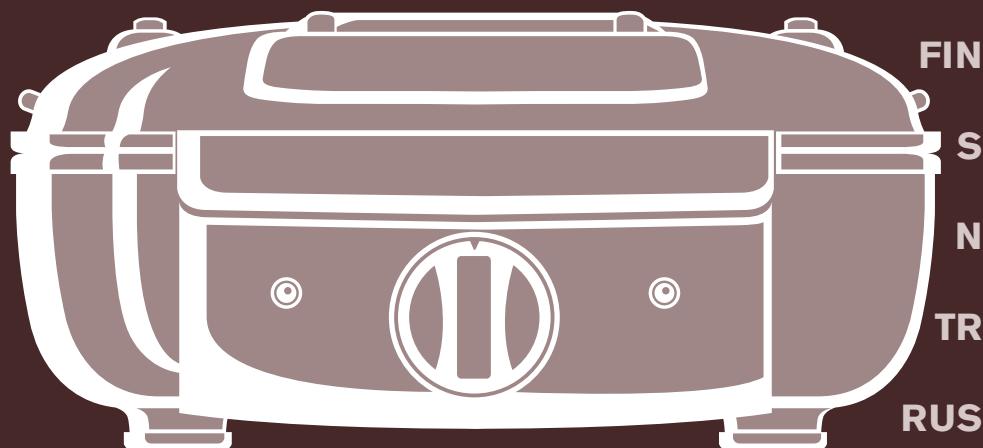
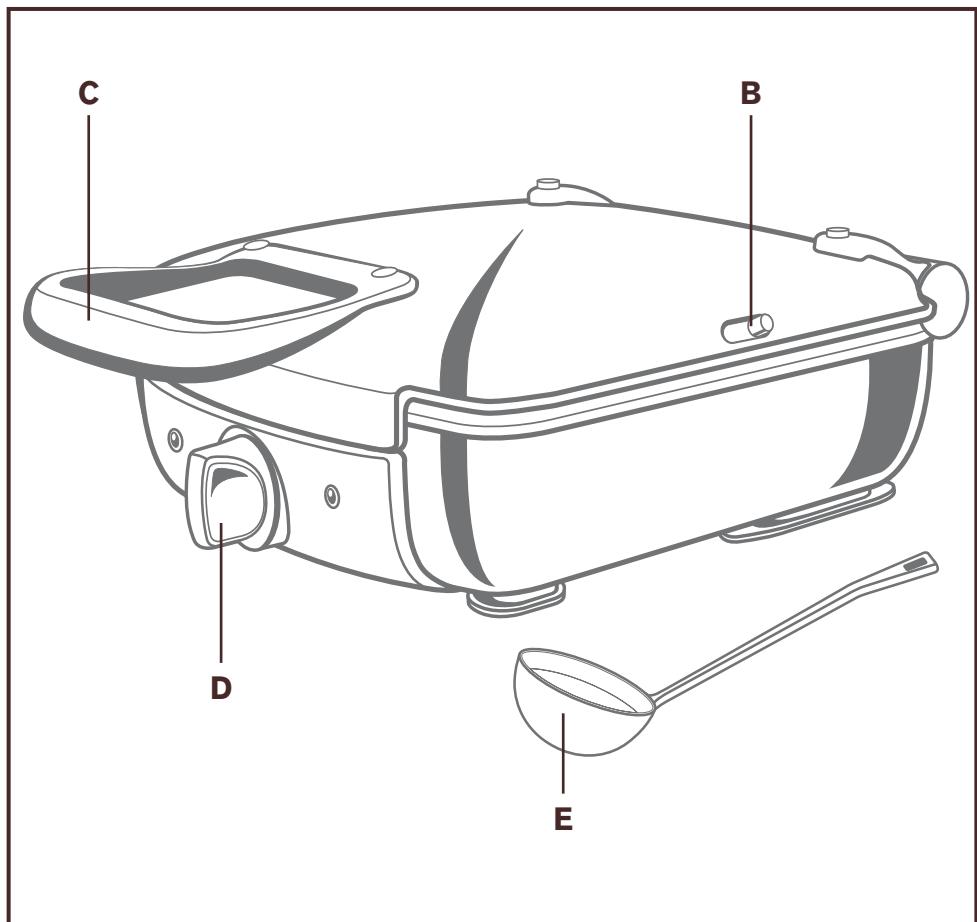
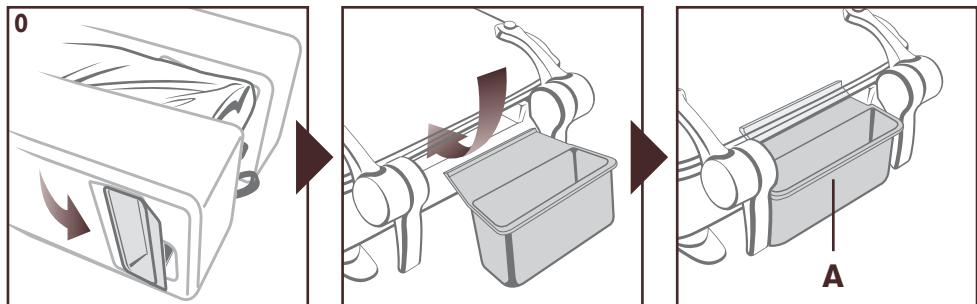


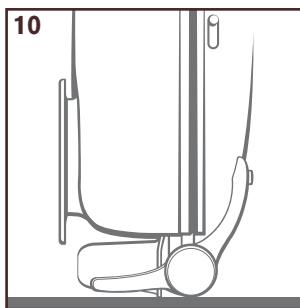
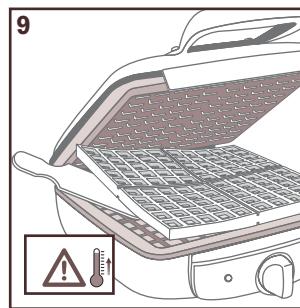
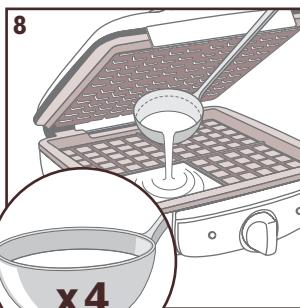
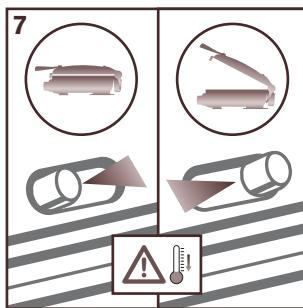
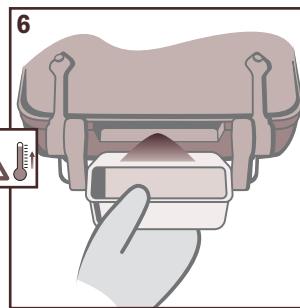
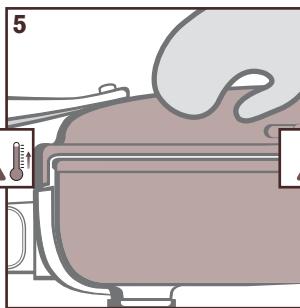
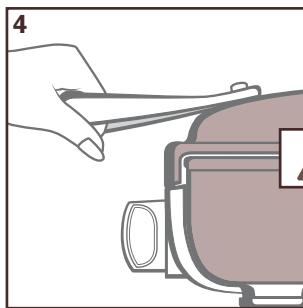
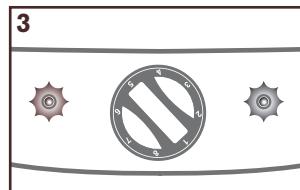
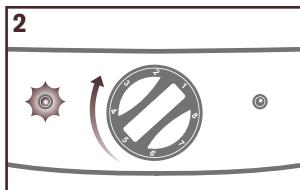
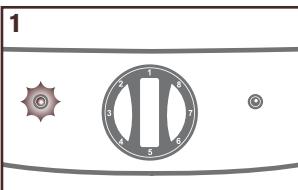
# 4 SQUARE WAFFLE MAKER

[www.krups.com](http://www.krups.com)



# KRUPS<sup>H</sup>





**Merci d'avoir acheté cet appareil Krups destiné uniquement à un usage domestique.  
Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.**

Krups se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ✗ ne peut être consommé.

## PREVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

- NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.  
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure etappelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

## INSTALLATION

- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe "Bulgomme".
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ouvrir l'appareil.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Récupérer le bac récupérateur de pâte dans l'emballage - 0.

## BRANCHEMENT ET PRECHAUFFAGE

- Fermer l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique doit être utilisée :
  - elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée ;
  - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrange dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- Déverrouiller l'appareil à l'aide des deux loquets de sécurité - **B** sur les côtés du gaufrier - **7**. Ne jamais manipuler les loquets lorsque l'appareil est chaud.  
Toujours déverrouiller le gaufrier avant de le brancher.
- Vérifier que le thermostat - **D** soit positionné sur la position mini !, puis brancher le cordon sur la prise murale : le voyant rouge - **1** s'allume.
- **Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.**
- Faire préchauffer le gaufrier pendant 5 à 7 minutes en tournant le sélecteur de thermostat sur la position souhaitée - **2**. Pour le préchauffage, positionnez le sélecteur de thermostat sur la position de cuisson choisie. Le voyant vert - **3** s'allume lorsque le gaufrier a atteint la température de cuisson désirée.

## CUISSON

- A chaque première cuisson, attendre que le voyant vert s'allume avant de mettre la pâte dans votre gaufrier.
- Fermer l'appareil avec la poignée pendant la cuisson.  
**Ne pas verrouiller les loquets pendant la cuisson.**
- Votre gaufrier dispose d'un système unique de récupération d'excédent de pâte - **A** situé à l'arrière de l'appareil. Il permet de récupérer l'excédent de pâte pendant la cuisson.  
**Il est conseillé d'attendre le refroidissement complet du gaufrier avant de vider le bac. Utiliser des gants de cuisson si le bac doit toutefois être vidé lorsque l'appareil est chaud - 6.**
- Nettoyer la partie arrière des plaques entre deux cuissons.  
Retirer la gaufre à l'aide d'une spatule - **9**.
- **La poignée reste froide pendant tout le temps de la cuisson - 4.**  
**Ne pas toucher les parties métalliques lorsque l'appareil est chaud - 5.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide.**

## Astuces pour de meilleurs résultats de cuisson

- A chaque première utilisation, enduire légèrement d'huile végétale les plaques du gaufrier, puis essuyer avec un chiffon doux.
- Verser la pâte à l'aide de la louche - **E** dans chaque empreinte.
- La quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson - **8**.
- Augmenter ou diminuer le degré de brunissage pour l'adapter à votre goût, grâce au thermostat 8-positions.
- Le voyant vert est un indicateur que le gaufrier est prêt pour la cuisson.  
Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue. Attention, cela ne signifie pas que la gaufre est cuite.  
En fonction du type de pâte utilisé, les cycles de cuisson peuvent varier.
- La cuisson va générer de la vapeur ; cela est normal et permet une gaufre idéalement formée.  
Lors de la cuisson, la coque supérieure peut s'élever, permettant à la pâte à gaufre de se répandre dans les empreintes. Ne pas empêcher cette élévation.  
**Ne jamais verrouiller le gaufrier pendant l'utilisation.**
- Le temps de cuisson varie en fonction du type de pâte et de la quantité de pâte dans le gaufrier.  
La cuisson dure entre 3 et 5 minutes.

## APRÈS L'UTILISATION

- Placer le thermostat sur la position mini **1**.
- Débrancher le cordon de la prise murale.
- Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.
- Ne pas mettre d'eau très froide dans le gaufrier lorsqu'il est chaud.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle.
- **Pour nettoyer les plaques :**
  - laisser refroidir l'appareil puis utiliser une brosse souple, non métallique, pour retirer tous les résidus de pâte.
  - passer un coup d'éponge humide sur les plaques puis essuyer avec un chiffon.
  - le bac récupérateur de pâte peut être lavé sous l'eau avec du produit pour vaisselle.
- Le gaufrier ne passe pas au lave vaisselle.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- **Cet appareil ne doit pas être immergé.**
- **Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.**

## RANGEMENT

- L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace.
- Utiliser les loquets de sécurité pour ranger le gaufrier en position verticale - **10** ou pour déplacer votre gaufrier.
- Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.
- Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.

