

cilio



WAFFELEISEN

BEDIENUNGSANLEITUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Waffeleisen entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Waffeleisens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht ungeschützt im Freien.**
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Waffeleisen noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie das Waffeleisen nur unter Aufsicht und benutzen Sie dieses ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Backen von Waffeln.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.

- Betreiben Sie das Waffeleisen nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



Achtung: Beim Betrieb des Waffeleisens entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Auch nach Gebrauch besteht Restwärme. **Verbrennungsgefahr!**

- Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes und so lange es heiß ist.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder ReinigungZiehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

cilio

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Backflächen nur mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) ab. **Achtung:** Verwenden Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel!
- Lassen Sie das Waffeleisen für ca. 10 Minuten bei geschlossenen Backflächen aufheizen. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!
- Lassen Sie das Waffeleisen geöffnet abkühlen und wischen Sie die Backflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Waffeleisen auf eine hitzebeständige, eben und stabile Unterlage.
- Platzieren Sie die Teigauffangschale unter dem Gerät.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrolllampe auf. Das Waffeleisen ist nun einsatzbereit.
- Öffnen Sie den Deckel und fetten beide Flächen leicht mit einem hoch erhitzbaren Öl ein.
- **Achtung:** Beim Betrieb des Waffeleisens entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. **Verbrennungsgefahr!**
- Geben Sie etwas Waffelteig großflächig in die Mitte der unteren Backfläche und schließen Sie den Deckel.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Teig einfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Drehen Sie das Waffeleisen in der Halterung am Griff nach rechts, so dass sich die Oberseite nun unten befindet, um den Teig gleichmäßig zu verteilen.
- Sobald die grüne Kontrolllampe leuchtet, ist die Waffel fertig. Zum Kontrollieren des Gargrades öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um ein unbeabsichtigtes Reißen

der Waffel zu vermeiden. Abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad lassen Sie die Waffel ggf. noch etwas weiterbacken.

- Sobald die Waffel fertig ist, nehmen Sie diese heraus. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände aus Metall, um die Antihaffbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Fetten Sie die Backflächen zwischendurch bei Bedarf leicht ein.
- Insbesondere bei längerem Einsatz kann sich Kondenswasser bilden. Nehmen Sie dieses mit einem saugfähigen trockenen Tuch auf.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät geöffnet abkühlen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Das Gehäuse sowie die Backflächen nur mit einem trockenen oder einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie das Waffeleisen nicht in der Spülmaschine. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

cilio

Rezepte

Grundrezept süßer Waffelteig (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 500 ml Milch, 3 Eier, 150 g Zucker, ½ Pck Backpulver, 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Die fertigen Waffeln können je nach Saison mit frischen Erdbeeren, heißen Kirschen, Eiscreme, Dessertsauce oder mit Puderzucker serviert werden.

Grundrezept herzhafter Waffelteig (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 500 ml Milch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, Salz, Pfeffer, getrocknete / frische Kräuter

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Dazu passt ein würziger Frischkäsedip, eine Kräutersauce oder eine Tomatensalsa.

Käse - Schinken Waffeln (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 600 ml Buttermilch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, 125 g geriebener Käse (Comté oder Gruyère), 125 g Schinken gewürfelt, Salz, Pfeffer, Paprika

Mehl, Butter, Buttermilch, Eier und Backpulver zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss den geriebenen Käse und Schinken unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Für vegetarische Waffeln kann der Schinken durch getrocknete Tomaten ersetzt werden.

Kartoffel - Salbei Waffeln (Für 8 Waffeln)

500 g Pellkartoffeln durchgepresst, 100 g Mehl, 250 g Quark, 75 g Butter, 3 Eier, 1 Bund Salbei, fein gehackt, Salz, Pfeffer

Eier und Butter schaumig rühren, Quark, Mehl und Kartoffeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Salbei unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Gemüsewaffeln (Für 8 Waffeln)

300 g Mehl, 250 ml Buttermilch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, 1 Zucchini (300 g), Salz, Pfeffer

Die Zucchini grob raspeln. Alle anderen Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Die Zucchini kann nach Belieben durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Technische Daten 491234

Betriebsspannung: 220–240 V | 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 1000 W



Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

cilio



WAFFLE MAKER

OPERATING INSTRUCTIONS
KEEP THIS USER'S GUIDE!

cilio

Thank you for choosing this high-quality waffle maker. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act.

