

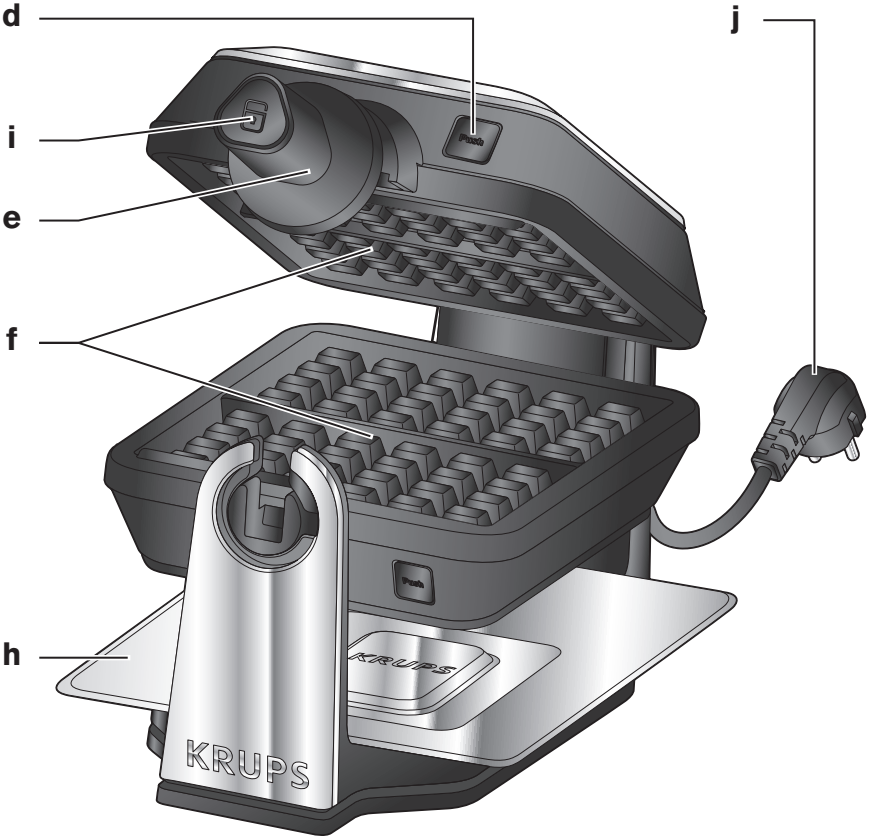
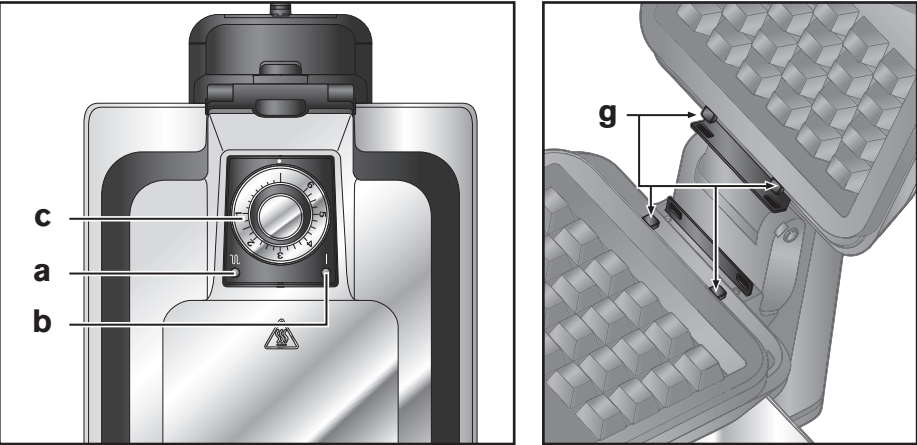
Deutsch	p. 3
English	p. 7
Français	p. 11
Nederlands.....	p. 15
Español.....	p. 19
Português.....	p. 23
Italiano.....	p. 27
Ελληνικά.....	p. 31
Dansk	p. 35
Suomi	p. 39
Norsk.....	p. 43
Svenska	p. 47



KRUPS

FDD9

DE
EN
FR
NL
ES
PT
IT
EL
DA
FI
NO
SV



BESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| a Betriebskontrollleuchte (rot) | g Befestigungshaken zur Arretierung |
| b Temperaturkontrollleuchte (grün) | h Magnetische Teigauffangplatte |
| c Regelbarer Thermostat | i Verriegelungstaste für die vertikale Aufbewahrung des Geräts |
| d Auswurfaste für die obere und untere Platte | j Anschlusskabel |
| e Handgriff | |
| f Abnehmbare Waffelplatten | |

Die Abbildungen befinden sich auf Seite 51

INSTALLATION

- Öffnen Sie das Gerät.
- Geben Sie vor der ersten Verwendung etwas Öl auf die Platten. Reiben Sie sie mit einem weichen Lappen ab (**Fig. 1**).
- Platzieren Sie die Teigauffangplatte (h) unter dem Gerät (**Fig 2**).

ANSCHLIESSEN UND VORHEIZEN

- Rollen Sie das Netzkabel ab.
- Schließen Sie das Gerät.
- Schließen Sie das Stromkabel an das Stromnetz an. Die rote Betriebskontrollleuchte (a) leuchtet auf. Stellen Sie das Thermostat (c) auf die Position Ihrer Wahl oder gemäß dem Rezept ein (**Fig. 3**).
- Lassen Sie das Gerät etwa 7 Minuten vorheizen: Das Vorheizen ist beendet, wenn die grüne Temperaturkontrollleuchte (b) aufleuchtet (**Fig. 4**). Die grüne Leuchte erlischt und leuchtet während der Verwendung regelmäßig wieder auf, um anzuzeigen, dass die Temperatur gehalten wird.

BACKEN

- Öffnen Sie das Gerät (**Fig. 5**).
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts. Verwenden Sie den Handgriff (e).**
- Gießen Sie den Waffelteig mit Hilfe einer Schöpfkelle auf die untere Platte (f) des Geräts (**Fig. 6**).
- Schließen Sie das Gerät. Warten Sie 10 Sekunden (**Fig. 7**). Drehen Sie das Gerät durch Drehen des Handgriffs (e) nach rechts (**Fig. 8**).
- Lassen Sie den Teig gemäß der im Rezept angegebenen Zeit (etwa 3 Minuten) backen (**Fig. 9**).
- Drehen Sie das Gerät nach dem Backen wieder, indem Sie den Handgriff (e) nach links drehen (**Fig. 10**).
- Öffnen Sie das Gerät (**Fig. 11**) und nehmen Sie die Waffeln heraus (**Fig. 12**).

NACH DEM GEBRAUCH

- Stellen Sie den Thermostat auf die Position Min. (**Fig. 13**).
- Trennen Sie das Stromkabel vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät geöffnet (für etwa 2 Stunden – **Fig. 14**) abkühlen.

UMGANG MIT DEN PLATTEN

Überprüfen Sie, ob das Gerät kalt und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Platten berühren.

- Um die Waffelplatten zu entfernen:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie auf die Auswurfaste der Platten (d) und nehmen Sie die Platte mit der anderen Hand ab (**Fig. 15 - 16**).
 - Ziehen Sie die Platten schräg heraus, um die Haken (g) aus den Einkerbungen auf der Geräterückseite zu ziehen.
- Um die Waffelplatten einzusetzen :
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Schieben Sie die Platten schräg hinein, um die Haken (g) in die Einkerbungen auf der Geräterückseite zu schieben (**Fig. 17**).
 - Drücken Sie auf die Platten, bis sie hörbar einrasten (**Fig. 18 und 19**).

REINIGUNG

- Reinigen Sie die Waffelplatten (f), die Teigauffangplatte (h) und das Gerätegehäuse mit einem Schwamm und Ihrem normalen Spülmittel.
- **Die Waffelplatten (f) und die Teigauffangplatte (h) sind spülmaschineneeignet.**

AUFBEWAHRUNG IN VERTIKALER POSITION

- Stellen Sie das Gerät vertikal, indem Sie den Handgriff nach rechts drehen (**Fig. 8**). Drücken Sie auf die Taste am Ende des Handgriffs, um das Gerät zu verriegeln (**Fig. 20**). Mit dieser Taste kann es nur in vertikaler und nicht in horizontaler Position verriegelt werden.
- Die Teigauffangplatte kann auf der Unterseite des Gehäuses des Waffeisens magnetisch befestigt werden (**Fig. 21**).
- Um das Gerät zu entriegeln, drücken Sie erneut auf diese Taste. Sie können das Gerät wieder in horizontale Position bringen, indem Sie den Handgriff nach links drehen. Jetzt ist es wieder betriebsbereit.

REZEPTE

Traditionelle Waffeln

Ein klassisches Rezept für dicke und saftige Waffeln.

Thermostat auf Position 6 – Für 8 Waffeln – Backzeit: etwa 3 bis 4 Min.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, ½ Liter Milch.

- Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer großen Schüssel. Machen Sie in der Mitte eine Mulde und fügen Sie das Salz, den Zucker, die geschmolzene Butter und die Eier hinzu.
- Geben Sie etwas Milch hinzu.
- Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen.

Knusprige Waffeln

Eine leichtere und knusprigere Variante.

Thermostat auf Position 6 – Für 6 Waffeln – Backzeit: etwa 4 bis 4,5 Min

300 g Mehl, 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 2 Eier, 400 ml Milch.

- Schlagen Sie die Eier schaumig.
- Geben Sie die anderen Zutaten hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

Belgische Waffeln

Waffeln auf belgische Art werden mit Zucker, Beeren und Sahne als Dessert oder Snack serviert.

Thermostat auf Position 6 – Für 6 Waffeln – Backzeit: etwa 4,5 bis 5,5 Min.

5 Eier, 1 EL Backpulver, 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter

- Wärmen Sie die Butter an.
- Mischen Sie das Mehl, den Zucker und das Backpulver.
- Fügen Sie die weiche Butter und die Eier hinzu.
- Mischen Sie alles gut.

Käsewaffeln

Diese Parmesanwaffeln sind ein idealer Snack zu jeder Tageszeit.

Thermostat auf Position 6 – Für 12 Waffeln – Backzeit: etwa 4 bis 4,5 Min.

100 g Butter, 8 Eigelb, ½ TL Salz, 500 g Mehl, ½ TL Backpulver 50 g geriebener Parmesan, ½ Liter Wasser, 8 Eiweiß.

- Rühren Sie die Butter, bis sie cremig ist.
- Mischen Sie das Mehl und das Backpulver.
- Fügen Sie nach und nach die Eigelb, das Salz, das Mehl, den Käse und das Wasser hinzu und rühren Sie dabei nach jeder Zugabe.
- Heben Sie den steif geschlagenen Eischnee unter die Masse.

KRUPS INTERNATIONALE GARANTIE

 : www.krups.com

Dieses Produkt wird von KRUPS innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.

Garantie

KRUPS (Firmenanschrift und Details finden Sie in der Länderliste der internationalen KRUPS Garantie) gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit **von 2 Jahren**, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der Länderliste aufgeführt sind.

Die internationale KRUPS Herstellergarantie ist ein zusätzlicher Vorteil, der die gesetzlichen Verbraucherrechte nicht beeinträchtigt.

Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. KRUPS behält sich vor, ein Ersatzgerät zu liefern anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes. KRUPS einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten KRUPS Servicestelle

abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingesandt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den KRUPS Webseiten (www.krups.com) oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen.

KRUPS ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt.

Diese Garantie deckt nicht Schäden ab, die auftreten können als Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der KRUPS Bedienungsanleitungen, anderer Spannung oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder Zubehörteilen
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden)
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung
- Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Spannung oder Frequenz
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, Blitzschlag, etc.
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Bruch von Glas- oder Porzellanbestandteilen des Produktes

Diese Garantie findet keine Anwendung auf Produkte, die verändert wurden oder auf Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung oder Pflege, mangelhafte Verpackung oder falsche Handhabung des Transportdienstleisters aufgetreten sind.

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung auf Produkte, die in den aufgeführten Ländern erworben und in einem dieser Länder nur für den Hausgebrauch genutzt werden. Wird ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen genutzt, gilt:

- a) Die internationale KRUPS Garantie findet keine Anwendung, falls das Produkt nicht den örtlichen Standards entspricht, wie Spannung, Frequenz, Steckern oder anderen lokalen, technischen Vorschriften.
- b) Die Reparatur eines im Ausland gekauften Produktes kann länger dauern, wenn dieses nicht in Ihrem Land von KRUPS vertrieben wird.
- c) Wenn das Produkt in Ihrem Land nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale KRUPS Garantie auf den Austausch in ein ähnliches Produkt oder, wenn möglich, ein anderes Produkt zum gleichen Preis.

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale KRUPS Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren.

Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

Zusatzinformation

Ersatz- und Zubehörteile können, wie auf der KRUPS Homepage beschrieben, erworben werden.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| a Appliance switched on light (red) | g Plate attachment catches |
| b End of pre-heating light (green) | h Magnetic batter collection tray |
| c Adjustable thermostat | i Button for locking appliance in vertical position for storage |
| d Buttons for ejecting upper and lower plates | j Power lead |
| e Handle | |
| f Removable waffle plates | |

The explanatory drawings are on page 51

INSTALLATION

- Open the appliance.
- Pour a little cooking oil onto one of the plates before first use. Rub with a soft cloth (**Fig 1**).
- Place the batter collection tray (h) under the appliance (**Fig 2**).

CONNECTION AND PRE-HEATING

- Unwind the power cord.
- Close the appliance.
- Plug the cord into the power supply. The red connection light (a) lights up. Adjust the thermostat (c) to the position of your choice or according to the recipe (**Fig 3**).
- Leave the appliance to pre-heat for around 7 minutes: pre-heating is completed when the green light (b) lights up (**Fig 4**). The green light will switch off and on regularly during use to indicate that the temperature is being maintained.

COOKING

- Open the appliance (**Fig 5**).
- Do not touch the hot surfaces of the appliance: use the handle (e).
- Pour the waffle batter onto the lower plate (f) of the appliance using a ladle (**Fig 6**).
- Close the appliance. Wait for 10 seconds (**Fig 7**). Turn the appliance by turning the handle (e) to the right (**Fig 8**).
- Leave to cook according to the time stated in the recipe (around 3 minutes) (**Fig 9**).
- At the end of the cooking time, turn the appliance again by turning the handle (e) to the right (**Fig 10**).
- Open the appliance (**Fig 11**) and lift the waffles out (**Fig 12**).

AFTER USE

- Adjust the thermostat to the mini position (**Fig 13**).
- Disconnect the cord from the power supply.
- Leave the appliance to cool in the open position (for around two hours - **Fig 14**).

HANDLING THE PLATES

Check that the appliance is cool and unplugged before handling the plates.