## RECETTE

### Gaufres traditionnelles

Une recette incontournable pour des gaufres épaisse et généreuses.

*Thermostat en position 8*

*Temps de cuisson :*

*environ 3 min 30 à 4 min 30*

*Pour environ 12 gaufres*

#### Ingrédients :

- 300 g de farine,
- 10 g de levure chimique,
- 1 pincée de sel,
- 75 g de sucre,
- 100 g de beurre,
- 2 œufs,
- 1/2 litre de lait.

- Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand bol.
- Faire un puits au centre et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure, puis verser la pâte dans le gaufrier à l'aide de la louche - **E** : 4ouches remplies jusqu'au trait (à 5 mm du bord) - **8**.
- Refermer le gaufrier et laisser cuire le temps recommandé. Les gaufres doivent être bien dorées, puis les poser sur un plat et déguster vos gaufres saupoudrées de sucre glace.

*Les gaufres s'accompagnent à merveille de chocolat fondu, de chantilly, de confiture, d'une boule de glace ou encore de fraises à votre choix.*



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

**Wij danken u voor de aankoop van dit Krups apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.**

Krups behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo ✗ staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

## HET VOORKOMEN VAN ONGELUKKEN IN HUIS

### ■ HET APPARAAT NOOIT ZONDER TOEZICHT GEBRUIKEN.

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.  
Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevvaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

## INSTALLATIE

- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een zachte ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).
- Open het apparaat.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, plakstrips of eventuele accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Neem de opvangbak voor het beslag uit de verpakking - 0.

## AANSLUITEN EN VOORVERWARMEN

- Sluit het apparaat.
- Rol het snoer helemaal uit.
- **De elektrische installatie moet geschikt zijn voor het vermogen en de spanning die op het apparaat staan aangegeven.**
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer:
  - moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker;
  - neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

- **Wanneer het snoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**
- **Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.**
- Ontgrendel het apparaat met behulp van de twee veiligheidssloten - **B** op de zijkanten van het wafelijzer - **7**.  
Nooit de sloten aanraken wanneer het apparaat warm is.  
Altijd het wafelijzer ontgrendelen voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer of de thermostaat - **D** op de stand **1** staat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact, het rode controlelampje - **1** licht op.
- **Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven. Dit is normaal.**
- Verwarm het wafelijzer 5 tot 7 minuten voor door de keuzeschakelaar van de thermostaat op de gewenste stand te draaien - **2**.  
Zet voor het voorverwarmen de keuzeschakelaar van de thermostaat op de gekozen bereidingsstand. Het groene controlelampje - **3** gaat branden wanneer het wafelijzer de gewenste bereidingstemperatuur bereikt heeft.

## BEREIDEN

- Wacht bij iedere eerste bereiding tot het groene controlelampje gaat branden, voordat u het beslag in uw wafelijzer doet.
- Sluit tijdens het bakken het apparaat met de handgreep.  
**Tijdens het bakken de sloten niet vergrendelen.**
- Uw wafelijzer beschikt over een uniek opvangsysteem voor overtollig beslag - **A** aan de achterzijde van het apparaat. Hiermee kunt u tijdens het bakken het overtollige beslag opvangen.  
**Het is aan te raden te wachten tot het wafelijzer volledig is afgekoeld, voordat u de opvangbak leeg maakt.**  
**Gebruik ovenwanten, wanneer u de opvangbak toch moet legen terwijl het apparaat nog warm is - **6**.**
- Reinig het achterste deel van de platen tussen twee bakbeurten.  
Verwijder de wafel met een spatel - **9**.
- **De handgreep blijft koud tijdens het bakken - **4**.**  
**De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden - **5**.**
- **Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.**

## Tips voor betere bakresultaten

- Smeer bij ieder eerste gebruik de platen van het wafelijzer licht met plantaardige olie in en neem dit af met een zachte doek.
- Schenk het beslag met de opscheplepel - **E** in iedere wafelvorm.
- De hoeveelheid beslag mag niet de scheidingslijn tussen de wafelvormen overschrijden - **8**.
- Pas de bruine kleur van de wafels aan uw smaak aan met behulp van de thermostaat met **8** standen.
- Het groene controlelampje geeft aan dat het wafelijzer klaar voor gebruik is.  
Het groene controlelampje gaat regelmatig uit en weer aan tijdens het gebruik, om aan te geven dat het apparaat op temperatuur blijft. Let op, dit betekent niet dat de wafel gaar is.  
De bakcycli kunnen variëren aan de hand van het gebruikte soort beslag.
- Bij het bakken komt stoom vrij; dit is normaal en zorgt er voor dat de wafel een mooie vorm krijgt.  
**Tijdens het bakken kan het bovendeksel opgetild worden, waardoor het wafelbeslag in de vorm kan lopen. Houd dit optillen niet tegen. Tijdens het gebruik het wafelijzer nooit vergrendelen.**

- De baktijd varieert aan de hand van het soort beslag en de hoeveelheid beslag in het wafelijzer. Het bakken duurt tussen 3 en 5 minuten.

## NA GEBRUIK

- Draai de thermostaat op de minimum stand **1**.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Laat het apparaat in geopende stand afkoelen.
- Doe geen ijskoud water in het wafelijzer wanneer dit heet is.
- Reinig de romp van het apparaat met een spons en afwasmiddel.

### ■ Voor het reinigen van de platen:

- laat het apparaat afkoelen en gebruik een zachte, niet-metalen borstel om de beslagresten te verwijderen,
- neem de platen af met een vochtige spons en droog ze af met een doek,
- de opongbak voor het beslag kan onder de kraan met een afwasmiddel afgewassen worden.

- Het wafelijzer mag niet in de vaatwasser.

- Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel.

### ■ Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

### ■ Nooit het apparaat met het verwarmingselement en het snoer in water onderdopen.

## OPBERGEN

- U kunt het apparaat verticaal wegzetten zodat het minder ruimte inneemt.
- Gebruik de veiligheidssloten om het wafelijzer in verticale stand op te bergen - **10** of om uw wafelijzer te verplaatsen.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de sluiting.
- Rol het snoer op in de hiervoor bestemde ruimte.

## RECEPT

### Traditionele wafels

Het klassieke recept voor dikke, smakelijke wafels.

*Thermostaat op stand 8*

*Baktijd : ca. 3.30 min tot 4.30 min*

*Voor ca. 12 wafels*

#### Ingrediënten :

- 300 g bloem,
- 10 g bakpoeder,
- zout,
- 75 g suiker,
- 100 g de boter,
- 2 eieren,
- 1/2 liter melk

- Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
- Maak in het midden een kuiltje en voeg het zout, de suiker, de gesmolten boter en de hele eieren toe.
- Voeg de melk beetje bij beetje toe.
- Laat het beslag 1 uur rusten en schenk het daarna met de opscheplepel in het wafelijzer - **E** : 4 opschelepels tot het streepje gevuld (5 mm van de rand) - **8**.
- Sluit het wafelijzer en laat de wafels de aanbevolen tijd bakken. De wafels moeten goudbruin zijn, leg ze op een bord en eet ze bestrooid met poedersuiker.

*De wafels zijn heerlijk met gesmolten chocolade, slagroom, jam, een bolletje ijs of aardbeien naar keuze.*



### Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

■ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

**Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von Krups entschieden haben.**

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.**

Krups behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

## VORSORGE GEGEN HAUSHALTSPFÄLLE

- LASSEN SIE DAS GERÄT NIE UNBEAUFSICHTIGT IN BETRIEB.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.  
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.  
Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögeln eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

## Sicherheitshinweise

- 1 Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch:  
Eine unsachgemäße Bedienung entbindet von jeglicher Haftung.
- 2 Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
- 3 Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- 4 Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
- 5 Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- 6 Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- 7 Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
- 8 Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- 9 Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- 10 Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen.
- 11 Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- 12 Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- 13 Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

- 14 Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.
- 15 Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- 16 Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
- 17 Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- 18 Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- 19 Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
- 20 Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände wie Gardinen, Vorhänge usw. Regale und Fächer von Einbauküchen sind als Stadtplatz völlig ungeeignet.
- 21 Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- 22 Nur für Ihr Gerät passendes original Zubehör verwenden.
- 23 Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- 24 Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.

## INBETRIEBNAHME

- **Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.**
- **Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.**
- Öffnen Sie das Gerät.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie etwaige im oder am Gerät befindliche Aufkleber und Einzelteile.
- Entnehmen Sie den Teigauflangbehälter aus der Verpackung - **0**.

## ANSCHLIESSEN UND VORHEIZEN

- Schließen Sie das Gerät.
- Rollen Sie das Kabel vollständig ab. Verlegen Sie das Kabel nie unter dem Gerät.
- **Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.**
- **Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.**
- **Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:**
  - muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen ;
  - ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- **Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**
- **Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.**
- Entriegeln Sie das Gerät mit Hilfe der beiden Sicherheitshebel - **B** an den Seiten des Waffeleisens - **7**.  
Betätigen Sie die Hebel nicht, solange das Gerät heiß ist.

Das Waffeleisen muss vor dem Anschluss ans Netz stets entriegelt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat - **D** auf Mini **1**, eingestellt ist und schließen Sie das Stromkabel an die Wandsteckdose an: das rote Lämpchen - **1** geht an.
- **Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal.**
- Heizen Sie das Waffeleisen 5 bis 7 Minuten vor; stellen Sie dazu den Wähltschalter des Thermostaten auf die gewünschte Position - **2**.  
Stellen Sie zum Vorheizen den Wähltschalter des Thermostaten auf die gewünschte Position.  
Das grüne Lämpchen - **3** geht an, sobald das Waffeleisen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

## GAREN

- Warten Sie das Aufleuchten des grünen Lämpchens ab, bevor Sie die erste Teigportion zum Backen in das Waffeleisen geben.
- Verschließen Sie das Gerät während des Backvorgangs mit Hilfe des Griff. **Die Hebel dürfen während des Backvorgangs nicht verriegelt werden.**
- Ihr Waffeleisen ist mit einer einzigartigen Einrichtung zum Auffangen überschüssigen Teigs - **A** ausgestattet, das sich an der Hinterseite des Geräts befindet. Sie dient zum Auffangen von überschüssigem Teig während des Backens.  
**Sie sollten das Waffeleisen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie den Behälter leeren.**  
**Sollten Sie den Behälter leeren müssen, solange das Gerät noch heiß ist, müssen Sie dazu Topfhandschuhe tragen - **6**.**
- Zwischen zwei Backvorgängen muss der hintere Teil der Platten gereinigt werden.  
Nehmen Sie die Waffel mit einem Spatel heraus - **9**.
- **Der Griff bleibt während der gesamten Backzeit kalt - **4**.**  
**Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden können - **5**.**
- **Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.**

## Tipps für bessere Backergebnisse

- Bestreichen Sie die Platten des Waffeleisens vor dem Einfüllen der ersten Teigportion mit etwas Pflanzenöl und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.
- Füllen Sie den Teig mit der Kelle - **E** in die einzelnen Waben.
- Die eingefüllte Teigmenge darf die Höhe der Trennung zwischen den einzelnen Waben nicht übersteigen - **8**.
- Mit den 8 verschiedenen Einstellungen des Thermostaten kann der Bräunungsgrad der Waffeln je nach Geschmack erhöht oder gesenkt werden.
- Das grüne Lämpchen zeigt an, dass das Waffeleisen bereit ist zum Backen.  
Das grüne Lämpchen geht während des Betriebs regelmäßig an und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant gehalten wird. Achtung, das heißt nicht, dass die Waffel gar ist.  
Die Länge der Backzeit hängt von der verwendeten Teigart ab.
- Beim Backen entsteht Dampf; dies ist normal und trägt dazu bei, dass die Waffeln eine schöne Form bekommen. Während des Backens kann es vorkommen, dass sich der Deckel nach oben anhebt, damit der Waffelteig in die Waben fließen kann. Dieses Anheben darf nicht behindert werden.  
**Das Waffeleisen darf während des Betriebs nicht verriegelt werden.**
- Die Backzeit hängt von der Teigart und der Teigmenge ab.  
Die Backzeit liegt zwischen 3 und 5 Minuten.

