PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Vertikaler Waffelautomat PC-WA 1350

Vertical Waffle Maker • Verticale wafelijzer • Gaufrier vertical
Gofrera vertical • Macchina per waffle verticale • Gofrownica pionowa
Függőleges gofrisütő • Вертикальная вафельница • صانعة الوافل العمودية

CE

DEUTSCH Bedienungsanleitung.....Seite 4

ENGLISH Instruction Manual..... Page 8

NEDERLANDS Gebruiksaanwijzing..... Pagina 12

FRANÇAIS Mode d'emploi..... Page 16

ESPAÑOL Manual de instrucciones ..... Página 20

ITALIANO Istruzioni per l'uso..... Pagina 24

JĘZYK POLSKI Instrukcja obsługi.....Strona 28

MAGYARUL Használati utasítás ..... Oldal 32

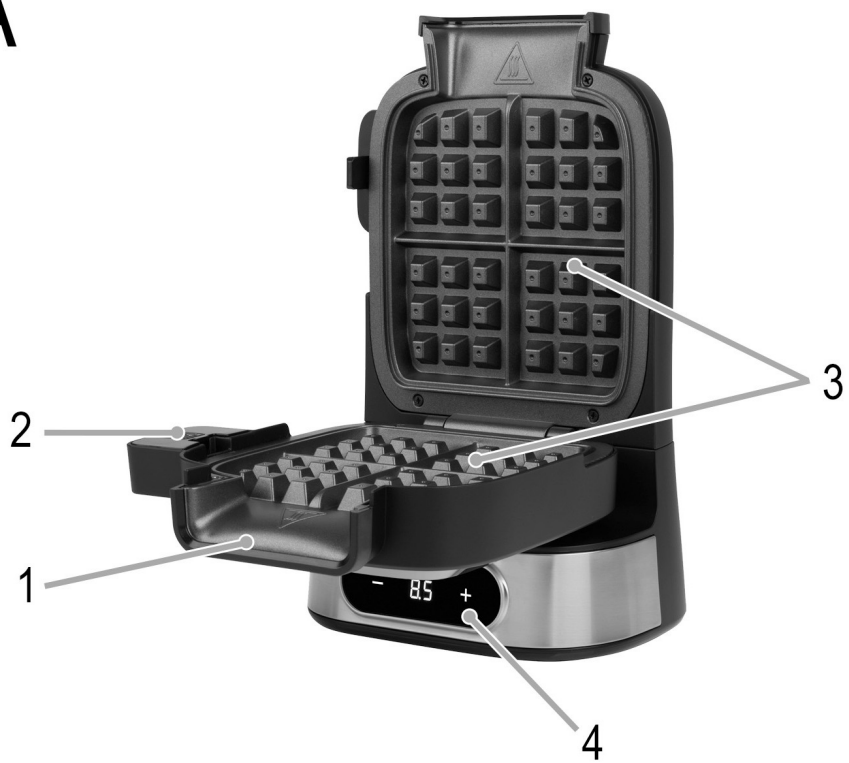
РУССКИЙ Руководство по эксплуатации ..... стр. 36

العربية دليل التعليمات..... صفحة 42

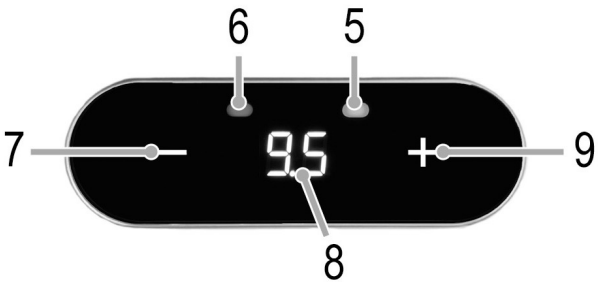
Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات

A



B



WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Einfüllöffnung
2 Griff mit Taste ⏻
3 Backflächen
4 Bedienfeld
5 Netzkontrollleuchte (rot)
6 Temperaturkontrollleuchte (grün)
7 Taste **–** (Backzeit verringern)
8 Taste **+** (Backzeit erhöhen)
9 Display

Ohne Abbildung
Dosierhilfe

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf austretenden Dampf.

⚠ **ACHTUNG:**
Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien! Sorgen Sie für genügend Freiraum!

Inbetriebnahme des Gerätes

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Anti-Haftbeschichtung

Bevor Sie die ersten Waffeln für den Verzehr zubereiten:

1. Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
2. Fetten Sie die Backflächen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
3. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe „Benutzung des Gerätes“).
   - Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
   - Die ersten Waffeln **nicht** verzehren!
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
5. Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

Anwendungshinweise

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte aus.

- Die rote Kontrollleuchte bleibt an, solange der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist.
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus. Dies zeigt an, dass das Gerät heizt, um die Backtemperatur beizubehalten.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

Funktionstasten

Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Einstellen der Backzeit

- Mit den Tasten **−**/**+** können Sie die gewünschte Backzeit (0–10 Minuten) einstellen.
- Die eingestellte Backzeit wird im Display angezeigt.
- Nach Ablauf der Backzeit ertönen 5 Signaltöne.

Benutzung des Gerätes

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die rote und grüne Kontrollleuchte leuchten auf.
   - Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Währenddessen kann keine Backzeit eingestellt werden. Im Display ist ein Rotieren der Segmente zu sehen.
   - Nachdem das Gerät vorgeheizt wurde, ertönen 3 Signaltöne.
2. Nutzen Sie den Griff (2), um das Gerät zu schließen.
3. Mit den Tasten **−**/**+** können Sie die gewünschte Backzeit einstellen.
   - Die Backzeit kann je nach Beschaffenheit des Teigs unterschiedlich sein.
   - Für den folgenden Rezeptvorschlag empfehlen wir eine Backzeit von mindestens 3,5 Minuten.
   - Werden die Waffeln zu dunkel, stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.
4. Geben Sie den Teig mit Hilfe der Dosierhilfe in die Einfüllöffnung.
   - Verwenden Sie die Dosierhilfe, um nur so viel Teig einzufüllen, wie Sie benötigen.
   - Für den folgenden Rezeptvorschlag müssen Sie die Dosierhilfe randvoll befüllen.
   - Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Waffeln nicht gleichmäßig braun werden.
5. Nach Ablauf der Backzeit öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Taste ⏏ im Griff.
6. Die fertigen Waffeln entnehmen Sie mit einer Holzgabel oder ähnlichem.
   - Spitze oder schneidende Gegenstände können die Beschichtung der Backflächen beschädigen.
7. Legen Sie die fertigen Waffeln zum Abkühlen z. B. auf eine Servierplatte oder einen Teller.
8. Nach Bedarf fetten Sie die Backflächen nach den einzelnen Backvorgängen erneut leicht ein.

Betrieb beenden

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Rezeptvorschlag

Waffel Grundrezept

Zutaten (für 4 große Waffeln):

300 g	Mehl
600 ml	Milch
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
3	Eier (getrennt)
100 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Eigelbe, Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt verrühren und zur Mehlmischung geben. Den Teig kurz glatt rühren.
3. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Den Teig wie zuvor beschrieben backen (siehe „Benutzung des Gerätes“).
   - Die fertigen Waffeln können Sie nach belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.

Weitere Rezepte finden Sie in Rezeptbüchern oder im Internet. Sie können auch Backmischungen verwenden.

Jede andere Teig-Zusammensetzung hat eine Änderung der Füllmenge zur Folge. Und entspricht somit nicht mehr unserer Empfehlung. Experimentieren Sie mit der Backzeit und der Teigmenge.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Backflächen

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Aufwickelvorrichtung für Netzkabel

Das Netzkabel können Sie am Bodenteil aufwickeln.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die rote Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Das Gerät backt nicht.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Die Waffeln werden unterschiedlich braun.	Es wurde zu wenig Teig eingefüllt.	Dosieren Sie die Teigmenge richtig.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zu viel Teig eingefüllt.	
Die Waffeln sind zu hell geworden.	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein.
Die Waffeln sind zu dunkel geworden.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.