Important information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the waffle maker for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

- Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other people.
- If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only. Do not operate this appliance unprotected outside.**
- Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
- Refrain from touching the waffle maker or the power plug when your hands are wet or moist.
- Only connect the device to a properly installed power socket. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
- The waffle maker may only be operated when monitored and used for the intended purpose of baking waffles.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the device.
- Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
- Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.

- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
- Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.

Risk of burns or injury!



Attention: Using the device results in high temperatures, only touch the device on the heat resistant handle. Even after use there is residual heat.
Risk of burns!

- Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot.
- After use clean all parts which have got in contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
- Pull the power plug after each use and:
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the deviceAlways pull on the plug and not on the cord.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped.
- Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must definitely be replaced by the manufacturer, his service agent or similar qualified and authorized experts in order to prevent hazards.
- Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorised dealer whenever the appliance is in need of repairs.

cilio

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Then remove all packaging materials and dispose of them properly.
- Only wipe off the housing and the baking surfaces with a soft cloth (slightly damp, if necessary). **Attention:** Do not use any abrasive cleansers when cleaning!
- Heat up the empty device with closed lids for approx. 10 minutes. The slight smoke and odour that will probably be occur is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period.
- Open the appliance to let it cool down and wipe the baking surfaces with a slightly damp soft cloth.

Use

- Place the waffle maker on a level, stable and heat resistant surface.
- Place the dough collecting tray under the appliance.
- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Close the lid and insert the plug into a suitable socket. The red indicator light will switch on. **Attention:** Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces of the housing.
- As soon as the pre-set temperature is reached, the green indicator light switches on. The waffle maker is now ready to use.
- Open the lid and slightly grease both baking surfaces with a highly heatable oil.
- **Attention:** Using the device results in high temperatures, only touch the device at the heat resistant handle. **Risk of burns!**
- Spread some dough in the middle of the lower baking area and close the lid.
- Pay attention not to fill too much dough to prevent it from spilling over.
- Turn the waffle maker in the support to the right using the handle so that the upper side points downwards, to evenly spread the dough.
- As soon as the green indicator light switches on, the waffle is finished. To check the browning carefully lift up the lid to prevent the waffle from tearing. Depending on the desired browning, you can leave the waffle in the waffle maker to let it brown a little more.
- As soon as the waffle is ready, take it out of the appliance. Do not use any sharp or pointed metal accessories to avoid scratching the non-stick coating.
- If necessary slightly grease the baking surface in between.

- Especially during longer use some water condensation might produce. Dry it off with an absorptive cloth.
- After use always pull the plug from the socket and open the appliance to let it cool down.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Only clean the housing as well as the baking surface with a dry or lightly dampened cloth.
- Do not clean in the dishwasher or immerse in water or other liquids.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.

cilio

Recipes

Basic recipe sweet waffle dough (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 500 ml milk, 3 eggs, 150 g sugar, ½ sachet baking powder, 1 pinch salt

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

Tip:

Depending on the season the waffles can be served with fresh strawberries, hot cherries, ice cream, dessert sauce or icing sugar.

Basic recipe savoury waffle dough (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 500 ml milk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, salt, pepper, dried or fresh herbs

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

Tip:

Serve a spicy cream cheese dip, herb sauce or tomato salsa.

Cheese - ham waffles (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 600 ml buttermilk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, 125 g grated cheese (Comté or Gruyère), 125 g diced ham, salt, pepper, paprika powder

Mix flour, butter, buttermilk, eggs and baking powder to a semi-fluid dough, then fold in cheese and ham. Season with salt, pepper and paprika powder. Bake the waffles one after the other.