## NACH DER BENUTZUNG

- Stellen Sie den Thermostaten auf die Position Min. !.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Oberteil abkühlen.
- Geben Sie kein Wasser in das heiße Waffeleisen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.
- **Reinigung der Platten:**
  - lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie alle Teigreste mit einer weichen Bürste ohne Metallelemente,
  - reiben Sie die Platten mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem Tuch.
  - der Teigauflangbehälter kann unter fließendem Wasser mit Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger aus Metall und Scheuermittel.
- **Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.**

## AUFBEWAHRUNG

- Das Gerät kann vertikal und somit platzsparend aufgestellt werden.
- Benutzen Sie die Sicherheitshebel, um das Waffeleisen senkrecht stehend aufzubewahren - **10** und um es zu transportieren.
- Schließen Sie das Gerät, und verriegeln Sie es mit dem Verschluss.
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelführung.

## REZEPT

### Traditionnelle Waffeln

Ein beliebtes Rezept für schmackhafte Waffeln.

*Thermostat auf Position 8*

*Backzeit : ca. 3 Min. 30 bis 4 Min. 30*

*Für ungefähr 12 Waffeln*

#### Zutaten :

- 300 g Mehl
- 10 g Backpulver
- Salz
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 Liter Milch

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben.
- Unter Rühren nach und nach die Milch hinzugeben.
- Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und füllen Sie ihn anschließend mit der Kelle in das Waffeleisen - **E** : 4 bis zur Markierung gefüllte Kellen (5mm vom Rand) - **8**.
- Klappen Sie das Waffeleisen zu und backen Sie die Waffeln so lange wie angegeben.  
Legen Sie die Waffeln, sobald sie eine schöne goldbraune Färbung angenommen haben, auf einen Teller, bestreuen Sie sie mit Puderzucker und lassen sie es sich schmecken.

*Zu den Waffeln passen wunderbar geschmolzene Schokolade, Schlagersahne, eine Kugel Eis oder Erdbeeren – ganz nach Wunsch.*



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Thank you for buying this Krups appliance, which is intended for domestic use only.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.

They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.

Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Krups has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .

## PREVENTION OF ACCIDENTS AT HOME

- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.  
Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

## INSTALLATION

- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).
- Never place the unit on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).  
**Always use on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and other sources of heat.**
- Open the appliance.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Remove the excess batter tray from the styrofoam packaging - 0.

## CONNECTION AND PRE-HEATING

- Close the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- **Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.**
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If an extension lead is used:
  - make sure to choose an extension lead of equivalent diameter with an earthed socket;
  - take every precaution to ensure that people cannot become caught up or trip over an extension lead.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unlock the appliance using the two safety catches - **B** on the sides of the appliance - **7**. Never handle the safety catches when the appliance is hot. Always unlock the waffle maker before turning on.
- Check that the thermostat - **D** is in the mini position **1**, then plug the cord into a socket: the red light - **1** will light up.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes; this is normal.
- Pre-heat the waffle maker for 5 to 7 minutes by turning the brownness selector to the desired setting - **2**. For pre-heating, place the thermostat selector on the chosen cooking position. The green light - **3** will light up when the waffle maker reaches the desired cooking temperature.

## COOKING

- Each time the waffle maker is used, wait until the green light comes on before pouring batter into the waffle maker plates.
- Close the waffle maker during the cooking cycle.  
**Do not lock the safety catches on the sides of the waffle maker when cooking.**
- At the back of the waffle maker there is a unique batter tray - **A**. This tray catches any excess batter during the cooking cycle.  
**We recommend emptying this tray when the waffle maker is cold. Use oven mitts if the tray must be emptied while the appliance is hot and in use - 6.**
- Clean the back of the waffle plates between cooking operations.  
Use a nonstick safe kitchen utensil to remove the waffle from the waffle maker - **9**
- The handle will remain cool during cooking - **4**.  
**Do not touch the metal body of the waffle maker when the appliance is hot - 5.**
- Never run the appliance empty.

## Tips for better cooking results

- Each time the waffle maker is used, wipe a small amount of cooking oil onto the waffle plates, then wipe with a soft cloth.
- Pour the batter with the ladle - **E** into each waffle plate.
- The amount of batter should not go past the separation line between the two cooking plates - **8**.
- Increase or reduce the waffle colour to suit your taste, using the 8-position browning indicator.
- The green light is an indicator that the waffle maker is ready to use.  
The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, to show that the selected temperature is maintained. Caution: this does not indicate that the waffle is cooked. Depending on the type of batter used, cooking cycle times will vary.
- Some steam will be produced during cooking cycles, this is normal and allows for a fuller waffle. During the cooking cycle, the top of the waffle maker will drift upward, allowing the waffle batter to fully expand into the plate cavities. Do not impede this movement.  
**Never lock the waffle maker when in use.**
- Cooking time depends on the kind and the quantity of batter used in the waffle maker. Cooking time typically takes 3 to 5 minutes.

## AFTER USE

- Place the thermostat in the mini position .
- Unplug the electrical cord from the wall socket.
- Leave the appliance open to allow it to cool.
- Do not pour very cold water into the waffle maker when it is hot.
- Clean the body of the appliance using a sponge and washing-up liquid.
- **To clean the waffle plates:**
  - once the appliance is cold, brush with a non metal brush to remove any crumbs.
  - rinse the plates with a damp sponge, then wipe with a soft cloth.
  - wash the excess batter tray under water with a sponge and washing-up liquid.
- This appliance is not dishwasher safe.
- Do not use a scouring pad or scouring powder.
- **Do not immerse the appliance in water.**
- **Never immerse the appliance or electrical cord in water.**

## STORING

- The appliance can be stored vertically to save space.
- Use the locks to store the waffle maker in a vertical position - **10** or when moving the waffle maker.
- Close the appliance and lock it shut with the closing clip.
- Wind the electrical cord in the space designed for storage.

## RECIPE

### Traditional waffle

A superb recipe for thick and copious waffles.

*Thermostat setting 8*

*Cooking time:  
approximately 3 min 30 to 4 min 30*

*For approximately 12 waffles.*

#### Ingredients:

- 300 g plain flour,
- 10 g (2 teaspoons) baking powder,
- pinch salt,
- 75 g sugar,
- 100 g melted butter,
- 2 eggs,
- 1/2 litre milk.

- Combine the flour and baking powder in a bowl.
- Make a well in the centre and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Gradually add the milk.
- Let the mixture stand for 1 hour, then pour it into the waffle maker with the ladle - **E**: 4 ladles filled up to the line (5 mm from the edge) - **8**.
- Close the waffle maker and cook for the recommended time. Once the waffles are golden brown, put them on a plate and enjoy them sprinkled with icing sugar.

*Waffles are perfect with melted chocolate, whipped cream, jam, a bowl of ice cream or strawberries – the choice is yours.*

If you have any problem or queries please contact our Helpline:

0845 602 1454 - UK – (01) 677 4003 - ROI

or consult our web site [www.krups.co.uk](http://www.krups.co.uk)



### Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

② Leave it at a local civic waste collection point.

**Tak for Deres køb af dette Krups apparat, designet udelukkende til husholdningsbrug.  
Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettigængeligt sted. Den er fælles for  
de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.**

Krups forbeholder sig ret til, til enhver tid at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).

Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med -logoet, må ikke indtages.

## FOREBYGGELSE AF ULYKKER I HJEMMET

- **EFTERLAD ALDRIG APPARATET UDEN OPSYN, NÅR DET ER I BRUG.**
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svække eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Skulle ulykken ske, skyd straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

## INSTALLERING

- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader; lad aldrig ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gasblus...).
- Åben apparatet.
- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet.
- Tag bakken til opsamling af dej ud af emballagen - **0**.

## TILSLUTNING OG FORVARMNING

- Luk apparatet.
- Rul ledningen helt ud.
- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Tilslut altid apparatet et stik med jord.
- Hvis der benyttes forlængerledning:
  - skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens, samt en jordforbindelse;
  - sørge for at ingen falder i ledningen.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Frigør apparatet ved hjælp af de to sikkerhedslåse - **B** på siden af vaffeljernet - **7**.  
Håndter aldrig låsene, når apparatet er varmt.  
Frigør altid vaffeljernet, før stikket sættes i stikkontakten.
- Kontroller at termostaten - **D** står på min. position  og sæt dernæst stikket i en stikkontakt: den røde kontrollampe - **1** tænder.
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg – dette er normalt.
- Varm vaffeljernet op i 5 til 7 minutter ved at stille termostatvælgeren på den ønskede position - **2**.  
Under forvarmningen skal man stille termostatvælgeren på den ønskede position for bagning.  
Den grønne kontrollampe - **3** tænder, når vaffeljernet har nået den ønskede temperatur for bagning.

## TILBEREDNING

- Under den første bagning skal man altid vente, indtil den grønne kontrollampe tænder, før man kommer dej i vaffeljernet.
- Luk apparatet med håndtaget under bagningen.  
**Bloker ikke låsene under bagningen.**
- Vaffeljernet har et unikt system til opsamling af overskydende dej - **A** som sidder bag på apparatet.  
Dette system gør det muligt at opsamle overskydende dej under bagning.  
**Det anbefales at vente, indtil vaffeljernet er kølet helt af, før bakken tømmes.**  
**Brug grydelapper, hvis det er nødvendigt at tømme bakken, mens apparatet er varmt - **6**.**
- Rengør den bageste del af pladerne mellem to bagninger.  
Brug en skraber til at tage en vaffel ud - **9**.
- **Håndtaget bliver ikke varmt under bagning - **4**.**  
**Rør ikke ved grillens metaldele under brug, da de er meget varme - **5**.**
- **Brug ikke apparatet tomt.**

## Tips for at opnå de bedste resultater for bagning

- Under hver brug skal man altid smøre vaffeljernets plader før den første bagning med lidt vegetabilsk olie og dernæst tørre dem af med en blød klud.
- Brug øseskeen til at hælde - **E** dej ned i hver form.
- Mængden af dej må ikke flyde op over adskillelsen mellem de to bageform - **8**.
- Brug termostatens 8 positioner til at øge eller reducere bruningen efter smag.
- Den grønne kontrollampe angiver, at vaffeljernet er klar til bagning.  
Den grønne kontrollampe slukker og tænder regelmæssigt under brug for at angive, at temperaturen oprettholdes. Vær opmærksom på at det ikke betyder, at vaflen er bagt.  
Bagetiden kan variere afhængig af den anvendte type dej.
- Der kommer damp ud under bagning; det er normalt og bidrager til at give vaflerne en ideel form.  
Under bagningen kan den øverste del stige op for at lade vaffeldejen brede sig ud i formene. Man må ikke forhindre den øverste del i at stige op.  
**Bloker aldrig vaffeljernet under brug.**
- Bagetiden kan variere i forhold til type dej og mængden af dej i vaffeljernet.  
Bagningen kan være mellem 3 og 5 minutter.

## EFTER BRUG

- Stil termostaten på min. 1 position.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af i åben position.
- Kom ikke koldt vand ned i vaffeljernet, mens det er varmt.
- Rengør apparatets flader undtagen pladerne med en klud og lidt opvaskemiddel.
- **Pladerne rengøres på denne måde:**
  - lad apparatet køle af og brug dernæst en blød børste, der ikke er i metal, til at fjerne rester af dej,
  - tør pladerne af med en fugtig svamp og dernæst med en tør klud,
  - bakken til opsamling af dej kan vaskes med vand og lidt opvaskemiddel.
- Apparatet må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Anvend ikke skuresvamp eller skurepulver.
- **Dette apparat må ikke dypes ned i vand.**
- **Læg aldrig apparatet og ledningen i vand.**

## OPBEVARING

- Apparatet kan stilles lodret på plads, så det ikke optager så meget plads.
- Brug sikkerhedslåsene, når vaffeljernet stilles på plads i lodret position - **10** eller under flytning af vaffeljernet.
- Luk apparatet og bloker det med låseanordningen.
- Rul ledningen op i det forudsete rum.