Technische Daten

Modell: ..... PC-WA 1350
Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 1000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ..... *
Schutzklasse: I
Nettogewicht: ..... ca. 2 kg

* Das Gerät hat bauartbedingt keinen Aus-Zustand und keinen Bereitschaftszustand. Ziehen Sie nach dem Betrieb den Netzstecker aus der Steckdose.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

ENGLISH

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the appliance for possible transport damage to avoid hazards. Do not operate a damaged appliance. Return it to the dealer immediately.

Overview of the Components / Scope of Delivery

1 Filling Opening
2 Handle with Button ⊙
3 Baking Surfaces
4 Control Panel
5 Power Indicator Light (red)
6 Temperature Indicator Light (green)
7 Button **−** (reduce baking time)
8 Button **+** (increase baking time)
9 Display

Without Illustration

Dosing Aid

Warnings for the Use of the Appliance

⚠ **WARNING: Risk of Burns!**
Watch out for steam escaping during the baking process and when opening the baking surfaces.

⚠ **CAUTION:**
Caution rising heat! Never use the appliance near or under curtains or other flammable materials! Make sure there is enough free space!

Putting the Appliance into Operation

Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Unwind the mains cable completely.

Non-stick Coating

Before you prepare the first waffles for consumption:

1. Clean the housing and baking surfaces with a damp cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces before first use.
3. Operate the appliance with the baking surfaces closed for approx. 10 minutes (see “Using the Appliance”).
   - Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.
   - Do **not** eat the first waffles!
4. Unplug the appliance from the mains and let it cool down.
5. After the appliance has cooled down, wipe the baking surfaces with kitchen paper.

Notes for Use

- Keep the baking surfaces closed during the heating-up period.
- When the heating phase is finished, the green control lamp goes out.
- The red control lamp remains on as long as the mains plug is plugged into the socket.
- The green control lamp switches on and off during the baking process. This indicates that the appliance is heating to maintain the baking temperature.
- The baking surfaces should always be closed during baking breaks.

Function Buttons

The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each keystroke is confirmed with a beep.

Setting the Baking Time

- You can set the desired baking time (0–10 minutes) with the −/+ buttons.
- The set baking time is displayed.
- When the baking time has elapsed, you will hear 5 beeps.

Using the Appliance

1. Insert the mains plug into a properly installed earthed socket. The red and green control lamps light up.
   - The appliance starts preheating. No baking time can be set during this time. The segments rotate on the display.
   - After the appliance has been preheated, 3 signal tones sound.
2. Use the handle (2) to close the appliance.
3. You can set the desired baking time with the −/+ buttons.
   - The baking time may vary depending on the consistency of the dough.
   - For the following recipe suggestion, we recommend a baking time of at least 3.5 minutes.
   - If the waffles become too dark, set a shorter baking time.
4. Pour the dough into the filler opening with the dosing aid.
   - Use the scoop to add only as much dough as you need.
   - For the following recipe suggestion, you must fill the dosing aid to the brim.
   - The filling process should be done quickly, otherwise the waffles will not brown evenly.
5. Once the baking time has elapsed, open the appliance by pressing the ⊙ button in the handle.
6. Remove the finished waffles with a wooden fork or similar.
   - Pointed or cutting objects can damage the coating of the baking surfaces.
7. Place the finished waffles on a serving dish or plate to cool.
8. If necessary, lightly grease the baking surfaces again after each baking process.

Ending Operation

Pull the mains plug out of the socket. The red control lamp goes off.

Recipe Suggestion

Basic Waffle Recipe

Ingredients (for 4 large waffles):

300 g	flour
600 ml	milk
50 g	sugar
1 pinch	salt
1 sachet	baking powder
1 teaspoon	vanilla extract
3	eggs (separated)
100 g	butter (melted)

Preparation:

1. Mix the flour, baking powder, sugar and salt in a bowl.
2. Mix the egg yolks, milk, melted butter and vanilla extract and add to the flour mixture. Stir the dough briefly until smooth.
3. Beat the egg whites until stiff and carefully fold in.
4. Bake the dough as previously described (see “Using the Appliance”).
   - You can sprinkle the finished waffles with a little icing sugar if you like.

You can find more recipes in recipe books or on the Internet. You can also use baking mixes.

Any other dough composition will result in a change in the filling quantity. And therefore no longer corresponds to our recommendation. Experiment with the baking time and the amount of dough.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always unplug the appliance from the mains before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.

⚠ WARNING:

- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Baking Surfaces

- Remove food residues while still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash the baking surfaces with a soft sponge and soapy water, wipe with clear water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying, apply a thin film of cooking oil to the surface.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Winding Device for Mains Cable

You can wind up the mains cable at the bottom part.

Troubleshooting

Fault	Possible Cause	Remedy
The red control lamp does not light up.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
The appliance does not bake.	The appliance is defective.	Contact our service department or a specialist.
The waffles turn brown differently.	Too little dough has been added.	Measure out the correct amount of dough.
The batter has overflowed.	You have poured in too much batter.	
The waffles have become too light.	The baking time is too short.	Set a longer baking time.
The waffles have become too dark.	The baking time is too long.	Set a shorter baking time.

Technical Data

Model:.....PC-WA 1350
Power supply:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption: .....1000 W
Power consumption in off-mode: .....*
Protection class:.....I
Net weight: ..... approx. 2 kg

* The appliance does not have an off mode or standby mode due to its design. Pull the mains plug out of the socket after use.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaren te voorkomen. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

1 Vulopening
2 Handgreep met toets ⊙
3 Bakoppervlakken
4 Bedieningspaneel
5 Stroomindicatorlampje (rood)
6 Temperatuurlampje (groen)
7 Toets − (baktijd verkorten)
8 Toets + (baktijd verlengen)
9 Display

Zonder afbeelding

Doseerhulp

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**
Let op voor ontsnappende stoom tijdens het bakproces en bij het openen van de bakvlakken.

⚠ **LET OP:**
Let op opstijgende hitte! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare materialen! Zorg voor voldoende vrije ruimte!

Ingebruikneming van het apparaat

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de gegevens op het typeplaatje.
2. Wikkel het netsnoer volledig af.

Anti-aanbaklaag

Voordat u de eerste wafels voor consumptie bereidt:

1. Reinig de behuizing en de bakvlakken met een vochtige doek.
2. Vet de bakvlakken voor het eerste gebruik licht in.
3. Laat het apparaat ong. 10 minuten met gesloten bakvlakken werken (zie "Gebruik van het apparaat").
   - Lichte rook en geuren zijn tijdens dit proces normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
   - De eerste wafels **niet** opeten!
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Veeg de bakvlakken na het afkoelen van het apparaat met keukenpapier schoon.

Opmerkingen voor het gebruik

- Houd de bakvlakken tijdens de opwarmfase gesloten.
- Als de opwarmfase beëindigd is, dooft het groene controlelampje.
- Het rode controlelampje blijft branden zolang de netstekker in het stopcontact zit.
- Het groene controlelampje gaat tijdens het bakproces aan en uit. Dit geeft aan dat het apparaat verwarmt om de baktemperatuur te handhaven.
- De bakvlakken moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Functietoetsen

De toetsen op het apparaat zijn tiptoetsen. Raak de toetsen lichtjes aan met een vinger om de functie uit te voeren. Elke toetsaanslag wordt bevestigd met een pieptoon.

Instellen van de baktijd

- Je kunt de gewenste baktijd (0–10 minuten) instellen met de toetsen −/+.
- De ingestelde baktijd wordt weergegeven.
- Als de baktijd verstreken is, hoor je 5 pieptonen.

Gebruik van het apparaat

1. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geaard stopcontact. De rode en groene controlelampjes gaan branden.
   - Het apparaat begint voor te verwarmen. Gedurende deze tijd kan er geen baktijd worden ingesteld. De segmenten draaien op het display.
   - Na het voorverwarmen van het apparaat klinken 3 signaaltonen.
2. Gebruik de handgreep (2) om het apparaat te sluiten.
3. U kunt de gewenste baktijd instellen met de toetsen −/+.
   - De baktijd kan variëren afhankelijk van de consistentie van het deeg.
   - Voor de volgende receptsuggestie raden we een baktijd van minstens 3,5 minuten aan.
   - Als de wafels te donker worden, stel dan een kortere baktijd in.
4. Giet het deeg in de vulopening met de doseerhulp.
   - Gebruik de lepel om slechts zoveel deeg toe te voegen als je nodig hebt.
   - Voor het volgende receptadvies moet u de doseerhulp tot de rand vullen.
   - Het vullen moet snel gebeuren, anders worden de wafels niet gelijkmatig bruin.
5. Zodra de baktijd is verstreken, opent u het apparaat door op de toets ⏣ in de handgreep te drukken.
6. Verwijder de afgewerkte wafels met een houten vork of iets dergelijks.
   - Puntige of snijdende voorwerpen kunnen de coating van de bakoppervlakken beschadigen.
7. Leg de afgewerkte wafels op een serveerschaal of bord om af te koelen.
8. Vet indien nodig de bakvlakken na elk bakproces opnieuw licht in.

