



**belgian waffle maker**

User Manual



**EN TABLE OF CONTENTS**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Product structure diagram | 4  |
| Security warning          | 5  |
| Basic operations          | 7  |
| Care and maintenance      | 10 |
| Troubleshooting           | 11 |
| Technical specifications  | 12 |

**IT SOMMARIO**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Diagramma della struttura del prodotto | 40 |
| Avviso di sicurezza                    | 41 |
| Operazioni di base                     | 43 |
| Cura e manutenzione                    | 46 |
| Risoluzione dei problemi               | 47 |
| Specifiche tecniche                    | 48 |

**DK INDHOLDSFORTEGNELSE**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Produktstrukturdiagram    | 13 |
| Sikkerhedsadvarsel        | 14 |
| Grundlæggende operationer | 16 |
| Pleje og vedligeholdelse  | 19 |
| Fejlfinding               | 20 |
| Tekniske specifikationer  | 21 |

**NL INHOUDSTAFEL**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Product structuuriagram  | 49 |
| Beveiligingswaarschuwing | 50 |
| Basisoperaties           | 52 |
| Verzorging en onderhoud  | 55 |
| Probleemoplossing        | 56 |
| Technische specificaties | 57 |

**DE INHALTSVERZEICHNIS**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Produktstrukturschema      | 22 |
| Sicherheitswarnung         | 23 |
| Grundlegende Operationen   | 25 |
| Pflege und Wartung         | 28 |
| Fehlerbehebung             | 29 |
| Technische Spezifikationen | 30 |

**SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Produktstrukturschema     | 58 |
| Säkerhetsvarning          | 59 |
| Grundläggande operationer | 61 |
| Skötsel och underhåll     | 64 |
| Felsökning                | 65 |
| Tekniska specifikationer  | 66 |

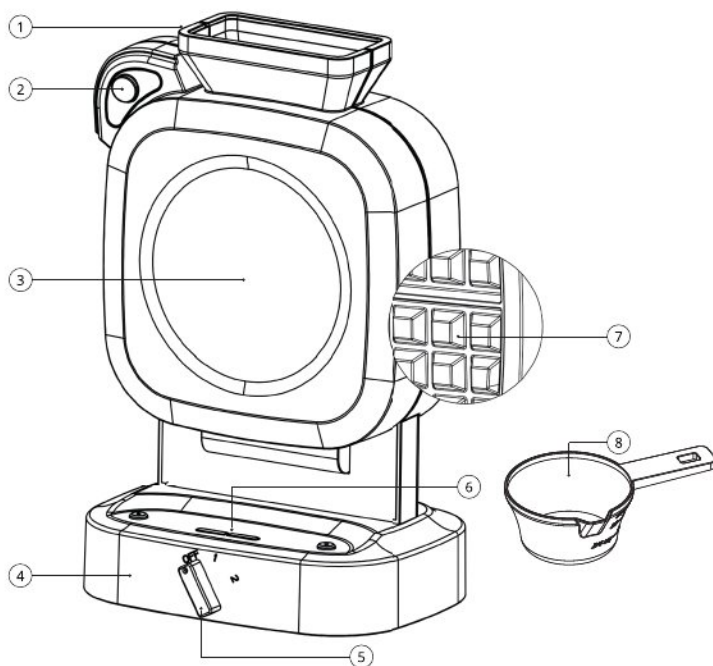
**FR TABLE DES MATIÈRES**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Diagramme de structure du produit | 31 |
| Avertissement de sécurité         | 32 |
| Opérations de base                | 34 |
| Entretien et maintenance          | 37 |
| Dépannage                         | 38 |
| Spécifications techniques         | 39 |

**NO INNHOLDSFORTEGNELSE**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Produktstrukturskjema     | 67 |
| Sikkerhetsadvarsel        | 68 |
| Grunnleggende operasjoner | 70 |
| Vedlikehold og pleie      | 73 |
| Feilsøking                | 74 |
| Tekniske spesifikasjoner  | 75 |

## EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



1 Feed opening

2 Cool-touch handle

3 Main unit

4 Base

5 Temperature knob

6 Indicator light

7 Non-stick waffle plates

8 Measuring cup



1. Read all instructions carefully before using the appliance and keep this manual for future reference.
2. Remove all packaging materials, labels, stickers and protective films before first use.
3. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
4. Connect the appliance only to a suitable wall socket. If the appliance requires grounding, it must be connected to an earthed/grounded wall socket.
5. Do not use the appliance with an extension cord unless necessary. If an extension cord is used, it must be grounded, suitable for the power rating of the appliance, and positioned so it cannot be pulled or tripped over.
6. Ensure the plug is properly inserted into the wall socket.
7. Do not use the appliance if the plug, power cord or appliance is damaged.
8. Do not use the appliance if it has been dropped, malfunctions, emits an unusual noise or smell, or shows signs of damage. Stop using it immediately and contact an authorised service centre.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. Do not attempt to repair, modify or disassemble the appliance yourself. There are no user-serviceable parts inside.
11. This appliance is intended for household use only and for its intended purpose.
12. This appliance may also be suitable for similar household-type locations, such as staff kitchens in shops, offices and other working environments, farm houses, hotels, motels and other residential-type environments, and bed and breakfast-type environments.
13. Do not use the appliance for any purpose other than making waffles or cooking food as described in this manual.
14. Improper use may cause personal injury, burns, electric shock, fire or damage to the appliance.
15. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning safe use and understand the hazards involved.
16. Children shall not play with the appliance.
17. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
18. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years.
19. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
20. Never leave the appliance unattended while it is operating.
21. Always switch the appliance off and unplug it from the wall socket when not in use, before cleaning, and before moving or storing it.
22. To disconnect, switch the appliance off, then remove the plug from the wall socket. Do not pull the power cord.
23. Do not plug in, unplug or operate the appliance with wet hands.
24. Do not expose the power cord, plug or appliance to water or other liquids.
25. Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
26. Prevent liquids from entering the appliance to avoid electric shock, short circuit or damage.
27. Do not use the appliance outdoors or in damp environments.
28. Do not use the appliance in moving vehicles or boats.
29. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
30. Do not use the appliance on inclined surfaces, plastic tablecloths, carpets, tatami mats or other surfaces that may be damaged by heat.
31. Do not place the appliance on or near hot surfaces, such as gas or electric burners, or in a heated oven.
32. Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop, touch hot surfaces, or become knotted.
33. Keep the appliance away from flammable materials such as curtains, tablecloths, paper, cardboard, plastic or cloth.
34. Do not operate the appliance inside a cabinet, closet or enclosed space.
35. Do not store the appliance in a cabinet or enclosed space while it is still connected to the power supply.
36. Maintain sufficient free space around the appliance during use to allow heat to dissipate safely.
37. Do not place anything on top of the appliance during use.
38. Do not connect the appliance to an external timer or separate remote-control system.
39. Only use accessories or attachments recommended or supplied by the manufacturer. The use of non-approved accessories may cause injury, fire, electric shock or damage to the appliance.

## EN SECURITY WARNING

---

40. **WARNING:** Hot surface. Accessible surfaces may become hot during use and remain hot after operation.
41. The cooking plates, housing and other parts of the appliance become very hot during use. Do not touch hot surfaces.
42. Always use the handle when opening, closing or operating the waffle maker.
43. Hot steam may be released during cooking. Keep hands and face away from the appliance when opening it.
44. After use, residual heat will remain on the heating surfaces. Allow the appliance to cool completely before touching, cleaning, moving or storing it.
45. Do not move, lift or carry the appliance while it is operating or while it is still hot.
46. Do not use metal utensils, sharp objects or abrasive tools on the cooking plates, as they may damage the non-stick coating.
47. Do not insert oversized food, metal objects or utensils into the appliance, as this may cause fire, electric shock or damage.
48. Do not use the appliance without batter or food inside, except during preheating as instructed in this manual.
49. Empty baking without batter is prohibited, as this may cause overheating or damage to the appliance.
50. Do not overfill the waffle maker. Excess batter may overflow and cause burns, smoke or damage.
51. Do not fill the appliance with oil, grease or other liquids. This appliance is not intended for deep-frying.
52. Regularly remove crumbs, grease and food residues from the appliance and cooking plates. Accumulated residues may cause smoke, odour or fire.
53. Do not clean the appliance with abrasive cleaners, steel wool, sharp objects or harsh chemicals.
54. Always follow the instructions in the "Care and Maintenance" section.
55. If dark smoke is emitted, switch off and unplug the appliance immediately. Wait until the smoke stops and the appliance has cooled before opening or handling it.
56. In case of fire, switch off and unplug the appliance if it is safe to do so. Do not use water to extinguish a grease or electrical fire.
57. Save these instructions for future reference.

# EN BASIC OPERATIONS

## Before first use

-  Remove all the packaging.
-  Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
-  Clean the appliance and all the components.
-  Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

**During the first use, a slight smell or a small amount of smoke may appear. This is normal and will disappear after a short time. Ensure good ventilation.**

## Function instructions

### Power on

Before connecting the appliance to the power supply. Close and lock the plates.  
Plug the power cord into a suitable wall socket. The red indicator light will turn on to show that the appliance is connected to power.