- To remove the plates:
 - Open the appliance
 - Press the plate eject button (d) and remove the plate with your other hand **(Fig 15 - 16)**
 - Tilt the plate diagonally to release the catches (g) from the housings at the rear of the appliance.
- To fit the plates:
 - Open the appliance
 - Insert the plate diagonally to slide the catches (g) into their housing at the rear of the appliance **(Fig 17)**.
 - Press the plate down at the front of the appliance near the handle until you hear a "click" **(Fig 18 and 19)**.

CLEANING

- Clean the plates (f), the batter collection tray (h) and the body of the appliance with a cloth, hot water and washing up liquid.
- **The plates (f) and the batter collection tray (h) are dishwasher safe.**

STORAGE IN THE VERTICAL POSITION

- Place the appliance in the vertical position by turning the handle to the right **(Fig 8)**. Press the button located at the end of the handle to lock the appliance **(Fig 20)**. This button only allows locking in the vertical position and not in the horizontal position.
- The batter collection tray can be magnetised to the lower shell of the waffle maker **(Fig 21)**.
- To unlock the appliance, press this button again and you will be able to place the appliance in the horizontal position by turning the handle to the left. It will thus be ready to use again.

RECIPES

Traditional waffles

A classic recipe for thick nourishing waffles.

Thermostat at position 6 - Makes 8 waffles – Cooking time: around 3 to 4 min

300 g plain flour, 10 g baking powder, pinch of salt, 75 g sugar, 100 g butter, 2 eggs, ½ litre milk.

- Mix the flour and baking powder in a large bowl. Make a well in the centre and add the salt, sugar, melted butter and whole eggs.
- Add the milk gradually and mix.
- Leave the batter to rest for one hour.

Crispy waffles

A lighter and crispier version of the traditional waffle.

Thermostat at position 6 - Makes 6 waffles - Cooking time: around 4 to 4 ½ min

300 g plain flour, 1 dessertspoon baking powder, pinch of salt, 1 dessertspoon sugar, 2 eggs, 400 ml milk.

- Beat the eggs until frothy.
- Add the other ingredients and beat to a smooth consistency.

Belgian waffles

To experience the taste of waffles as they are eaten in Belgium, traditionally served with sugar, strawberries and cream, as a dessert or as a light snack.

Thermostat at position 6 - Makes 6 waffles - Cooking time: around 4 ½ min to 5 ½ min

5 eggs, 1 dessertspoon of baking powder, 300 g plain flour, 300 g sugar, 300 g butter

- Soften the butter.
- Mix the flour, sugar and baking powder.
- Add the softened butter and the eggs.
- Mix well.

Cheese Waffles

Forget about maple syrup! These parmesan waffles are excellent at any time of day.

Thermostat at position 6 - Makes 12 waffles - Cooking time: around 4 to 4½ min

100 g butter, 8 egg yolks, ½ teaspoon salt, 500 g plain flour, ½ teaspoon baking powder, 50 g grated parmesan, ½ litre water, 8 egg whites.

- Beat the butter to a smooth cream.
- Mix the flour and the baking powder.
- Gradually add the egg yolks, salt, flour, cheese and water, mixing after adding each ingredient.
- Beat the egg whites until stiff and gradually add them, lifting the batter as you do so.

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE



: www.krups.com

This product is repairable by KRUPS during and after the guarantee period.

The Guarantee

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of 2 years starting from the initial date of purchase.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the Country List attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the Country List to request the appropriate postal address.

KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, thunderbolt etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- replacement of consumables

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List.

Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a) The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| a Voyant de mise sous tension (rouge) | f Plaques gaufres amovibles |
| b Voyant de fin de préchauffage (vert) | g Ergots de fixation des plaques |
| c Thermostat réglable | h Plateau récupérateur de pâte aimantable |
| d Boutons d'éjection des plaques supérieure et inférieure | i Bouton de blocage du produit en position verticale pour rangement |
| e Poignée | j Cordon fixe |

Les dessins explicatifs se trouvent en page 51

INSTALLATION

- Ouvrir l'appareil.
- Verser un peu d'huile sur les plaques avant la première utilisation. Essuyer avec un chiffon doux (**Fig 1**).
- Placer le plateau récupérateur de pâte (h) sous l'appareil (**Fig 2**).

BRANCHEMENT ET PRÉCHAUFFAGE

- Dérouler le cordon.
- Fermer l'appareil.
- Brancher le cordon sur le secteur. Le voyant rouge de mise sous tension (a) s'allume. Régler le thermostat (c) sur la position de votre choix ou en fonction de la recette (**Fig 3**).
- Laisser préchauffer l'appareil environ 7 minutes: le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert (b) s'allume (**Fig 4**). Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

CUISSON

- Ouvrir l'appareil (**Fig 5**).
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée (e).**
- Verser la pâte à gaufre sur la plaque inférieure (f) de l'appareil à l'aide d'une louche (**Fig 6**).
- Fermer l'appareil. Attendre 10 secondes (**Fig 7**). Retourner l'appareil en tournant la poignée (e) vers la droite (**Fig 8**).
- Laisser cuire selon le temps indiqué dans la recette (environ 3 minutes) (**Fig 9**).
- En fin de cuisson, retourner à nouveau l'appareil en tournant la poignée (e) vers la gauche (**Fig 10**).
- Ouvrir l'appareil (**Fig 11**) et retirer les gaufres (**Fig 12**).

APRÈS UTILISATION

- Régler le thermostat sur la position mini (**Fig 13**).
- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil en position ouverte (pendant deux heures environ - **Fig 14**).

MANIPULATION DES PLAQUES

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de manipuler les plaques.

- Pour enlever les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Appuyer sur le bouton d'éjection de la plaque (d) et retirer la plaque de l'autre main (**Fig 15 - 16**)
 - Tirer la plaque en biais pour dégager les ergots (g) des logements à l'arrière du produit.
- Pour mettre les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Insérer la plaque de biais pour glisser les ergots (g) dans leur logement à l'arrière du produit (**Fig 17**).
 - Appuyer sur la plaque à l'avant du produit côté poignée jusqu'à ce qu'un « clic » soit audible (**Fig 18 et 19**).

NETTOYAGE

- Nettoyer les plaques (f), le plateau récupérateur de pâte (h) et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.
- **Les plaques (f) et le plateau récupérateur de pâte (h) peuvent passer au lave-vaisselle.**

RANGEMENT EN POSITION VERTICALE

- Placer le produit en position verticale en tournant la poignée vers la droite (**Fig 8**). Appuyer sur le bouton se situant à l'extrémité de la poignée pour bloquer l'appareil (**Fig 20**). Ce bouton permet uniquement le verrouillage en position verticale et pas en position horizontale.
- Le plateau récupérateur de pâte peut s'aimanter à la coque inférieure du gaufrier (**Fig 21**).
- Pour déverrouiller le produit, appuyez de nouveau sur ce bouton, et vous pourrez remettre l'appareil en position horizontale en tournant la poignée vers la gauche. Il est ainsi prêt à être utilisé de nouveau.

RECETTES

Gaufres traditionnelles

Une recette classique pour des gaufres épaisses et nourrissantes.

Thermostat en position 6 - Pour 8 gaufres - Temps de cuisson : environ 3 à 4 min

300 g de farine, 10 g de levure chimique, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 100 g de beurre, 2 oeufs, 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 oeufs entiers.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

Une version plus légère et plus croustillante des gaufres classiques.

Thermostat en position 6 - Pour 6 gaufres - Temps de cuisson : environ 4 à 5 min 30

300 g de farine, 1 c. à soupe de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 oeufs, 40 cl de lait.

- Battre les oeufs jusqu'à consistance mousseuse.
- Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres belges

Pour retrouver le goût des gaufres telles qu'elles sont dégustées en Belgique, servies habituellement avec du sucre, des fraises et de la crème, en dessert ou en collation.

Thermostat en position 6 - Pour 6 gaufres - Temps de cuisson : environ 4 min 30 à 5 min 30

5 oeufs, 1 c. à soupe de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.
- Ajouter le beurre ramolli et les oeufs.
- Bien mélanger.

Gaufres au fromage

Oubliez le sirop d'érable ! Ces gaufres au parmesan sont excellentes à tout moment de la journée.

Thermostat en position 6 - Pour 12 gaufres - Temps de cuisson : environ 4 à 5 min 30

100 g de beurre, 8 jaunes d'oeuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'oeuf.

- Battre le beurre en crème.
- Mélanger la farine et la levure chimique.
- Ajouter tour à tour les jaunes d'oeuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau en mélangeant après chaque addition.
- Incorporer ensuite les blancs d'oeuf battus en neige ferme en soulevant la masse.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE



Ce produit est réparable par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

La Garantie

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant 2 ans à partir de la date d'achat et dans les pays précisés, tel que définis dans la liste en dernière page du mode d'emploi.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique que pendant la période définie pour les pays cités dans la Liste des Pays jointe, et n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de KRUPS (www.krups.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateur précisé dans la Liste des Pays.

KRUPS n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivant :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes ... dans le produit
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre ...
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits choqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisé à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b) Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par KRUPS dans le pays d'emploi
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Informations complémentaires

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.krups.com.

BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| a Controlelampje 'aan/uit' (rood) | f Verwijderbare wafelplaten |
| b Controlelampje 'einde voorverwarming' (groen) | g Bevestigingspinnnetjes van de platen |
| c Regelbare thermostaat | h Magnetische opvangschaal voor het beslag |
| d Uitwerpknop bovenste en onderste platen | i Vergrendelingsknop om het product verticaal op te bergen |
| e Handvat | j Vast snoer |

Raadpleeg de afbeeldingen op pagina 51

INSTALLEREN

- Open het apparaat.
- Giet, voor het eerste gebruik, een beetje olie op de platen. Maak met een zachte doek schoon (**Fig. 1**).
- Zet de opvangschaal voor het beslag (h) onder het apparaat (**Fig. 2**).

AANSLUITEN EN VOORVERWARMEN

- Wikkel het snoer af.
- Sluit het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode controlelampje 'aan/uit' (a) gaat branden. Zet de thermostaat (c) op de gewenste stand of op de in het recept aangegeven stand (**Fig. 3**).
- Laat het apparaat ongeveer 7 minuten voorverwarmen: het voorverwarmen is klaar wanneer het groene controlelampje (b) brandt (**Fig. 4**). Het groene controlelampje gaat afwisselend aan en uit tijdens het gebruik om aan te geven dat de temperatuur constant gehouden wordt.

BAKKEN

- Open het apparaat. (**Fig. 5**).
- **Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik het handvat (e).**
- Giet het wafelbeslag met een lepel op de onderste plaat (f) van het apparaat (**Fig. 6**).
- Sluit het apparaat. Wacht 10 seconden (**Fig. 7**). Draai het handvat (e) naar rechts en keer het apparaat om (**Fig. 8**).
- Raadpleeg het recept en bak de wafels gedurende de aangegeven tijd (ongeveer 3 minuten) (**Fig. 9**).
- Draai het handvat (e) naar links en keer het apparaat opnieuw om (**Fig. 10**).
- Open het apparaat (**Fig. 11**) en haal de wafels eruit (**Fig. 12**).

NA GEBRUIK

- Zet de thermostaat op de mini stand (**Fig. 13**).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Doe het apparaat open en laat het afkoelen (gedurende ongeveer twee uur – **fig. 14**).

DE PLATEN BEDIENEN

Controleer eerst of het apparaat volledig is afgekoeld.

- Om de platen te verwijderen:
 - Open het apparaat
 - Druk op de uitwerpknop (d) en verwijder de plaat met uw andere hand (**Fig. 15 - 16**)
 - Trek de plaat schuin omhoog en haal de pinnetjes (g) uit hun houder aan de achterkant van het apparaat.
- Om de platen te plaatsen:
 - Open het apparaat
 - Plaats de plaat schuin en schuif de pinnetjes (g) in hun houder aan de achterkant van het apparaat. (**Fig. 17**).
 - Druk ter hoogte van het handvat op de voorkant van de plaat tot u "klik" hoort (**Fig. 18 en 19**).

REINIGEN

- Maak de platen (f), de opvangschaal voor het beslag (h) en de romp van het apparaat met een spons en afwasmiddel schoon.
- **De platen (f) en de opvangschaal voor het beslag (h) mogen in de vaatwasser.**

VERTICAAL OPBERGEN

- Draai het handvat naar rechts en zet het apparaat verticaal (**Fig. 8**). Druk op de knop op het uiteinde van het handvat en vergrendel het apparaat (**Fig. 20**). Deze knop werkt alleen als het apparaat verticaal staat.
- U kunt de opvangschaal voor het beslag aan de onderkant van het wafelijzer kleven (**Fig. 21**).
- Druk opnieuw op deze knop om het apparaat te ontgrendelen. Draai het handvat naar links en zet het apparaat terug horizontaal. Nu kunt u het apparaat opnieuw gebruiken.

RECEPTEN

Traditionele wafels

Een klassiek recept voor dikke, voedzame wafels.

Thermostaat op stand 6 - Voor 8 wafels - Baktijd: ongeveer 3 tot 4 min

300 g bloem, 10 g bakgist, 1 snufje zout, 75 g suiker, 100 g boter, 2 eieren, ½ liter melk

- Meng de bloem en de bakgist in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg het zout, de gesmolten boter en de volledige eieren toe.
- Leng aan met de melk.
- Laat het beslag 1 uur rusten.

Krokante wafels

Deze wafels zijn lichter en krokanter.

Thermostaat op stand 6 - Voor 6 wafels - Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min

300 g bloem, 1 soeplepel bakgist, 1 snufje zout, 1 soeplepel suiker, 2 eieren, 40 cl melk

- Klop de eieren schuimig.
- Voeg de andere ingrediënten toe en klop tot een homogene massa.

Belgische wafels

Geniet van de echte Belgische wafels. Serveer met suiker, aardbeien en slagroom als dessert of tussendoortje.

Thermostaat op stand 6 - Voor 6 wafels - Baktijd: ongeveer 4,5 tot 5,5 min

5 eieren, 1 soeplepel bakgist, 300 g bloem, 300 g suiker, 300 g boter

- Smelt de boter.
- Meng de bloem, de suiker en de bakgist.
- Voeg de gesmolten boter en de eieren toe.
- Goed mengen.

Kaaswafels

Vergeet de esdoornsiroop niet! Deze Parmezaanse kaaswafels zijn een perfect tussendoortje.

Thermostaat op stand 6 - Voor 12 wafels - Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min

100 g boter, 8 eierdooiers, ½ koffielepel zout, 500 g bloem, ½ koffielepel bakgist, 59 g geraspte Parmezaanse kaas, ½ liter water, 8 eiwitten.

- Klop de boter tot een romige massa.
- Meng de bloem en de bakgist.
- Voeg de eierdooiers één voor één toe. Voeg het zout, de bloem, de kaas en het water toe en meng goed.
- Voeg het stijfgeklopte eiwit toe.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE



Dit product kan gerepareerd worden door KRUPS, gedurende en na de garantieperiode.

De Garantie

Dit product wordt gegarandeerd door KRUPS (het adres van de firma en de details staan vermeld op bijgevoegde lijst van de KRUPS Internationale Garantie) tegen iedere fabricagefout voor de periode van 2 jaar. Dit geldt voor de landen die vermeld staan op de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing en wordt van kracht vanaf de oorspronkelijke dag van aankoop.