Tip:

For vegetarian waffles the ham can be replaced by dried tomatoes.

Potato - sage waffles (For 8 waffles)

500 g potatoes boiled in their skin, peeled and pressed, 100 g flour, 250 g curd cheese, 75 g butter, 3 eggs, 1 bunch of sage, finely chopped, salt, pepper

Beat eggs and butter until fluffy. Add curd cheese, flour and potatoes and mix to a uniform dough. Finally, fold in the sage and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

Vegetable waffles (For 8 waffles)

300 g flour, 250 ml buttermilk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, 1 zucchini (300 g), salt, pepper

Coarsely grate the zucchini. Mix all other ingredients to a semi-fluid dough. Fold in the zucchini and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

Tip:

The zucchini can be replaced by any other vegetable.

Technical specifications 491234

Operating voltage: 220–240 V | 50/60 Hz
Power consumption: 1000 W



For domestic use only!

Do not immerse in liquids!

Disposal / Recycling



The product may not be disposed of with normal household waste at the end of its useful life according to the electric and electronic equipment law. Bring it to a free municipal collection point for recycling electric and electronic equipment. The municipal administration will inform you of ways to dispose of it.

Warranty

We cover this device with a 2-year guarantee from the date of purchase. Excluded from this guarantee is damage that can be attributed to normal wear and tear, non-intended use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, wilful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorized persons. Contact your dealer in case of a guarantee claim. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

cilio



GAUFRIER

MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

cilio

Merci d'avoir choisi ce gaufrier haut de gamme. Il s'agit d'un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation du gaufrier, lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Un mauvais emploi, une utilisation abusive ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent altérer la sécurité et engendrer des risques pour l'utilisateur. cilio décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un emploi abusif.

Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
- En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Ne touchez jamais le gaufrier ni sa fiche secteur avec des mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Votre gaufrier ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné, à savoir préparer des gaufres.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.
- Placez le gaufrier sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment

résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.

- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté du gaufrier pour éviter les surchauffes.
- Veillez à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces ou liquides chaudes ou brûlantes.
- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

Blessure ou risque de brûlure!



Attention : Pendant l'utilisation le gaufrier devient chaud. Ne le touchez que par les manches. Aussi après utilisation il y a de la chaleur résiduelle.
Risque de brûlures !

- Ne portez ni déplacez l'appareil tant qu'il fonctionne et tant qu'il est chaud.
- Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“.
- Débranchez le câble après chaque emploi, également en cas :
 - d'anomalies de fonctionnement
 - avant chaque nettoyagePour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé afin d'éviter tout danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

cilio

Avant la première mise en service

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage qui doit être éliminé dans les règles de l'art.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux (légèrement humecté si nécessaire).
Attention : N'employez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer.
- Laissez chauffer le gaufrier, avec le couvercle fermé, pendant 10 minutes. Il peut y avoir une certaine fumée et odeur, qui ne sont cependant pas dangereuses. Il s'agit des huiles de protection qui ont été appliquées au cours de la production. Assurez une aération suffisante !
- Laissez le gaufrier refroidir ouvert et essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.

Mise en service

- Placez le gaufrier sur une surface résistante à la chaleur, plate et stable.
- Placez le plateau collecteur de pâte sous l'appareil.
- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté du gaufrier pour éviter les surchauffes.
- Fermez le couvercle et branchez la fiche secteur dans une prise électrique. Le voyant rouge s'allume. **Attention** : Assurez-vous que le câble secteur ne touche pas des surfaces chaudes au boîtier.
- Dès que le gaufrier a atteint le niveau de température pré-réglé, le voyant vert s'allume. Le gaufrier est prêt pour l'utilisation.
- Ouvrez le couvercle et huilez les deux surfaces de cuisson légèrement avec une huile alimentaire hautement chauffable.
- **Attention** : Pendant l'utilisation le gaufrier devient chaud. Ne le touchez que par les manches. **Risque de brûlures** !
- Versez la pâte au centre de la plaque inférieure et fermez le couvercle.
- Faites attention de ne pas verser de trop pour éviter que la pâte déborde.
- Tournez le gaufrier dans le support à droite par la poignée, de sorte que la surface supérieure indique vers le bas, pour étaler la pâte.
- Dès que le voyant vert s'allume, la gaufre est prête. Pour contrôler le degré de cuisson ouvrez le couvercle prudemment pour ne pas déchirer la gaufre involontairement. Selon le degré de brunissage souhaité, vous pouvez également laisser la gaufre brunir un peu plus.

