

Tefal®

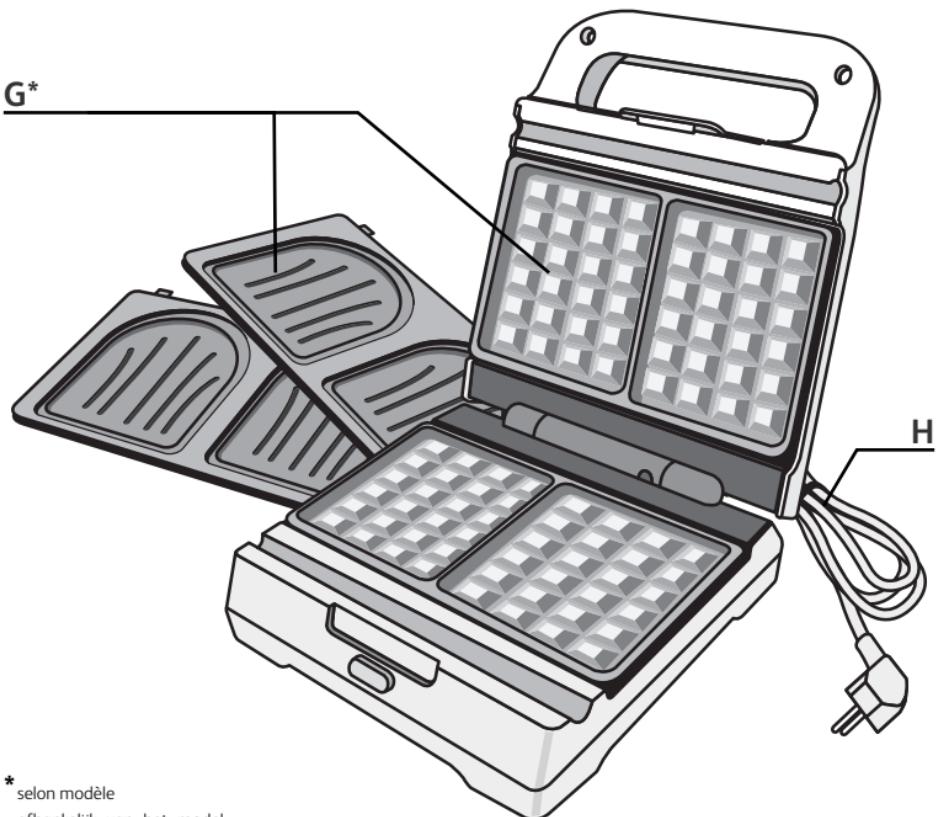
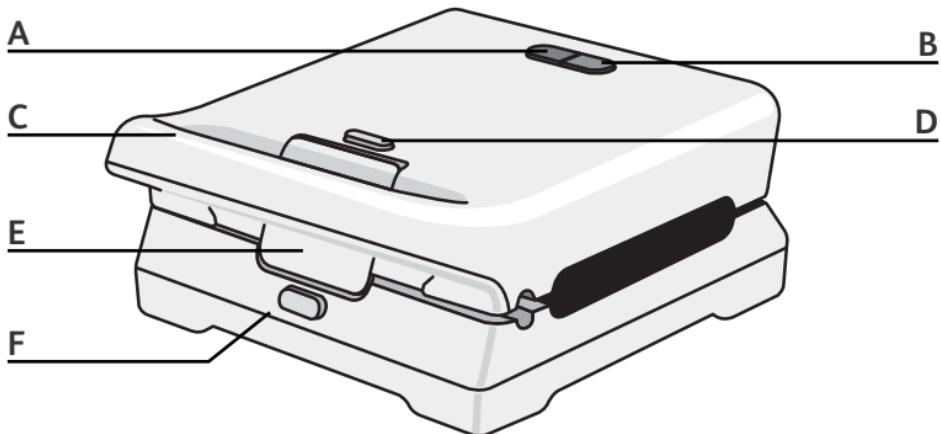
FR