De internationale fabrieksgarantie van KRUPS is een extra voordeel dat niets afdoet aan het Officiële Wettelijke Consumenten Recht.

De internationale fabrieksgarantie dekt alle kosten die van toepassing zijn op het herstellen zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties door reparatie of het vervangen van defecte onderdelen en de daarbij behorende arbeid. KRUPS kan ervoor kiezen om een vervangend artikel te leveren in plaats van het defecte product te repareren. KRUPS's enige verplichting is dat uw product gerepareerd of vervangen wordt.

Voorwaarden & Uitsluitingen

De internationale KRUPS garantie is alleen van toepassing binnen de garantietermijn en geldt alleen voor die landen die vermeld staan in bijgaande landenlijst en is alleen van toepassing op vertoon van de originele aankoopbon.

Het product kan rechtstreeks aangeleverd worden bij het reparatiecentrum of dient goed verpakt geretourneerd door een erkende verzenddienst (of een soortgelijke verzendwijze) aan een erkend KRUPS reparatiecentrum.

Voor elk land staat het adres van het erkende reparatiecentrum vermeld op de KRUPS website (www.krups.com) of bel naar het telefoonnummer zoals vermeld in de landenlijst om het juiste adres te vernemen. KRUPS kan niet verplicht worden gesteld om producten te repareren of te vervangen als het product niet voorzien is van de originele aankoopbon. Deze garantie dekt geen schade die veroorzaakt is door verkeerd gebruik, onachtzaamheid, of het niet goed opvolgen van de KRUPS gebruiksaanwijzing, het aansluiten op netstroom of voltage anders dan is aangegeven op het product. Of als er een verandering is aangebracht of een reparatie is uitgevoerd die niet toegestaan is. De garantie is ook niet van toepassing bij normale slijtage, het niet tijdig vervangen van noodzakelijke onderdelen en in de volgende gevallen:

- het gebruik van verkeerd soort water
- kalkaanslag (er dient tijdig ontkalkt te worden zoals aangegeven staat in de gebruiksaanwijzing);
- als er water, stof of insecten in het product zijn gekomen;
- mechanische schade of overbelasting;
- schade of een slecht resultaat ten gevolge van verkeerd voltage
- ongelukken inclusief brand, overstrooming, blikseminslag etc
- professioneel of commercieel gebruik
- schade aan glazen of porseleinen onderdelen van het product
- vervanging van noodzakelijke onderdelen

Deze garantie is niet van toepassing op een product dat te zwaar belast is of bij schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, verkeerde verpakking door de gebruiker of bij beschadiging door een transporteur.

De internationale KRUPS garantie is alleen van toepassing voor producten die gekocht zijn in de landen die in bijgaande lijst vermeld staan, en die alleen voor huishoudelijk gebruik zijn gebruikt in die landen. Als een product gekocht is in een van de landen die op de lijst staat, maar dat in een ander land gebruikt is dan is het volgende van toepassing:

- a) De internationale KRUPS garantie is niet van toepassing als het gekochte product niet overeenstemt met de lokale aansluitwaarden, zoals voltage, netspanning, stekkers, of andere lokale technische specificaties.
- b) De reparatieprocedure voor producten die gekocht zijn buiten het land van gebruik kunnen langer duren als het product niet door de lokale KRUPS vestiging wordt verkocht.
- c) In het geval dat het product niet gerepareerd kan worden in het nieuwe land, dan wordt de internationale KRUPS garantie beperkt tot het leveren van een vervangend product dat ongeveer hetzelfde presteert en kost, indien mogelijk.

Wettelijke Consumenten rechten

Deze internationale KRUPS garantie heeft geen invloed op de wettelijke consumentenrechten of die rechten die uitgesloten of beperkt kunnen worden, noch rechten ten opzichte van de winkelier die het product aan de consument verkocht heeft. Deze garantie geeft de consument specifieke wettelijke rechten en de consument kan ook andere wettelijke rechten hebben die per land kunnen verschillen. De consument kan dit recht aanwenden als hij dat preferiert.

Extra informatie

Accessoires en onderdelen die de consument zelf kan verwisselen, kunnen aangeschaft worden, indien lokaal beschikbaar, De beschrijving staat op een KRUPS internet site.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---|
| a Indicador de conexión (rojo) | f Placas desmontables |
| b Indicador de finalización del precalentamiento (verde) | g Lengüetas de fijación de las placas |
| c Termostato regulable | h Bandeja imantable para recuperar pasta |
| d Botones de eyección de las placas superior e inferior | i Botón de bloqueo del producto en posición vertical, para su almacenamiento |
| e Asa | i Cable fijo |

Los dibujos explicativos se encuentran en la página 51

INSTALACIÓN

- Abra el aparato.
- Vierta un poco de aceite sobre las placas antes del primer uso. Séquelas con un paño suave (**Fig 1**).
- Coloque la bandeja para recuperar pasta (h) bajo el aparato (**Fig 2**).

CONEXIÓN Y PRECALENTAMIENTO

- Desenrolle el cable.
- Cierre el aparato.
- Conecte el cable a la red. El indicador rojo de conexión (a) se iluminará. Regule el termostato (c) hasta la posición que desee o en función de la receta escogida (**Fig 3**).
- Deje precalentar el aparato unos 7 minutos: el precalentamiento acaba cuando el piloto verde (b) se enciende (**Fig 4**). El piloto verde se apagará y se volverá a encender periódicamente durante el uso del aparato, para indicar que la temperatura se mantiene.

COCCIÓN

- Abra el aparato (**Fig 5**).
- **No toque las superficies calientes del aparato: utilice el asa (e).**
- Vierta la pasta en la placa inferior (f) del aparato con un cucharón (**Fig 6**).
- Cierre el aparato. Espere 10 segundos (**Fig 7**). Dele la vuelta al aparato girando el asa (e) hacia la derecha (**Fig 8**).
- Deje que la pasta se cueza durante el tiempo que indica en la receta (unos 3 minutos) (**Fig 9**).
- Al acabar la cocción, vuelva a darle la vuelta al aparato girando el asa (e) hacia la izquierda (**Fig 10**).
- Abra el aparato (**Fig 11**) y retire los gofres (**Fig 12**).

TRAS EL USO

- Regule el termostato hasta la posición mini (**Fig 13**).
- Desconecte el cable de la red.
- Deje el aparato abierto para que se enfríe (durante unas 2 horas - **Fig 14**).

MANIPULACIÓN DE LAS PLACAS

Compruebe que el aparato esté frío y desconectado antes de manipular las placas.

- Para retirar las placas:
 - Abra el aparato
 - Pulse el botón de eyección de la placa (d) y retire la placa con la otra mano (**Fig 15 - 16**)
 - Tire de la placa en diagonal para desencajar las lengüetas (g) de su alojamiento en la parte posterior del producto.
- Para colocar las placas:
 - Abra el aparato
 - Introduzca la placa en diagonal para deslizar las lengüetas (g) en su alojamiento en la parte posterior del producto. (**Fig 17**).
 - Presione la placa por la parte anterior del aparato, del lado del asa, hasta que oiga un "clic" (**Fig 18 y 19**).

LIMPIEZA

- Limpie las placas (f), la bandeja para recuperar pasta (h) y el cuerpo del aparato con una esponja y su detergente habitual.
- Las placas (f) y la bandeja para recuperar pasta (h) pueden introducirse en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO EN POSICIÓN VERTICAL

- Coloque el producto en posición vertical girando el asa hacia la izquierda (**Fig 8**). Pulse el botón ubicado en el extremo del asa para bloquear el aparato (**Fig 20**). Este botón permite únicamente bloquear el aparato en posición vertical, no en posición horizontal.
- La bandeja para recuperar pasta puede imantarse a la base inferior de la gofrera (**Fig 21**).
- Para desbloquear el aparato, pulse de nuevo ese botón y podrá volver a colocar el aparato en posición horizontal, girando el asa hacia la izquierda. En ese momento volverá a estar listo para ser utilizado.

RECETAS

Gofres tradicionales

Receta clásica para elaborar unos gofres espesos y nutritivos.

Termostato en posición 6 – Para 8 gofres – Tiempo de cocción: de 3 a 4 minutos.

300 g de harina, 10 g de levadura química, 1 pizca de sal, 75 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 2 huevos y ½ litro de leche.

- Mezcle la harina y la levadura química en un cuenco grande. Haga un hueco en el centro y añádale la sal, el azúcar, la mantequilla fundida y los huevos enteros.
- Dilúyalo poco a poco con leche.
- Deje reposar la pasta 1 hora.

Gofres crujientes

Una versión más ligera y crujiente de los clásicos gofres.

Termostato en posición 6 – Para 6 gofres – Tiempo de cocción: de 4 min. a 4 min. 30 s.

300 g de harina, 1 cucharada sopera de levadura química, 1 pizca de sal, 1 cucharada sopera de azúcar, 2 huevos, 40 cl de leche.

- Bata los huevos hasta que tengan una consistencia espumosa.
- Añada los demás ingredientes y bata la mezcla hasta obtener una consistencia lisa.

Gofres belgas

Para recuperar el gusto por los gofres que se degustan en Bélgica, servidos habitualmente con azúcar, fresas y nata, como postre o comida ligera.

Termostato en posición 6 – Para 6 gofres – Tiempo de cocción: de 4 min. 30 s a 5 min. 30 s.

5 huevos, 1 cucharada sopera de levadura química, 300 g de harina, 300 g de azúcar y 300 g de mantequilla.

- Reblandezca la mantequilla.
- Mezcle la harina, el azúcar y la levadura química.
- Añádale la mantequilla reblandecida y los huevos.
- Mézclelo bien.

Gofres con queso

¡Olvídense del jarabe de arce! Estos gofres con queso parmesano son excelentes a cualquier hora del día.

Termostato en posición 6 – Para 12 gofres – Tiempo de cocción: de 4 min. a 4 min. 30 s.

100 g de mantequilla, 8 yemas de huevo, media cucharadita de sal, 500 g de harina, media cucharadita de levadura química.

- Bata la mantequilla fundida.
- Mezcle la harina y la levadura química.
- Añada, por turnos, las yemas de huevo, la sal, la harina, el queso y el agua, removiendo la mezcla tras añadir cada ingrediente.
- Incorpore, a continuación, las claras de huevo a punto de nieve a la masa.

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL



: www.krups.com

Este producto es susceptible de reparación por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

La garantía

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales durante 2 años en aquellos países que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de restitución del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado;
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso);
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto;
- daños mecánicos, sobrecarga;
- daños o malos resultados debidos a un voltaje o frecuencia equivocados;
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.;
- uso profesional o comercial;
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto;
- sustitución de consumibles.

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos legales de los consumidores

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos legales de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Información adicional

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web de KRUPS.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|---|
| a Indicador de ligação à corrente (vermelho) | f Placas amovíveis para waffles |
| b Indicador de fim de pré-aquecimento (verde) | g Encaixes de fixação das placas |
| c Termóstato regulável | h Tabuleiro recuperador de massa magnético |
| d Botões de ejeção das placas superior e inferior | i Botão de bloqueio do aparelho na posição vertical para arrumação |
| e Pega | j Cabo de alimentação fixo |

Os desenhos ilustrativos encontram-se na página 51

INSTALAÇÃO

- Abrir o aparelho.
- Deitar um pouco de óleo sobre as placas antes da primeira utilização. Limpar com um pano macio (**Fig 1**).
- Colocar o tabuleiro recuperador de massa (h) por baixo do aparelho (**Fig 2**).

LIGAÇÃO À CORRENTE E PRÉ-AQUECIMENTO

- Desenrolar o cabo de alimentação.
- Fechar o aparelho.
- Ligar o cabo de alimentação à corrente. O indicador vermelho de ligação à corrente (a) acende. Regular o termóstato (c) para a posição da sua preferência ou em função da receita (**Fig 3**).
- Deixar o aparelho pré-aquecer durante cerca de 7 minutos: o pré-aquecimento termina quando o indicador verde (b) acende (**Fig 4**). O indicador verde apaga-se e volta a acender regularmente durante a utilização do aparelho, indicando que a temperatura é mantida.

COZEDURA

- Abrir o aparelho (**Fig 5**).
- **Não tocar nas superfícies quentes do aparelho: utilizar a pega (e).**
- Verter a massa de waffles sobre a placa inferior (f) do aparelho com a ajuda de uma concha (**Fig 6**).
- Fechar o aparelho. Aguardar 10 segundos (**Fig 7**). Virar o aparelho rodando a pega (e) para a direita (**Fig 8**).
- Deixar cozer durante o tempo indicado na receita (cerca de 3 minutos) (**Fig 9**).
- No final da cozedura, virar novamente o aparelho rodando a pega (e) para a esquerda (**Fig 10**).
- Abrir o aparelho (**Fig 11**) e retirar os waffles (**Fig 12**).

APÓS A UTILIZAÇÃO

- Regular o termóstato para a posição mini (**Fig 13**).
- Desligar o cabo de alimentação da corrente.
- Deixar o aparelho arrefecer na posição aberta (durante cerca de duas horas - **Fig 14**).

MANUSEAMENTO DAS PLACAS

Verificar se o aparelho está frio e desligado antes de manusear as placas.

- Para retirar as placas:
 - Abrir o aparelho
 - Pressionar o botão de ejeção da placa (d) e retirar a placa com a outra mão (**Fig 15 - 16**)
 - Retirar a placa na posição diagonal para desencaixá-la.
- Para colocar as placas :
 - Abrir o aparelho.
 - Inserir a placa na posição diagonal para encaixá-la (g) (**Fig 17**).
 - Pressionar sobre a placa na parte da frente do aparelho, do lado da pega, até ouvir um clique (**Fig 18 e 19**).

LIMPEZA

- Limpar as placas (f), o tabuleiro recuperador de massa (h) e o corpo do aparelho com uma esponja e detergente para a loiça.
- **As placas (f) e o tabuleiro recuperador de massa (h) não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.**

ARRUMAÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL

- Colocar o produto na posição vertical, rodando a pega para a direita (**Fig 8**). Pressionar o botão localizado na ponta da pega para bloquear o aparelho (**Fig 20**). Este botão permite apenas o bloqueio na posição vertical e não na posição horizontal.
- O tabuleiro recuperador de massa pode ser fixado na estrutura inferior da aparelho de waffles (**Fig 21**).
- Para desbloquear o aparelho, pressione novamente o botão e poderá voltar a colocar o aparelho na posição horizontal rodando a pega para a esquerda. O aparelho está pronto a ser novamente utilizado.

RECEITAS

Waffles tradicionais

Uma receita clássica para waffles altos e nutritivos.

Termóstato na posição 6 - Para 8 waffles - Tempo de cozedura: cerca de 3 a 4 minutos

300 g de farinha, 10 g de fermento, 1 pitada de sal, 75 g de açúcar, 100 g de manteiga, 2 ovos, ½ litro de leite.