Werking beëindigen

Trek de stekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje dooft.

Recept suggestie

Basis wafel recept

Ingrediënten (voor 4 grote wafels):

300 g	bloem
600 ml	melk
50 g	suiker
1 snuifje	zout
1 zakje	bakpoeder
1 theelepel	vanille-extract
3	eieren (gescheiden)
100 g	boter (gesmolten)

Bereiding:

1. Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout in een kom.
2. Meng de eierdooiers, melk, gesmolten boter en vanille-extract en voeg toe aan het bloemmengsel. Roer het deeg kort tot een glad deeg.
3. Klop de eiwitten stijf en vouw voorzichtig toe.
4. Bak het deeg zoals eerder beschreven (zie “Gebruik van het apparaat”).
   - Als u wilt, kunt u de wafels bestrooien met een beetje poedersuiker.

U kunt meer recepten vinden in receptenboeken of op internet. U kunt ook bakmixen gebruiken.

Elke andere deegsamenstelling zal leiden tot een verandering in de vulhoeveelheid. En komt daarom niet meer overeen met onze aanbeveling. Experimenteer met de baktijd en de hoeveelheid deeg.

NEDERLANDS

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING:

- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Bakoppervlakken

- Verwijder etensresten terwijl ze nog warm zijn met een vochtige doek of een papieren handdoek.
- Was de bakoppervlakken met een zachte spons en zeepwater, veeg ze af met helder water en droog ze grondig met een zachte doek. Breng na het drogen een dun laagje bakolie op het oppervlak aan.

Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Opwikkelapparaat voor netsnoer

U kunt het netsnoer aan het onderste gedeelte oprollen.

Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het rode controlelampje brandt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker goed in het stopcontact.
		Controleer de huiszekering.
Het apparaat bakt niet.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze servicedienst of een specialist.
De wafels worden anders bruin.	Er is te weinig deeg toegevoegd.	Meet de juiste hoeveelheid deeg af.
Het beslag is overgelopen.	U hebt er te veel beslag ingegoten.	
De wafels zijn te licht geworden.	De baktijd is te kort.	Stel een langere baktijd in.
De wafels zijn te donker geworden.	De baktijd is te lang.	Stel een kortere baktijd in.

Technische gegevens

Model:.....PC-WA 1350
Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Stroomverbruik:.....1000 W
Stroomverbruik in uit-stand:.....*
Beschermingsklasse:.....I
Nettogewicht: ..... ong. 2 kg

* Het apparaat heeft door zijn ontwerp geen uit- of stand-by modus. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :
Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas un appareil endommagé. Retournez-le immédiatement à votre revendeur.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

1 Ouverture de remplissage
2 Poignée avec bouton ⏻
3 Surfaces de cuisson
4 Panneau de contrôle
5 Voyant d'alimentation (rouge)
6 Témoin de température (vert)
7 Bouton **–** (réduction du temps de cuisson)
8 Bouton **+** (augmenter le temps de cuisson)
9 Affichage

Sans illustration

Aide au dosage

Mise en service de l'appareil

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous comptez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Revêtement antiadhésif

Avant de préparer les premières gaufres pour la consommation :

1. Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
2. Graissez légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation.
3. Faites fonctionner l'appareil avec les surfaces de cuisson fermées pendant environ 10 minutes (voir « Utilisation de l'appareil »).
   - Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
   - **Ne** mangez **pas** les premières gaufres !
4. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.
5. Une fois l'appareil refroidi, essuyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant.

Notes d'utilisation

- Maintenez les surfaces de cuisson fermées pendant la période de chauffe.
- Lorsque la phase de chauffage est terminée, le témoin de contrôle vert s'éteint.
- Le témoin de contrôle rouge reste allumé tant que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- Le témoin de contrôle vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Il indique que l'appareil chauffe pour maintenir la température de cuisson.
- Les surfaces de cuisson doivent toujours être fermées pendant les pauses de cuisson.

Boutons de fonction

Les boutons de l'appareil sont des boutons tactiles. Touchez légèrement les boutons avec un doigt pour exécuter la fonction. Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.

Réglage du temps de cuisson

- Vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité (0–10 minutes) à l'aide des boutons −/+.
- Le temps de cuisson réglé s'affiche.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendez 5 bips.

Utilisation de l'appareil

1. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Les témoins de contrôle rouge et vert s'allument.
   - L'appareil commence à préchauffer. Il n'est pas possible de régler le temps de cuisson pendant cette période. Les segments tournent sur l'écran.
   - Après le préchauffage de l'appareil, 3 signaux sonores retentissent.
2. Fermez l'appareil à l'aide de la poignée (2).
3. Vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons −/+.
   - Le temps de cuisson peut varier en fonction de la consistance de la pâte.
   - Pour la suggestion de recette suivante, nous recommandons un temps de cuisson d'au moins 3,5 minutes.
   - Si les gaufres deviennent trop foncées, réglez un temps de cuisson plus court.
4. Versez la pâte dans l'orifice de remplissage à l'aide de l'auxiliaire de dosage.
   - Utilisez la cuillère pour ajouter uniquement la quantité de pâte dont vous avez besoin.
   - Pour la proposition de recette suivante, le doseur doit être rempli à ras bord.
   - Le remplissage doit se faire rapidement, sinon les gaufres ne seront pas uniformément dorées.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, ouvrez l'appareil en appuyant sur le bouton ⊙ de la poignée.
6. Retirez les gaufres terminées à l'aide d'une fourchette en bois ou autre.
   - Les objets pointus ou coupants peuvent endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
7. Placez les gaufres terminées sur un plat de service ou une assiette pour qu'elles refroidissent.
8. Si nécessaire, graissez à nouveau légèrement les surfaces de cuisson après chaque processus de cuisson.

Fin de l'opération

Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

Suggestion de recette

Recette de base des gaufres

Ingrédients (pour 4 grandes gaufres) :

300 g	farine
600 ml	lait
50 g	sucre
1 pincée	sel
1 sachet	levure chimique
1 cuillère à café	d'extrait de vanille
3	œufs (séparés)
100 g	beurre (fondu)

Préparation :

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel dans un bol.
2. Mélanger les jaunes d'œufs, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille et les ajouter au mélange de farine. Remuer brièvement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
3. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
4. Cuire la pâte comme décrit précédemment (voir « Utilisation de l'appareil »).
   - Vous pouvez saupoudrer les gaufres finies d'un peu de sucre glace si vous le souhaitez.

Vous trouverez d'autres recettes dans les livres de recettes ou sur Internet. Vous pouvez également utiliser des préparations pour pâtisserie.

Toute autre composition de pâte entraîne une modification de la quantité de remplissage. Elle ne correspond donc plus à notre recommandation. Faites des essais avec le temps de cuisson et la quantité de pâte.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Surfaces de cuisson

- Enlevez les résidus d'aliments encore chauds à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier humide.
- Lavez les surfaces de cuisson avec une éponge douce et de l'eau savonneuse, essuyez-les avec de l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux. Après le séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation avec un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dispositif d'enroulement du câble d'alimentation

Vous pouvez enrouler le câble secteur sur la partie inférieure.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Remède
Le témoin de contrôle rouge ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Branchez correctement la fiche secteur.
		Vérifiez le fusible de l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.
L'appareil ne cuit pas.		
Les gaufres brunissent différemment.	La quantité de pâte ajoutée est insuffisante.	Mesurez la quantité correcte de pâte.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte.	
Les gaufres sont devenues trop légères.	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez un temps de cuisson plus long.
Les gaufres sont devenues trop foncées.	Le temps de cuisson est trop long.	Régler un temps de cuisson plus court.

