



Waffeleisen WE 15

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 8


Mode d'emploi 12


Gebruiksaanwijzing 16

Allgemein


Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen. Die Platten danach mit einem feuchten Tuch abwischen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Es kann Dampf vom Lebensmittel zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

Reinigung

-  Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Die Waffelplatten mit Küchenkrepp abwischen.
- Die Teigreste vom Scharnier und Gehäuse entfernen.
- Das komplette Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände verwenden.
- Für Schnitt- und Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind, kann keine Garantie übernommen werden.
- Bedingt durch Fettdämpfe kann sich die Oberfläche verfärben.

Zubereitung von Waffeln

Das Gerät gemäß Typenschild anschließen, die rote Lampe leuchtet.

Die gewünschte Temperatur wählen und Deckel schließen.

Wenn die grüne Lampe leuchtet, ist die Temperatur erreicht und man kann starten.

Den Teig mit einer Schöpfkelle auf die Platte geben, das Gerät schließen und kurzzeitig zusammendrücken, damit der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Nicht zu viel Teig verwenden, damit nichts überläuft.

Einstellung: 2-3 helle Waffeln
 4-5 dunklere Waffeln

Backzeit: ca. 3 Minuten

Die Temperatur und Zeitangabe sind Richtwerte!

Süße Waffeln

250 gr. Mehl
3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
¼ TL Salz
3 Eier getrennt
125 gr. zerlassene Butter
300 ml Milch
Rum-Aroma
Puderzucker zum Dekorieren

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz mischen. Eigelb, Milch, zerlassene Butter und Aroma mixen. Mehlmischung unterheben. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben.

Salzige Waffeln

250 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
¼ TL Salz
3 Eier getrennt
300 ml Milch
Pfeffer
100 gr. Schinken fein gewürfelt
100 gr. Käse gerieben

Mehl, Backpulver, Salz mischen. Eigelb, Milch, zerlassene Butter und Pfeffer mixen. Mehlmischung unterheben. Den Schinken und den Käse zugeben. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben.

Tipp:

Man kann die Zutaten variieren, indem man z. B. grob geraspelte Äpfel, Rosinen, Oliven etc. unter den Teig mischt.

Buttermilch oder Sahne gibt eine andere Geschmacksrichtung.

Andere Teigarten aus Backbüchern lassen sich in dem Gerät mühelos zubereiten.

Backen

- Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Zum Backen soll der Teig gießfähig sein.
- Das Gerät aufheizen bis die grüne Lampe leuchtet.
- Die Platte mit Butter leicht einfetten.
- Den Teig mit einer Kelle auf der Platte gleichmäßig verteilen.
- Das Gerät sofort schließen und eine kurze Zeit zusammendrücken, damit sich der Teig verteilt.
- Nach ca. 3 Minuten die Waffeln entnehmen und zum Abkühlen auf einen Rost legen.
- Zum Entnehmen der Waffeln keine metallischen Gegenstände verwenden, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Das Gerät schließen. Wenn die grüne Lampe wieder leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
- Den Teig verbrauchen, da er sich in der Struktur verändert und da Eier enthalten sind!

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.



Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA – Produktes.

Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können.
Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn Nicht-Alltag, was als eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein.


Bitte gehen Sie die folgende Liste durch bevor Sie einen Umtausch oder eine Gutschrift der unten genannten Geräte vornehmen lassen oder die kompletten Geräte zur Überprüfung durch den Kundendienst einschicken.


TYPE	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
Waffeleisen WE15 und WE30	Rote Kontroll-Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (nicht!)	<ul style="list-style-type: none"> kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang 	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	Grüne Kontroll-Lampe leuchtet während des Betriebs nicht bzw. erlischt!	<ul style="list-style-type: none"> Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht 	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet - wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat.
	Teig läuft auf die Arbeitsfläche	Die Ursache ist zu viel Teig.	
	Braunungsgrad zu gering / nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> zu niedrige Temperatureinstellung am Temperaturregler gewählte Backzeit zu kurz Teig hat zu viel Flüssigkeit 	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Waffel länger im Gerät lassen.
	Anhaftehaft der Waffelplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung	<ul style="list-style-type: none"> Beschädigung bei Reinigung oder Entnahme der Waffel durch kratzende Gegenstände beschädigt 	KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Generally


This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.

- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials. Only use it on a even, stable and a heat resisting surface.
- Carefull: Steam from the food can emerge between the plates. Danger of burns!