## OPSKRIFT

### Klassiske vafler

En uundværlig opskrift til dejlige, tykke vafler.

*Termostatindstilling: 8*

*Bagetid: ca. 3<sup>1/2</sup> min. til 4<sup>1/2</sup> min.*

*Til ca. 12 vafler.*

#### Ingredienser:

- 300 g mel,
- 10 g bagepulver,
- 1 salt,
- 75 g sukker,
- 100 g smør,
- 2 æg,
- 1/2 liter mælk.

- Bland mel og bagepulver i en skål.
- Lav en fordybning i midten, og tilføj salt, sukker, smeltet smør og æg.
- Tilsæt mælken lidt ad gangen.
- Lad dejen hvile i 1 time og hæld derefter dejen op i vaffeljernet ved hjælp af øseskeen - **E:** 4 øseskefulde fyldt op til stregen (5 mm fra kanten) - **8**.
- Luk vaffeljernet og lad bage i den anbefalede tid.  
Vaflerne skal være godt gyldne. Læg dernæst vaflerne på et fad og servér dem overdrysset med flormelis.

Vaflerne kan serveres sammen med smeltet chokolade, flødeskum, syltetøj, en kugle is eller jordbær efter eget valg.



### Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

② Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

**Kiitos, että ostit tämän Krups laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.  
Lue käyttöohjeet läpi ennen ensimmäistä käyttöä ja säilytä ne huolellisesti.**

Krups kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten tuotteisiin voi tulla muutoksia ilman ennakkoilmoitusta.

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).

Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen ✗ logolla merkityjen osien kanssa, ei pidä syödä.

## KOTITAPATURMIEN EHKÄISY

- ÄLÄ KOSKAAN JÄTÄ TOIMINNASSA OLEVAAN LAITETTA VALVOMATTA.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkisin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä. Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

## ASENNUS

- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.). Vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Älä koskaan laita laitetta luistavalle pinnalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle; älä anna johdon roikkua lämmönläheen yläpuolella (keittolevy, kaasuliesi...).
- Avaa laite.
- Poista kaikki pakausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Ota taikinankeruuastia pakkauksesta - 0.

## LIITÄNTÄ JA ESILÄMMITYS

- Sulje laite.
- Ota liitosjohto täysin esiin.
- **Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkityjä tehon ja jännitteen arvoja.**
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- **Jos käytät jatkojohtoa:**
  - sen poikkipinta-alan oltava vähintään sama ja on käytettävä maadoitettua pistorasiaa;
  - varmista, että ihmiset eivät kompastu jatkojohtoon.
- **Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla :** jos verkkoliitintäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, etttä vältetään vaara.
- **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.**

- Avaa laite kahden turvalukon avulla - **B** vohvelipannun sivuilla - **7**.  
Älä koskaan käsittele lukkoja, kun laite on kuuma.  
Avaa vohvelipannu aina ennen kuin liität sen sähköverkkoon.
- Varmista, että termostaatti - **D** on minimiasennossa **I**, kytke sähköjohto sitten seinäpistorasiaan: punainen merkkivalo - **1** syttyy.
- **Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua - se on normaalista.**
- Lämmitä vohvelipanna 5 - 7 minuuttia, ennen kuin käännet termostaattivalitsimen haluttuun asentoon - **2**.  
Esilämmityksessä termostaatin valitsin on asetettava haluttuun paistoasentoon.  
Vihreä merkkivalo - **3** syttyy, kun vohvelipannu on saavuttanut halutun paistolämpötilan.

## KYPSENNYS

- Jokaisella paistokerralla on odotettava, että vihreä merkkivalo sytyy ennen taikinan laittamista vohvelipannuun.
- Sulje laite kädensijalla paiston aikana.  
**Älä luitse turvalukkoja paiston aikana.**
- Vohvelipannussa on ainutlaatuinen järjestelmä, jonka avulla ylimääriäinen taikina otetaan talteen - **A** se sijaitsee laitteen takana. Sen avulla voi ylimääriäisen taikinan ottaa talteen paiston aikana.  
**On sytytä odottaa, että vohvelipannu on jäähtynyt kokonaan ennen astian säiliön tyhjentämistä.**  
**Käytä uunikäsineitä, jos astia on kuitenkin tyhjennettävä laitteen ollessa kuuma - 6.**
- Puhdista levyjen takaosa paistojen välillä.  
Ota vohveli pois lastan avulla - **9**.
- Kädensija pysyy viileänä koko paiston ajan - **4**.  
**Älä kosketa laitteen kuumia metallipintoja - 5.**
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.

## Vinkkejä paremman paistotuloksen varmistamiseksi

- Jokaisella käyttökerralla vohvelipannun levyt on voideltava kevyesti kasviöljyllä ja pyyhittää siten pehmeällä kankaalla.
- Kaada taikinaa kauhalla kaikkiin painaumiin.  
Pour the batter with the ladle - **E** into each waffle plate.
- Taikinan määrä ei saa ylittää kohoamaa paistokuvioiden välillä - **8**.
- Nosta tai laske ruskistustasoa oman makusi mukaan, käytä termostaattia, jossa on 8 asentoa.
- Vihreä merkkivalo ilmoittaa, että vohvelipannu on valmis paistoa varten.  
Vihreä merkkivalo sammuu ja sytyy säännöllisesti käytön aikana merkiksi siitä, että lämpötila pysyy vakiona. Huomio, tämä ei tarkoita sitä, että vohveli on valmis.  
Käytettävästä taikinasta riippuen paistosyklit voivat vaihdella.
- Paiston aikana syntyy höyryä; se on normaalista ja se varmistaa, että vohveli saa oikean muodon.  
Älä estää nousevaa liikettä.  
**Älä koskaan luitse vohvelipannua käytön aikana.**
- Paistoaika vaihtelee vohvelitaikanan tyyppin ja pannussa olevan taikinan määrän mukaan.  
Paistoaika vaihtelee välillä 3 - 5 minuuttia.

## KÄYTÖN JÄLKEEN

- Laita termostaatti minimiasentoon !.
- Irota sähköjohto seinäpistorasiasta.
- Anna laitteen jäähytyä avoimena.
- Älä laita kuumaa vettä vohvelipannuun, kun se on vielä kuuma.
- Puhdista jäähyneen laitteen runko sienellä ja astianpesuaineella.
- Levyjen puhdistus:**
  - anna laitteen jäähytyä, käytä sitten pehmeää harjaa, ei metallista, irrottaaksesi ylimääräisen taikinan,
  - puhdista levyt kostealla sienellä ja kuivaa sitten kankaalla,
  - taikinakeruuastia voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
- Vohvelipannua ei saa laittaa astianpesukoneeseen.
- Grillauslevyt voi myös pestää astianpesukoneessa.
- Laitetta ei saa upottaa veteen.**
- Älä koskaan upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen.**

## SÄILYTYS

- Laite voidaan laittaa säilyykseen pystyasennossa tilan säätämiseksi.
- Käytä turvalukkoja vohvelipannun säilyttämiseksi pystyasennossa - **10** tai kun siirräät vohvelipannua.
- Sulje laite ja lukitse se sulkimen avulla.
- Kierrä johto sille varattuun paikkaan.

## RESEPTI

### Perinteiset paksujen ja runsaiden räiskäleiden valmistamiseksi

Lämpötilan säädin: asento 8

Paistoaika: noin 3 min 30 - 4 min 30

Noin 12 vohvelia.

#### Ainekset:

- 300 g vehnäjauhoja,
- 10 g leivinjauhetta,
- ripaus suolaa,
- 75 g okeria,
- 100 g voita,
- 2 munaa,
- 1/2 litre litraa maitoa.

- Sekoita kuhossaa jauhot ja leivinjauhe.
- Teekolo jauhojen keskelle ja lisää siihen suola,sokeri, sulatettu rasva ja munat.

- Lisää maito vähitellen, sekoita taikinatasaiseksi.
- Anna taikinan levätä 1 tunti, kaada taikina sitten vohvelipannuun kauhalla - **E**: 4 kauhaa täytettynä merkkiin asti (5 mm reunalta) - **8**.

- Sulje vohvelirauta ja paista suositeltu aika.  
Vohvelien tulee olla kunnolla paistettuja, laita ne sitten astiaan ja nauti vohvelit niille ripotellun hienon sokerin kanssa.

Vohveleiden kanssa maistuu sulatettu suklaa, kermavaahto, hilvo, jäätelöpallo tai mansikat, oman makusi mukaan.



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkaille ja kierrätettävillä materiaaleilla.

② Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

**Tack för att du har köpt denna Krups-produkt, som enbart är avsedd för hemmabruk.  
Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.**

Krups har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

För din säkerhet överensstämmer denna produkt med alla rådande standarder och regler (lägspänningssdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på våffeljärnet markerade med - logon, bör inte ätas.

## FÖREBYGGANDE AV OLYCKOR I HEMMET

- **LÄMNA ALDRIG VÅFFELJÄRNEN OBEVAKAT NÄR DET ÄR I BRUK.**
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.  
Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

## MONTERING

- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.).  
**Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.**
- Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor; låt aldrig sladden hänga ner över en värmekälla (spisplattor, gasspis...).
- Öppna apparaten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Ta upp dropptråget för smet ur förpackningen - **0**.

## ANSLUTNING OCH FÖRVÄRMNING

- Stäng apparaten.
- Rulla ut sladden helt och hållt.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Om en förlängningssladd måste användas :
  - se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt ;
  - var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

- Lås upp apparaten med hjälp av de två säkerhetsspärrarna - **B** på våffeljärnets sidor - **7**.  
Vidrör aldrig säkerhetsspärrarna när apparaten är varm.  
Lås alltid upp våffeljärnet innan stickkontakten ansluts.
- Kontrollera att termostatvredet - **D** är i läge mini , anslut därefter kontakten till ett vägguttag: den röda kontrollampan - **1** tänds.
- **Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna - det är normalt.**
- Förvärm våffeljärnet i 5 - 7 minuter genom att vrida termostatvredet till önskat gräddningsläge - **2**. Den gröna kontrollampan - **3** tänds när våffeljärnet uppnått önskad gräddningstemperatur.

## TILLAGNING

- Innan varje första gräddning, vänta tills den gröna kontrollampan tänds innan smeten hälls i våffeljärnet.
- Stäng apparaten med handtaget under gräddningen.  
**Lås inte säkerhetsspärrarna under gräddningen.**
- Våffeljärnet är utrustat med ett unikt system som samlar upp överflödig smet - **A** beläget på apparatens baksida. Det gör det möjligt att samla upp överflödig smet under gräddningen.  
**Det är lämpligt att vänta tills våffeljärnet svalnat fullständigt innan dropptråget töms.**  
**Använd grillvantar om dropptråget måste tömmas när apparaten är varm - 6.**
- Rengör de undre laggarna mellan två gräddningar.  
Avlägsna rester av smet med en spatel på de undre laggarna - **9**.
- **Handtaget förblir kallt under hela gräddningen - 4.**  
**Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma; använd handtaget och grillvantar om det behövs - 5.**
- **Låt aldrig apparaten vara igång tom.**

## Tips för bättre resultat vid gräddningen

- Innan varje första gräddning, smörj laggarna lätt med vegetabilisk olja, torka därefter med en mjuk trasa.
- Häll i smeten med hjälp av slevan - **E**. En slev till varje våffla.
- Mängden smet ska inte överskrida separationen mellan varje våffla - **8**.
- Öka eller sänk gräddningsgraden enligt önskemål och smak, med hjälp av termostaten med 8 lägen.
- Den gröna kontrollampan indikerar att våffeljärnet är klart för gräddning.  
Den gröna kontrollampan tänds och släcks regelbundet under användningen för att indikera att temperaturen bibehålls. Observera, det innebär inte att våfflan är klar.  
Gräddningen kan variera beroende på typen av smet.
- Vid gräddningen kan de övre laggarna höjas, för att göra det möjligt för smeten att fördelas i våfflorna.  
Hindra inte höjningen.  
**Lås aldrig våffeljärnet under användningen.**
- Gräddningstiden varierar beroende på typen och mängden av smet i våffeljärnet.  
Gräddningen tar 3 - 5 minuter.