Données techniques

Modèle : .....PC-WA 1350
Alimentation électrique :..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance absorbée : .....1000 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :.....*
Classe de protection : I
Poids net : .....env. 2 kg

* De par sa conception, l'appareil ne dispose pas d'un mode arrêt ou d'un mode veille. Débranchez la fiche de la prise de courant après utilisation.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante el transporte para evitar riesgos. No utilice un aparato dañado. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

1 Abertura de llenado
2 Asa con botón ⏣
3 Superficies de cocción
4 Panel de Control
5 Indicador luminoso de encendido (rojo)
6 Indicador luminoso de temperatura (verde)
7 Botón **–** (reducir el tiempo de cocción)
8 Botón **+** (aumentar el tiempo de horneado)
9 Pantalla

Sin ilustración

Ayuda a la dosificación

Advertencias para el uso del aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Tenga cuidado con la salida de vapor durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción.

⚠ **ATENCIÓN:**
Precaución: ¡calor ascendente! No utilice nunca el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables. ¡Asegúrese de que hay suficiente espacio libre!

Puesta en marcha del aparato

Conexión eléctrica

1. Compruebe que el voltaje de la red eléctrica que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Revestimiento antiadherente

Antes de preparar los primeros gofres para su consumo:

1. Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción antes del primer uso.
3. Ponga el aparato en funcionamiento con las superficies de cocción cerradas durante aprox. 10 minutos (véase “Uso del aparato”).
   - Es normal que se produzcan humos y olores durante este proceso. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
   - ¡**No** coma los primeros gofres!
4. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.
5. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie las superficies de cocción con papel de cocina.

Notas de uso

- Mantenga las superficies de cocción cerradas durante el periodo de calentamiento.
- Una vez finalizada la fase de calentamiento, el piloto de control verde se apaga.

- El piloto de control rojo permanece encendido mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
- El piloto de control verde se enciende y se apaga durante el proceso de cocción. Esto indica que el aparato está calentando para mantener la temperatura de cocción.
- Las superficies de cocción deben estar siempre cerradas durante las pausas de cocción.

Botones de función

Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación se confirma con un pitido.

Ajuste del tiempo de horneado

- Con los botones −/+ puede ajustar el tiempo de horneado deseado (0–10 minutos).
- Se muestra el tiempo de horneado ajustado.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado, oirá 5 pitidos.

Uso del aparato

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra. Las lámparas de control roja y verde se encienden.
   - El aparato inicia el precalentamiento. Durante este tiempo no se puede ajustar ningún tiempo de horneado. Los segmentos giran en la pantalla.
   - Una vez precalentado el aparato, suenan 3 tonos de señal.
2. Cierre el aparato con el asa (2).
3. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado con los botones −/+.
   - El tiempo de horneado puede variar en función de la consistencia de la masa.
   - Para la siguiente sugerencia de receta, recomendamos un tiempo de horneado de al menos 3,5 minutos.
   - Si los gofres quedan demasiado oscuros, ajuste un tiempo de horneado más corto.
4. Vierta la masa en la abertura de llenado con la ayuda de dosificación.
   - Utilice la cuchara para añadir sólo la cantidad de masa que necesite.
   - Para la siguiente sugerencia de receta, debe llenar el dosificador hasta el borde.
   - El proceso de llenado debe hacerse rápidamente, ya que de lo contrario los gofres no se dorarán uniformemente.
5. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, abra el aparato pulsando el botón ⊙ del asa.
6. Retire los gofres terminados con un tenedor de madera o similar.
   - Los objetos puntiagudos o cortantes pueden dañar el revestimiento de las superficies de cocción.
7. Coloque los gofres terminados en una fuente o plato para que se enfríen.
8. Si es necesario, vuelva a engrasar ligeramente las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.

Finalización del funcionamiento

Extraiga el enchufe de la toma de corriente. La lámpara de control roja se apaga.

Sugerencia de receta

Receta básica para gofres

Ingredientes (para 4 gofres grandes):

300 g	harina
600 ml	leche
50 g	azúcar
1 pizca	sal
1 sobre	levadura en polvo
1 cucharadita	extracto de vainilla
3	huevos (separados)
100 g	mantequilla derretida

Preparación:

1. Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y la sal en un bol.
2. Mezclar las yemas de huevo, la leche, la mantequilla derretida y el extracto de vainilla y añadir a la mezcla de harina. Remover la masa brevemente hasta que quede suave.
3. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado.
4. Hornee la masa como se ha descrito anteriormente (véase “Uso del aparato”).
   - Si lo desea, puede espolvorear los gofres terminados con un poco de azúcar glas.

Puedes encontrar más recetas en libros de recetas o en Internet. También puedes utilizar mezclas para hornear.

Cualquier otra composición de la masa provocará un cambio en la cantidad de relleno. Y, por tanto, ya no se corresponde con nuestra recomendación. Experimente con el tiempo de horneado y la cantidad de masa.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Superficies de cocción

- Elimine los restos de comida mientras están calientes con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Lave las superficies de cocción con una esponja suave y agua jabonosa, limpie con agua limpia y seque bien con un paño suave. Después de secar, aplique una fina capa de aceite de cocina a la superficie.

Carcasa

Limpie la carcasa después del uso con un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Dispositivo para enrollar el cable de alimentación

Puede enrollar el cable de alimentación en la parte inferior.

Solución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
El piloto rojo de control no se enciende.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Enchufe correctamente la clavija de red.
		Compruebe el fusible de la casa.
El aparato no hornea.	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
Los gofres adquieren un color diferente.	Se ha añadido muy poca masa.	Mida la cantidad correcta de masa.
La masa se ha desbordado.	Ha vertido demasiada masa.	
Los gofres han quedado demasiado ligeros.	El tiempo de horneado es demasiado corto.	Programe un tiempo de horneado más largo.
Los gofres están demasiado oscuros.	El tiempo de cocción es demasiado largo.	Reduzca el tiempo de cocción.

Datos técnicos

Modelo: .....PC-WA 1350
Alimentación:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo de energía: ..... 1000 W
Consumo de energía en modo apagado:.....*
Clase de protección: I
Peso neto: ..... aprox. 2 kg

* Debido a su diseño, el aparato no dispone de modo de apagado ni de modo de espera. Saque el enchufe de la toma de corriente después de utilizarlo.

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

ITALIANO

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Elementi di comando / Nella fornitura

1 Apertura di riempimento
2 Maniglia con tasto ⏣
3 Superfici di cottura
4 Pannello di controllo
5 Spia di alimentazione (rossa)
6 Spia della temperatura (verde)
7 Tasto ─ (riduce il tempo di cottura)
8 Tasto + (aumenta il tempo di cottura)
9 Display

Senza illustrazione

Aiuto al dosaggio

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ **AVVISO: Rischio di ustioni!**
Fate attenzione al vapore che fuoriesce durante la cottura e quando si aprono le superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:**
Attenzione al calore in aumento! Non usare mai l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali infiammabili! Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio libero!

Messa in funzione dell'apparecchio

Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione si trova sulla targhetta.
2. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Rivestimento antiaderente

Prima di preparare le prime cialde per il consumo:

1. Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura prima del primo utilizzo.
3. Far funzionare l'apparecchio con le superfici di cottura chiuse per circa 10 minuti (vedi "Uso dell'apparecchio").
   - Leggeri fumi e odori sono normali durante questo processo. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
   - **Non** mangiare le prime cialde!
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare.
5. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, pulire le superfici di cottura con carta da cucina.

Note per l'uso

- Tenere le superfici di cottura chiuse durante il periodo di riscaldamento.
- Quando la fase di riscaldamento è terminata, la spia di controllo verde si spegne.
- La spia rossa rimane accesa finché la spina di rete è inserita nella presa.

- La spia di controllo verde si accende e si spegne durante il processo di cottura. Ciò indica che l'apparecchio sta riscaldando per mantenere la temperatura di cottura.
- I piani di cottura dovrebbero essere sempre chiusi durante le pause di cottura.