- Misturar a farinha e o fermento numa tigela. Fazer um buraco no centro e juntar o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros.
- Dissolver pouco a pouco com o leite.
- Deixar a massa repousar 1 hora.

Waffles estaladiços

Uma versão mais ligeira e mais estaladiça dos waffles clássicos.

Termóstato na posição 6 - Para 6 waffles - Tempo de cozedura: cerca de 4 minutos a 4 minutos e meio

300 g de farinha, 1 colher de sopa de fermento, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de açúcar, 2 ovos, 40 cl de leite.

- Bater os ovos até ficarem com uma consistência cremosa.
- Incorporar os outros ingredientes e bater até obter uma consistência sem grumos.

Waffles belgas

Para redescobrir o sabor dos waffles belgas tal como são saboreados na Bélgica, servidos normalmente com açúcar, morangos e natas, como sobremesa ou lanche.

Termóstato na posição 6 - Para 6 waffles - Tempo de cozedura: cerca de 4 minutos e meio a 5 minutos e meio.
5 ovos, 1 colher de sopa de fermento, 300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga.

- Amolecer a manteiga.
- Misturar a farinha, o açúcar e o fermento.
- Juntar a manteiga amolecida e os ovos.
- Mexer bem.

Waffles com queijo

Esqueça o xarope de ácer! Estes waffles com queijo são excelentes em qualquer altura do dia.

Termóstato na posição 6 - Para 12 waffles - Tempo de cozedura: cerca de 4 minutos a 4 minutos e meio.

100 g de manteiga, 8 gemas de ovo, ½ colher de café de sal, 500 g de farinha, ½ colher de café de fermento, 50 g de parmesão ralado, ½ litro de água, 8 claras de ovo.

- Bater a manteiga até ficar cremosa.
- Misturar a farinha e o fermento.
- Adicionar aos poucos as gemas de ovo, o sal, a farinha, o queijo e a água, mexendo bem após cada adição.
- Em seguida, incorporar as claras de ovo firmemente batidas em castelo na massa.

KRUPS GARANTIA INTERNACIONAL LIMITADA



Este aparelho é reparável pela KRUPS, durante e após o período de garantia

Garantia

Este aparelho é garantido pela KRUPS (a morada e contactos da empresa constam na lista dos países da garantia Internacional KRUPS) contra qualquer defeito de fabrico ou nos materiais, durante o período de 2 anos a partir da data de compra, nos países mencionados na lista da última página do manual de instruções.

A Garantia Internacional dada pela KRUPS enquanto fabricante, é um benefício adicional que não afecta os direitos legais do consumidor.

A garantia internacional do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da KRUPS proceder à troca dum aparelho defeituoso em vez da sua reparação. A única obrigação da KRUPS limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões

A garantia internacional KRUPS apenas se aplica durante o período de 2 anos, e é válida apenas mediante apresentação duma prova de compra. O aparelho pode ser entregue directamente num Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups ou ser devidamente embalado e enviado por correio registado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados Krups em cada país, encontra-se disponível no site da KRUPS (www.krups.pt) ou pode também ser obtida ligando para o número do Centro de Contacto do Consumidor indicado na Lista de Países.

A KRUPS não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição dum aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida.

Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções KRUPS, utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, modificação ou reparação não autorizada do aparelho. Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- calcário (a descalcificação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- entrada de água, pó ou insectos no interior do aparelho
- danos mecânicos, sobrecarga
- danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- acidentes incluindo fogo, inundação, raios, trovoadas ...
- utilização profissional ou comercial
- danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- substituição dos consumíveis

Esta garantia não se aplica a aparelhos que tenham sido modificados, nem a danos derivados duma utilização ou manutenção incorrecta, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte.

A garantia internacional KRUPS apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado:

- a) A garantia internacional KRUPS não se aplica em caso de não conformidade do produto adquirido com as normas do país, tais como voltagem, frequência, potência de corrente ou outras especificações técnicas
- b) O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela KRUPS localmente
- c) No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia internacional KRUPS limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

Direitos dos Consumidores

A garantia internacional KRUPS não afecta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

Informação adicional

Acessórios, consumíveis e peças de substituição podem ser adquiridos directamente pelo consumidor final, caso estejam disponíveis localmente, tal como indicado no site da KRUPS www.krups.pt

DESCRIZIONE:

- | | |
|---|--|
| a Spia di messa sotto tensione (rossa) | g Perni di fissaggio delle piastre |
| b Spia di fine preriscaldamento (verde) | h Piano di recupero della pasta a fissaggio magnetico |
| c Termostato regolabile | i Tasto di bloccaggio del prodotto in posizione verticale, per riordino |
| d Tasti d'espulsione delle piastre superiore e inferiore | j Cavo fisso |
| e Manico | |
| f Piastre gaufre removibili | |

I disegni esplicativi sono riportati a pagina 51

INSTALLAZIONE

- Aprire l'apparecchio.
- Versare una piccola quantità d'olio sulle piastre prima del primo utilizzo. Asciugare con un panno morbido (**Fig. 1**).
- Posizionare il piano di recupero della pasta (h) sotto l'apparecchio (**Fig. 2**).

COLLEGAMENTO E PRERISCALDAMENTO

- Srotolare il cavo.
- Chiudere l'apparecchio.
- Collegare il cavo alla presa. La spia rossa indicante la messa in tensione (a) si accende. Regolare il termostato (c) sulla posizione desiderata o in funzione della ricetta desiderata (**Fig. 3**).
- Lasciare preriscaldare l'apparecchio per circa 7 minuti: il preriscaldamento termina quando la spia verde (b) si accende (**Fig. 4**). La spia verde si spegne e si riaccende regolarmente durante l'uso, per indicare il mantenimento della temperatura.

COTTURA

- Aprire l'apparecchio (**Fig. 5**).
- **Non toccare le superfici calde dell'apparecchio: utilizzare il manico (e).**
- Versare la pasta per le gaufre sulla piastra inferiore (f) dell'apparecchio, servendosi di un mestolo (**Fig. 6**).
- Chiudere l'apparecchio. Attendere 10 secondi (**Fig. 7**). Voltare nuovamente l'apparecchio facendo girare il manico (e) verso destra (**Fig. 8**).
- Lasciare cuocere per il tempo indicato nella ricetta (3 minuti circa) (**Fig. 9**).
- A fine cottura, voltare nuovamente l'apparecchio facendo ruotare il manico (e) verso sinistra (**Fig. 10**).
- Aprire l'apparecchio (**Fig. 11**) ed estrarre le gaufre (**Fig. 12**).

DOPO L'USO

- Regolare il termostato sulla posizione inferiore (mini) (**Fig. 13**).
- Scollegare il cavo dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio in posizione aperta (per circa due ore – **Fig. 14**).

MANEGGIAMENTO DELLE PIASTRE

Prima di maneggiare le piastre, verificare che l'apparecchio si sia completamente raffreddato e sia scollegato.

- Per toglierle:
 - Aprire l'apparecchio.
 - Premere il tasto di espulsione della piastra (d) ed estrarla con l'altra mano (**Fig. 15 - 16**).
 - Tirare la piastra inclinandola per liberare i perni (g) dagli alloggiamenti, sulla parte posteriore del prodotto.
- Per rimontare le piastre:
 - Aprire l'apparecchio.
 - Inserire la piastra inclinandola per incastrare i perni (g) nei loro alloggiamenti, sulla parte posteriore del prodotto (**Fig. 17**).
 - Spingere sulla piastra in corrispondenza della parte anteriore del prodotto, dal lato del manico, fino a sentire un clic (**Fig. 18 e 19**).

PULIZIA

- Pulire le piastre (f), il piano di recupero della pasta (h) e il corpo dell'apparecchio con una spugna e il proprio detergente abituale.
- **Le piastre (f) e il piano di recupero della pasta (h) possono essere introdotti in lavastoviglie.**

RIORDINO IN POSIZIONE VERTICALE

- Posizionare il prodotto in posizione verticale, facendo girare il manico verso destra (**Fig. 8**). Premere il tasto situato all'estremità del manico per bloccare l'apparecchio (**Fig. 20**). Il tasto consente il bloccaggio esclusivamente in posizione verticale e non in posizione orizzontale.
- Il piano di recupero della pasta può fissarsi magneticamente al guscio inferiore dell'apparecchio (**Fig. 21**).
- Per sbloccare il prodotto, premere nuovamente il tasto: sarà possibile riportare l'apparecchio in posizione orizzontale ruotando il manico verso sinistra. L'apparecchio è quindi pronto per essere utilizzato di nuovo.

RICETTE

Gaufre tradizionali

Una ricetta classica per creare gaufre spesse e nutrienti.

Termostato in posizione 6 - Per 8 gaufre - Tempo di cottura: 3 - 4 minuti circa

300 g di farina, 10 g di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 75 g di zucchero, 100 g di burro, 2 uova, ½ litro di latte.

- Mescolare la farina e il lievito chimico in un recipiente capiente. Creare un pozzetto al centro del composto e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro fuso e le uova intere.
- Diluire poco a poco con il latte.
- Lasciare a riposo la pasta per 1 ora.

Gaufre croccanti

Una versione più leggera e più croccante delle gaufre classiche.

Termostato in posizione 6 • Per 6 gaufre • Tempo di cottura: 4 - 4.30 minuti circa

300 g di farina, 1 cucchiaino da tavola di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino da tavola di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte.

- Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza spumosa.
- Incorporare gli altri ingredienti e sbatterli assieme fino ad ottenere un composto di consistenza liscia.

Gaufre belghe

Per ritrovare il gusto delle gaufre tipiche del Belgio, servite tradizionalmente con zucchero, fragole e crema, come dessert o come spuntino.

Termostato in posizione 6 • Per 6 gaufre • Tempo di cottura: 4.30 - 5.30 min circa

5 uova, 1 cucchiaino da tavola di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro.

- Fare ammorbidire il burro.
- Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito chimico.
- Aggiungere il burro ammorbidito e le uova.
- Mescolare bene.

Gaufre al formaggio

Addio sciroppo d'acero! Queste gaufre al parmigiano sono ottime in ogni momento della giornata.

Termostato in posizione 6 • Per 12 gaufre • Tempo di cottura: 4 - 4.30 minuti circa

100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, ½ cucchiaino da caffè di sale, 500 g di farina, ½ cucchiaino da caffè di lievito chimico, 50 g di parmigiano grattugiato, ½ litro d'acqua, 8 albumi d'uovo.

- Sbattere il burro fino a farlo diventare cremoso.
- Mescolare la farina e il lievito chimico.
- Aggiungere uno ad uno gli ingredienti: i tuorli, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua, mescolando dopo ogni aggiunta.
- Incorporare quindi gli albumi sbattuti a neve sollevando il composto con attenzione.

KRUPS GARANZIA INTERNAZIONALE



: www.krups.com

Questo prodotto è riparabile da KRUPS, durante e dopo il periodo di garanzia

La Garanzia

Questo prodotto è garantito da KRUPS (indirizzo e dati inclusi nel paese elenco delle KRUPS garanzia internazionale), contro qualsiasi difetto di fabbricazione di materiale o di lavorazione durante 2 anni in tutti i paesi, come indicato (elenco nell'ultima pagina del manuale) a partire dalla data iniziale di acquisto.

La garanzia del produttore, è un ulteriore vantaggio che non pregiudica i diritti del consumatore.

La garanzia internazionale del produttore copre tutti i costi relativi al ripristino del prodotto difettoso in modo che sia conforme alle specifiche originali, attraverso la riparazione o la sostituzione di qualsiasi parte difettosa e la manodopera necessaria. E' fatto obbligo al "produttore" di adempiere alle norme di legge mediante i rimedi previsti, ovvero:

- a) La riparazione o la sostituzione
- b) Riduzione del prezzo o risoluzione del contratto.

Il consumatore, non potrà esperire i rimedi del prezzo o della risoluzione del contratto senza prima aver esperito, senza esito, i rimedi della riparazione o della sostituzione.

Condizioni ed Esclusioni

La garanzia del produttore, si applica solo entro il periodo di garanzia e per i paesi elencati (lista allegata), è valida solo su presentazione di una prova di acquisto che consenta di identificare il bene acquistato e la data di acquisto:

-Scontrino fiscale con descrizione della tipologia del prodotto

- Scontrino fiscale e altro documento di vendita indicante data e tipologia del prodotto
- Scontrino fiscale accompagnato dal certificato convenzionale in cui viene identificata la tipologia del prodotto.
- Altri documenti idonei a provare l'acquisto del bene e la data di acquisto

Il prodotto, può essere portato direttamente al centro di assistenza autorizzato, oppure può essere spedito purchè adeguatamente imballato a un centro di assistenza autorizzato. (C.A.T.), i cui indirizzi, per ciascun paese sono elencati nel sito web (www.krups.com), oppure chiamando direttamente il Call Center che rilascerà il numero richiesto.

KRUPS non ha alcun obbligo di riparare/sostituire un qualsiasi prodotto che non sia adeguatamente accompagnato da documentazione adeguata (prova di acquisto valida).

Vedi nota evidenziata in "grassetto".

La garanzia del produttore, non copre eventuali danni derivanti da:

- Uso improprio, negligenza, mancato rispetto delle norme d'uso (libretto d'istruzioni accluso).
- L'uso errato di tensione o frequenza diverso da quello riportati sul libretto /prodotto.
- La modifica o la riparazione non autorizzata del prodotto effettuata da personale non qualificato.
- La normale usura e lacerazioni di parti in plastica, la manutenzione o la sostituzione di parti di consumo, inoltre:
- Usando il tipo sbagliato di acqua o di consumo, (non usare additivi) dove previsto si raccomanda e si rimanda il consumatore alle norme d'uso accluse.
- Scala graduata per uso ferri da stiro; (tutte le gradazioni di acqua devono essere effettuate in base alle istruzioni per l'uso accluse in ogni singolo prodotto)
- Polvere o insetti nel prodotto
- Danni meccanici, sovraccarico
- Utilizzo di ricambi non originali (sacchi non originali)
- Incidenti tra cui incendi, inondazioni, fulmine
- Impianto elettrico inadeguato o non a norma
- Uso professionale o commerciale
- Danni a vetro o porcellana software per il prodotto
- la sostituzione dei materiali di consumo.
- Rotture al prodotto derivanti da consegna a rivenditore/cliente non segnalate al produttore entro i termini di legge (art.1698 C.C.)

Questa garanzia non si applica a qualsiasi prodotto che sia stato manomesso o danni subiti attraverso l'uso improprio e la cura, l'imballaggio difettoso da parte del proprietario o maltrattamento da parte del vettore.