Cleaning and maintainance:

-  Pull the plug and allow the device to cool before cleaning.
- Never immerse the electrical part of the device into water.
- Clean the waffle plate with paper towel.
- Remove the dough remains from the hinge and housing.
- Wipe the entire device with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or metal objects.
- For cuts and scratches on the coating, resulting from the use, no guarantee can be made.
- Due to grease vapors may discolor the surface.

Preparation of waffles

Only use the appliance according the instructions on the rating label. The red lamp shines. Choose the desired temperature and close the lid.

The temperature is reached if the green light shines. You can start now.

Add small quantities of dough on the waffle plate and close the device and slightly pinch so that the dough is spread evenly.

Do not fill in too much dough.

Settings: 2 – 3 bright waffles
 4 – 5 dark waffles

Baking time: ca. 3 minutes

The given temperatures and times are approximate values.

Sweet waffles:

250g flour
3 tbsp sugar
Vanilla sugar
Baking powder
¼ tsp salt
3 eggs, separated
125g butter, melted
300ml milk
Rum aroma
Icing sugar for decoration

Mix flour, sugar, vanilla, baking powder and salt. Mix egg yolks, milk, butter and aroma. Stir in the flour-mix. Beat the egg whites and stir them in carefully.

Salty waffles:

250g flour
Baking powder
¼ tsp salt
3 eggs, separated
300ml milk
Pepper
100g ham, diced
100g cheese, grated

Mix flour, baking powder and salt. Mix egg yolks, milk, butter and pepper. Stir in the flour-mix and then add the ham and cheese. Beat the egg whites and stir them in carefully.

Tip:

You can vary the ingredients e.g. roughly grated apples, raisins, olives etc. can be mixed into the dough.

Buttermilk or cream gives a different flavor. Other types of dough, out of recipe books, can easily be prepared in the device as well.

Baking

- Leave the dough to swell for at least 30 minutes.
- For baking, the dough should be fluid.
- Preheat the device until the green light shines.
- Slightly grease the plates.
- Add the dough and spread evenly.
- Close the device immediately and slightly pinch so that the dough is spread evenly.
- After about 3 minutes remove the waffles and allow to cool on a wire rack.
- To remove the waffles do not use metal objects so that the coating will not get damaged.
- Close the device. If the green light shines, the device is ready for operation again.
- Use all dough as it changes its structure and contains eggs!

Disposal:

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany


Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement


Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée. L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Ne jamais poser l'appareil sur ou à coté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur un surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.
- Attention: Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques. Danger de brûlures!

Nettoyage et entretien

-  Débranchez la fiche d'alimentation avant chaque nettoyage et laissez refroidir l'appareil.
- Ne plonger jamais dans l'eau.
- Nettoyez les plaques de gaufres avec essuie-tout.
- Enlever les résidus de pâte de la charnière et le boîtier.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne utiliser pas des produits abrasifs ni des coussinets métalliques imprégnés de savon ou des grattoirs métalliques: ceci déteriorerait la couche de revêtement antiadhésive.

- Pour coupures et les égratignures sur le revêtement, résultant de l'utilisation, aucune garantie ne peut être faite.
- En raison de vapeurs de graisse, la surface peut décolorer.

Préparation de gaufres

Respecter impérativement les indications de la plaque signalétique pour l'utilisation. La lampe rough s'allume.

Sélectionnez la température désirée et fermer le couvercle.

Si le voyant vert est allumé, la température est atteinte et vous pouvez commencer.

Mettez la pâte sur la plaque de gaufres avec un louche, fermer l'appareil et appuyez brièvement afin que la pâte se répartie uniformément.

N'utilisez pas trop de pâte.

Ajustage : 2 – 3 gaufres blondes
 4 – 5 gaufres foncées

Temps de cuisson: environ 3 minutes

La température et le temps sont valeur approximative !

Gaufres doux :

250g farine

3 CS sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

¼ CC de sel

3 œufs, séparés

125g de beurre fondu

300 ml de lait

Arôme de rhum

Le sucre à glacer pour décorer

Mélangez la farine, sucre, sucre vanillé, levure chimique et sel. Mélangez les jaunes d'œufs, lait, beurre et arôme. Incorporez la mélange farine. Battrre les blancs d'œufs et incorporez prudent.

Gaufres savoureuse :

250g farine

1 sachet de levure chimique

¼ CC de sel

3 œufs, séparés

300 ml de lait

Poivre

100g jambon en dés

100g fromage râpé

Mélange la farine, levure chimique et sel.

Mélange les jaunes d'œufs, lait, beurre et poivre. Incorporez la mélange farine. Ajoutez le jambon et fromage. Battrre les blancs d'œufs et incorporez prudent.