Tasti funzione

I tasti dell'apparecchio sono a sfioramento. Per eseguire la funzione, toccare leggermente i tasti con un dito. Ogni pressione dei tasti è confermata da un segnale acustico.

Impostazione del tempo di cottura

- Con i tasti **–**/**+** è possibile impostare il tempo di cottura desiderato (0–10 minuti).
- Viene visualizzato il tempo di cottura impostato.
- Al termine del tempo di cottura si sentono 5 segnali acustici.

Uso dell'apparecchio

1. Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra adeguata. Le lampade di controllo rossa e verde si accendono.
   - L'apparecchio inizia il preriscaldamento. Durante questo periodo non è possibile impostare alcun tempo di cottura. I segmenti ruotano sul display.
   - Al termine del preriscaldamento dell'apparecchio vengono emessi 3 segnali acustici.
2. Chiudere l'apparecchio con la maniglia (2).
3. Con i tasti **–**/**+** è possibile impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura può variare a seconda della consistenza dell'impasto.
   - Per la ricetta suggerita di seguito, si consiglia un tempo di cottura di almeno 3,5 minuti.
   - Se i waffle diventano troppo scuri, impostare un tempo di cottura più breve.
4. Versare l'impasto nell'apertura di riempimento con il dosatore.
   - Utilizzare il misurino per aggiungere solo la quantità di impasto necessaria.
   - Per la seguente ricetta suggerita, è necessario riempire il dosatore fino all'orlo.
   - Il processo di riempimento deve essere fatto velocemente, altrimenti le cialde non si doreranno uniformemente.
5. Al termine del tempo di cottura, aprire l'apparecchio premendo il tasto ⏀ sull'impugnatura.
6. Rimuovere le cialde finite con una forchetta di legno o simile.
   - Oggetti appuntiti o taglienti possono danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura.
7. Posizionare le cialde finite su un piatto da portata o su un piatto per farle raffreddare.
8. Se necessario, ungere di nuovo leggermente le superfici di cottura dopo ogni processo di cottura.

Fine del funzionamento

Estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia di controllo rossa si spegne.

Suggerimento per la ricetta

Ricetta base dei waffle

Ingredienti (per 4 waffle grandi):

300 g	farina
600 ml	latte
50 g	zucchero
1 pizzico	sale
1 bustina	lievito in polvere
1 cucchiaino	estratto di vaniglia
3	uova (separate)
100 g	burro (fuso)

Preparazione:

1. Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, lo zucchero e il sale.
2. Mescolare i tuorli d'uovo, il latte, il burro fuso e l'estratto di vaniglia e aggiungerli al composto di farina. Mescolare brevemente l'impasto fino a renderlo omogeneo.
3. Sbattere gli albumi a neve e incorporarli con cura.
4. Cuocere l'impasto come descritto in precedenza (vedere "Uso dell'apparecchio").
   - Se volete, potete cospargere le cialde finite con un po' di zucchero a velo.

Puoi trovare altre ricette nei libri di ricette o su Internet. Puoi anche usare miscele da forno.

Qualsiasi altra composizione dell'impasto comporterà una variazione della quantità di ripieno. E quindi non corrisponde più alla nostra raccomandazione. Sperimentate il tempo di cottura e la quantità di impasto.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima di pulirlo. Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Superfici di cottura

- Rimuovere i residui di cibo ancora caldi con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- Lavare le superfici di cottura con una spugna morbida e acqua saponata, pulire con acqua pulita e asciugare bene con un panno morbido. Dopo l'asciugatura, applicare uno strato sottile di olio da cucina sulla superficie.

Alloggiamento

Pulire l'alloggiamento dopo l'uso con un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dispositivo di avvolgimento del cavo di rete

È possibile avvolgere il cavo di rete nella parte inferiore.

ITALIANO

Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
La spia di controllo rossa non si accende.	L'apparecchio non è alimentato.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
L'apparecchio non cuoce.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio di assistenza o uno specialista.
Le cialde diventano marroni in modo diverso.	È stato aggiunto troppo poco impasto.	Misurare la quantità corretta di impasto.
La pastella è traboccata.	Hai versato troppa pastella.	
Le cialde sono diventate troppo chiare.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo.
Le cialde sono diventate troppo scure.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	Impostare un tempo di cottura più breve.

Dati tecnici

Modello:.....PC-WA 1350
Alimentazione:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo di energia:.....1000 W
Consumo di energia in modalità spenta:.....*
Classe di protezione: I
Peso netto: .....ca. 2 kg

* L'apparecchio non dispone di una modalità di spegnimento o di standby a causa del suo design. Estragga la spina dalla presa di corrente dopo l'uso.

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:
Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń transportowych, aby uniknąć zagrożeń. Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Natychmiast zwróć urządzenie do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Otwór do napełniania
2 Uchwyt z przyciskiem ⏣
3 Powierzchnie do pieczenia
4 Panel sterowania
5 Kontrolka zasilania (czerwona)
6 Wskaźnik temperatury (zielony)
7 Przycisk **–** (skrócenie czasu pieczenia)
8 Przycisk **+** (wydłużenie czasu pieczenia)
9 Wyświetlacz

Bez ilustracji
Dozownik

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Podczas pieczenia i przy otwieraniu powierzchni do pieczenia należy uważać na wydostawanie się pary.

⚠ **UWAGA:**
Uwaga na wzrastające ciepło! Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami łatwopalnymi! Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni!

Uruchomienie urządzenia

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Całkowicie rozwinąć kabel sieciowy.

Powłoka nieprzywierająca

Zanim przygotujesz pierwsze gofry do spożycia:

1. Wyczyść obudowę i powierzchnie do pieczenia wilgotną ściereczką.
2. Przed pierwszym użyciem lekko natłuścić powierzchnie do pieczenia.
3. Uruchomić urządzenie z zamkniętymi powierzchniami do pieczenia na ok. 10 minut (patrz „Użytkowanie urządzenia").
   - Lekkie dymienie i zapachy są przy tym normalne. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację.
   - **Nie** jeść pierwszych gofrów!
4. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.
5. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć powierzchnie do pieczenia papierem kuchennym.

Uwagi dotyczące użytkowania

- W czasie nagrzewania powierzchnie do pieczenia powinny być zamknięte.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania gaśnie zielona lampka kontrolna.

- Czerwona lampka kontrolna pozostaje zapalona tak długo, jak długo wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazdka.
- Podczas pieczenia zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się w celu utrzymania temperatury pieczenia.
- Podczas przerw w pieczeniu powierzchnie do pieczenia powinny być zawsze zamknięte.

Przyciski funkcyjne

Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.

Ustawianie czasu pieczenia

- Za pomocą przycisków **−/+** można ustawić żądany czas pieczenia (0–10 minut).
- Ustawiony czas pieczenia zostanie wyświetlony.
- Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowanych 5 sygnałów dźwiękowych.

Użytkowanie urządzenia

1. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Zaświecą się czerwona i zielona lampka kontrolna.
   - Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne. W tym czasie nie można ustawić czasu pieczenia. Segmenty na wyświetlaczu obracają się.
   - Po nagrzaniu urządzenia rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
2. Użyj uchwytu (2), aby zamknąć urządzenie.
3. Za pomocą przycisków **−/+** można ustawić żądany czas pieczenia.
   - Czas pieczenia może się różnić w zależności od konsystencji ciasta.
   - W przypadku poniższego przepisu zalecamy pieczenie przez co najmniej 3,5 minuty.
   - Jeśli gofry staną się zbyt ciemne, należy ustawić krótszy czas pieczenia.
4. Wlać ciasto do otworu wlewowego za pomocą dozownika.
   - Użyj miarki, aby dodać tylko tyle ciasta, ile potrzebujesz.
   - W przypadku poniższej propozycji przepisu należy wypełnić dozownik po brzegi.
   - Proces napełniania należy przeprowadzać szybko, w przeciwnym razie gofry nie będą równomiernie przyrumienione.
5. Po upływie czasu pieczenia otwórz urządzenie, naciskając przycisk ⏀ na uchwycie.
6. Gotowe gofry wyjmować za pomocą drewnianego widelca lub podobnego przedmiotu.
   - Zaostrzone lub tnące przedmioty mogą uszkodzić powłokę powierzchni do pieczenia.
7. Gotowe gofry przełożyć na talerz lub półmisek do ostygnięcia.
8. W razie potrzeby po każdym pieczeniu ponownie lekko natłuścić powierzchnie do pieczenia.