### Select the temperature

Turn the temperature knob to the desired setting.  
Use setting 1 for softer waffles.  
Use setting 2 for crispier waffles.

### Preheat the appliance

The green indicator light will turn on while the appliance is preheating.  
Wait until the green indicator light turns off. The waffle maker is now ready for batter.

### Add batter

Fill the measuring cup with batter to the marked line.  
Do not fill the measuring cup above the recommended level. Too much batter may overflow.  
Slowly pour the batter into the filling opening at the top of the appliance.  
Pour steadily and avoid pouring too quickly.  
Steam may escape from the filling opening during baking. This is normal. Keep hands and face away from the opening.

### Bake the waffle

After batter is added, the green indicator light may turn on again. This means the appliance is heating.  
When the green indicator light turns off again, the waffle is ready.  
Cooking time may vary depending on the recipe, batter thickness and selected temperature setting.

### Remove the waffle

Press the latch and slowly open the waffle maker using the handle.  
Do not touch the hot cooking plates.  
Remove the waffle using heat-resistant silicone or wooden tongs.  
Do not use metal utensils, as they may damage the non-stick coating.

### Continue baking or finish

To make more waffles, close the appliance again until it locks. Wait briefly if needed, then add the next portion of batter. When finished, turn the temperature knob to the off position and unplug the appliance from the wall socket. Allow the appliance to cool completely before cleaning or storing.

## EN BASIC OPERATIONS

### Tips for making waffles

- ✓ Use batter with baking powder or another raising agent. Batter without proper raising agent may not form correctly.
- ✓ For recipes using yeast, allow the batter to ferment for approximately 30 minutes before baking.
- ✓ For recipes using baking powder, fermentation is not required.
- ✓ Do not overmix the batter. Mix only until the ingredients are combined unless the recipe says otherwise.
- ✓ Always use the measuring cup to avoid over-filling. Pour the batter slowly into the filling opening. If poured too quickly, the batter may spill.
- ✓ For best results, allow thick batter to rest for a few minutes before use.
- ✓ If excess batter appears at the top of the waffle after baking, it can be trimmed off or left as it is.
- ✓ For the first use, lightly oil the cooking plates. After cleaning, a very light layer of edible oil may be applied to maintain the non-stick coating.
- ✓ Do not use cooking sprays that are not suitable for non-stick coatings, as they may leave residue.
- ✓ Waffles may become crispier if they are allowed to rest briefly on a cooling rack after baking.

### Recipes

| Recipe name             | Ingredients                                                                                                                                                                                                                                 | Method                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buttermilk-style waffle | 100 g all-purpose flour<br>10 g yellow corn flour<br>15 g sugar<br>3 g baking powder<br>3 g salt<br>100 ml milk<br>1 egg<br>1 teaspoon natural vanilla extract, optional<br>15 g vegetable oil                                              | 1. Add the flour, corn flour, sugar, baking powder and salt to a mixing bowl. Stir until combined.<br>2. In another bowl or measuring cup, mix the milk, egg, vanilla extract and vegetable oil.<br>3. Add the wet ingredients to the dry ingredients and stir until the batter is smooth and combined.                                                                                    |
| Chocolate waffle        | 100 g all-purpose flour<br>45 g sugar<br>15 g unsweetened cocoa powder<br>3 g yeast powder<br>1 g baking powder<br>2 g salt<br>1.5 g cinnamon powder<br>100 ml milk<br>1 egg<br>3 g natural vanilla extract, optional<br>15 g vegetable oil | 1. Add the flour, sugar, cocoa powder, yeast powder, baking powder, salt and cinnamon to a mixing bowl. Stir until combined.<br>2. In another bowl or measuring cup, mix the milk, egg, vanilla extract and vegetable oil.<br>3. Add the wet ingredients to the dry ingredients and stir until smooth.<br>4. If using yeast powder, allow the batter to rest for approximately 30 minutes. |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Belgian waffle</p>       | <p>125 g all-purpose flour<br/>20 g yellow corn flour<br/>2 g salt<br/>4 g baking powder<br/>1 egg, separated into yolk and white<br/>100 ml milk<br/>3 g natural vanilla extract<br/>A small pinch of cream of tartar, optional<br/>20 g vegetable oil</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add the flour, corn flour, salt and baking powder to a mixing bowl. Stir until combined.</li> <li>2. In another bowl, mix the egg yolk, milk, vanilla extract and vegetable oil.</li> <li>3. Add the wet ingredients to the dry ingredients and stir until combined.</li> <li>4. In a separate bowl, whisk the egg white with a small pinch of tartar cream until it forms soft to medium peaks.</li> <li>5. Gently fold the whisked egg white into the batter. Mix carefully until no large lumps of egg white remain.</li> </ol>                                                                                                                                                                           |
| <p>French fluffy waffle</p> | <p>75 g unsalted butter<br/>50 g granulated sugar<br/>200 ml milk, divided into two portions of 100 ml<br/>4 eggs<br/>2 teaspoons baking powder<br/>120-150 g all-purpose flour</p>                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heat 100 ml milk gently. Add the butter and stir until melted.</li> <li>2. Add the sugar and stir until dissolved.</li> <li>3. Separate one egg. Keep the egg white aside.</li> <li>4. Beat 3 whole eggs plus 1 egg yolk.</li> <li>5. Add the beaten eggs to the milk and butter mixture. Stir until combined.</li> <li>6. Add the flour and baking powder. Stir until no dry flour remains.</li> <li>7. Slowly add the remaining 100 ml milk while stirring to avoid lumps.</li> <li>8. Whisk the reserved egg white until stiff peaks form.</li> <li>9. Gently fold the whipped egg white into the batter until smooth.</li> <li>10. Cover the batter and chill in the refrigerator for 1 hour.</li> </ol> |