NL

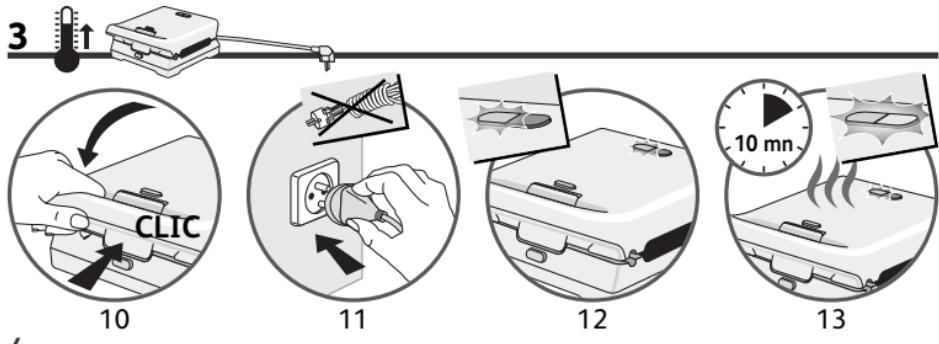
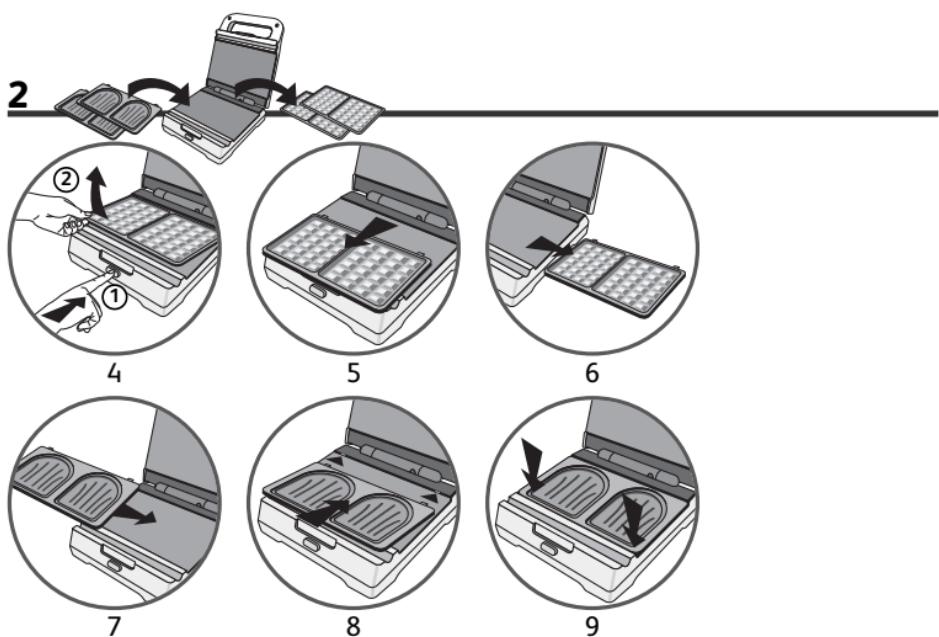
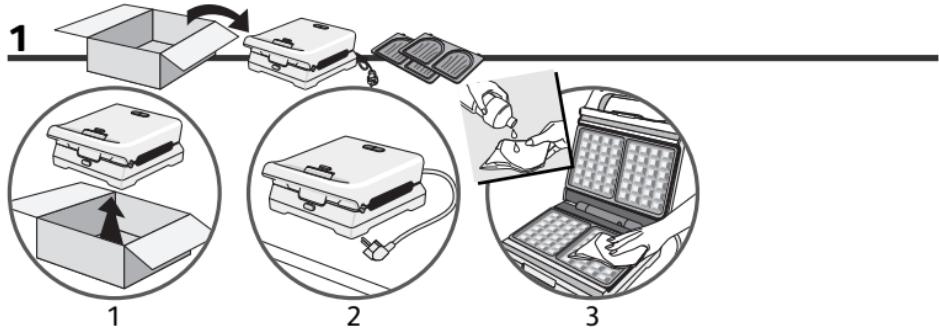
DE

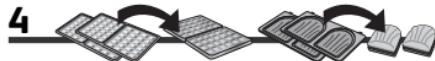


www.tefal.com



* selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell

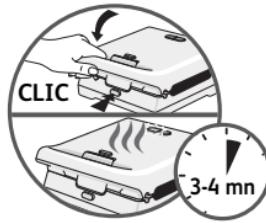




14



15



3-4 mn

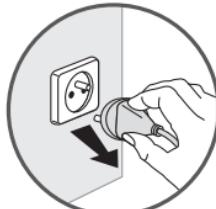
16



17



18



19



20



21



22



23



24

Merci d'avoir acheté cet appareil. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambre d'hôtes.

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

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

Prévention des accidents domestiques

- 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.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure etappelez un médecin si nécessaire.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Description

A Voyant de fonctionnement - **B** Voyant de température - **C** Loquet de fermeture

D Poignée générale - **E** Plaques - **F** Cordon

Utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe Nettoyage), verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée générale.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée.

Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- 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...).
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Veiller à ce que les plaques soient bien positionnées dans l'appareil. N'utiliser que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès d'un centre de service agréé.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser celles-ci uniquement sur le support pour lesquelles elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...)
- Ne pas poser les plaques chaudes sur une surface fragile ou sous l'eau.

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.

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'entraîne dedans.

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.

Nettoyage

- Vérifier que l'appareil est débranché avant le nettoyage.
- Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil et le cordon. Ne pas les passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Cet appareil ne doit pas être immergé.



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.

Gaufres

Gaufres traditionnelles

- 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre
- 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits 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.

Gaufres croustillantes

- 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs
- 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres à la bière

- 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 mn, jusqu'à ce que l'écume disparaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 mn. Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois. Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

- 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre
- 2 œufs • 1/4 l de lait • 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 mn dans un verre d'eau avec le sucre. Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu. Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède. Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur (selon modèle). Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques. Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain. Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

- 4 tranches de pain • 1 tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser par dessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

Croque-monsieur Virginia

-
- 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette
 - 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hâcher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-Roquefort

-
- 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

-
- 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

NL Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,

- in boerderijen,

- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,

- in bed&breakfast locaties.