Zakończenie pracy

Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.

Propozycja przepisu

Podstawowy przepis na gofry

Składniki (na 4 duże gofry):

300 g	mąki
600 ml	mleka
50 g	cukru
1 szczypta	soli
1 saszetka	proszku do pieczenia
1 łyżeczka	ekstraktu waniliowego
3	jajka (oddzielone)
100 g	masła (roztopionego)

Przygotowanie:

1. Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól w misce.
2. Wymieszać żółtka, mleko, roztopione masło i ekstrakt waniliowy, a następnie dodać do mąki. Krótko wymieszaj ciasto, aż będzie gładkie.
3. Ubić białka na sztywno i ostrożnie dodać do ciasta.
4. Upiecz ciasto zgodnie z wcześniejszym opisem (patrz „Użytkowanie urządzenia").
   - Gotowe gofry można posypać odrobiną cukru pudru.

Więcej przepisów znajdziesz w książkach kucharskich lub w Internecie. Możesz również użyć mieszanek do pieczenia.

Każdy inny skład ciasta spowoduje zmianę ilości nadzienia. I dlatego nie odpowiada już naszym zaleceniom. Eksperymentuj z czasem pieczenia i ilością ciasta.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Powierzchnie do pieczenia

- Pozostałości jedzenia usuwać jeszcze ciepłą wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Umyć powierzchnie do pieczenia miękką gąbką i wodą z mydłem, wytrzeć czystą wodą i dokładnie osuszyć miękką ściereczką. Po wyschnięciu nałożyć na powierzchnię cienką warstwę oleju spożywczego.

Obudowa

Po użyciu wyczyścić obudowę za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Przyrząd do nawijania kabla sieciowego

Przewód sieciowy można zwinąć w dolnej części.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Czerwona lampka kontrolna nie świeci się.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
Urządzenie nie piecze.	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z naszym serwisem lub specjalistą.
Gofry różnie się przyrumieniają.	Dodano zbyt mało ciasta.	Odmierz odpowiednią ilość ciasta.
Ciasto przelało się.	Wlałeś zbyt dużo ciasta.	
Gofry stały się zbyt lekkie.	Czas pieczenia jest zbyt krótki.	Ustaw dłuższy czas pieczenia.
Gofry stały się zbyt ciemne.	Czas pieczenia jest zbyt długi.	Ustaw krótszy czas pieczenia.

Dane techniczne

Model:.....PC-WA 1350
Zasilanie:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:.....1000 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia: .....*
Klasa ochronności:.....I
Waga netto:.....ok. 2 kg

* Ze względu na swoją konstrukcję urządzenie nie posiada trybu wyłączenia ani trybu czuwania. Po użyciu proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket az esetleges szállítási sérülések szempontjából. Ne működtesse a sérült készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

1 Töltőnyílás
2 Gombos fogantyú ◎
3 Sütőfelület
4 Vezérlőpanel
5 Bekapcsolásjelző lámpa (piros)
6 Hőmérsékletjelző lámpa (zöld)
7 Gomb **–** (a sütési idő csökkentése)
8 Gomb **+** (növeli a sütési időt)
9 Kijelző

Ábra nélkül

Adagolási segédlet

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**
Sütés közben és a sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiszabaduló gőzre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Vigyázat emelkedő hő! Soha ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt! Ügyeljen arra, hogy legyen elegendő szabad hely!

A készülék üzembe helyezése

Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.
2. Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.

Tapadásmentes bevonat

Mielőtt elkészítené az első gofrit fogyasztásra:

1. Tisztítsa meg a készülékházat és a sütőfelületeket nedves ruhával.
2. Az első használat előtt enyhén kenje be a sütőfelületeket.
3. A készüléket a sütőfelületek zárásával kb. 10 percig működtesse (lásd „A készülék használata”).
   - Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
   - **Ne** egye meg az első gofrit!
4. Húzza ki a készüléket a hálózatból, és hagyja kihűlni.
5. Miután a készülék lehűlt, törölje le a sütőfelületeket konyhai papírral.

Használati megjegyzések

- A sütőfelületeket tartsa zárva a felfűtési idő alatt.
- Amikor a felfűtési fázis befejeződik, a zöld ellenőrző lámpa kialszik.
- A piros kontroll-lámpa addig világít, amíg a hálózati dugó be van dugva a konnektorba.

- A zöld kontroll-lámpa a sütési folyamat alatt be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék a sütési hőmérséklet fenntartása érdekében fűt.
- A sütőfelületeket a sütési szünetek alatt mindig zárva kell tartani.

Funkciógombok

A készülék billentyűi érintőképernyősek. Érintse meg a billentyűket enyhén az ujjával a funkció végrehajtásához. Minden egyes billentyűleütést egy hangjelzéssel erősít meg a rendszer.

A sütési idő beállítása

- A **−**/**+** gombokkal beállíthatja a kívánt sütési időt (0–10 perc).
- A beállított sütési idő megjelenik a kijelzőn.
- Amikor a sütési idő letelt, 5 hangjelzés hallható.

A készülék használata

1. Helyezze a hálózati dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba. A piros és zöld vezérlőlámpa kigyullad.
   - A készülék megkezdi az előmelegítést. Ez idő alatt nem lehet sütési időt beállítani. A kijelzőn a szegmensek váltakoznak.
   - A készülék előmelegítése után 3 jelzőhang szólal meg.
2. A fogantyúval (2) zárja be a készüléket.
3. A **−**/**+** gombokkal beállíthatja a kívánt sütési időt.
   - A sütési idő a tészta állagától függően változhat.
   - Az alábbi receptjavaslathoz legalább 3,5 perc sütési időt ajánlunk.
   - Ha a gofri túl sötét lesz, állítson be rövidebb sütési időt.
4. Öntse a tésztát a töltőnyílásba az adagoló segédeszközzel.
   - A kiskanállal csak annyi tésztát adjon hozzá, amennyire szüksége van.
   - Az alábbi receptjavaslathoz az adagolót segédeszközöket csordultig kell tölteni.
   - A töltési folyamatot gyorsan kell elvégezni, különben a gofri nem fog egyenletesen megbarnulni.
5. A sütési idő letelte után nyissa ki a készüléket a fogantyú ⊙ gomb megnyomásával.
6. A kész gofrit egy favillával vagy hasonlóval vegye ki.
   - A hegyes vagy vágó tárgyak károsíthatják a sütőfelületek bevonatát.
7. Tegye a kész gofrit egy tálalótálra vagy tányérra hűlni.
8. Ha szükséges, minden sütési folyamat után ismét enyhén kenje be a sütőfelületeket.

Művelet leállítása

Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. A piros kontroll-lámpa kialszik.

Receptjavaslat

Alapvető gofri recept

Hozzávalók (4 nagy gofrihoz):

300 g	liszt
600 ml	tej
50 g	cukor
1 csipet	só
1 tasak	sütőpor
1 teáskanál	vanília kivonat
3	tojás (szétválasztva)
100 g	vaj (olvasztott)

Elkészítés:

1. Keverjük össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a sót egy tálban.
2. Keverjük össze a tojássárgáját, a tejet, az olvasztott vajat és a vaníliakivonatot, majd adjuk a lisztes keverékhez. Rövid ideig keverjük a tésztát, amíg sima lesz.
3. Verjük kemény habbá a tojásfehérjét, és óvatosan forgassuk bele.
4. Süsse a tésztát a korábban leírtak szerint (lásd „A készülék használata”).
   - A kész gofrit megszórhatjuk egy kis porcukorral, ha szeretnénk.

További recepteket talál receptkönyvekben vagy az interneten. Használhat sütőkeveréket is.

Bármilyen más tésztaösszetétel a töltelék mennyiségének megváltozását eredményezi. És ezért már nem felel meg az ajánlásunknak. Kísérletezzen a sütési idővel és a tészta mennyiségével.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószereket.