La garanzia Internazionale KRUPS, si applica solo per i prodotti acquistati in uno dei paesi elencati e utilizzati per scopi interni solo in uno dei paesi di cui il Paese List. Se un prodotto è acquistato in un paese, ma viene successivamente utilizzato in un altro paese ne consegue :

- a) La garanzia Internazionale KRUPS, non si applica in caso di non conformità del prodotto acquistato con le norme locali come la tensione, frequenza, potenza spine o specifiche tecniche.
- b) Il processo di riparazione per i prodotti acquistati al di fuori del paese d'uso possono richiedere un tempo più lungo se il prodotto non viene venduto localmente da KRUPS
- c) Nei casi in cui il prodotto non sia riparabile nel nuovo paese, la garanzia Internazionale KRUPS è limitata alla sostituzione con un prodotto simile oppure con un prodotto alternativo purchè non inferiori per caratteristiche e prezzo pagato al prodotto acquistato.

I diritti dei consumatori

LA Garanzia Internazionale KRUPS, non pregiudica o limita i diritti esercitati dal consumatore nei confronti del venditore da cui il consumatore ha acquistato il prodotto.

Il venditore, è responsabile nei confronti del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna dei beni. (art.130).

La garanzia Internazionale, offre specifici diritti legali al consumatore, il quale, può avere ulteriori diritti legali che variano da Stato a Stato o da paese a paese.

Il consumatore può far valere tali diritti a sua esclusiva discrezione.

Ulteriori informazioni

Accessori di consumo in genere, li possono essere acquistati se disponibili localmente come descritto nel sito internet KRUPS.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| a | Φωτεινή ένδειξη ηλεκτροδότησης (κόκκινη) | f | Αφαιρούμενες πλάκες για βάφλες |
| b | Φωτεινή ένδειξη τερματισμού προθέρμανσης (πράσινη) | g | Υποδοχές τοποθέτησης πλακών |
| c | Θερμοστάτης με δυνατότητα ρύθμισης | h | Δίσκος συγκέντρωσης περισσευούμενης ζύμης |
| d | Πλήκτρα εξαγωγής της επάνω και της κάτω πλάκας | i | Πλήκτρο ακινητοποίησης του προϊόντος σε κάθετη θέση για φύλαξη |
| e | Λαβή | j | Μόνιμο καλώδιο |

Τα επεξηγηματικά σχεδιαγράμματα βρίσκονται στη σελίδα 51

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Βάλτε λίγο λάδι στις πλάκες πριν από την πρώτη χρήση. Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί **(Σχ. 1)**.
- Βάλτε το δίσκο συλλογής ζύμης (h) κάτω από τη συσκευή **(Σχ. 2)**.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- Κλείστε τη συσκευή.
- Βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη ηλεκτρικής τροφοδοσίας (a) ανάβει. Ρυθμίστε το θερμοστάτη (c) στη θέση της επιλογής σας ή ανάλογα με τη συνταγή **(Σχ.3)**.
- Αφήστε τη συσκευή να ζεστάνει για περίπου 7 λεπτά: η προθέρμανση ολοκληρώνεται μόλις ανάψει η πράσινη φωτεινή ένδειξη (b) **(Σχ.4)**. Η πράσινη φωτεινή ένδειξη θα σβήνει και να ανάβει ξανά τακτικά κατά τη χρήση για να δείξει ότι διατηρείται η θερμοκρασία.

ΨΗΣΙΜΟ

- Ανοίξτε τη συσκευή **(Σχ.5)**.
- **Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής : χρησιμοποιείτε τη λαβή (e).**
- Χύστε τη ζύμη για βάφλες στην κάτω πλάκα (f) της συσκευής με τη βοήθεια μίας κουτάλας **(Σχ. 6)**.
- Κλείστε τη συσκευή. Περιμένετε 10 δευτερόλεπτα (Σχ. 7). Γυρίστε τη συσκευή, στρέφοντας τη λαβή (e) στα δεξιά **(Σχ. 8)**.
- Αφήστε να ψηθεί ανάλογα με το χρόνο που υποδεικνύεται στη συνταγή (περίπου 3 λεπτά) **(Σχ.9)**.
- Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε ξανά τη συσκευή, στρέφοντας τη λαβή (e) στα αριστερά **(Σχ. 10)**.
- Ανοίξτε τη συσκευή **(Σχ.11)** και βγάλτε τις βάφλες **(Σχ.12)**.

ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θέση mini **(Σχ. 13)**.
- Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε ανοιχτή θέση (για περίπου δύο ώρες – **Σχ.14**).

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

Ελέγξτε αν έχετε η συσκευή σας έχει κρουώσει και αν την έχετε βγάλει από την πρίζα πριν να αγγίξετε τις πλάκες.

- Για να αφαιρέσετε τις πλάκες :
 - Ανοίξτε τη συσκευή
 - Πατήστε το πλήκτρο εξαγωγής της πλάκας (d) και βγάλτε την πλάκα με το άλλο χέρι (Σχ. 15 - 16)
 - Τραβήξτε λοξά την πλάκα για να απελευθερώσετε τις εγχοπές (g) από τη θέση τους στο πίσω μέρος του προϊόντος.
- Για να τοποθετήσετε τις
 - Ανοίξτε τη συσκευή
 - Βάλτε λοξά την πλάκα για να ολισθήσετε τις εγχοπές (g) στη θέση τους στο πίσω μέρος του προϊόντος (Σχ.17).
 - Πιέστε την πλάκα στο εμπρός μέρος του προϊόντος, στην πλευρά της λαβής, μέχρι που να ακούσετε «κλικ» (Σχ. 18 και 19).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρίστε τις πλάκες (f), το δίσκο συλλογής ζύμης (h) και το σώμα της συσκευής με ένα σφουγγάρι και το συνηθισμένο απορρυπαντικό σας.
- **Οι πλάκες (f) και ο δίσκος συλλογής ζύμης (h) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.**

ΦΥΛΑΞΗ ΣΕ ΚΑΘΕΤΗ ΘΕΣΗ

- Τοποθετήστε το προϊόν σε κάθετη θέση, στρέφοντας τη λαβή στα δεξιά (Σχ. 8). Πατήστε το πλήκτρο που βρίσκεται στο άκρο της λαβής για να μπλοκάρτε τη συσκευή (Σχ. 20). Αυτό το πλήκτρο επιτρέπει μόνο το κλείδωμα σε κάθετη θέση και όχι σε οριζόντια θέση.
- Ο δίσκος συλλογής ζύμης μπορεί να κολλήσει στο κάτω κέλυφος της βαφλιέρας (Σχ.21).
- Για να ξεκλειδώσετε το προϊόν, πατήστε ξανά αυτό το πλήκτρο και μπορείτε να ξαναβάλετε τη συσκευή σε οριζόντια θέση, στρέφοντας τη λαβή στα αριστερά. Έτσι, μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παραδοσιακές βάφλες

Μία κλασική συνταγή για μεγάλες και θρεπτικές βάφλες.

Θερμοστάτης στο 6 – Για 8 βάφλες – Χρόνος ψησίματος: Περίπου 3 με 4 λεπτά

300 g αλεύρι, 10 g ξηρή μαγιά, 1 πρέζα αλάτι, 75 g ζάχαρη, 100 g βούτυρο, 2 αυγά, ½ λίτρο γάλα.

- Ανακατέψτε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά σε ένα μεγάλο μπολ. Κάντε μία τρύπα στο κέντρο και προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και τα αυγά (ολόκληρα).
- Ανακατέψτε σιγά-σιγά με το γάλα.
- Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Τραγανιστές βάφλες

Μία πιο ελαφριά και τραγανιστή εκδοχή των κλασικών βαφλών.

Θερμοστάτης στο 6 – Για 6 βάφλες – Χρόνος ψησίματος: Περίπου 4 με 4 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα
300 g αλεύρι, 1 κ. σούπας ξηρή μαγιά, 1 πρέζα αλάτι, 1 κ. σούπας ζάχαρη, 2 αυγά, 40 cl γάλα.

- Χτυπήστε τα αυγά μέχρι που να γίνουν αφρός.
- Προσθέστε τα άλλα υλικά και χτυπήστε μέχρι που να γίνει το μίγμα λείο.

Βελγικές βάφλες

Για να ανακαλύψετε τη γεύση των βαφλών όπως τις απολαμβάνουν στο Βέλγιο, όπου συνήθως τις σερβίρουν με ζάχαρη, φράουλες και κρέμα γάλακτος, ως επιδόρπιο ή κολατσιό.

Θερμοστάτης στο 6 – Για 6 βάφλες – Χρόνος ψησίματος: Περίπου 4 λεπτά 30 δευτερόλεπτα ως 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα
5 αυγά, 1 κ. σούπας ξηρή μαγιά, 300 g αλεύρι, 300 g ζάχαρη, 300 g βούτυρο

- Μαλακώστε το βούτυρο.
- Ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη χημική μαγιά.
- Προσθέστε το βούτυρο, αφού έχει μαλακώσει, και τα αυγά.
- Ανακατέψτε καλά.

Βάφλες με τυρί

Ξεχάστε τα σιρόπια! Αυτές οι βάφλες με παρμεζάνα είναι εξαιρετικές όλες τις ώρες της ημέρας.

Θερμοστάτης στο 6 – Για 12 βάφλες – Χρόνος ψησίματος: Περίπου 4 με 4 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα

100 g βούτυρο, 8 κρόκοι αυγού, ½ κ. καφέ αλάτι, 500 g αλεύρι, ½ κ. καφέ ξηρή μαγιά, 50 g τριμμένη παρμεζάνα, ½ λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγού.

- Χτυπήστε το βούτυρο σε κρέμα.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά.
- Προσθέστε έναν-έναν τους κρόκους αυγού, το αλάτι, το αλεύρι, το τυρί και το νερό και ανακατέψτε μετά από κάθε προσθήκη.
- Κατόπιν, προσθέστε τα ασπράδια, χτυπημένα σε σφιχτή μαρέγκα, ανασηκώνοντας τη μάζα.

KRUPS ΔΙΕΘΝΗΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

 : www.krups.com

Το συγκεκριμένο προϊόν επιδιορθώνεται από την KRUPS, κατά τη διάρκεια και μετά τη λήξη της περιόδου εγγύησης.

Αυτό το προϊόν έχει την εγγύηση της KRUPS (τη διεύθυνση της εταιρείας και περισσότερα στοιχεία θα βρείτε στον πίνακα με χώρες όπου ισχύει η Διεθνής Εγγύηση KRUPS) καλύπτοντας κάθε αποδεδειγμένο ελάττωμα κατασκευής ή υλικών για δυο χρόνια, από την ημερομηνία αγοράς.

Η Διεθνής Εγγύηση κατασκευαστή KRUPS είναι ένα επιπλέον προνόμιο το οποίο δεν επηρεάζει τα θεσπισμένα δικαιώματα του καταναλωτή.

Η Διεθνής Εγγύηση κατασκευαστή καλύπτει όλα τα έξοδα που σχετίζονται με την επιδιόρθωση του αποδεδειγμένου ελαττωματικού προϊόντος, έτσι ώστε να λειτουργεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές του, επιδιορθώνοντας ή αντικαθιστώντας όποιο ελαττωματικό εξάρτημα και συμπεριλαμβάνοντας το κόστος εργασίας. Είναι στην αποκλειστική κρίση της KRUPS η αντικατάσταση αντί επιδιόρθωσης ελαττωματικού προϊόντος. Η μόνη υποχρέωση της KRUPS και η αποκλειστική σας αξίωση στην παρούσα εγγύηση περιορίζονται στην συγκεκριμένη επιδιόρθωση ή αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων.

ΣΥΝΟΗΚΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ

Η διεθνής εγγύηση KRUPS εφαρμόζεται μόνο για την συγκεκριμένη περίοδο ισχύος και για τις χώρες που αναγράφονται στον επισυναπτόμενο Πίνακα Κρατών και είναι έγγυρη μόνο μετά από επίδειξη της απόδειξης αγοράς. Το προϊόν μπορεί να μεταφερθεί απ'ευθείας σε οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο ή να συσκευαστεί προσεκτικά και να επιστραφεί, με συστημένο δέμα (ή αντίστοιχο τρόπο ταχυδρόμησης), σε ένα επίσημο τεχνικό κέντρο της KRUPS. Η εταιρεία δεν αναλαμβάνει σε καμία περίπτωση τα έξοδα μεταφοράς των συσκευών. Οι διευθύνσεις των επίσημων τεχνικών κέντρων ανά τη χώρα, βρίσκονται στην ιστοσελίδα της KRUPS (www.krups.com) ή καλέστε τον κατάλληλο αριθμό τηλεφώνου όπως αναφέρεται στον Πίνακα Κρατών και θα σας ενημερώσουν για την διεύθυνση αποστολής.

Η KRUPS δεν έχει την υποχρέωση να αναλάβει την επιδιόρθωση ή αντικατάσταση προϊόντος που δεν συνοδεύεται από απόδειξη αγοράς.

Η συγκεκριμένη εγγύηση δεν καλύπτει οποιοδήποτε ελάττωμα μπορεί να προκληθεί από κακό χειρισμό, από απροσεξία, ή αδιαφορία προς τις οδηγίες χρήσης της KRUPS, από χρήση σε λάθος τάση ρεύματος από αυτή που αναγράφεται πάνω στο προϊόν, ή από τροποποίηση ή μη εξουσιοδοτημένη επιδιόρθωση του προϊόντος. Επίσης δεν καλύπτει φυσική φθορά, σπάσιμο, χειρισμό ή αντικατάσταση αναλώσιμων στοιχείων, καθώς και τα παρακάτω:

- χρήση λάθος τύπου νερού ή αναλώσιμου.
- αφαλάτωση και βλάβη από συσσωρευμένα άλατα (κάθε αφαλάτωση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης)
- εισροή νερού, σκόνης ή εντόμων εντός του προϊόντος
- μηχανικές βλάβες λόγω υπερφόρτωσης
- βλάβες λόγω λάθος τάσης ή συχνότητας
- ατυχήματα όπως πυρκαγιά, πλημμύρα, ηλεκτροπληξία κλπ.
- επαγγελματική ή εμπορική χρήση
- ζημιά σε οποιαδήποτε γυάλινη ή πορσελάνινη επιφάνεια του προϊόντος
- αντικατάσταση αναλώσιμων υλικών

Αυτή η εγγύηση δεν εφαρμόζεται σε οποιοδήποτε προϊόν έχει τροποποιηθεί, ή σε ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη χρήση και συντήρηση, σε λάθος συσκευασία του προϊόντος από τον αγοραστή ή σε κακή μεταφορά του.

Η διεθνής εγγύηση της KRUPS εφαρμόζεται μόνο σε προϊόντα αγορασμένα σε χώρα από αυτές που αναγράφονται στον σχετικό πίνακα, και χρησιμοποιούνται μόνο για οικιακή χρήση εντός χώρας του Πίνακα Κρατών. Σε περίπτωση που ένα προϊόν αγοράστηκε σε μία από τις αναγραφόμενες χώρες και τέθηκε σε χρήση σε άλλη αναγραφόμενη χώρα:

Η διεθνής εγγύηση KRUPS δεν ισχύει σε περιπτώσεις μη συμβατότητας του προϊόντος που αγοράστηκε με τα τοπικά χαρακτηριστικά της χώρας, όπως τάση, συχνότητα, επαφές ρεύματος, ή λοιπές τεχνικές προδιαγραφές.