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

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

Het voorkomen van ongelukken in huis

- 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.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- **Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.**
- **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.**
- **Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken. Tijdens gebruik niet binnen bereik van kinderen laten.**
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk 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.

Beschrijving

A Controlelampje - B Controlelampje voor de temperatuur - C Klemsluiting - D Handvat

E Platen - F Snoer

Gebruik

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen (zie de paragraaf Reiniging), daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- Raak niet de hete delen van het apparaat aan, maar gebruik het handvat.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven. Dit is normaal.

Het groene controlelampje gaat regelmatig uit en weer aan tijdens het gebruik, om aan te geven dat het apparaat op temperatuur blijft.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- 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).
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklekt op het apparaat. Gebruik allen de bij het apparaat geleverde bakplaten of aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geraarde stekker; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over striukelt.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Reiniging

- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het reinigt.
- Maak de platen en de buitenkant van het apparaat schoon met een sponsje, warm water en wat afwasmiddel.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Ze mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten

NL

Wafels

Klassieke wafels

- 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat. Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

Krokante wafels

- 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Wafels van bierbeslag

- 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter
- 4 eieren • 1 theelepel citroensap

1/4 van het bier in een schenkan gieten en 5 minuten wachten totdat het schuim is verdwenen. Mix de bloem, het bakpoeder en het zout. Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten. Voeg het bier geleidelijk lepel voor lepel bij het mengsel. Klop dit op tot een egaal beslag.

Warmer chocolade wafels met ijs

- 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk
- 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker. Deze bereiding mengen met de eieren en de gesmolten boter. Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt. Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten. Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

Tosti's

Plaats de tosti-platen (afhankelijk van het model). Plaats de te roosteren sandwiches op de tosti-platen. Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handgrepen dicht. Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

- 4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti Virginia

-
- 4 sneden brood • 20 g boter • 1 uitje • bieslook • 4 eetlepels uitgelekte kwark of Hüttenkäse
 - 1 eetlepel crème fraîche • zout • paprikapoeder

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Pel en snipper de ui. Was het bieslook en knip de sprietjes fijn met een schaar. Mix in een kom de ui, bieslook, de crème fraîche, snufje zout en een halve theelepel paprika. Bedek twee sneden brood met deze bereiding en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti met Roquefort en walnoten

-
- 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas)

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti als toetje

-
- 4 sneden brood • 20 g boter • 2 reepjes chocolade • 1/2 banaan

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Bedek twee sneden brood met de chocolade, daaroverheen de in stukjes gesneden banaan. Daarna met nog wat chocolade bedekken. Doe de andere 2 sneden erbovenop.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Anwendungen wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen erlischt die Garantie.

DE

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

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

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- 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.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- **Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.**
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden.
- 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.

Beschreibung

A Betriebskontroll-Leuchtanzeige - B Temperatur-Leuchtanzeige - C Schnappschloss - D Griffe - E Platten - F Netzkabel

Inbetriebnahme

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Reinigen Sie die Platten bei der ersten Inbetriebnahme (beachten Sie den Abschnitt nach der Reinigung), geben Sie ein wenig Öl auf die Platten undreiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte stets die Griffe.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.

Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal.

Das grüne Lämpchen geht während des Betriebs regelmäßig an und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant gehalten wird.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an..

- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Platten.
- Achten Sie darauf, dass die Platten stabil, richtig positioniert und fest auf das Gerät geclipst sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mit dem Gerät geliefert wurden, oder die Sie beim autorisierten Service-Stützpunkt erworben haben.
- Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie diese nur auf dem Gerät, für das sie konzipiert wurden (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokokplatte...).
- Legen Sie die heiße Platte niemals unter Wasser oder auf eine empfindliche Fläche.

Reinigung

- Überprüfen Sie, ob das Gerät abgesteckt ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse mit einem Schwamm, heißem Wasser und herkömmlichem Geschirrspülmittel.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser, dürfen nicht in die Spülmaschine.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.



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.

Benutzen Sie keine Topfreiniger aus Metall und Scheuermittel.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Rezepte

Waffeln

Traditionelle Waffeln

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

DE

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier. Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch. Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

- 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Mixen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu. Rühren Sie den Teig solange weiter bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Waffeln mit Bier

- 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist. Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz. Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben Sie nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten. Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heißer Schokolade und Eiscreme

- 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Stückchen Zucker • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch
- 1 Glas Cognac • Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen. Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter. Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben. Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen. Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu (Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).

Getoastete Sandwichs

Setzen Sie die Sandwich-Platten (je nach Modell) ein. Legen Sie die Toastscheiben Scheiben auf die Platte. Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Brotscheiben gut miteinander zu verbinden. Lassen Sie die Scheiben je nach Geschmack 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwichs

- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Virginia Toast

-
- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft • 1 Teelöffel Schlagsahne • Salz • Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika. Geben Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

Roquefort Toast

-
- 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.

Süßer Toast

-
- 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 2 Riegel Schokolade • 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade. Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

FR

6 - 9

NL

10 - 13

DE

14 - 17