## EFTER ANVÄNDNING

- Ställ termostaten i läge MIN !.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna i öppet läge.
- Droppa inte kallt vatten på våffeljärnet när det är varmt.
- Rengör höljet med en svamp och diskmedel.
- **För att rengöra laggarna:**
  - låt apparaten svalna och använd därefter en mjuk borste, utan metalldelar, för att avlägsna alla rester av smet.
  - torka av laggarna med en fuktig svamp och torka därefter med en trasa.
  - dropptråget för smet kan diskas under rinnande vatten med diskmedel.
- Väffeljärnet kan inte diskas i diskmaskin.
- Använd inte stålull eller skurpulver.
- **Sänk aldrig ned apparaten och sladden i vatten.**

## FÖRVARING

- Apparaten kan förvaras vertikalt för att spara utrymme.
- Använd säkerhetsspärrarna vid vertikal förvaring av våffeljärnet - **10** eller för att förflytta våffeljärnet.
- Stäng apparaten och lås den med låsanordningen.
- Rulla upp sladden på avsedd plats.

## RECEPT

### Traditionella våfflor

Ett traditionellt recept på fylliga och generösa våfflor.

*Ställ in termostaten på läge 8*

*Gräddningstid:  
cirka 3<sup>1/2</sup> min till 4<sup>1/2</sup> min*

*För ca 12 våfflor*

#### Ingredienser:

- 300 g mjöl,
- 10 g bakpulver,
- en nypa salt,
- 75 g socker,
- 100 g smält smör,
- 2 ägg,
- 1/2 liter mjölk.

• Blanda mjöl och bakpulver i en skål.

• Gör en fördjupning i mitten och blanda i salt, socker,smält smör och ägg.

• Tillsätt mjölkens under omrörning.

• Låt smeten vila 1 timme, häll därefter i smeten i våffeljärnet med hjälp av sleven - **E**: 4 slever fyllda upp till strecket (5 mm från kanten) - **8**.

• Stäng återigen våffeljärnet och grädda den rekommenderade tiden.

Våfflorna ska vara gyllengräddade, lägg därefter upp på ett fat, strö över florsocker och njut av våfflorna.

Våfflor är mycket goda tillsammans med smält choklad, vispgrädde, sylt, en glasskula eller t.ex. jordgubbar enligt egna önskemål.



### Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

② Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Takk for at du kjøpte dette Krups produktet som er utviklet kun til husholdningsbruk.  
Les nøye gjennom denne bruksanvisningen, og oppbevar den på et sikkert sted.

Krups har et løpende forsknings- og utviklingsprogram og kan foreta endringer på disse produktene uten varsel.

For din sikkerhet stemmer dette produktet overens med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).

Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet  må ikke spises.

## FOREBYGGING AV ULYKKER I HJEMMET

- LA ALDRI APPARATET STÅ UTEN TILSYN NÅR DET ER I BRUK.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.  
Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

## MONTERING

- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Sett ikke jernet på eller i nærheten av glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde (kokeplater, gassbluss...).
- Åpne apparatet.
- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet.
- Ta rørekaret ut av emballasjen - **0**.

## STRØMTILKOBLING OG FORVARMING

- Lukk apparatet.
- Rull ledningen helt ut.
- Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Hvis det brukes skjøteleddning :
  - skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording ;
  - sorg for at ingen snubler i ledningen.
- Dersom strømledningen er skadet skal den erstattes av produsenten, et servicesenter godkjent av Krups eller en fagperson.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsysten.

- Lås opp apparatet med de to sikkerhetlåsene - **B** på siden av vaffeljernet - **7**.  
Rør aldri låsene mens jernet er varmt.  
Lås alltid opp vaffeljernet før du kobler det til strøm.
- Sjekk at termostaten - **D** står på laveste posisjon **1**, og koble deretter ledningen til en stikkontakt i veggen: det røde lyset - **1** tennes.
- **Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os – dette er normalt.**
- Forvarm vaffeljernet i 5-7 minutter ved å sette termostaten på ønsket posisjon - **2**.  
Når du forvarmer, må du sette termostaten på ønsket stekegrad.  
Det grønne lyset - **3** tennes når vaffeljernet har nådd ønsket steketemperatur.

## TILBEREDNING

- Vent til det grønne lyset tennes før du har røre i vaffeljernet.
- Lukk jernet med håndtaket når du steker vaflene.  
**Ikke lås jernet mens du steker vaflene.**
- Vaffeljernet er utstyrt med et unikt system for å samle opp ekstra vaffelrøre - **A** på baksiden av jernet. Karet samler opp overskytende vaffelrøre når du steker vaflene.  
**Det anbefales å vente til jernet har avkjølt seg helt før du tømmer karet.**  
**Bruk gryteklynger hvis karet må tømmes mens jernet fortsatt er varmt - 6.**
- Rengjør bakre del av platene før du steker en ny vaffelplate.  
Ta ut vaffelen med en spatel - **9**.
- **Håndtaket er kaldt i løpet av hele stekeperioden - 4.**  
**Rør ikke ved grillens metalldeler under bruk, da de er meget varme - 5.**
- **Bruk ikke apparatet tomt.**

## Tips – slik oppnår du gode resultater

- Hver gang før du bruker vaffeljernet, bør du smøre litt vegetabilsk olje på vaffeljernets plater, og deretter tørke oljen av med en myk klut.
- Bruk en øse til å fylle platen med røre - **E**.
- Du skal ikke ha på mer røre enn opp til separasjonsstreken mellom platene - **8**.
- Bruk termostaten med 8 posisjoner til å justere gyllenhetsgraden etter smak.
- Det grønne lyset viser at vaffeljernet er klart til steking.  
Det grønne lyset slukkes og tennes regelmessig i løpet av stekingen, og viser at temperaturen opprettholdes. NB. Det viser ikke at vaflene er ferdigstekte.  
Avhengig av type røre kan steketiden variere.
- Det dannes damp når du steker vaflene. Dette er normalt og gjør at vaffelen får en perfekt form.  
Mens vaflene stekes kan det forekomme at øvre lokk løftes opp slik at vaffelrøren brer seg utover på platen. Ikke prøv å forhindre dette.  
**Lås aldri vaffeljernet mens det brukes.**
- Steketiden varierer avhengig av typen og mengden røre i vaffeljernet.  
Steketiden varer vanligvis fra 3-5 minutter.

## ETTER BRUK

- Sett termostaten på laveste posisjon .
- Koble ledningen fra stikkontakten.
- La jernet avkjøles med åpent lokk.
- Ikke hell svært kaldt vann på vaffeljernet mens det er varmt.
- Rengjør utsiden av jernet med en fuktig klut og oppvasksåpe.
- Rengjøring av platene:**
  - la jernet avkjøles før du bruker en myk, ikke-metallisk børste for å fjerne alle rester etter vaffelrøre.
  - rengjør platene med en fuktig svamp og tørk dem av med en klut.
  - rørekaret kan vaskes med vann og oppvasksåpe.
- Vaffeljernet kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
- Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver.
- Dette apparatet skal ikke dypes ned i vann.**
- Legg aldri apparatet og ledningen i vann.**

## OPPBEVARING

- Apparatet kan oppbevares i loddrett stilling for å spare plass.
- Bruk sikkerhetslåsene for å sette bort vaffeljernet i loddrett stilling - **10** eller for å flytte på vaffeljernet.
- Lukk apparatet og lås det med lukkekaffen.
- Vikle opp ledningen rundt sokkelen.

## OPPSKRIFT

### Tradisjonelle vafler

Tradisjonell oppskrift på tykke og deilige vafler.

*Termostatinnstilling 8*

*Steketid: ca. 3 1/2 min til 1 1/2 min*

*Røre til 12 vafler*

**Ingredienser:**

- 300 g mel,
- 10 g bakepulver,
- salt,
- 75 g sukker,
- 100 g margarin/smør,
- 2 egg,
- 1/2 l melk.

• Bland mel og bakepulver i en bolle.

• Lag et hull i midten og tilsett salt, sukker, smeltet smør/ margarin og egg.

• Spe med melk under omrøring.

• La røren hvile i 1 time. Bruk en øse for å fylle vaffeljernet med røre - **E**: 4 øser fylt opp til merket (5 mm fra kanten) - **8**.

• Lukk vaffeljernet og la vaffelen steke den anbefalte tiden. Vaflene skal stekes til de er gylne. Legg dem på et fat og strø melis på toppen.

Vaflene kan også serveres med smeltet sjokolade, pisket krem, syltetøy, iskrem eller jordbær.



### Ta hensyn til miljøet!

① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.

② Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

**Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmış Krups marka bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ilerde kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için ayndır.**

Krups SA'nın süregelen bir araştırma ve geliştirme politikası mevcut olduğundan, ürünlerin üzerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklikler yapabilir.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

Üzerinde ✕ işaretli bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.

## EV İÇİ KAZALARIN ÖNLENMESİ

- CİHAZ ÇALIŞIR DURUMDAYKEN KEŞİNLİKLE YANINDAN AYRILMAYIN.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocukların gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışmırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

## YERLEŞME

- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cılıtlı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazı kaygan veya sıcak yüzeyler üzerine veya yakınına koymayın; elektrik kablosunu bir sıcaklık kaynağı üzerine (pişirme levhaları, gaz ocağı...) asla sarkıtmayın.
- Cihazı açın.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Ambalaj içerisinde toplama haznesini alın - **0**.

## BAĞLANTI VE ÖN ISITMA

- Cihazı kapatmak için.
- Güç kablosunu tamamen açın.
- **Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.**
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- **Eğer bir uzatma kablosu kullanılacaksa:**
  - en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır ;
  - kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Cihazın güç kablosu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlkiye önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- **Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.**

- Cihazı kalıp - **7** tarafında bulunan iki emniyet kolu - **B** yardımıyla açın.  
Cihaz sıcakken kolları asla ellemeyin.  
Cihazın fişini prize takmadan önce, kalibi her zaman gevşetin.
- Termostatın - **D** mini **1** pozisyonunda olmasını kontrol edin, ardından kabloyu duvar prizine takın: kırmızı ışık - **1** yanar.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.**
- Kalabı, termostat seçme düğmesini arzu edilen pozisyon üzerine getirerek önceden 5-7 dakika ısıtın - **2**.  
Ön ısıtma için, termostat düğmesini seçilen pişirme pozisyonu üzerine getirin.  
Kalıp arzu edilen sıcaklığı eriştiğinde yeşil ışık - **3** yanar.