Tuyau :

Vous pouvez varier les ingrédients p.ex. ajoutez le pâte avec pommes râpées, raisins, olives, etc.

Babeurre ou la crème donne une saveur différente. Autres types de pâte à livres de cuisine peuvent être préparés facilement dans l'appareil.

Cuisson :

- Laissez reposer la pâte pour environ 30 minutes.
- Pour la cuisson, la pâte doit être fluide.
- Préchauffer l'appareil jusqu'à la lampe vert s'allume.
- Huiler la plaque légèrement.
- Appliquez une petite quantité de pâte sur la plaque et répartir uniformément.
- Fermer l'appareil et appuyez brièvement afin que la pâte se répartie uniformément.
- Après environ 3 minutes prélever les gaufres et laisser refroidir sur une grille.
- Pour retirer les gaufres ne utilisent jamais des objets métalliques pour éviter que le revêtement devienne endommager.
- Fermez l'appareil. Si la lampe verte s'allume l'appareil est prêt à fonctionner.
- Consommez la pâte, comme elle change dans la structure et parce que les œufs sont inclus!

Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors l'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19


e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen


Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!

- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.
- Let op: Tijdens het grillen van voedingsmiddelen kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

Schoonmaak en onderhoud

-  Let op: Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt
- Dompel het elektrische deel van het apparaat nooit in het water
- Reinig de wafelplaat met keukenpapier
- Verwijder de deegresten van het scharnier en behuizing
- Neem het apparaat met een vochtige doek af
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen voorwerpen
- Voor krassen op de behuizing, voortvloeiend uit het gebruik, kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie
- Als gevolg van vetdampen kan het oppervlak verkleuren

Vorbereitung

Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies op het typeplaatje. Het rode lampje gaat branden.

Kies de gewenste temperatuur en sluit het deksel

De gewenste temperatuur is bereikt wanneer het groene lampje brandt, u kunt nu beginnen.

Doe kleine hoeveelheden deeg op de wafelplaat en sluit het apparaat, knijp enigszins zodat het deeg gelijkmatig verspreid wordt.

Gebruik niet te veel deeg per wafel

Instelling: 2-3 lichte wafels
 4-5 donkere wafels

Baktijd: ca. 3 minuten

De gegeven temperaturen en tijden zijn indicatief

Zoete wafels:

250g bloem
3 tl suiker
1 zakje vanillesuiker
1 zakje bakpoeder
¼ tl zout
3 eieren, dooier en eiwit van elkaar gescheiden
125g boter, gesmolten
300ml melk
Rum aroma
Poedersuiker (als decoratie)

Meng de bloem, suiker, vanillesuiker, bakpoeder en zout. Meng in een andere kom de eierdooiers, melk, boter en aroma. Voeg het bloemmengsel hier aan toe. Klop de eiwitten op en meng deze voorzichtig door het beslag.

Tip:

U kunt met de ingrediënten variëren, grof geraspte appels, rozijnen, olijven etc. kunnen door het deeg worden gemend. Karnemelk of room geeft een andere smaak. Andere vormen van deeg uit receptenboeken kunnen ook eenvoudig worden bereid met dit apparaat.

Bakken

- Laat het deeg gedurende 30 minuten rijzen
- Het deeg moet vloeibaar zijn wanneer er gestart wordt met bakken
- Verwarm het apparaat tot het groene lampje brandt
- Vet de platen licht in
- Doe deeg op de plaat en spreid deze gelijkmatig uit
- Sluit het apparaat, knijp enigszins zodat het deeg gelijkmatig verspreid wordt
- Na ongeveer 3 minuten kunnen de wafels worden uitgenomen, laat deze afkoelen op een rooster
- Verwijder de wafels niet met een metalen object om beschadiging aan de coating te voorkomen
- Sluit het apparaat, wanneer het groene lampje brandt is deze klaar voor gebruik
- Bak al het deegbeslag in 1 sessie op, het deegbeslag verandert van structuur wanneer deze bewaard wordt en er worden in het recept rauwe eieren gebruikt.

Hartige wafels:

250g bloem
1 zakje bakpoeder
¼ tl zout
3 eieren, dooier en eiwit van elkaar gescheiden
300ml melk
Peper
100g ham in blokjes
100g geraspte kaas

Meng de bloem, bakpoeder en zout. Meng in een andere kom de eierdooiers, melk, boter en peper. Voeg het bloemmengsel hier aan toe en roer de ham en kaas er door heen. Klop de eiwitten op en meng deze voorzichtig door het beslag.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18