- Une fois la gaufre est prête, retirez-la de l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou tranchants en métal pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Si nécessaire, huilez légèrement les surfaces de cuisson entre temps.
- En particulier lors d'une utilisation prolongée, d'eau de condensation peut se former. Essuyez-la avec un chiffon absorbant.
- Après l'utilisation toujours débranchez l'appareil et laissez-le refroidir ouvert.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou autres produits abrasifs.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les surfaces de cuisson avec un chiffon doux légèrement humecté.
- Ne pas laver dans le lave-vaisselle, ne pas plonger dans l'eau ni autres liquides.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

cilio

Recettes

Recette de base pâte à gaufres sucrées (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 500 ml de lait, 3 œufs, 150 g sucre, ½ sachet de levure chimique, 1 prise de sel

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Selon la saison servez les gaufres avec des fraises fraîches, des cerises chaudes, de la glace ou du sucre en poudre.

Recette de base pâte à gaufres salées (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 500 ml de lait, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, sel, poivre ou des herbes fraîches

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Servez-les avec un dip de fromage frais, une sauce à herbes ou une salsa de tomates.

Gaufres fromage – jambon (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 600 ml de babeurre, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, 125 g de fromage râpé (Comté ou Gruyère), 125 g de jambon, coupé en dés, sel, poivre, paprika en poudre

Mélangez la farine, le beurre, le babeurre, les œufs et la levure chimique jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Incorporez ensuite le fromage et le jambon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika en poudre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Pour des gaufres végétariennes remplacez le jambon par des tomates séchées.

Gaufres pomme de terre – sauge (Pour 8 gaufres)

500 g de pommes de terre en robe des champs, pelées et passées, 100 g de farine, 250 g de fromage blanc, 75 de beurre, 3 œufs, 1 bouquet de sauge, finement haché, sel, poivre

Fouettez les œufs et le beurre. Ajoutez le fromage blanc, la farine et les pommes de terre et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez la sauge et assaisonnez avec du sel et du poivre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Gaufres de légumes (Pour 8 gaufres)

300 g de farine, 250 ml de babeurre, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, 1 courgette (300 g), sel, poivre

Râpez grossièrement la courgette. Mélangez tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enfin, ajoutez la courgette. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

La courgette peut être remplacé par les légumes de votre goût.

Données techniques 491234

Tension de service : 220–240 V | 50/60 Hz
Puissance absorbée : 1000 W



Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

Mise au rebut / Recyclage



Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

cilio



PIASTRA ELETTRICA PER CIALDE

MANUAL D'USO
CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

cilio

Grazie per aver acquistato questa piastra elettrica per cialde. Questo prodotto di alta qualità è conforme alle regole della tecnica generalmente accettate e alla legge sulla sicurezza delle apparecchiature.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo della piastra elettrica per cialde leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Usi errati oppure pulizie e cure inadeguate possono pregiudicare la sicurezza, con conseguenti rischi per l'utente. cilio non risponde dei danni imputabili a usi non consoni.

Avvertenze di sicurezza

- Se questo apparecchio dovesse essere inoltrato ad altre persone, assicuratevi, che sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- L'uso improprio o manipolazione di questo apparecchio esclude ogni responsabilità da parte nostra per eventuali danni. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto senza protezione.**
- Prima di tutto controllate che il tipo di corrente c'è e che la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non toccare né la piastra elettrica né la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Usare lo apparecchio soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista per cuocere cialde.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- Il apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili,

piane, robuste e sufficientemente resistente al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.

- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
- Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

Pericolo di lesione o ustioni!



Attenzione: Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare il dispositivo sul manico unicamente. Anche dopo l'uso rimane di calore residuo. **Pericolo di ustioni!**

- Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando è caldo.
- Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura".
- Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso in caso di:
 - anomalie funzionali durante l'esercizio
 - ad ogni puliziaPer staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
- Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito da personal specializzato autorizzato.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

cilio

Prima della prima messa in funzione

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Pulire la scocca e le superfici di cottura con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). **Attenzione:** Per la pulizia non usare liquidi o detergenti abrasivi.
- Lasciare fare scaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con il coperchio chiuso. Un leggero fumo e odore eventualmente formando sono completamente innocui. Questi sono oli protettivi che vengono applicate durante la produzione. Assicurarsi durante questo tempo una buona aerazione della vostra camera!
- Lasciare raffreddare la piastra elettrica per cialde apertamente e pulire le superfici di cottura con un panno leggermente umido.

Messa in funzione

- Mettere la piastra elettrica per cialde su una superficie resistente al calore, piana e stabile.
- Posizionare il vassoio di raccolta della pasta sotto l'apparecchio.
- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
- Chiudere il coperchio e inserire la spina in una presa appropriata. La spia luminosa di controllo rossa si accende. **Attenzione:** Assicurarsi che la spina di rete non ha alcun contatto con superfici calde sul corpo.
- Una volta raggiunta la temperatura predefinita, la spia luminosa di controllo verde si accende. La piastra elettrica per cialde è ora pronta per l'uso.
- Aprire il coperchio e oliare le superfici di cottura leggermente con un olio alto riscaldabile.
- **Attenzione:** Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare il dispositivo sul manico unicamente. **Pericolo di ustioni!**
- Versare un po' d'impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere il coperchio.
- Assicurarsi di non versare troppo impasto per evitare che esso trabocca.
- Girare la piastra per cialde nello supporto a destra con la maniglia, in modo che il lato superiore ora punti verso il basso, per espandere l'impasto uniformemente.
- Non appena la spia luminosa di controllo verde si accende, la cialda è pronta. Per il controllo del grado di doratura aprire il coperchio dolcemente per evitare la rottura accidentale della cialda. A seconda del grado di doratura

desiderato, lasciare la cialda continuare a cuocere se necessario.

- Dopo la fine del processo di cottura togliere la cialda dall'apparecchio. Utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento anti-aderente dell'apparecchio non sia graffiato.
- Se necessario tra oliare leggermente le superfici di cottura.
- In particolare dopo un uso prolungato acqua di condensa può formarsi. Asciugare questo con un panno secco.
- Dopo l'uso, scollegare sempre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità apertamente.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Pulire la scocca le superfici di cottura esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

cilio

Ricette

Ricetta di base pasta per cialde dolci (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 500 ml di latte, 3 uova, 150 g zucchero, ½ bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Le cialde pronte possono essere servite, a seconda la stagione, con fragole fresche, ciliegie calde, gelato, salsa dolce o con zucchero a velo.

Ricetta di base pasta per cialde salate (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 500 ml di latte, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, sale, pepe, erbe fresche o anche secchi

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Servire con una crema di formaggio piccante, salsa alle erbe o salsa di pomodoro.

Cialde di formaggio - prosciutto (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 600 ml di latticello, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, 125 g di formaggio grattugiato (Comté o Gruyère), 125 g di prosciutto a dadini, sale, pepe, paprika

Mantecare la farina, burro, latticello, uova e lievito in polvere in un impasto viscoso. Infine, aggiungete il formaggio grattugiato e il prosciutto. Condire con sale, pepe e paprika. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Per cialde vegetariani il prosciutto può essere sostituito con pomodori secchi.