## PİŞİRME

- Her ilk pişirimde, hamurunu kalıp içerisinde koymadan önce yeşil ışığın yanmasını bekleyin.
- Pişirme süresince cihazı kolu ile kapatın.  
**Pişirme esnasında kolları kilitlemeyin.**
- Kalibinizin, cihazın arkasında yer alan, fazla hamuru toplama sistemi - **A** bulunmaktadır. Pişirme esnasında fazla gelen hamurun toplanmasını sağlar.  
**Hazneyi boşaltmadan önce kalının tamamen soğumasının beklenmesi önerilir.**  
**Eğer haznenin cihaz sıcakken boşaltılması gerekiyorsa fırın eldivenleri kullanın - 6.**
- İki pişirme arasında plakaların arka kısmını temizleyin.  
Çöreği bir spatula yardımıyla çıkarın - **9**.
- Tüm pişirme süresince kol soğuk kalmaktadır - **4**.  
Cihaz sıcakken metalik kısımlara dokunmayın - **5**.
- **Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.**

## En iyi pişirme sonuçları elde etmek için ipuçları

- Her ilk kullanımda, kalıbin plakalarını bitkisel yağ ile hafifçe yağılayın ve ardından yumuşak bir bezle silin.
- Hamuru bir kepçe yardımıyla her kalıp içerisinde koyun.  
Karışımı kepçe yardımı ile dökün-E her bir waffle plakasının içine
- Hamurun miktarının, pişirme kalipleri arasındaki ayırma çubuğu geçmemesi gerekmektedir - **8**.
- 8 pozisyonlu termostat yardımıyla, kızartma derecesini damak tadınıza göre artırın veya azaltın.
- Yeşil ışık, kalıbin pişirme işlemi için hazır olduğunu belirten bir göstergedir.  
Sıcaklığın korunduguunu belirtmek için yeşil ışık düzenli olarak sönecek ve yeniden yanacaktır.  
Dikkat bu pişirme işleminin tamamlandığı anlamına gelmemektedir.  
Kullanılan hamur türüne göre, pişirme süreleri değişebilir.
- Pişirme esnasında buhar oluşur; bu normaldir ve ideal bir şekilde şekeitenmiş bir çörek elde edilmesini sağlar.  
Pişirme esnasında, çöreğin kalipler içerisinde yayılması için üst kabul yükseltebilir. Bu yükselmeyi engellemeyin.  
**Kullanım esnasında kalibi asla kilitlemeyin.**
- Pişirme süresi, hamurun türüne ve kalıp içerisinde konulan hamur miktarına göre değişir.  
Pişirme işlemi 3-5 dakika sürmektektir.

## KULLANIMDAN SONRA

- Termostati mini konumuna getirin .
- Fişi prizden çekin.
- Cihazı açık konumdayken soğumaya bırakın.
- Sıcakken kalıp içeresine soğuk su dökmeyin.
- Cihazın gövdesini bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- **Plakaları temizlemek için :**
  - cihazın soğumasını bekleyin ve ardından hamur kalıntılarını temizlemek için metalik olmayan yumuşak bir fırça kullanın,
  - plakaların üzerini nemli bir süngerle silin ve ardından bir bezle kurulayın,
  - hamur toplama haznesi, bulaşık deterjanı ile suyun altında yıkabilir.
- Kalıp bulaşık makinesinde yıkamaz.
- Metal bulaşık teli veya benzeri ürünler kullanmayın.
- **Bu cihaz suya daldırılmamalıdır.**
- **Cihazı ve kordonunu kesinlikle suya sokmayın.**

## DÜZENLEME

- Yerden tasarruf etmek için cihaz dikey olarak yerleştirilebilir.
- Kalibinizi dikey pozisyonda - **10** yerleştirmek veya taşımak için emniyet kollarını kullanın.
- Cihazı kapatın ve kapama bağlantısı ile kilitleyin.
- Kabloyu bölmesine sarın.

## TARIF

### Geleneksel waffles'lar

**Kalın ve yoğun waffles'lar için vazgeçilmez bir tarif.**

Termostat pozisyon 8'de

Pişirme süresi:

yaklaşık 3dak30 ile 4dak30 arası

Yaklaşık 12 waffle için

#### İçindekiler:

- 300 g un,
- 10 g kimyasal maya,
- 1 tutam tuz,
- 75 g şeker,
- 100 g tereyağı,
- 2 yumurta,
- 1/2 litre süt.

- Unu ve kimyasal mayayı geniş bir kapta karıştırın.
- Ortasını açın ve tuzu, şeker, erimiş tereyağını ve yumurtaları bütün olarak ekleyin.
- Yavaş yavaş süt ile hamur haline getirin.
- Hamuru 1 saat dinlendirin, ardından kepçe yardımı ile kalıp içeresine dökün - **E:** çizgiye kadar 4 dolu kepçe (kenardan 5 mm'e kadar) - **8.**
- Kalıbı kapatın ve önerilen süre boyunca pişirin.  
Waffle'ların iyice kızarmış olması gerekmektedir, ardından bunları bir tabağa alın ve üzerine pudra şekerini sererek servis yapın.

Waffle'lar, erimiş çikolata, kremşanti, reçel, bir top dondurma veya isteğinize göre çileklerle de çok leziz olur.



#### Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

② Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

Фирма Krups благодарит вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминает, что ваш электроприбор предназначен исключительно для использования в бытовых целях.

Внимательно прочтайте и сохраните рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.

Фирма Krups оставляет за собой право в любое время изменить характеристики и составные части прибора в интересах пользователя.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).

Запрещается употреблять в пищу твердые или жидкые продукты, соприкоснувшись с элементами прибора, имеющими маркировку .

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ

### ■ НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ РАБОТАЮЩИЙ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА

- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.  
Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.
- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

## УСТАНОВКА

- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...), не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Не ставьте прибор на скользкие или нагревающиеся поверхности или поблизости от них; следите, чтобы шнур питания не проходил над источниками тепла (например, над горелками электрической или газовой плиты и т.п.).
- Откройте прибор.
- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- Достаньте из упаковки лоток для излишков теста - 0.

## УСТАНОВКА

- Закройте прибор.
- Полностью размотайте шнур питания.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.
- Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- В случае использования удлинителя :
  - он должен иметь как минимум такое же сечение и заземленную розетку ;
  - необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.

- В целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Разблокируйте прибор с помощью двух защелок безопасности - **B**, которые находятся по бокам вафельницы - 7. Не дотрагивайтесь до защелок, когда прибор нагрет. Прибор следует разблокировать, пока он еще не включен в сеть.
- Убедитесь, что регулятор терmostата - **D** установлен в минимальное положение , а затем включите штепсель в розетку: при этом загорается красный световой индикатор - 1.
- Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма – это нормальное явление.
- Подогрейте вафельницу в течение 5-7 минут, повернув регулятор терmostата в нужное положение - **2**. Для предварительного подогрева устанавливайте регулятор терmostата на температуру, необходимую для приготовления. Как только вафельница нагреется до нужной температуры, загорится зеленый световой индикатор - **3**.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

- Каждый раз при начале приготовления дождитесь, чтобы зеленый световой индикатор загорелся, прежде чем наливать тесто в вафельницу.
- На время приготовления закройте вафельницу крышкой с помощью ручки.  
**На время приготовления не нужно заблокировать прибор защелками.**
- Ваша вафельница оснащена уникальной системой для сбора теста - **A**, расположенной с задней стороны прибора. Она позволяет собрать и вновь использовать излишки теста.  
Перед тем, как выпить тесто из лотка, рекомендуем вам дождаться, пока прибор полностью остынет. Если вы хотите опорожнить лоток, когда прибор нагрет, используйте кухонные рукавицы - **6**.
- Перед выпечкой каждой следующей вафли очищайте заднюю часть пластин. Снимите готовую вафлю лопаткой - **9**.
- Во время приготовления ручка остается холодной - **4**. Не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, пока он не остынет - **5**.
- Не включайте прибор вхолостую.

## Полезные советы для приготовления

- Каждый раз перед выпечкой вафель налейте немного растительного масла на пластины вафельницы, а затем протрите их мягкой тканью.
- Наливайте тесто ложкой в каждую ячейку. Pour the batter with the ladle - **E** into each waffle plate.
- Уровень теста не должен закрывать перемычки между ячейками - **8**.
- С помощью 8-позиционного терmostата вы можете увеличить или уменьшить степень поджаривания по вашему вкусу.
- Зеленый световой индикатор показывает, что вафельница готова к работе. Во время использования прибора зеленый световой индикатор регулярно гаснет и згорается вновь, указывая, что поддерживается нужная температура. Внимание! Это не означает, что вафля готова. Продолжительность цикла приготовления может изменяться в зависимости от типа теста.
- В ходе приготовления выделяется пар; это нормальное явление, которое позволяет вафле приобрести идеальную форму. Во время приготовления верхняя крышка может приподниматься, чтобы позволить тесту равномерно распределиться по ячейкам. Не препятствуйте этому подъему.  
**Никогда не блокируйте вафельницу во время приготовления.**
- Время приготовления может изменяться в зависимости от типа теста и его количества в вафельнице. Оно составляет от 3 до 5 минут.

## ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Установите термостат в положение "min." !.
- Отключите шнур питания из розетки.
- Дайте прибору остить в открытом положении.
- Никогда не наливайте в горячую вафельницу холодную воду.
- Оботрите корпус прибора губкой с добавлением жидкого моющего средства для посуды.
- Для чистки пластин:
  - дайте прибору остить, а затем удалите остатки теста с помощью мягкой неметаллической щетки.
  - протрите пластины влажной губкой и вытрите их мягкой тканью.
  - лоток для теста можно мыть под краном моющим средством для посуды.
- Вафельницу нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
- Запрещается погружать прибор в воду.
- С течением времени цвет решеток слегка изменяется, это является нормальным явлением.

## ХРАНЕНИЕ

- Для экономии места прибор можно хранить в вертикальном положении.
- При хранении в вертикальном положении и при перемещении прибора заблокируйте его защелками безопасности - 10.
- Закройте прибор и заблокируйте его.
- Смойтайте шнур и уложите его в предусмотренный для этой цели паз.

## РЕЦЕПТ

### Традиционные вафли

Один из лучших рецептов для приготовления пышных и сдобных вафель.

Термостат в положении 8

Время приготовления: приблизительно  
от 3 мин 30 с до 4 мин 30 с

Для 12 вафель

Ингредиенты :

- 300 г муки,
- 10 г химических дрожжей,
- 1 щепотка соли,
- 75 г сахара,
- 100 г сливочного масла,
- 2 яйца,
- 1/2 литра молока.

- Смешайте муку и сухие дрожжи в большой миске.
- Сделайте углубление в центре и добавьте соль, сахар, растопленное сливочное масло и яйца.
- Постепенно влейте молоко.
- Оставьте тесто подниматься в течение часа, затем залейте тесто в вафельницу с помощью разливательной ложки - E : 4 полных ложки до отметки (5 мм от края) - 8.
- Закройте вафельницу и пеките вафлю в течение рекомендованного времени.

Вафля должна приобрести золотистый цвет. После этого переложите ее на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

К вафлям можно подавать горячий шоколад, сбитые сыворотки, варенье, шарик мороженого или клубнику по вашему выбору.



### Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- ② По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

Děkujeme Vám, že jste si koupili tento přístroj Krups, který je určen výhradně pro použití v domácnosti.

Pozorně si přečtěte a uložte na dosah ruky pokyny v tomto návodu, které jsou společné pro různé verze podle příslušenství dodaného s tímto přístrojem.

Společnost Krups SA se neustále věnuje výzkumu a vývoji a své výrobky může měnit bez předchozího upozornění.

V zájmu Vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibilitě, Materiálech v kontaktu s potravinami, Životním prostředí...).

Jakékoli potraviny v tekutém nebo pevném stavu, které se dostanou do kontaktu s díly označenými logem , nelze konzumovat.

## PREVENCE ÚRAZŮ V DOMÁCNOSTECH

### ■ PŘÍSTROJ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE BEZ DOZORU.

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snížené, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jestliže je přístroj zapnutý, některé části mohou být horké.  
Nesahejte na horké plochy přístroje.
- Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.
- Jestliže dojde k popálení, ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.
- Výparы uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyně.

## ZAPOJENÍ

- Přístroj nikdy nepokládejte přímo na křehký nebo choulostivý podklad (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...) nebo na ubrus s gumovým povrchem.
- Přístroj nepokládejte na plochu s kluzkým nebo horkým povrchem nebo v její blízkosti; napájecí šnúra nesmí nikdy viset nad zdrojem tepla (varné desky, plynový sporák...).
- Přístroj otevřete.
- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství.
- Vyjměte z obalu zásobník na těsto - **0**.

## PŘIPOJENÍ K SÍTI A PŘEDEHŘÁTÍ

- Přístroj zavřete.
- Odvijte šnúru po celé délce.
- Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné zásuvky.
- Jestliže používáte elektrickou prodlužovací šnúru:
  - musí mít minimálně stejný průřez a uzemněnou zásuvku ;
  - provedte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nikomu neprekážela.

- Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.
- Přístroj otevřete uvolněním dvou bezpečnostních západek - **B** na bočních stranách oplatkové formy - **7**.  
Jestliže je přístroj horký, západek se nikdy nedotýkejte.  
Před připojením do sítě oplatkovou formu vždy otevřete.
- Ujistěte se, že termostat - **D** je na poloze mini a potom zapojte zástrčku do zásuvky ve stěně: rozsvítí se červená kontrolka - **1**.
- **Při prvním použití se během prvních minut může objevit mírný zápac a kouř - je normální.**
- Přesuňte ovladač termostatu na požadovanou polohu a nechte oplatkovou formu 5 až 7 minut predehrát - **2**.  
Pro predehráti nastavte ovladač termostatu na zvolenou polohu pečení.  
Po dosažení požadované teploty pečení se rozsvítí zelená kontrolka - **3**.

## PEČENÍ

- Před prvním pečením vždy počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka a teprve potom do oplatkové formy dejte těsto.
- Před pečením přístroj zavřete pomocí úchytu.  
**Během pečení nezajistujte západky.**
- Vaše oplatková forma je vybavena jedinečným systémem pro odebrání přebytečného množství těsta - **A** který je na zadní straně přístroje. Pomocí tohoto systému lze během pečení odebrat přebytečné množství těsta.  
**Před vyprázdněním zásobníku doporučujeme vyčkat, až oplatková forma zcela vychladne. Jestliže je však nutné zásobník vyprázdit a přístroj je přitom horký, použijte kuchařské rukavice - 6.**
- Před dalším použitím vyčistěte zadní stranu zapékacích plotýnek.  
Oplatky vyjmějte pomocí stérky - **9**.
- **Úchyt zůstává chladný po celou dobu pečení - 4.**  
Jestliže je přístroj zapnutý, nedotýkejte se jeho kovových částí - **5**.
- **Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.**

## Rady pro úspěšné pečení

- Při prvním použití vždy lehce potřete zapékací plotýnky oplatkové formy rostlinným olejem a potom je otřete jemným hadíkem.
- Těsto vlijte naběračkou do každé oplatkové formy.
- Množství těsta nesmí překročit přepážku mezi prohlubněmi formy - **8**.
- Podle vlastní chuti zvyšte nebo snižte stupeň propečení pomocí 8polohového termostatu.
- Zelená kontrolka signalizuje, že oplatková forma je připravená k pečení. Při pečení se zelená kontrolka pravidelně rozsvěcuje a zhasíná a signalizuje tím stabilní teplotu. Pozor! Neznamená to, že oplatek je upečený. Podle typu použitého těsta se mohou lišit cykly pečení.
- Při pečení vzniká pára; je to normální projev, který umožňuje ideální vytvarování oplatku. Při pečení se může nadzvedávat horní část formy a přitom se oplatkové těsto rozprostře do prohlubní. Tomuto zvedání nebráňte.  
**Během používání oplatkové formy ji nikdy nezajistujte.**
- Doba pečení závisí na druhu a množství těsta v oplatkové formě. Pečení trvá 3 až 5 minut.

## PO POUŽITÍ

- Termostat nastavte na minimum .
- Napájecí šňůru odpojte od elektrické sítě a pak.
- Nechte přístroj vychladnout v otevřené poloze.
- Na horkou oplatkovou formu nepoužívejte příliš studenou vodu.
- Tělo přístroje očistěte mycí houbou a tekutým připravkem na nádobí.
- **Čištění zapékacích plotýnek:**
  - po vychladnutí přístroje odstraňte veškeré zbytky těsta pružným a nekovovým kartáčkem.
  - zapékací plotýnky otřete navlhčenou mycí houbou a pak je usušte hadříkem.
  - zásobník těsta můžete myt ve vodě připravkem na mytí nádobí.
- Přístroj na wafle nemýte v myčce.
- Nepoužívejte kovovou mycí houbu ani prášek pro cídění.
- **Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.**
- **Přístroj a šňůru nikdy neponořujte do vody.**

## VLOŽENÍ

- Přístroj můžete skladovat ve vertikální poloze, abyste tak ušetřili místo.
- Pro bezpečné uložení oplatkové formy ve vertikální poloze - **10** nebo při přenášení použijte západky.
- Přístroj uzavřete a zajistěte uzavírací příchytkou.
- Přívodní šňůru naviňte do úložného prostoru.

## RECEPT

### Tradiční oplatky

#### Nepostradatelný recept na přípravu silných a chuťově bohatých oplatků.

Termostat na poloze 8

Doba pečení:

asi 3 min 30 až 4 min 30

Asi na 12 oplatků

#### Ingredience :

- 300 g mouky,
- 10 g prášku do pečiva,
- 1 špetka soli,
- 75 g cukru,
- 100 g másla,
- 2 vejce,
- 1/2 litru mléka

- Smíchejte mouku a prášek do pečiva ve větší nádobě.
- Uprostřed udělejte důlek a přidejte sůl, cukr, rozpuštěné máslo a celá vejce.
- Opatrně vlijte mléko.

- Nechte těsto 1 hodinu odpočinout, potom jej naběračkou vlijte na oplatkovou formu - **E** : 4 naběračky naplněné po rysku (5 mm od okraje) - **8**.
- Zavřete oplatkovou formu a po doporučenou dobu nechte páci.

Až budou oplatky pěkně dozlatova opečené, dejte je na mísu, posypte moučkovým cukrem a ochutnejte.

K oplatkům se podle chuti výborně hodí roztopená čokoláda, šlehačka, džem, kopeček zmrzliny nebo jahody.



#### Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje četné materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.

② Sveřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

**Ďakujeme Vám, že ste zakúpili tento spotrebič Krups, určený výlučne na použitie v domácnosti. Pozorne čítajte a uchovajte pokyny tohto návodu, ktoré sú spoločné pre jednotlivé verzie podľa typu príslušenstva dodaného spolu s Vašim spotrebičom.**

Spoločnosť Krups SA sa neustále venuje výskumu a vývoju a svoje výrobky môže meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Pre Vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napäti, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravami, o životnom prostredí...).

Zákaz konzumovať tekuté alebo pevné potraviny prichádzajúce do kontaktu so súčasťami označenými logom .

## PREVENCIA PROTI ÚRAZOM V DOMÁCNOSTI

- **NIKDY NENECHÁVAJTE SPOTREBIČ BEZ DOZORU.**
- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča. Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.
- Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je spotrebič v prevádzke. Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.
- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete ak sa nepoužíva.
- V prípade úrazu popáleninu okamžite ošetríte studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.
- Výpary môžu byť nebezpečné pre zvieratá so zvlášť citlivou dýchacou sústavou, ako sú vtáky. Chovateľom vtákov odporúčame, aby ich umiestnili do dostatočnej vzdialenosťi od kuchyne.

## POUŽITIE

- Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok...), nepoužívajte poddajný podklad, ako napríklad obrus.
- Prístroj nedávajte na klzké plochy ani na teplé plochy, ani do ich blízkosti a kábel nikdy nenechávajte visieť ponad zdroj tepla (varná doska, plynový sporák...).
- Otvorte spotrebič.
- Odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.
- Z obalu vyberte nádobu na zbieranie cesta - **0**.

## PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE A PREDHRIATIE

- Zavorte spotrebič.
- Úplne rozvíňte prívodnú elektrickú šnúru.
- Skontrolujte, či sa Vaša elektrická inštalačia zhoduje s výkonom a napäťím, ktoré sú uvedené na spotrebiči.
- Spotrebič pripájajte iba do zásuvky s integrovaným uzemnením.
- Ak používate predĺžovací kábel :
  - musí mať minimálne rovnaký prierez a uzemnenú zásuvku ;
  - vykonajte všetky potrebné opatrenia aby sa nikto do predĺžovacej šnúry nezamotal.
- Ak je prívodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.

■ Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spínacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.

■ Prístroj odistite pomocou dvoch bezpečnostných západiek - **B** umiestnených na bočných stranách prístroja na prípravu gofier - **7**.

So západkami nikdy nemanipulujte, keďže je prístroj teplý.

Pred zapojením prístroja do elektrickej siete prístroj na prípravu gofier vždy odistite.

■ Skontrolujte, či sa termostat - **D** nachádza v polohe mini. **I** a napájací kábel zapojte do elektrickej zásuvky v stene: rozsvieti sa červené kontrolné svetlo - **1**.

■ **Pri prvom použití môže zo začiatku dôjsť k ľahkému uvoľneniu dymu a zápachu; ide o normálny jav.**

■ Prepínač termostatu dajte do požadovanej polohy a prístroj na prípravu gofier predhrievajte 5 až 7 minút - **2**.

Ak chcete prístroj predhrietať, prepínač termostatu dajte do požadovanej polohy pečenia.

Keďže sa prístroj na prípravu gofier predhrieva na požadovanú teplotu, rozsvieti sa zelené kontrolné svetlo - **3**.

## PEČENIE

■ Pri každom pečení počkajte, kým sa rozsvieti zelené kontrolné svetlo a až potom do prístroja na prípravu gofier nalejte cesto.

■ Počas pečenia prístroj zatvorte pomocou rukoväte.

### Počas pečenia západky nezaistňujte.

■ Tento prístroj na prípravu gofier je vybavený jedinečným systémom na zbieranie zvyšného cesta - **A** umiestneným v zadnej časti prístroja. Slúži na pozbieranie zvyškov cesta počas pečenia.

**Ak chcete nádobu vyprázdníť, odporúča sa počkať, kým prístroj na prípravu gofier úplne vychladne.**

**Ak je potrebné nádobu vyprázdníť, keďže je prístroj ešte teplý, použite kuchynské rukavice - **6**.**

■ Medzi dvomi pečeniami očistite zadnú časť varných dosiek. Gofre vyberte pomocou stierky - **9**.

■ **Rukoväť zostáva studená počas celej doby pečenia - **4**.**

**Keďže je prístroj teplý, nedotýkajte sa kovových častí - **5**.**

■ Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.

## Rady na dosiahnutie lepšieho výsledku

■ Po každom pečení naneste na každú varnú dosku prístroja na prípravu gofier malé množstvo rastlinného oleja a zotrite ho jemnou handričkou.

■ Cesto vlejte do každej formy pomocou naberačky.

■ Cesto neprelievajte cez separačnú tyčku medzi jednotlivými varnými doskami - **8**.

■ Pomocou termostatu s 8 polohami môžete stupeň pečenia zvýšiť alebo znížiť podľa vlastnej chuti.

■ Zelené kontrolné svetlo je ukazovateľom, že prístroj na prípravu gofier je pripravený na pečenie. Počas používania sa zelené kontrolné svetlo pravidelne rozsvecuje a zhasína, aby oznamilo, že sa teplota udržiava. Pozor. To však neznamená, že sú gofre upečené.

Cyklus pečenia sa môže meniť v závislosti od typu používaneho cesta.

■ Pri pečení sa bude vytvárať para; ide o normálny jav a slúži na perfektné vytvarovanie gofier. Počas pečenia sa môže vrchná časť prístroja dvíhať, aby sa cesto mohlo rozliatať po celej forme. Nechajte ju zdvihnuť sa.

### Pristroj na prípravu gofier nikdy počas pečenia nezaistňujte.

■ Doba pečenia sa mení v závislosti od typu a kvality cesta naliateho do prístroja na prípravu gofier. Pečenie trvá približne 3 až 5 minút.