Η διαδικασία επιδιόρθωσης για προϊόντα αγορασμένα από το εξωτερικό μπορεί να απαιτεί μεγαλύτερη χρονική διάρκεια εάν το προϊόν δεν διανέμεται στην τοπική αγορά από την KRUPS.

Σε περιπτώσεις που το προϊόν δεν δύναται επιδιόρθωσης στην χώρα που ο αγοραστής το μετέφερε, η διεθνής εγγύηση KRUPS περιορίζεται σε αντικατάσταση του προϊόντος από κάποιο αντίστοιχο ή σε αντίστοιχη τιμή προϊόν, όταν αυτό είναι δυνατόν.

ΘΕΣΠΙΣΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Η παρούσα διεθνής εγγύηση της KRUPS δεν επηρεάζει τα θεσπισμένα δικαιώματα του καταναλωτή ή τα δικαιώματα εκείνα που δεν μπορούν να εξαιρεθούν ή να περιοριστούν, αλλά ακόμη δεν επηρεάζει τα δικαιώματα του λιανέμπορου που επέλεξε ο καταναλωτής να αγοράσει το προϊόν. Η παρούσα εγγύηση δίνει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα στον καταναλωτή και ο καταναλωτής μπορεί να διατηρήσει όλα τα νομικά δικαιώματα που μπορεί να ισχύουν στις επιμέρους τοπικές αγορές. Ο καταναλωτής μπορεί να κάνει χρήση των δικαιωμάτων του κατά την δική του κρίση.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Εξαρτήματα, αναλώσιμα και τελικής χρήσης ανταλλακτικά μπορεί να αγοραστούν, εάν διανέμονται στην τοπική αγορά, όπως περιγράφεται στην ιστοσελίδα της KRUPS.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|---|
| a Lysdiode for tænding (rød) | g Tapper til fastgørelse af plader |
| b Kontrollampe for afsluttet forvarmning (grøn) | h Plade til opsamling af dej, som fastgøres magnetisk |
| c Regulérbar termostat | i Knap til blokering af apparatet i lodret position til opbevaring |
| d Knapper til udstødelse af øverste og nederste plade | j Fast ledning |
| e Håndtag | |
| f Aftagelige vaffelplader | |

Du finder de forklarende tegninger på side 51

INSTALLATION

- Åbn apparatet.
- Hæld en smule madolie på pladerne før den første brug. Tør af med en blød klud (**Fig 1**).
- Placer pladen til opsamling af dej (h) under apparatet (**Fig 2**).

TILSLUTNING OG FORVARMNING

- Rul ledningen ud.
- Luk apparatet.
- Tilslut ledningen til elnettet. Den røde lysdiode for tænding (a) lyser. Indstil termostaten (c) på den ønskede position eller i henhold til opskriften (**Fig 3**).
- Lad apparatet varme op i ca. 7 minutter: forvarmningen er slut, når den grønne kontrollampe (b) tændes (**Fig 4**). Den grønne kontrollampe slukkes og tændes jævnlgt under brugen for at angive, at temperaturen vedligeholdes.

TILBEREDELSE

- Åbn apparatet (**Fig 5**).
- **Rør ikke ved de varme flader på apparatet: brug håndtaget (e).**
- Hæld vaffeldejen på den nederste plade (f) på apparatet ved hjælp af en øseske (**Fig 6**).
- Luk apparatet. Vent 10 sekunder (**Fig 7**). Vend apparatet ved at dreje håndtaget (e) mod højre (**Fig 8**).
- Lad vafflerne stege så længe, som det er angivet i opskriften (ca. 3 minutter) (**Fig 9**).
- Når stegningen er færdig, drejes apparatet igen ved at dreje håndtaget (e) mod venstre (**Fig 10**).
- Åbn apparatet (**Fig 11**) og tag vafflerne ud (**Fig 12**).

EFTER BRUG

- Indstil termostaten på positionen mini (**Fig 13**).
- Tag ledningen ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af i åben position (i ca. to timer - **Fig 14**).

HÅNDTERING AF PLADERNE

Kontroller, at apparatet er koldt og taget ud af stikkontakten, før du håndterer pladerne.

- Sådan fjernes pladerne:
 - Åbn apparatet
 - Tryk på knappen til udstødelse af pladen (d) og fjern pladen med den anden hånd (**Fig 15 - 16**)
 - Træk pladen skråt ud for at frigøre tapperne (g) fra åbningerne bagest på apparatet.
- Sådan indsættes pladerne:
 - Åbn apparatet
 - Indsæt pladen skråt for at føre tapperne (g) ind i åbningerne bagest på apparatet (**Fig 17**).
 - Tryk på pladen foran på apparatet ved siden med håndtaget, indtil du hører et klik (**Fig 18 og 19**).

RENGØRING

- Rengør pladerne (f), pladen til opsamling af dej (h) og selve apparatet ved hjælp af en svamp og et almindeligt opvaskemiddel.
- **Pladerne (f) og pladen til opsamling af dej (h) kan vaskes i opvaskemaskinen.**

OPBEVARING I LODRET POSITION

- Placer apparatet i lodret position og drej håndtaget mod højre (**Fig 8**). Tryk på knappen for enden af håndtaget for at blokere apparatet (**Fig 20**). Denne knap kan kun bruges til låsning i lodret position og ikke i vandret.
- Pladen til opsamling af dej kan fastgøres magnetisk til den nederste skal på vaffeljernet (**Fig 21**).
- For at oplåse apparatet trykker du på denne knap igen, og du kan sætte apparatet i vandret position igen ved at dreje håndtaget mod venstre. Så er det klar til brug igen.

OPSKRIFTER

Traditionelle vafler

En klassisk opskrift på tykke og mættende vafler.

Termostat på position 6 - Til 8 vafler - Stegetid: Ca. 3 til 4 minutter

300 gr. mel, 10 gr. bagepulver, 1 knivspids salt, 75 gr. sukker, 100 gr. smør, 2 æg, ½ liter mælk.

- Bland mel og bagepulver i en stor skål. Lav et hul i midten og tilføj salt, sukker, smeltet smør og de hele æg.
- Rør op med mælken lidt efter lidt.
- Lad dejen hvile i 1 time.

Sprøde vafler

En lettere og mere sprød udgave af de klassiske vafler.

Termostat på position 6 - Til 6 vafler - Stegetid: ca. 4 til 4 1/2 minut

300 gr. mel, 1 spiseskefuld bagepulver, 1 knivspids salt, 1 spiseskefuld sukker, 2 æg, 40 cl mælk.

- Pisk æggene skummende.
- Bland de andre ingredienser i æggene og pisk, til dejen er glat.

Belgiske vafler

Smagen af vafler, som de nydes i Belgien, hvor de sædvanligvis serveres med sukker, jordbær og flødeskum som dessert eller som mellemmåltid.

Termostat på position 6 - Til 6 vafler - Stegetid: ca. 4 1/2 minut til 5 1/2 minut

5 æg, 1 spiseskefuld bagepulver, 300 gr. mel, 300 gr. sukker, 300 gr. smør.

- Lad smørret blive blødt.
- Bland mel, sukker og bagepulver.
- Tilføj det bløde smør og æggene.
- Bland godt.

Vafler med ost

Glem alt om ahornsirup! Disse vafler med parmesan er fremragende på alle tidspunkter af dagen.

Termostat på position 6 - Til 12 vafler - Stegetid: ca. 4 til 4 1/2 minut

100 gr. smør, 8 æggeblommer, ½ teskefuld salt, 500 gr. mel, ½ teskefuld bagepulver, 50 gr. revet parmesan, ½ liter vand, 8 æggeghvider.

- Pisk smørret til creme.
- Bland mel og bagepulver.
- Tilføj efter tur æggeblommer, salt, mel, ost og vand, idet du blander godt hver gang.
- Pisk æggeghviderne stive og vend dem i dejen.

KRUPS INTERNATIONAL BEGRÆNSET GARANTI



Dette produkt reparerer af Krups under og efter garantiperioden.

Garantien

Dette produkt garanteres af Krups (virksomhedens adresse og kontaktoplysninger er inkluderet på lanelisten for Krups internationale garanti) mod produktionsfejl i materialer og håndværksmæssig udførelse inden for en periode på 2 år med start fra den oprindelige købsdato i de lande, der er medtaget på lanelisten på den sidste side af brugervejledningen.

Den internationale producentgaranti fra Krups er en ekstra fordel for forbrugerne og påvirker ikke deres lovmæssige rettigheder.

Den internationale producentgaranti omfatter alle udgifter i forbindelse med genopretning af det dokumenteret defekte produkt, så det opfylder de oprindelige specifikationer ved hjælp af reparation eller udskiftning af alle defekte dele samt den nødvendige arbejdskraft. Krups kan vælge at tilbyde et erstatningsprodukt i stedet for at reparere et defekt produkt. Krups' eneste forpligtelse og din eksklusive ret i henhold til denne garanti er en sådan reparation eller et sådant erstatningsprodukt.

Betingelser & undtagelser

Den internationale Krups-garanti gælder kun inden for garantiperioden og for de lande, der er inkluderet på lanelisten, og gælder kun ved fremvisning af købsdokumentation. Produktet kan indleveres direkte og personligt til et autoriseret servicecenter eller pakkes forsvarligt og returneres som registreret/anbefalet forsendelse (eller tilsvarende forsendelsesmetode) til et autoriseret Krups-servicecenter. Komplette adresseoplysninger for autoriserede servicecentre i de enkelte lande er angivet på Krups' hjemmeside (www.krups.com) eller oplyses på de relevante numre, der er inkluderet på lanelisten, som ved forespørgsel oplyser den relevante postadresse.

Krups er ikke forpligtet til at reparere eller udskifte produkter, der ikke er ledsaget af gyldig købsdokumentation.

Denne garanti omfatter ikke skader, der opstår som følge af misbrug, forsømmelighed, manglende overholdelse af instruktionerne fra Krups, anvendelse af strøm/spænding, der afviger fra specifikationerne, som er trykt på produktet, eller uautoriseret reparation af produktet. Den omfatter heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af sliddele samt følgende:

- Anvendelse af forkert vand eller tilbehør
- Afkalkning (al afkalkning skal udføres i overensstemmelse med brugsanvisningen)
- Indtrængning af vand, støv eller insekter i produktet
- Mekaniske skader, overbelastning
- Skader eller dårlige resultater som følge af forkert spænding eller frekvens
- Skader inklusive ild, oversvømmelse, lyn etc.
- Professionel eller kommerciel anvendelse
- Skader på glas eller porcelæn i produktet
- Udskiftning af sliddele

Denne garanti gælder ikke for produkter, der er blevet ændret, eller ved skader, der er opstået som følge af ukorrekt brug eller vedligeholdelse, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering hos leverandøren.

Den internationale Krups-garanti gælder kun for produkter, der er købt i et af de angivne lande, og som er anvendt til husholdningsbrug i et af de lande, der er inkluderet på lanelisten. Hvis et produkt er købt i ét land fra listen og efterfølgende er brugt i et andet land fra listen:

- a) Den internationale Krups-garanti gælder ikke, hvis det købte produkt ikke overholder lokale standarder, herunder spænding, frekvens, strømstik eller andre lokale specifikationer
- b) Reparationsprocessen for produkter, der er købt uden for brugslandets grænser, kan være længere, hvis produktet ikke er solgt lokalt af Krups
- c) Ved tilfælde, hvor produktet ikke kan repareres i det nye land, er den internationale Krups-garanti begrænset til udskiftning med et lignende produkt eller et alternativt produkt til en tilsvarende pris, hvor det er muligt.

Lovmæssige forbrugerrettigheder

Denne internationale Krups-garanti påvirker ikke forbrugerens lovmæssige rettigheder, disse rettigheder kan ikke begrænses, ansvarsfraskrivelse er ikke mulig – og garantien påvirker heller ikke forbrugerens rettigheder i forhold til den forhandler, som produktet er købt fra. Denne garanti giver forbrugeren specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, der varierer fra stat til stat og fra land til land. Forbrugeren kan påkalde disse rettigheder efter eget skøn.

Yderligere oplysninger

Ekstraudstyr, sliddele og slutbrugerreserverdele kan købes, hvis de er tilgængelige lokalt, som beskrevet på Krups' hjemmeside.

KUVAUS

- | | |
|---|--|
| a Virran merkkivalo (punainen) | g Levyjen kiinnityskolot |
| b Esilämmityksen merkkivalo (vihreä) | h Magneetilla kiinnitettävä taikinan talteenottoalusta |
| c Säädettyvä termostaatti | i Tuotteen lukitusnappi pystytasossa tapahtuvaa säilytystä varten |
| d Ylä- ja alalevyn irrotuspainike | j Kiinteä johto |
| e Kädensija | |
| f Irrotettavat vohvelilevyt | |

Selittävät kuvat ovat sivulla 51

ASENNUS

- Avaa laite.
- Kaada valmistuslevyille öljyä ennen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi pehmeällä kankaalla **(kuva 1)**.
- Laita taikinan talteenottoalusta (h) laitteen alle **(kuva 2)**.

KYTKENTÄ VERKKOON JA ESILÄMMITYS

- Kierrä johto auki.
- Sulje laite.
- Kytke pistoke pistorasiaan. Virran punainen merkkivalo (a) syttyy. Sääda termostaatti (c) itse valitsemaasi tai reseptin mukaiseen asentoon **(kuva 3)**.
- Anna laitteen lämmitä ensin noin 7 minuuttia: esilämmitys on päättynyt, kun vihreä merkkivalo (b) syttyy **(kuva 4)**. Vihreä merkkivalo sammuu ja syttyy säännöllisesti valmistuksen aikana ilmoittamaan, että lämpötila pysyy vakiona.

VALMISTUS

- Avaa laite **(kuva 5)**.
- **Älä koske laitteen kuumiin pintoihin: käytä kädensijaa (e).**
- Kaada vohvelitaikinaa laitteen alalevylle (f) kauhalla **(kuva 6)**.
- Sulje laite. Odota 10 sekuntia **(kuva 7)**. Käännä laite kiertämällä kädensijaa (e) oikealle **(kuva 8)**.
- Anna paistua reseptin ilmoittaman ajan (noin 3 minuuttia) **(kuva 9)**.
- Valmistuksen lopussa laite on käännettävä uudestaan kiertämällä kädensijaa (e) vasemmalle **(kuva 10)**.
- Avaa laite **(kuva 11)** ja ota vohvelit pois **(kuva 12)**.

KÄYTÖN JÄLKEEN

- Sääda termostaatti minimiasentoon **(kuva 13)**.
- Irrota johto sähköverkosta.
- Anna laitteen jäähtyä avoimena (noin kahden tunnin ajan - **kuva 14**).

LEVYJEN KÄSITTELY

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen levyjen käsittelyä.