Cialde di patate e salvia (Per 8 cialde)

500 g di patate lesse, sbucciate e schiacciate, 100 g di farina, 250 g di quark, 75g di burro, 3 uova, 1 mazzetto di salvia, tritato finemente, sale, pepe

Montare uova e burro in un composto spumoso. Aggiungere lo quark, la farina e le patate e mescolare tutto in un impasto liscio. Avvolgere la salvia. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

Cialde di verdure (Per 8 cialde)

300 g di farina, 250 ml di latticello, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, 1 zucchina (300 g), sale, pepe

Grattugiare la zucchina grossolanamente. Mantecare tutti gli altri ingredienti in un impasto viscoso. Infine, aggiungere la zucchina. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

La zucchina può essere sostituiti da altre verdure a piacere.

Dati tecnici 491234

Tensione di esercizio: 220–240 V | 50/60 Hz
Potenza assorbita: 1000 W



Articolo solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

Smaltimento / Riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio quest' apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

Garanzia

Per quest' apparecchio forniamo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

cilio



GOFRERA

INSTRUCCIONES DE USO
¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio

Enhorabuena por la compra de esta gofrera de alta calidad. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la gofrera, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el dispositivo al aire libre sin protección.**
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni la gofrera ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.
- Utilice la gofrera solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, preparar gofres.
- Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

- Utilice la gofrera solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor, así como planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor así como fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.
- Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

¡Peligro de quemaduras y incendio!



Atención: Durante el funcionamiento de la gofrera se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del asidero. Después de uso permanecer calor residual. **¡Peligro de quemaduras!**

- No transporte ni desplace el aparato mientras esté en funcionamiento y mientras esté caliente.
- Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpiezaPara ello, tire solo del propio enchufe.
- Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso por especialistas autorizados.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

cilio

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie siempre la carcasa y las placas de cocción con un paño suave (en caso necesario, ligeramente humedecido). **Atención:** Durante la limpieza, no utilice líquidos ni detergentes abrasivos!
- Deje calentar la gofrera durante aprox. 10 minutos con las placas de cocción cerradas. El ligero humo y olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se quemán durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Deje enfriar la gofrera abiertamente y limpie las placas de cocción con un paño ligeramente humedecido.

Puesta en marcha

- Coloque la gofrera sobre una base resistente al calor, estable y plana.
- Coloque la bandeja colectora de masa debajo del aparato.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.
- Cierre la gofrera y enchufe la clavija de red en una caja de enchufe adecuada. Se ilumina la lámpara piloto roja. **Atención:** Asegúrese de que el cable de red no esté en contacto con superficies calientes en la carcasa.
- En cuanto se haya alcanzado la temperatura pre ajustada, la lámpara piloto se enciende en verde. La gofrera está lista para uso.
- Abra la tapa y engrase ligeramente las dos placas con un aceite resistente a altas temperaturas.
- **Atención:** Durante el funcionamiento de la gofrera se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del asidero. **¡Peligro de quemaduras!**
- Añada un poco de masa de gofres en el centro de la placa de cocción inferior y cierre la tapa.
- Preste atención a no echar demasiada masa para evitar que se derrame.
- Gire la gofrera en el soporte hacia la derecha con el mango, de manera que el lado superior ahora apunta hacia abajo, para que la masa se distribuya uniformemente.
- Tan pronto como la lámpara piloto se enciende en verde, el gofre está listo. Para controlar el grado de cocción, abra la tapa con cuidado para evitar que el gofre se rompa accidentalmente. Dependiendo del grado deseado de dorado, deje que el gofre continúe dorando si es necesario.

- En cuanto el gofre esté preparado, extráigalo. No utilice objetos de metal afilados o agudos, para no dañar el revestimiento antiadherente.
- En caso necesario, engrase las placas de cocción de vez en cuando.
- Especialmente durante un uso prolongado se puede formar agua condensada. Recójala con un paño seco absorbente.
- Después del uso, retire siempre el enchufe de la caja de enchufe y deje enfriar el aparato abiertamente.

