta	4 adet

Talimatlar

1. Tereyağını eritin, bir kasede şeker ve 4 yumurta sarısı (yumurtanın beyazını saklayın) ile karıştırın
2. Kendiliğinden kabaran unu da koyarak karıştırın
3. Kalan yumurta beyazını ekleyin ve pürüzsüz, hava ile dolu karışım oluşana kadar karıştırın.
4. Sıcak waffle makinesini (Yeşil gösterge ışığı) sulu hamurla doldurun, kapağı kapatın ve kahverengileşinceye kadar bekleyin.

KURU ÜZÜMLÜ WAFFLE TARİFİ

İçindekiler (10 waffle için)

Kuru üzüm	100 gr
Un	250 gr
Maya	30 gr
Ilık süt	300 ml
Yumurta	4 adet
Toz şeker	1 Yemek kaşığı
Erimiş tereyağı	125 gr

Talimatlar

1. Kuru üzümleri su veya rom ile ıslatın.
2. Unu karıştırma kabını koyun, unun içinde bir çukur oluşturun.
3. Mayayı ılık süte atın ve undaki çukura ekleyin.
4. Malzemeleri kap içerisinde karıştırın.
5. Karıştırma kabına bir miktar tuz, yumurta, toz şeker, ıslatılmış kuru üzüm ve erimiş tereyağını ekleyin.
6. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.
7. İki katına çıkıncaya kadar karışımı bekletin.
8. Sıcak waffle makinesini (Yeşil gösterge ışığı) sulu hamurla doldurun, kapağı kapatın ve kahverengileşinceye kadar bekleyin.

ESKİMİŞ EKİPMANIN ATILMASI



Eski elektrikli ve elektronik cihazlar genellikle değerli malzemeler içerir. Bununla birlikte, çalışmaları ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeleri de içerirler. Bunlar geri dönüştürülemeyen atıklarla birlikte veya yanlış bir biçimde atılırsa, insan sağlığı ve çevre için zararlı olabilir. Cihazınızı asla geri dönüştürülemeyen atıklarla birlikte atmayın.

UYARI

- Yaşadığınız yerde bulunan toplama noktalarını kullanarak eski elektrikli ve elektronik cihazları geri dönüştürün. Daha fazla bilgi için belediyenize, yerel atık imha şirketine veya bayinize başvurun.
- Eski cihazınızın, alınana kadar çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklandığından emin olun.

GARANTİ

- Bu ürün için 24 ay garanti sunuyoruz. Garanti, satın alma tarihinde başlar ve üretimden veya kullanılan malzemelerden kaynaklanan arızalar için tasarlanmıştır.
- Yasal garanti haklarınız § 439 ff uyarınca sağlanır. BGB-E bundan etkilenmeyecektir.
- Garanti, yanlış kullanım veya kullanımdan kaynaklanan hasarlar veya ürünün işlevselliği veya değeri üzerinde çok az etkisi olan arızalar için geçerli değildir. Normal aşınma ve yıpranma, bundan sorumlu olmadığımız ölçüde nakliye hasarları ve tarafımızca yapılmayan onarımlardan kaynaklanan hasarlar da garanti kapsamı dışındadır.
- Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır ve doğru performans seviyelerine sahiptir.
- Ticari amaçlı yapılacak herhangi bir kullanım, yalnızca cihaz evde karşılaşılabilecek koşullardan daha ağır koşullara maruz kalmazsa garanti kapsamındadır. Cihaz ek ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Yapılan şikayetin kabul edilmesi durumunda, arızalı cihazı kendi takdirimize bağlı olarak onaracak veya herhangi bir sorun göstermeyen bir cihazla değiştireceğiz.

Tüm olası üretim hataları teslimattan itibaren 14 gün içinde bildirilmelidir. Diğer tüm talepler hariç tutulmuştur. Garanti kapsamında bir talepte bulunacağınızda, bize ürünü göndermeden önce lütfen bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi sunulmalıdır).

TEKNİK DETAYLAR

- Model: 13100 - Kalp şekilli waffle makinesi
- Voltaj: 220 V-240 V; 50/60 Hz
- Güç tüketimi: 1000 W
- Kapasite: 5 Waffle
- Ürün boyutları: 110x195x250 mm
- Ağırlık: 1,4kg

SERVİS

Kullanıcı kılavuzunu okuduktan sonra ürünle ilgili başka sorularınız varsa, lütfen Trebs müşteri hizmetlerine başvurun:

CE Yönetmeliği

İşbu belge ile Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Hollanda adresinde bulunan Trebs B.V. bu ürünün temel AB yönerge şartlarına uygun olduğunu beyan eder.

Uyumluluk beyanı için techdoc@commaxxgroup.com e-posta adresi ile iletişime geçin