## PO POUŽITÍ

- Termostat dajte do polohy minimálneho výkonu 
- Kábel odpojte z elektrickej siete
- Nechajte otvorený spotrebič vychladnúť.
- Keď je prístroj teplý, nedávajte naň veľmi studenú vodu.
- Telo prístroja očistite vlhkou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- **Čistenie varných dosiek:**
  - prístroj nechajte vychladnúť a potom pomocou jemnej nekovovej kefky odstráňte všetky zvyšky cesta;
  - varné dosky umyte vlhkou špongiou a potom ich osušte jemnou handričkou,
  - nádobu na zbieranie cesta musíte umyć pod vodou prostredkom na umývanie riadu.
- Prístroj na prípravu gofier neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte kovovú špongiu ani abrazívne prášky.
- **Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.**
- **Spotrebič ani prívodnú šnúru nikdy neponárajte do vody.**

## UMIESTNENIE

- Prístroj je možné skladovať vo vertikálnej polohe, aby sa ušetrilo miesto.
- Bezpečnostné západky zaistite vtedy, ak chcete prístroj skladovať vo vertikálnej polohe alebo ak ho chcete prenášať - **10**.
- Prístroj zatvorte a zaistite uzaváracím mechanizmom.
- Kábel navrite na určené miesto.

## RECEPT

### Tradičné gofry

#### Jedinečný recept na chuťovo bohaté gofry.

Termostat na čísle 8

Doba pečenia:

približne 3 min. 30 až 4 min. 30

Na približne 12 gofier

#### Potrebujueme:

- 300 g múky,
- 10 g prášku do pečiva,
- 1 štipka soli,
- 75 g cukru,
- 100 g masla,
- 2 vajcia,
- 1/2 litra mlieka.

- Vo veľkej miske zmiešajte múku s práškom do pečiva.
  - V strede urobte jamku a pridajte soľ, cukor, roztopené maslo a celé vajcia.
  - Zmes postupne rozriedťte mliekom.
  - Cesto nechajte odležať 1 hodinu a potom ho dávkujte pomocou naberačky do prístroja na prípravu gofier - **E** : 4 plné naberačky až po značku (5 mm pod okraj) - **8**.
  - Prístroj na prípravu gofier zatvorte a cesto nechajte piečť odporúčanú dobu.
- Gofre musia byť upečené do zlata. Potom ich dajte na tanier a podávajte pocukrované práškovým cukrom.
- Gofre sú výborné, ak sa podávajú s roztopenou čokoládou, šľahačkou, marmeládou, zmrzlinou alebo s jahodami .



#### Chráňme životné prostredie !

① Váš spotrebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.

② Odovzdajte ho do zberného strediska, alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude spracovaný.

Köszönjük, hogy ezt a Krups készüléket választotta, amely kizárolag háztartási használatra lett tervezve. Olvassa el figyelmesen ezen útmutatóban összefoglalt utasításokat, és tartsa ezeket a keze ügyében. Ezek mindenkor verzióra érvényesek, a készülékhez rendelt tartozékoktól függetlenül.

A Krups SA cég folyamatosan feileszti termékeit, ezért azok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatállyan lévő szabályozásoknak (alacsony feszültségre, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).

Tilos bármely olyan szilárd vagy folyékony élelmiszer fogyasztása, amely az  logóval ellátott részekkel érintkezik.

## HÁZI BALESETEK MEGELÖZÉSE

- SOHA NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET FELÜGYELET NÉLKÜL MŰKÖDÉS KÖZBEN.
  - Tilos a készüléket olyan személyeknek használni (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akikre biztonságukért felelős személy felügyel, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
  - A hozzáérhető felületek hőmérséklete magas lehet a készülék működésének ideje alatt. Ne érintse meg a készülék felforrósodott felületeit.
  - Használaton kívül soha ne csatlakoztassa a készüléket.
  - Ha baleset történik, az égesi sebet azonnal tartsa hideg víz alá, és szükség esetén hívjon egy orvost.
  - A sütéskor felszabaduló füstök veszélyesek lehetnek az olyan állatokra nézve, amelyek különösen érzékeny légzőrendszerrel rendelkeznek, mint amilyenek például a madarak. A madártulajdonosoknak javasoljuk, hogy tartson távol az állatoktól a sütési területtől.

ÖSSZESZERELÉS

- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül érékeny felületre (üvegasztal, aszalterítő, lakkozott bútor stb.) vagy viaszosvászon terítőre.
  - Ne helyezze a készüléket csúszós vagy meleg felületekre vagy azok közelébe, valamint ne hagyja a kábelt egy hőforrás felett lelőgni (főzőlap, gáztűzhely stb.).
  - Nyissa ki a készüléket.
  - Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből.
  - Vege ki a csomagolásból a tésgaavűjtő tartályt - **0**.

## **CSATLAKOZTATÁS ÉS ELŐMELEGÍTÉS**

- Zárja be a készüléket.
  - Tekerje le teljes hosszában a kábelt.
  - **Bizonyosodjon meg arról, hogy elektromos felszerelése kompatibilis a készülék alján feltüntetett áram- és feszültségértékekkel.**
  - **A készüléket minden esetben kizárálag földelt csatlakozó aljzatba dugja.**
  - **Amennyiben toldó kábelt használ :**
    - úgy ennek a keresztmetszetének legalább megegyezőnek kell lenni, és a csatlakozó aljzat is legyen leföldelve ;
    - tegyen meg minden szükséges óvintézkedést annak megelőzésére, hogy bárki belebotolhasson.

- Ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzetséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- A készülék nem alkalmás külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel való működtetésre.
- Oldja ki a készüléket a gofrisütő két oldalán elhelyezkedő két biztonsági rögzítő - **B** segítségével - **7**. Soha ne érjen a rögzítőkhöz, ha a készülék meleg. Csatlakoztatás előtt mindenkor oldja ki a gofrisütőt.
- Ellenőrizze, hogy a termosztát - **D** minimum **•** pozícióra legyen állítva, majd csatlakoztassa a villás-dugót a fali aljzathoz: a piros jelzőfény bekapcsol - **1**.
- Első használatkor előfordulhat, hogy az első néhány percben a készülék enyhe szagot és némi füstöt bocsát ki - ez normális folyamat.
- A termosztát a kívánt pozícióra forgatva melegítse elő a gofrisütőt 5-7 percen keresztül - **2**. Előmelegítéshez állítsa a termosztát kiválasztóját a kívánt sütési pozícióra. A kívánt sütési hőmérséklet elérésekor, a zöld jelzőlámpa bekapcsol - **3**.

## SÜTÉS

- minden első sütés alkalmával várja meg a zöld jelzőfény bekapcsolását a téiszta gofrisütőbe helyezése előtt.
- A sütés ideje alatt tartsa zárva a készüléket a fogantyú segítségével.  
**A sütés ideje alatt ne zárja be a rögzítőket.**
- A gofrisütő egy egyedi tésztafölösleg-gyűjtő tartálytal - **A** rendelkezik, amely a készülék hátsó részén helyezkedik el. Ez a tartozék lehetővé teszi a tésztafölösleg összegyűjtését a sütés során.  
**IA tartály kiürítése előtt lehetőleg várja meg a gofrisütő teljes lehüلسét.**  
**Ha a tartályt mégis ki kell üríteni a készülék lehülesése előtt, használjon edényfogó kesztyűt - 6.**
- Két sütés között tisztítsa meg a lapok hátsó részét. A gofrit egy lapát segítségével vegye ki - **9**.
- **A fogantyú a sütés ideje alatt hideg marad - 4.**  
**Ne érjen a fémrészekhez, ha a készülék meleg - 5.**
- **Soha ne működtesse üresen a készüléket.**

## Tippek a jobb sütési eredmény elérése érdekében

- minden első használat alkalmával enyhén kenje be a gofrisütő lapjait étolajjal, majd törölje le azokat egy puha törlőkendővel.
- A merőkanál segítségével öntsön tézsztát mindegyik sütőformába.  
Pour the batter with the ladle - **E** into each waffle plate.
- Annyi mennyiséggű tézsztát öntsön a készülékbe, hogy az ne folyjon túl a sütőformák között található választósávon - **8**.
- A 8 pozíciós termosztát segítségével ízlés szerint ropogósabbra vagy kevésbé ropogósra sütheti a gofrikat.
- A zöld jelzőfény a készülék sütésre kész állapotát jelzi.  
Használat során a zöld jelzőfény rendszeresen ki-/bekapcsol, ezzel jelezve, hogy a hőfok megfelelő. Figyelem, ez nem jelenti azt, hogy a gofri megsült.  
A felhasznált tézsztától függően a sütési idők változhatnak.
- A sütés során gőz keletkezik; ez egy normális jelenség, amely lehetővé teszi ideális formájú gofrik készítését.  
Sütés során a készülék felső borítása megemelkedhet, lehetővé téve ezzel a gofrításra szétoszlását a sütőformákban. Ne akadályozza meg ezt a megemelkedést.  
**Használat során soha ne zárja be a gofrisütőt.**
- A sütési idő a felhasznált tézsza típusától és a gofrisütőbe öntött tézsza mennyiségtől függően változik. A sütés 3-5 percet vesz igénybe.

## HASZNÁLAT UTÁN

- A hőfokszabályzót állítsa minimálisra 
- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
- Hagya a készüléket lehűlni nyitott pozícióban.
- Ne öntsön a gofrisütőbe túl hideg vizet, amikor az még meleg.
- Tisztítsa meg a készülékházat egy szivaccsal és mosogatószerrel.
- **A lapok tisztítása :**
  - hagyja lehűni a készüléket, majd egy puha, nem fémes kefével távolítsa el a lapokon maradt tézsamaradékokat.
  - törölje le a lapokat egy nedves szivaccsal, majd egy törlőkendő segítségével törölje szárazra azokat.
  - a tézsztagyűjtő tartály mosogatószerrel víz alatt tisztítható.
- A gofrisütő nem tisztítható mosogatógépben.
- A tisztításhoz ne használjon fémes felületű súrolóeszköz vagy súrolóport.
- **A készüléket vízbe meríteni tilos!**
- **Soha ne merítse vízbe a készüléket és annak kábelét.**

## TÁROLÁS

- Helymegtakarítás érdekében a készülék tárolható függőleges pozícióban is.
- Függőleges pozícióban való tároláshoz vagy szállításhoz használja a biztonsági rögzítőket - **10**.
- Zárja be a készüléket és rögzítse a kapoccsal.
- A tápkábelt tekerje fel az erre a cérla kialakított helyre.

## RECEPT

### Hagyományos gofri

#### Egy kihagyhatatlan recept vastag és kiadós gofrik készítéséhez

Termosztát 8-as pozícióban

Sütési idő: kb. 3,5 – 4,5 perc

Kb. 12 gofri készítéséhez

#### Hozzávalók:

- 300 g liszt,
- 10 g sütpor,
- 1 csipet só,
- 75 g cukor,
- 100 g vaj,
- 2 tojás,
- 1/2 liter tej

- Egy nagy edényben keverje össze a lisztet és a sütport.
- Alakítson ki egy mélyedést a keverék közepében, és adja hozzá a sót, a cukrot, a megolvazott vajat és a tojásokat.
- Apránként futtassa fel a tejel.
- Hagya pihenni a tézsztát kb. 1 órán keresztül, majd egy merőkanál segítségével öntse a tézsztát a gofrisütőbe - **E: 4, a jelzésig megtöltött merőkanál (a peremtől 5 mm-re)** - **8**.
- Zárja le a gofrisütőt, és hagyja sülni a gofrikat az előírt ideig. Miután jól megpirultak, helyezze a gofrikat egy tálra, és fogyassza azokat porcukorral meghintve.

A gofrikat ízlés szerint fogyaszthatja olvasztott csokoládéval, tejszínhabbal, lekvárral, egy gombóc fagylalittal vagy földieperrel.



#### Vegyük részt a környezetvédelemben.

① Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

② Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, akkor jóváhagyott szervízhelyre, ahol megfelelő módon bánnak vele.

# **4 SQUARE WAFFLE MAKER**

[www.krups.com](http://www.krups.com)

**F** 4-6

**NL** 7-9

**D** 10-13

**GB** 14-16

**DK** 17-19

**FIN** 20-22

**S** 23-25

**N** 26-28

**TR** 29-31

**RUS** 32-34

**CZ** 35-37

**SK** 38-40

**H** 41-43