Limpieza y cuidado

- Antes de cada limpieza, retirar siempre el enchufe y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpiar siempre la carcasa y las placas de cocción con un paño seco o ligeramente humedecido.
- No lave la gofrera en el lavavajillas. No la sumerja en agua ni en otros líquidos.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

cilio

Recetas

Receta básica masa de gofres dulces (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 500 ml de leche, 3 huevos, 150 g azúcar, ½ sobrecito de levadura, 1 pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Los gofres preparados se pueden servir según la temporada con fresas frescas, cerezas calientes, helado, salsa para postre o azúcar glas.

Receta básica masa de gofres sabroso (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 500 ml de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, sal, pimienta y hierbas secas o frescas

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Se complementa bien con dip de queso fresco especiado, una salsa de hierbas o de tomates.

Gofres de jamón - queso (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 600 ml de suero de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, 125 g de queso rallado (Comté o Gruyère), 125 g de jamón en cuadraditos, sal, pimienta, pimentón

Mezclar la harina, la mantequilla, el suero de leche, los huevos y la levadura hasta lograr una masa semilíquida. Al final, añadir el queso rallado y el jamón. Probar algo con sal, pimineta y pimentón. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Para preparar gofres vegetales, se puede sustituir el jamón por tomates secos.

Gofres de salvia - patatas (Para 8 gofres)

500 g de patatas con piel prensadas, 100 g de harina, 250 g de queso quark, 75 g de mantequilla, 3 huevos, 1 manojo de salvia finamente picado, sal, pimienta

Batir los huevos y la mantequilla hasta que estén espumosos. Añadir el queso quark, la leche y las patatas y batir todo hasta obtener una masa lisa. Añadir la salvia. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

Gofres de verdura (Para 8 gofres)

300 g de harina, 250 ml de suero de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, 1 calabacín (300 g), sal, pimienta

Rallar el calabacín con un rallador grueso. Mezclar el resto de los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Al final, añadir el calabacín. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

El calabacín se puede sustituir por cualquier verdura.

Datos técnicos 491234

Tensión de servicio: 220–240 V | 50/60 Hz

Consumo de potencia: 1000 W



¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

Eliminación / Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el molinillo en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

cilio



WAFELIJZER

GEBRUIKSAANWIJZING
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

cilio

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige wafelijzer hebt gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en komt overeen met de erkende regelgeving van de techniek en met de wet inzake de veiligheid van apparatuur.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van het wafelijzer deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan cilio zich niet aansprakelijk stellen.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
- Controleer eerst of het stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de wafelijzer en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluiten het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd het wafelijzer tijdens de werking steeds onder toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het voorziene doeleinde om wafels te bakken.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.
- Gebruik het wafelijzer uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken heeft of langs scherpe randen schuurt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Let op: Tijdens het gebruik van het wafelijzer ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan. **Kans op brandwonden!**

- Draag of verschuif de wafelijzer niet, zolang deze in gebruik is en terwijl deze nog heet is.
- Reinig na het gebruik alle onderdelen, die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, grondig, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud".
- Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact trekken, en tevens:
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reinigingTrek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Het apparaat niet in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen door geautoriseerde specialisten.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

cilio

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen en zorg ervoor dat deze vakkundig als afval verwijderd worden.
- De behuizing en het bakoppervlakken uitsluitend met een zachte doek (evt. licht vochtig gemaakt) afvegen. **Let op:** Bij het reinigen geen vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Laat het wafelijzer ca. 10 minuten opwarmen met gesloten bakvlakken. De vermoedelijk hierbij optredende lichte walm en geur zijn volkomen ongevaarlijk. Het gaat om beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Let gedurende deze tijd op dat uw ruimte goed geventileerd wordt!
- Laat het wafelijzer geopend afkoelen en veeg de bakvlakken af met een licht vochtig gemaakte doek.