Sütőfelületek

- Még melegen, nedves ruhával vagy papírtörlővel távolítsa el az ételmaradékokat.
- Mossa le a sütőfelületeket puha szivaccsal és szappanos vízzel, törölje át tiszta vízzel, majd puha ruhával alaposan szárítsa meg. Szárítás után vékony rétegben kenje be a felületet étolajjal.

Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Tekercselőszerkezet a hálózati kábelhez

A hálózati kábelt az alsó résznél lehet feltekerni.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A piros vezérlőlámpa nem világít.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
A készülék nem süt.	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
A gofri másképp barnul meg.	Túl kevés tésztát adtunk hozzá.	Mérje ki a megfelelő mennyiségű tésztát.
A tészta túlcsordult.	Túl sok tésztát öntött bele.	
A gofri túl világos lett.	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.
A gofri túl sötét lett.	A sütési idő túl hosszú.	Állítson be rövidebb sütési időt.

Műszaki adatok

Modell: ..... PC-WA 1350
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás: ..... 1000 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: ..... *
Védelmi osztály: I
Nettó súly: ..... kb. 2 kg

* A készülék kialakításából adódóan nem rendelkezik kikapcsolt vagy készenléti üzemmóddal. Használat után húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka" piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:
Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте прибор на наличие возможных повреждений при транспортировке, чтобы избежать опасности. Не эксплуатируйте поврежденный прибор. Немедленно верните его дилеру.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1 Заправочное отверстие
2 Ручка с кнопкой ⏻
3 Поверхности для выпечки
4 Панель управления
5 Индикатор питания (красный)
6 Индикатор температуры (зеленый)
7 Кнопка **–** (уменьшить время выпечки)
8 Кнопка **+** (увеличить время выпечки)
9 Дисплей

Без иллюстрации
Дозатор

Предупреждения по использованию прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**
Следите за выходящим паром в процессе выпечки и при открывании поверхностей для выпечки.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Осторожно, повышенная температура! Никогда не используйте прибор рядом или под шторами или другими легковоспламеняющимися материалами! Убедитесь, что там достаточно свободного пространства!

Ввод прибора в эксплуатацию

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Полностью размотайте сетевой кабель.

Антипригарное покрытие

Перед приготовлением первых вафель к употреблению:

1. Очистите корпус и поверхности для выпечки влажной тканью.
2. Слегка смажьте поверхности выпечки перед первым использованием.
3. Включите прибор с закрытыми поверхностями для выпечки примерно на 10 минут (см. «Использование прибора»).
   - Небольшой дым и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
   - **Не** ешьте первые вафли!
4. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
5. После того как прибор остынет, протрите поверхности для выпечки кухонной бумагой.

Примечания по использования

- Во время разогрева держите поверхности для выпечки закрытыми.
- По окончании фазы нагрева зеленая контрольная лампа гаснет.
- Красная контрольная лампа остается включенной, пока сетевая вилка вставлена в розетку.
- Зеленая контрольная лампа включается и выключается во время процесса выпечки. Это означает, что прибор нагревается для поддержания температуры выпечки.
- Поверхности для выпечки всегда должны быть закрыты во время перерывов в выпечке.

Функциональные клавиши

Кнопки на устройстве являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь клавиш пальцем. Каждое нажатие клавиши подтверждается звуковым сигналом.

Установка времени выпечки

- Кнопками **–/+** можно установить желаемое время выпечки (0–10 минут).
- На дисплее отображается установленное время выпечки.
- По истечении времени выпечки вы услышите 5 звуковых сигналов.

Использование прибора

1. Вставьте сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку. Загораются красная и зеленая контрольные лампы.
   - Прибор начинает предварительный нагрев. В это время выпечки не может быть установлено. На дисплее вращаются сегменты.
   - По окончании предварительного нагрева раздаются 3 сигнала.
2. С помощью ручки (2) закройте прибор.
3. С помощью кнопок **–/+** установите желаемое время выпечки.
   - Время выпечки может варьироваться в зависимости от консистенции теста.
   - Для следующего рецепта мы рекомендуем время выпечки не менее 3,5 минут.
   - Если вафли получаются слишком темными, установите меньшее время выпечки.
4. Налейте тесто в загрузочное отверстие с помощью дозатора.
   - Используйте ложечку, чтобы добавить только необходимое количество теста.
   - Для следующего рецепта необходимо заполнить дозатор до краев.
   - Процесс наливания должен происходить быстро, иначе вафли не подрумянятся равномерно.
5. По истечении времени выпечки откройте прибор, нажав кнопку ⏻ на ручке.
6. Выньте готовые вафли деревянной или аналогичной вилкой.
   - Острые или режущие предметы могут повредить покрытие пекарской поверхности.
7. Переложите готовые вафли на сервировочное блюдо или тарелку, чтобы они остыли.
8. При необходимости слегка смазывайте поверхности для выпечки еще раз после каждого процесса выпечки.

Завершение работы

Выньте сетевую вилку из розетки. Красная контрольная лампочка потухнет.

Рецепт приготовления бисквитных вафель

Основной рецепт вафель

Ингредиенты (для 4 больших вафель):

300 г	муки
600 мл	молока
50 г	сахара
1 щепотка	соли
1 пакетик	пекарского порошка
1 чайная ложка	ванильного экстракта
3	яйца (отдельно)
100 г	сливочного масла (растопленного)

Приготовление:

1. Смешайте в миске муку, пекарский порошок, сахар и соль.
2. Смешайте яичные желтки, молоко, растопленное масло и ванильный экстракт и добавьте в мучную смесь. Недолго вымешивайте тесто до однородности.
3. Взбейте яичные белки до жесткости и аккуратно добавьте в тесто.
4. Выпекайте тесто, как описано ранее (см. «Использование прибора»)
   - Готовые вафли можно посыпать сахарной пудрой, если хотите.

Другие рецепты вы можете найти в книгах рецептов или в Интернете. Вы также можете использовать смеси для выпечки.

Любой другой состав теста приведет к изменению количества начинки. И, следовательно, уже не соответствует нашей рекомендации. Экспериментируйте со временем выпечки и количеством теста.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети. Подождите, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

Поверхности для выпечки

- Удалите остатки пищи, пока она еще теплая, влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Вымойте поверхности для выпечки мягкой губкой с мыльной водой, протрите чистой водой и тщательно высушите мягкой тканью. После высыхания нанесите на поверхность тонкий слой кулинарного жира.

Корпус

Очищайте корпус после использования слегка влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устройство для намотки сетевого кабеля

Сетевой кабель можно намотать на нижнюю часть.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Красная контрольная лампа не горит.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно подключите сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
Прибор не пропекается.	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный отдел или к специалисту.
Вафли получаются разными по цвету.	Слишком мало теста.	Отмерьте нужное количество теста.
Тесто перелилось через край.	Вы налили слишком много теста.	
Вафли получились слишком светлыми.	Время выпечки слишком мало.	Установите более длительное время выпечки.
Вафли получились слишком темными.	Время выпечки слишком велико.	Установите более короткое время выпечки.

Технические данные

Модель: ..... PC-WA 1350
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: ..... 1000 Вт
Потребляемая мощность в
выключенном состоянии: ..... *
Класс защиты: I
Вес нетто: ..... прибл. 2 кг

* В силу своей конструкции прибор не имеет режима выключения или режима ожидания. Вытащите сетевую вилку из розетки после использования.

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

خلل	السبب المحتمل	العلاج
مصباح التحكم الأحمر لا يُضيء.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحصي مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		وصلي قابس كابل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		تحققي من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
الجهاز لا يعد الخبز.	الجهاز معيب / معطوب.	اتصلي بقسم الخدمة لدينا أو بمُتخصص.
كعكات الوافل تصبح سمراء بدرجات مختلفة.	تمت إضافة كمية قليلة جدًا من العجين.	قم بقياس الكمية الصحيحة من العجين.
لقد فاض الخليط.	لقد أضفتِ كمية كبيرة من الخليط السائل.	
أصبح كعك الوافل خفيفًا للغاية.	وقت الخبز قصير جداً.	اضبطي وقت خبز أطول من اللازم.
أصبح كعك الوافل أسمر للغاية.	وقت الخبز طويل جداً.	اضبطي وقت خبز أقصر.