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

## Safety before cleaning



Unplug the machine before cleaning removable parts.



Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.



Let the machine cool down completely.



Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

### Main unit

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.

Do not place the appliance under running water.

Do not use a dishwasher.

### Waffle plates

Remove crumbs and loose food residues with a soft brush or dry cloth.

Wipe the cooking plates with a soft, slightly damp cloth.

For stuck-on residue, place a damp cloth on the cooled plate for a few minutes to soften the residue, then wipe clean.

Do not use metal tools, knives, steel wool or abrasive pads on the cooking plates.

Do not use strong detergents directly on the plates.

### Storage

Unplug the appliance and allow it to cool completely before storage.

Clean and dry the appliance before storing it.

Store the appliance upright on a stable surface.

Do not wrap the power cord tightly around the appliance.

Do not store the appliance while it is still connected to power.

If the appliance will not be used for a long period of time, clean and dry the cooking plates and apply a very light layer of edible oil to help maintain the non-stick surface.

| What you see / experience                                             | What it means                                               | Solution                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The indicator lights do not turn on and the appliance does not heat.  | The plug is not properly inserted.                          | Insert the plug securely into the wall socket.                                                                                |
|                                                                       | The temperature knob is in the off position.                | Turn the temperature knob to setting 1 or setting 2.                                                                          |
| The appliance has an odor.                                            | First-time use.                                             | A mild smell or light smoke may occur during first use. This is normal and should disappear shortly. Ensure good ventilation. |
|                                                                       | The cooking plates are not clean.                           | Clean and dry the plates before use.                                                                                          |
| The baking tray lock does not fasten securely.                        | The appliance is not fully closed or there is a fault.      | Try closing the appliance again. If it still cannot lock, stop using the appliance and contact customer service.              |
| Heating does not stop or the green indicator light does not turn off. | Temperature control fault.                                  | Switch off and unplug the appliance immediately. Do not continue using it. Contact customer service.                          |
| The outer housing becomes unusually hot.                              | The appliance is too close to a wall or other objects.      | Keep at least 15 cm of free space around the appliance. Keep it away from walls and flammable materials.                      |
| Batter overflows from the appliance.                                  | Too much batter was added.                                  | Use the measuring cup and do not fill above the marked line.                                                                  |
|                                                                       | Batter was poured too quickly.                              | Pour the batter slowly and steadily into the filling opening.                                                                 |
| The waffle is too soft.                                               | Temperature setting is too low or baking time is too short. | Use setting 2 for a crispier waffle, or allow the waffle to bake slightly longer.                                             |
| The waffle sticks to the plates.                                      | The plates need cleaning or light oiling.                   | Clean the plates and apply a very light layer of edible oil before use.                                                       |