Ingebruikname

- Zet het wafelijzer op een hittebestendige, egale en stabiele onderlaag.
- Plaats de opvangschaal voor het deeg onder het apparaat.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Sluit de bakvlakken en steek de netstekker in een overeenkomstige stekkerdoos. De rode controlelamp brandt. **Let op:** Dat de stroomkabel geen contact maakt met hete vlakken bij de behuizing.
- Zodra de vooringesteld temperatuur bereikt is, brandt de groene controlelamp. Het wafelijzer is nu klaar voor gebruik.
- Open het deksel en vet beide vlakken licht in met een hoog verhitbare olie.
- **Let op:** Tijdens het gebruik van het wafelijzer ontstaan hoge temperaturen. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan. **Kans op brandwonden!**
- Breng een beetje wafeldeeg over een groot vlak midden op het onderste bakoppervlak aan en sluit het deksel.
- Let op dat u niet met te veel deeg vult om te voorkomen dat het overloopt.
- Draai het wafelijzer in de houder naar rechts met het handvat, zodat de bovenzijde nu naar beneden vijs, om dat het deeg gelijkmatig wordt verdeeld.
- Zodra brandt de groene controlelamp is de wafel klaar. Om de gaargraad te controleren maakt u het deksel slechts voorzichtig open om te voorkomen dat de wafel onbedoeld scheurt. Afhankelijk van de gewenste bruining, je kunt de wafel ook langer laten bakken.

- Zodra de wafel klaar is, haalt u deze eruit. Gebruik geen scherpe of spitse metalen voorwerpen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Vet de bakvlakken zo nodig tussentijds licht in.
- Vooral bij vrij lang gebruik kan condenswater worden gevormd. Neem dit op met een absorberende droge doek.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend afkoelen.

Reiniging en onderhoud

- Vóór iedere reiniging altijd de netstekker uittrekken en het toestel afkoelen laten.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- De behuizing en de bakoppervlakken uitsluitend met een droge of licht vochtig gemaakte doek reinigen.
- Niet in de afwasmachine reinigen of in water of andere vloeistoffen dompelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of bewaren.

cilio

Recepten

Basisrecept zoete wafeldeeg (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 500 ml melk, 3 eieren, 150 g suiker, ½ pakje bakpoeder, 1 snuffje zout

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperige deeg. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

De kant-en-klare wafels kunnen afhankelijk van het seizoen worden geserveerd met verse aardbeien, hete kersen, ijs, dessertsaus of met poedersuiker.

Basisrecept hartige wafeldeeg (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 500 ml melk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, zout, peper, gedroogde of verse kruiden

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperige deeg. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

Daar past een gekruide dipsaus van jonge kaas, een kruidensaus of een tomatensalsa bij.

Kaas - ham wafels (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 600 ml karnemelk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, 125 g geraspte kaas (Comté of Gruyère), 125 g ham, in blokjes, zout, peper, paprika
Meel, boter, karnemelk, eieren en bakpoeder door elkaar roeren tot een stroperige deeg. Tot slot de geraspte kaas en de ham erbij doen. Met zout, peper en paprika op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

Voor vegetarische wafels kan de ham worden vervangen door gedroogde tomaten.

Aardappel - salie wafels (Voor 8 wafels)

500 g in de schil gekookte aardappelen, doorgeperst, 100 g meel, 250 g kwark, 75 g boter, 3 eieren, 1 bosje salie, fijngehakt, zout, peper

Eieren en boter tot schuim roeren, kwark, meel en aardappelen toevoegen en alles door elkaar roeren tot een gladde deeg. Salie erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Groentewafels (Voor 8 wafels)

300 g meel, 250 ml karnemelk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, 1 zucchini (300 g), zout, peper

De zucchini grof raspen. Alle anderen ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperige deeg. Tot slot de zucchini erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

De zucchini kan naar believen door een andere groente worden vervangen.

Technische gegevens 491234

Bedrijfsspanning: 220–240 V | 50/60 Hz
Vermogensopname: 1000 W



Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking / Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieupark) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het apparaat bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.