البيانات الفنية

الطراز:..... PC-WA 1350

مصدر إمداد التيار الكهربائي:..... 220–240 فولت، 50 / 60 هرتز

استهلاك الطاقة:..... 1000 وات

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل:..... *

فئة الحماية:..... I

الوزن الصافي:..... حوالي 2 كيلو جرام

* لا يحتوي الجهاز على وضع إيقاف التشغيل أو وضع الاستعداد بسبب تصميمه. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس بعد الاستخدام.

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

ضبط وقت الخبز

- يمكنك ضبط وقت الخبز المطلوب (0–10 دقائق) باستخدام الأزرار −/+.
- يتم عرض وقت الخبز المحدد.
- عند انقضاء وقت الخبز، ستسمع 5 أصوات تنبيه.

استخدام الجهاز

1. أدخلي قابس التيار الكهربائي الرئيسي في مقبس مُؤرّض ومُثبت بشكل صحيح. تضيء مصابيح التحكم الحمراء والخضراء.
   - يبدأ الجهاز في التسخين المسبق. لا يمكن ضبط وقت الخبز خلال هذا الوقت. تدور الأجزاء على الشاشة.
   - بعد الانتهاء من التسخين المسبق للجهاز، تصدر 3 نغمات إشارة.
2. استخدم المقبض (2) لإغلاق الجهاز.
3. يمكنك ضبط وقت الخبز المطلوب باستخدام الزرين −/+.
   - قد يختلف وقت الخبز حسب قوام العجين.
   - بالنسبة لاقتراح الوصفة التالية، نوصي بوقت خبز لا يقل عن 3:5 دقيقة.
   - إذا أصبح الوافل داكنًا جدًا، اضبطي وقت خبز أقصر.
4. اسكبي العجين في فتحة الحشو باستخدام أداة المساعدة على تحديد الجرعات.
   - استخدمي المغرفة لإضافة كمية العجين التي تحتاجينها فقط.
   - بالنسبة لاقتراح الوصفة التالية، يجب ملء المغرفة حتى الحافة.
   - يجب إتمام عملية ملء الخليط بسرعة وإلا فإن لون الوافل لن يتحول إلى الأسمر بالتساوي.
5. بمجرد انقضاء وقت الخبز، افتح الجهاز بالضغط على الزر ⏏ في المقبض.
6. قومي بإزالة الوافل الجاهز باستخدام شوكة خشبية أو أداة مشابهة.
   - يمكن أن تتسبب الأجسام المدببة أو المقطوعة في إتلاف طلاء أسطح الخبز.
7. ضعي كعكة الوافل الجاهزة على طبق التقديم أو طبق ما حتى يبرد.
8. إذا لزم الأمر، قومي بتزييت أسطح الخبيز قليلاً مرة أخرى بعد كل عملية خبيز.

إنهاء التشغيل

اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

اقتراح الوصفة

وصفة الوافل الأساسية

المقادير (لـ 4 فطائر وافل كبيرة):

300 غ	من الدقيق
600 مل	من الحليب
50 غ	من السكر
1 رشة	ملح
1 كيس	بيكنج بودر
1 ملعقة صغيرة	مستخلص الفانيليا
3	بيضات (مفصولة)
100 غ	من الزبدة (مذابة)

طريقة التحضير:

1. اخلطي الدقيق والبيكنج بودر والسكر والملح في وعاء.
2. اخلطي صفار البيض والحليب والزبدة المذابة ومستخلص الفانيليا وأضيفيها إلى خليط الدقيق. تُقلب العجينة لفترة وجيزة حتى تصبح ناعمة.
3. يُخفق بياض البيض حتى يتماسك ويُخفق بعناية.
4. اخبز العجين كما سبق وصفه (انظر «استخدام الجهاز»).
   - يمكنك رش كعك الوافل الجاهزة بالقليل من سكر البودرة إذا أردت.

يُمكنك العثور على المزيد من الوصفات في كُتيبات الطهي أو على شبكة الإنترنت. يمكنك أيضًا استخدام وصفات تحضير الخبيز المختلطة.

أي تركيبة عجين أخرى ستؤدي إلى تغيير في كمية الحشو. وبالتالي لم يعد يتوافق مع توصيتنا. جرّب وقت الخبز وكمية العجين.

التنظيف

⚠ تحذير:

- افصلي الجهاز دائمًا من مصدر التيار الكهربائي الرئيسي قبل التنظيف. انتظري حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- احرصي على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

أسطح الخبز

- قومي بإزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- يمكنك تنظيف أسطح الخبيز بقطعة إسفنجية ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفيها بالماء النظيف ومن ثم تجفيفها تمامًا بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف، يُرجى استخدام قدر ضئيل من زيت الطعام على السطح.

المبيت

نظفي قلب الجهاز بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

جهاز لف كابل التيار الكهربائي

يُمكنك لف كابل التيار الكهربائي الرئيسي بالجزء الأسفل من الجهاز.

هام:
تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. لتجنب المخاطر، افحص الجهاز للعثور على أي تلف ناتج عن النقل. لا تستخدم جهاز تالف. أعد عبوة المحتويات للموزع على الفور.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1 فتحة التعبئة
2 مقبض مع زر ⏻
3 أسطح الخبز
4 لوحة التحكم
5 ضوء مؤشر الطاقة (أحمر)
6 ضوء مؤشر درجة الحرارة (أخضر)
7 زر − (تقليل وقت الخبز)
8 زر + (زيادة وقت الخبز)
9 شاشة العرض

بدون صورة

مساعد تحديد الجرعات

تحذيرات لاستخدام الجهاز

تحذير: خطر الحرق!
احترسي من البخار المتسرب من الجوانب أثناء عملية الخبيز وعند فتح أسطح الخبيز.

تنبيه:
احترسي من ارتفاع درجة الحرارة! احرصي على عدم استخدام الجهاز تحت الستائر أو بالقرب من المواد الأخرى القابلة للاشتعال! تأكدي من وجود ما يكفي من المساحة الخالية!

تشغيل الجهاز

التوصيل الكهربائي

1. تحققي مما إذا كان الجهد الكهربائي للتيار الرئيسي الذي تريدين استخدامه ملائمًا للجهاز من عدمه. ستجدين المعلومات على لوحة النوع.
2. يُرجى فك الكابل الرئيسي بالكامل.

الطلاء غير قابل للالتصاق

قبل تحضير أول كعك وافل للاستهلاك:

1. ابدأي بتنظيف قلب الجهاز وأسطح الخبيز بقطعة قماش مُبللة.
2. قومي بتزييت أسطح الخبيز قبل أول استخدام.
3. شغّلي الجهاز عند غلق أسطح الخبيز لمدة 10 دقائق تقريبًا (راجع «استخدام الجهاز»).
   - الدخان والروائح المُنبعثة شيء عادي أثناء عملية تحضير الخبز. التحقق من وجود ما يكفي من التهوية.
   - لا تأكلي أول كعكة وافل.
4. افصلي الجهاز عن التيار الرئيسي واتركيه ليبرد.
5. بعد أن يبرد الجهاز، قومي بتنظيف أسطح تحضير الخبز بالمناديل الورقية الخاصة بالمطبخ.

ملاحظات بشأن التشغيل

- حافظ على أسطح تحضير الخبز مغلقة أثناء فترة التسخين.
- عند انتهاء مرحلة التسخين، ينطفيء مصباح التحكم الأخضر.
- يبقى مصباح التحكم الأحمر مضاءً طالما أن قابس التيار الكهربائي الرئيسي موصول بالمقبس.
- يجري تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح التحكم الأخضر أثناء تحضير الخبز للحفاظ على درجة حرارته. وهذا يوضح أن درجة حرارة الجهاز آخذة في الارتفاع للحفاظ على حرارة عملية الخبز.
- يجب دائمًا إغلاق أسطح تحضير الخبز أثناء فترات الاستراحة من الخبيز.

أزرار الوظائف

الأزرار الموجودة على الجهاز هي أزرار تعمل باللمس. المس الأزرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بواسطة أشارة صوتية مسموعة.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-WA 1350

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

www.proficook-germany.de

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: www.proficook-germany.de
E-Mail: info@clatronic.de
Made in P.R.C.

Stand 02/2026