- Levyjen poisto:
 - Avaa laite.
 - Paina levyn irrotusnappia (d) ja irrota levy toisella kädellä **(kuvat 15 - 16)**
 - Vedä levyä sivuttain, jotta korvat (g) irtoavat koloista tuotteen takana.
- Levyjen asentaminen:
 - Avaa laite.
 - Laita levy paikoilleen sivuttain, jotta korvat (g) tarttuvat koloihin tuotteen takana. **(kuva 17).**
 - Paina levyä tuotteen etupuolessa kädensijan puolella, kunnes kuulet selvän naksahduksen **(kuva 18 ja 19).**

PUHDISTUS

- Puhdista levyt (f), taikinan talteenottotaso (h) ja laitteen runko sienellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- **Levyt (f) ja taikinan talteenottotason (h) voi pestä astianpesukoneessa.**

SÄILYTYS PYSTYASENNOSSA

- Laita tuote pystyasentoon kääntämällä kädensijaa oikealle **(kuva 8)**. Paina nappia kädensijan päässä laitteen lukitsemiseksi **(kuva 20)**. Tämän napin avulla laitteen voi lukita vain pystyasennossa eikä vaaka-asennossa.
- Taikinan talteenottotason voi kiinnittää magneetilla vohvelipannun alakoteloon **(kuva 21)**.
- Tuotteen lukituksen avaamiseksi on tätä nappia painettava uudestaan, voit laittaa laitteen vaaka-asentoon kiertämällä kädensijaa vasemmalle. Näin se on taas valmis käyttöön.

RESEPTJÄ

Perinteiset vohvelit

Perinteinen resepti paksuille ja ravitseville vohveleille.

Termostaatti asennossa 6 - 8 vohvelia - Paistoaika: Noin 3 - 4 minuuttia

300 g jauhoja, 10 g kuivahiivaa, 1 hyppysellinen suolaa, 75 g sokeria, 100 g voita, 2 kananmunaa, ½ litraa maitoa.

- Sekoita jauhot ja kuivahiiva isossa kulhossa. Tee keskelle kolo ja lisää suola, sokeri, voisula ja kokonaiset kananmunat.
- Ohenna vähitellen maidolla.
- Anna taikinan levätä 1 tunti.

Rapeat vohvelit

Perinteisten vohvelien kevyempi ja rapeampi versio.

Termostaatti asennossa 6 - 6 vohvelia - Paistoaika: noin 4- 4 min 30

300 g jauhoja, 1 ruokalusikallinen kuivahiivaa, 1 hyppysellinen suolaa, 1 ruokalusikallinen, 2 kananmunaa, 40 cl maitoa.

- Vatkaa kananmunia, kunnes ne muodostavat vaahdon.
- Lisää muut ainekset ja vatkaa tasaiseksi.

Belgialaiset vohvelit

Jotta voisit nauttia oikeista Belgiassa syötävistä vohveleista, jotka tarjoillaan yleensä sokerin, mansikoiden ja kerman kanssa jälkiruokana tai välipalana.

Termostaatti asennossa 6 - 6 vohvelia - Paistoaika: noin 4 min 30 - 5 min 30

5 kananmunaa, 1 ruokalusikallinen kuivahiivaa, 300 g jauhoja, 300 g sokeria, 300 g voita.

- Pehmennä voi.
- Sekoita jauhot, sokeri ja kuivahiiva.
- Lisää pehmitetty voi ja kananmunat.
- Sekoita hyvin.

Juustovohvelit

Muista vaahterasiirappi! Nämä parmesanvohvelit maistuvat mihin aikaan tahansa.

Termostaatti asennossa 6 - 12 vohvelia - Paistoaika: noin 4 - 4 min 30

100 g voita, 8 kananmunankeltuaista, ½ teelusikallinen suolaa, 500 g jauhoja, ½ teelusikallista kuivahiivaa, 50 g raastettua parmesanjuustoa, ½ litraa vettä, 8 kananmunanvalkuaisista.

- Vatkaa voi kermaiseksi.
- Sekoita jauhot ja kuivahiiva.
- Lisää vuorotellen kananmunankeltaiset, suola, jauhot, juusto ja vesi, sekoita aina lisäämisen jälkeen.
- Lisää sitten kiinteäksi vaahdoksi vatkatut kananmunanvalkuaiset ja muodosta niistä massa.

KRUPS RAJOITETTU KANSAINVÄLINEN TAKUU



KRUPS voi korjata tämän tuotteen takuuaikana ja sen jälkeen.

Takuu

KRUPS myöntää tuotteelle 2 vuoden takuun joka kattaa takuun aikana ilmenevät valmistus- ja materiaali- (yhteystiedot ovat kansainvälisen takuun maaluettelossa). Takuuaika alkaa tuotteen ostopäivästä.

KRUPSin kansainvälinen takuu on lisäetu, joka ei heikennä tuotteen omistajan kuluttajansuojalainsäädännön mukaisia oikeuksia.

Valmistajan kansainvälinen takuu kattaa kaikki vialliseksi osoittautuneen tuotteen korjaamiseen liittyvät kustannukset siten, että tuote vastaa alkuperäistä tuotekuvausta. Takuu kattaa tuotteen korjaamisen tai koko tuotteen tai viallisen osan vaihtamisen uuteen sekä työn. KRUPS voi harkintansa mukaan tarjota tilalle korvaavan tuotteen viallisen tuotteen korjaamisen sijaan. KRUPSin korvausvelvollisuus rajoittuu viallisen tuotteen korjaamiseen tai uuteen vaihtamiseen.

Takuuehdot ja poikkeukset

KRUPSin takuu on voimassa ainoastaan takuuajan ja oheisessa maaluettelossa mainituissa maissa ostokuittia tai takuutodistusta vastaan. Viallisen tuotteen voi toimittaa henkilökohtaisesti tai kirjattuna postipakettina huolellisesti pakattuna KRUPSin valtuutettuun huoltopisteeseen. Kunkin maan huoltopisteiden yhteystiedot ovat saatavilla KRUPSin Internet-sivustosta (www.krups.com) tai puhelimitse maaluettelossa olevasta numerosta.

KRUPSilla ei ole velvollisuutta korjata tai vaihtaa uuteen tuotteeseen, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia tai takuutodistusta.

Takuu ei kata väärästä käytöstä, laiminlyönnistä, muusta kuin KRUPSin käyttöohjeessa selvitetystä käytöstä, muun kuin tuotteeseen merkityn jännitteen käytöstä, tuotteeseen tehdyistä muutoksista eikä muun kuin valtuutetun huoltopisteen tekemästä korjauksesta aiheutuvia vahinkoja. Takuu ei myöskään kata normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista, kuluvia osia ja huoltamista eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden käytöstä aiheutuvia vahinkoja
- kalkin kertymistä (kalkinpoisto on tehtävä käyttöohjeen mukaisesti)
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsemistä tuotteeseen Takuu ei koske tuotteita joihin on tehty korjauksia muun kuin valtuutetun huollon toimesta, eikä vahinkoja jotka syntyvät virheellisen käytön vuoksi. Takuu ei kata tuotteen omistajan vääränlaisen pakkaamisen tai kuljetuspalvelun varomattoman käsittelyn seurauksia.
- mekaanisia vahinkoja tai ylikuormitusta
- väärän jännitteen tai taajuuden käytöstä aiheutuvia vahinkoja tai huonoja käyttötuloksia
- onnettomuuksia, kuten tulipaloa, tulvaa ja salamaniskua
- tuotteen käyttöä ammatillisissa tai kaupallisissa tarkoituksissa
- tuotteen lasi- tai posliiniosien vahingoittumista
- kuluvia osia

Takuu ei koske tuotteita joihin on tehty korjauksia muun kuin valtuutetun huollon toimesta, eikä vahinkoja jotka syntyvät virheellisen käytön vuoksi. Takuu ei kata tuotteen omistajan vääränlaisen pakkaamisen tai kuljetuspalvelun varomattoman käsittelyn seurauksia.

KRUPSin kansainvälinen takuu koskee vain maaluettelon maista ostettuja tuotteita, joita käytetään kotitalouskäytössä jossakin maaluettelon maassa. Mikäli tuote on ostettu yhdestä luettelon maasta ja sitä käytetään toisessa luettelon maassa:

- a) KRUPSin kansainvälinen takuu ei päde, mikäli tuote ei ole paikallisten normien (esimerkiksi jännite, taajuus, virtapistoke ja muut tekniset ominaisuudet) mukainen.
- b) Käyttömaan ulkopuolelta ostettujen tuotteiden korjaus saattaa viedä pidemmän aikaa, mikäli kyseinen tuote ei ole myynnissä käyttömaassa.
- c) Mikäli tuotetta ei voi korjata käyttömaassa KRUPSin kansainvälinen takuu rajoittuu korvaamaan tuotteen samankaltaisella tuotteella tai toisella samanhintaisella tuotteella mahdollisuuksien mukaan.

Kuluttajansuojalainsäädännön mukaiset oikeudet

KRUPSin kansainvälinen takuu ei heikennä kuluttajansuojalainsäädännön tai muun lainsäädännön mukaisia oikeuksia eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä oikeuksia, jotka vaihtelevat maittain. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin.

Lisätietoja

Lisävarusteita, kuluvia osia ja varaosia, jotka käyttäjä voi vaihtaa, on saatavilla KRUPSin Internet-sivustossa kuvatulla tavalla.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|---|
| a Lysdiode for strøm (rød) | g Monteringstapper på platene |
| b Lysdiode for forvarming fullført (grønn) | h Magnetisk deigsamlerbrett |
| c Justerbar termostat | i Knapp til å låse apparatet Produktlåse-knapp i vertikal stilling for lagring |
| d Utløser-knappene for øvre og nedre plater | j Fast kabel |
| e Håndtak | |
| f Avtagbare vaffelplater. | |

De forklarende tegningene er på side 51

SETTE OPP

- Åpne apparatet
- Hell litt olje på platene før første bruk. Tørk av med en myk klut (**Fig 1**).
- Plasser deigsamlerbrettet (h) under enheten (**Fig 2**).

TILKOBLING OG FORVARMING

- Rull ut strømledningen.
- Lukk enheten.
- Sett strømledningen i stikkontakten. Den røde lysdioden (a) lyser. Sett termostaten (c) til ønsket stilling eller i henhold til oppskriften (**Fig 3**).
- La enheten forvarmes i ca. 7 minutter, forvarmingen er fullført når den grønne lysdioden (b) lyser (**Fig 4**). Det grønne lyset vil tennes og slukkes regelmessig under bruk for å indikere at temperaturen opprettholdes.

MATLAGING

- Åpne enheten (Fig 5).
- **Ikke berør de varme overflatene til enheten: bruk håndtaket (e).**
- Hell vaffelrøren på bunnplaten (f) til enheten med en tresleiv (**Fig 6**).
- Lukk enheten. Vent i 10 sekunder (**Fig 7**). Vri tilbake enheten ved å vri håndtaket (e) til høyre (**Fig 8**).
- La vafflene stekes i henhold til tiden som er angitt i oppskriften (ca. 3 minutter) (**Fig 9**).
- Når steking er ferdig, vri apparatet tilbake ved å vri håndtaket (e) til venstre (**Fig 10**).
- Åpne enheten (**Fig 11**) og fjern vafflene (**Fig 12**).

ETTER BRUK

- Sett termostaten til det laveste settpunktet (**Fig 13**).
- Trekk strømledningen ut av stikkontakten.
- La enheten avkjøles i åpen stilling (ca 2 timer - **Fig 14**).

HÅNÐTERING AV KOKEPLATER

Kontroller at enheten er kald og frakoblet før du berører platene.

- For å fjerne platene:
 - Åpne enheten.
 - Trykk på utløserknappen til platene (d), og fjern platene med den andre hånden (**Fig 15 - 16**).
 - Trekk platene til deg for å frigjøre tappene (g) fra sporene på baksiden av produktet.
- For å sette på plass
 - Åpne enheten.
 - Sett platen på slik at du kan skyve tappene (g) inn i sporene på baksiden av produktet. (**Fig 17**).
 - Trykk platen ned i front av produktets håndtaksside inntil et "klikk" høres (**Fig 18 og 19**).

RENGJØRING

- Vask platene (f), deigsamlerbrettet (h) og hoveddelen av enheten med en svamp og vanlig rengjøringsmiddel.
- **Platene (f) og deigsamlerbrettet (h) kan plasseres i oppvaskmaskinen.**

STÅENDE OPPBEVARING

- Plasser produktet i oppreist stilling ved å vri håndtaket med klokken. (**Fig 8**). Trykk på knappen som er plassert i enden av håndtaket for å låse enheten (**Fig 20**). Denne knappen kan kun låse vertikalt og ikke horisontalt.
- Deigsamlerbrettet kan festes til den nedre delen av dekslet av vaffeljernet ved hjelp av magneten (**Fig 21**).
- For å åpne produktet, trykk på knappen igjen, og du kan returnere enheten i en horisontal stilling ved å vri håndtaket til venstre. Det er dermed klart til bruk igjen.

OPPSKRIFTER

Tradisjonelle vafler

En klassisk oppskrift for tykke og næringsrike vafler.

Termostaten i stilling 6 - nok til 8 vafler - Steketid: ca 3 til 4 min

300 g mel, 10 g bakepulver, en klype salt, 75 g sukker, 100 g smør, 2 egg, ½ liter melk.

- Bland mel og bakepulver i en stor bolle. Lag et hull i midten, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg.
- Bland gradvis med melk.
- La deigen hvile i 1 time.

Sprø vafler

En lettere og mer sprø versjon av klassiske vafler.

Termostaten i stilling 6 - nok til 6 vafler - Steketid: ca 4 til 4 ½ min

300 g mel, 1 ss bakepulver, 1 klype salt, 1 ss sukker, 2 egg, 40 cl melk.

- Pisk eggene til en skummende konsistens.
- Ha i de andre ingrediensene, og pisk til en jevn konsistens.

Belgiske vafler

Gjenoppdag smaken av vafler slik de nytes i Belgia, vanligvis servert med sukker, jordbær og fløte, en dessert eller snack.

Termostaten i stilling 6 - nok til 6 vafler - Steketid: ca 4 ½ min til 5 ½ min

5 egg, 1 ss bakepulver, 300 g hvetemel, 300 g sukker, 300 g smør

- Mykne smøret.
- Bland mel, sukker og bakepulver.
- Ha i det myknede smøret og eggene.
- Bland godt.

Vafler og ost.

Glem lønnesirupen! Disse vafle med parmesan er kjempegode når som helst på døgnet.

Termostaten i stilling 6 - nok til 12 vafler - Steketid: ca 4 til 4 ½ min

100 g smør, 8 eggeplommer, ½ teskje salt, 500 g mel, ½ teskje bakepulver, 50 g revet parmesanost, ½ liter vann, 8 eggehviter.

- Pisk smøret til det blir kremaktig.
- Bland mel og bakepulver.
- Ha vekselvis i eggeplommer, salt, mel, ost og vann, og rør etter hver ingrediens.
- Deretter ha i de stivpiskede eggehviten og vend dem forsiktig inn i deigen.

KRUPS INTERNASJONALE BEGRENSEDE GARANTI



: www.krups.com

Dette produktet kan repareres av KRUPS i og etter garantiperioden.

Garanti

Dette produktet garanteres av KRUPS (selskapets adresse og detaljer finnes i landsoversikten i KRUPS's internasjonale garanti) mot enhver produksjonsfeil i materialer eller utførelse innenfor en periode på 2 år fra og med den opprinnelige kjøpsdatoen i de land som er oppført på landsoversikten på siste side i brukerveiledningen.

Den internasjonale produktgarantien fra KRUPS er en ekstra ytelse som ikke påvirker kundens lovfestede rettigheter.

Den internasjonale produktgarantien dekker alle kostnader knyttet til utbedring av beviselig defekte produkter, i form av reparasjon eller utskifting av alle defekte deler samt nødvendig arbeid, slik at de samsvarer med de opprinnelige produktspesifikasjonene. KRUPS kan selv velge å tilby et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. KRUPS's eneste forpliktelse og kundens eneste løsning er i henhold til denne garantien begrenset til slik reparasjon eller utskifting.

Vilkår og begrensninger

KRUPS's internasjonale garanti gjelder bare i garantiperioden og for de land som er oppført i den vedlagte landsoversikten, og er bare gyldig sammen med et kjøpsbevis. Produktet kan innleveres personlig på et autorisert servicesenter eller sendes forsvarlig pakket som rekommandert post (eller tilsvarende) til et KRUPS-autorisert servicesenter. En fullstendig oversikt over adresser til autoriserte servicesentre i hvert enkelt land finnes på KRUPS's nettsider (www.krups.com). Riktig postadresse kan også fås ved å ringe telefonnummeret som er oppført i landsoversikten.

KRUPS forplikter seg ikke til å reparere eller erstatte produkter som leveres inn uten vedlagt, gyldig kjøpsbevis.

Denne garantien dekker ikke skader som kan oppstå som følge av feilaktig bruk, uaktsomhet, manglende overholdelse av KRUPS's brukerveiledning, bruk med annen strømstyrke eller spenning enn det som er angitt på produktet, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet. Den dekker heller ikke vanlig slitasje, vedlikehold utskifting av slidedeler eller noe av følgende:

- bruk av feil type vann eller tilbehør
- kalkbelegg (avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen)
- vann, støv eller insekter som trenger inn i produktet
- mekanisk skade eller overbelastning
- skader eller svekket funksjon på grunn av feil spenning eller frekvens
- ulykker som brann, flom, lynnedslag osv.
- bruk i profesjonelt eller kommersielt øyemed
- skader på glass- eller porselensdeler i produktet
- utskifting av slidedeler

Denne garantien gjelder ikke produkter som har blitt tuklet med, eller skader som er påført gjennom uriktig bruk og vedlikehold, mangelfull innpakning fra eierens side eller uriktig håndtering under transport. KRUPS's internasjonale garanti gjelder bare produkter som er kjøpt i et av landene på listen og brukt utelukkende til private formål i et av landene som er oppført i landsoversikten. Følgende vilkår gjelder dersom et produkt blir kjøpt i et av landene på listen og deretter brukt i et annet land på listen:

- a) KRUPS's internasjonale garanti gjelder ikke dersom produktet som er kjøpt, ikke overholder lokale standarder med hensyn til f.eks. spenning, frekvens, strømuttak eller andre tekniske spesifikasjoner.
- b) For produkter som er kjøpt i et annet land enn der produktet brukes, kan reparasjonsprosessen ta lengre tid hvis produktet ikke er solgt lokalt av KRUPS.
- c) I tilfeller der produktet ikke kan repareres i det nye landet, er KRUPS's internasjonale garanti begrenset til erstatning i form av et liknende produkt eller et annet produkt til samme pris, såfremt dette er mulig.

Kundens lovfestede rettigheter

KRUPS's internasjonale garanti har ingen innvirkning på kundens lovfestede rettigheter, eller på rettigheter som ikke kan ekskluderes eller begrenses. Den har heller ingen innvirkning på kundens rettigheter overfor forhandleren som solgte produktet. Garantien gir kunden spesifikke juridiske rettigheter, og kunden kan også ha andre juridiske rettigheter som varierer mellom ulike stater og land. Kunden kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Tilleggsinformasjon

Tilbehør, slidedeler og andre deler som kan skiftes ut av brukeren kan kjøpes, dersom disse er tilgjengelige lokalt, som beskrevet på Internett-siden www.krups.com.

BESKRIVNING

- | | |
|--|--|
| a Ljusindikator for strøm (rød) | f Löstagbara våffeljärn |
| b Indikator om att förvärmning är klar (grön) | g Fästpiggar för järnen |
| c Reglerbar termostat | h Magnetisk droppbricka |
| d Utmatningsknappar för övre och undre våffeljärn | i Knapp för att låsa apparaten vid vertikal förvaring |
| e Handtag | j Fast sladd |

Illustrationer finns på sidan 51

INSTALLATION

- Öppna apparaten.
- Häll lite olja på våffeljärnen innan du gör den första våfflan. Torka med en mjuk trasa (**fig. 1**).
- Sätt droppbrickan (h) under apparaten (**fig. 2**).

ANSLUTNING OCH FÖRVÄRMNING

- Linda ut sladden.
- Stäng apparaten.
- Anslut kontakten till vägguttaget. Den röda ljusindikatorn för strøm (a) tänds. Reglera termostaten (c) enligt önskemål eller receptet (**fig. 3**).
- Låt apparaten bli varm, det tar ca 7 minuter: förvärmningen är klar när den gröna indikatorn (b) tänds (**fig. 4**). Den gröna lampan släcks och tänds regelbundet under användning för att visa att inställd temperatur hålls.

TILLAGNING

- Öppna apparaten (**fig. 5**).
- **Rör inte apparatens varma ytor: använd handtaget (e).**
- Häll våffelsmet på det nedre järnet (f) med en slev (**fig. 6**).
- Stäng apparaten. Vänta 10 sekunder (**fig. 7**). Vänd apparaten genom att vrida handtaget (e) åt höger (**fig. 8**).
- Grädda enligt receptet (ca 3 minuter) (**fig. 9**).
- Vänd våffeljärnet igen när gräddningen är klar genom att vrida handtaget (e) åt vänster (**fig. 10**).
- Öppna apparaten (**fig. 11**) och ta ut våfflorna (**fig. 12**).

EFTER ANVÄNDNING

- Ställ termostaten på lägsta läget (**fig. 13**).
- Dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna i öppet läge (ca två timmar - **fig. 14**).

HANTERA VÅFFELJÄRZEN

Kontrollera att apparaten har svalnat och är urkopplad ur vägguttaget innan du handskas med våffeljärnen.

- Gör såhär för att ta av de löstagbara våffeljärnen:
 - Öppna apparaten
 - Tryck på utmatningsknappen (d) och ta våffeljärnet med andra handen (**fig. 15 och 16**)
 - Dra järnet snett för att lossa piggarna (g) baktill.
- Gör såhär för att sätta
 - Öppna apparaten
 - Sätt i våffeljärnet snett för att föra in piggarna (g) baktill (**fig. 17**).
 - Tryck på våffeljärnet fram till på apparaten vid handtaget tills ett "klick" hörs (**fig. 18 och 19**).

RENGÖRING

- Rengör våffeljärnen (f), droppbrickan (h) och själva apparaten med en svamp och ditt vanliga rengöringsmedel.
- **Järnen (f) och droppbrickan (h) går att diska i maskin.**

FÖRVARING I LODRÄTT LÄGE

- Ställ apparaten lodrätt genom att vrida handtaget åt höger (**fig. 8**). Tryck på knappen ytterst på handtaget för att låsa apparaten så att den inte går att sätta på (**fig. 20**). Med den här knappen går det bara att låsa våffeljärnet i lodrätt läge, inte i vågrätt läge.
- Droppbrickan kan fästas magnetiskt på undersidan av apparaten (**fig. 21**).
- Lås upp apparaten genom att trycka på knappen en gång till och vänd apparaten vågrätt genom att vrida handtaget åt vänster. Nu går den att använda igen.

RECEPT

Traditionella våfflor

Ett klassiskt recept för tjocka och mättande våfflor.

Termostat på läge 6 - 8 våfflor - Gräddningstid: ca 3–4 min

300 g vetemjöl, 10 g bakpulver, 1 nypa salt, 75 g strösocker, 100 g smör, 2 ägg, 5 dl mjölk.

- Rör ihop mjöl och bakpulver i en degbunke. Gör en grop i mitten och tillsätt salt, socker, det smälta smöret och äggen.
- Häll i mjölk, lite i taget.
- Låt smeten svälla i 1 timme.

Frasiga våfflor

En lättare och frasigare våffelvariant.

Termostat på läge 6 - 6 våfflor - Gräddningstid: ca 4–4,5 min

300 g vetemjöl, 1 msk bakpulver, 1 nypa salt, 1 msk strösocker, 2 ägg, 4 dl mjölk.

- Vispa äggen skummiga.
- Vispa i övriga ingredienser till en slät smet.

Belgiska våfflor

Pröva våfflor på traditionellt belgiskt sätt, med socker, jordgubbar och grädde, som efterrätt eller mellanmål.

Termostat på läge 6 - 6 våfflor - Gräddningstid: ca 4,5 min – 5,5 min

5 ägg, 1 msk bakpulver, 300 g vetemjöl, 300 g strösocker, 300 g smör.

- Låt smöret bli mjukt.
- Rör ihop vetemjöl, strösocker och bakpulver.
- Tillsätt smör och ägg.
- Rör ordentligt.

Våfflor med ost

Glöm lönnsirapen! De här våfflorna med parmesan är goda när som helst på dagen.

Termostat på läge 6 - 12 våfflor - Gräddningstid: ca 4–4,5 min

100 g smör, 8 äggulor, 0,5 tsk salt, 500 g vetemjöl, 0,5 tsk bakpulver, 50 g riven parmesan, 0,5 l vatten, 8 äggvitor.

- Vispa smöret mjukt.
- Rör ihop vetemjöl och bakpulver.
- Tillsätt i tur och ordning äggulor, salt, vetemjöl, ost och vatten och rör efter varje ingrediens.
- Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner i smeten.

KRUPS BEGRÄNSAD INTERNATIONELL GARANTI



: www.krups.com

Vid behov kan denna produkt repareras av KRUPS, under och efter garantiperioden.

Garanti

Garantin för denna produkt från KRUPS omfattar material- eller fabrikationsfel som uppkommer inom en period på 2 år, dvs. den period som garantin är giltig och som börjar räknas fr.o.m. det datum som konsumenten köper produkten. Garantin omfattar de länder som anges på användarmanualens sista sida (företagsadress och andra uppgifter hittar du i listan över länder i KRUPS Internationell garanti).

Vår internationella garanti är en extra förmån och påverkar inte de rättigheter du redan har som konsument enligt konsumentköplagen.

Denna internationella garanti täcker alla kostnader relaterade till åtgärdandet av en bevisat defekt produkt, så att den återgår till att uppfylla de ursprungliga produktspecifikationerna. Detta kan ske genom reparation eller genom ersättning av bristfälliga delar. I vissa fall, om KRUPS finner det lämpligt, kan hela produkten bytas ut mot en ny istället för att den ursprungliga produkten repareras. Denna garanti berättigar uteslutande till reparation eller ersättning på de villkor som anges här, och det är också KRUPSs enda utfästelse när det gäller garantin.

Villkor och undantag

Den internationella KRUPS-garantin gäller enbart under garantiperioden och för de länder som räknas upp i den bifogade förteckningen över länder. Kvitto eller annat giltigt köpbevis ska uppvisas/medfölja vid garantianspråk. Produkten kan lämnas personligen till något av KRUPSs auktoriserade servicecenter, eller paketeras på lämpligt sätt och returneras som rekommenderad försändelse (eller motsvarande posttjänst) till ett auktoriserat KRUPS-servicecenter. Du hittar adressuppgifterna för varje lands auktoriserade KRUPS-servicecenter på vår webbplats (www.krups.com) eller genom att ringa oss på det aktuella landets telefonnummer, som du hittar i vår förteckning över länder.

KRUPS har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som saknar ett giltigt köpbevis. Garantin gäller inte för sådana skador eller fel som kan ha uppstått till följd av felaktig eller onormal användning, vanvård eller då användaren inte följt manualer och skötselanvisningar. Garantin gäller inte om produkten har utsatts för annan spänning än den som anges på produkten, eller om den modifierats på eget bevåg eller reparerats av någon som inte är auktoriserad av KRUPS. Garantin gäller inte heller vid slitage till följd av normal användning och underhåll eller för ersättning av förbrukningsdelar. Ingen garanti lämnas:

- vid användning med fel typ av vatten eller tillbehör
- vid kalkavlagringar (vid avkalkning måste alltid anvisningarna följas)
- vid inträngande av vatten, damm eller insekter i produkten
- vid mekaniska skador och överbelastning
- vid skador eller dåliga resultat på grund av felaktig spänning eller frekvens
- i samband med olyckor såsom brand, översvämning, blixtnedslag etc.
- vid professionell användning eller användning i kommersiella sammanhang
- vid skador på glas- eller porslinsdelar i produkten
- för utbyte av förbrukningsdelar.

Garantin gäller inte produkter som manipulerats eller modifierats, eller för skador som uppstått genom olämplig användning eller hantering, bristfällig paketering av ägaren eller ovarsam hantering av budfirmor och dylikt.

Den internationella KRUPS-garantin gäller bara för produkter som köpts i något av de listade länderna och använts för hushållsändamål i endast ett av länderna som räknas upp i landsförteckningen. Om en produkt köpts i ett listat land och sedan använts i ett annat listat land gäller följande:

- Den internationella KRUPS-garantin gäller ej om den inköpta produkten inte följer lokala standarder, såsom spänning, frekvens, stickkontaktstyp eller andra lokala tekniska specifikationer.
- Det kan ta längre tid att reparera en produkt som köpts i ett annat land än det land där produkten använts, såvida den inte även säljs av KRUPS i användningslandet.
- I de fall där produkten inte kan repareras i det nya landet berättigar den internationella KRUPS-garantin endast till byte till en annan, snarlik produkt eller till en alternativ produkt i samma prisklass, där det är möjligt.

Konsumenternas lagstadgade rättigheter

Denna internationella KRUPS-garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter eller sådana rättigheter som är tvingande enligt lag. Garantin påverkar inte heller rättigheterna gentemot återförsäljaren som sålt produkten till konsumenten. Denna garanti ger konsumenten specifika lagstadgade rättigheter, och konsumenten kan även ha andra lagstadgade rättigheter som skiljer sig åt mellan olika länder. Konsumenten är i sin fulla rätt att åberopa sådana rättigheter.

Mer information

Tillbehör, förbrukningsartiklar och utbytesdelar för slutanvändare kan köpas i mån av lokal tillgänglighet, i enlighet med informationen på KRUPSs webbplats.