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 900W

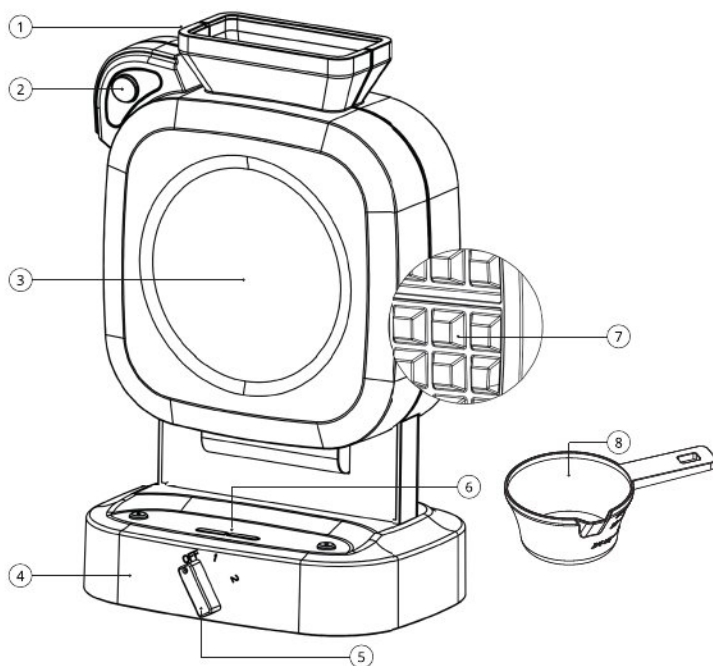
If you have any questions or need help with your Belgian waffle maker, please contact [service@onyxcookware.eu](mailto:service@onyxcookware.eu)



#### How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.



1 Påfyldningsåbning

2 Varmeisoleret håndtag

3 Hovedenhed

4 Base

5 Temperaturknap

6 Kontrollampe

7 Vaffelplader med non-stick-belægning

8 Målebæger



1. Læs alle instruktioner omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem denne manual til senere brug.
2. Fjern alle emballagematerialer, etiketter, klistermærker og beskyttelsesfilm før første brug.
3. Sørg for, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
4. Tilslut kun apparatet til en egnet stikkontakt. Hvis apparatet kræver jordforbindelse, skal det tilsluttes en jordet stikkontakt.
5. Brug ikke apparatet med en forlængerledning, medmindre det er nødvendigt. Hvis der bruges en forlængerledning, skal den være jordet, egnet til apparatets effekt og placeret, så den ikke kan trækkes i eller udgøre en snubelfare.
6. Sørg for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
7. Brug ikke apparatet, hvis stikket, strømledningen eller apparatet er beskadiget.
8. Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt, ikke fungerer korrekt, udsender usædvanlig støj eller lugt, eller viser tegn på beskadigelse. Stop straks med at bruge det, og kontakt et autoriseret servicecenter.
9. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
10. Forsøg ikke selv at reparere, ændre eller adskille apparatet. Der er ingen dele indeni, som brugeren selv kan servicere.
11. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og til det tilsigtede formål.
12. Dette apparat kan også være egnet til lignende husholdningslignende steder, såsom personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, landbrugsejendomme, hoteller, moteller og andre boligmiljøer samt bed og breakfast-lignende miljøer.
13. Brug ikke apparatet til andre formål end at lave vaffer eller tilberede mad som beskrevet i denne manual.
14. Forkert brug kan medføre personskade, forbrændinger, elektrisk stød, brand eller beskadigelse af apparatet.
15. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug og forstår de involverede farer.
16. Børn må ikke lege med apparatet.
17. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
18. Hold apparatet og strømledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
19. Nøjle opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges i nærheden af børn.
20. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
21. Sluk altid apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før rengøring og før flytning eller opbevaring.
22. For at afbryde apparatet skal du slukke det og derefter tage stikket ud af stikkontakten. Træk ikke i strømledningen.
23. Sæt ikke stikket i, tag det ikke ud, og betjen ikke apparatet med våde hænder.
24. Udsæt ikke strømledningen, stikket eller apparatet for vand eller andre væsker.
25. Nedsæk ikke apparatet, strømledningen eller stikket i vand eller anden væske.
26. Undgå, at væsker trænger ind i apparatet, for at undgå elektrisk stød, kortslutning eller beskadigelse.
27. Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
28. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse.
29. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
30. Brug ikke apparatet på skrå overflader, plastikduge, tæpper, tatamimåtter eller andre overflader, der kan blive beskadiget af varme.
31. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader, såsom gas- eller elektriske kogeplader, eller i en opvarmet ovn.
32. Lad ikke strømledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, røre ved varme overflader eller blive snoet.
33. Hold apparatet væk fra brandbare materialer såsom gardiner, duge, papir, pap, plastik eller stof.
34. Brug ikke apparatet inde i et skab, et garderobeskab eller et lukket rum.
35. Opbevar ikke apparatet i et skab eller lukket rum, mens det stadig er tilsluttet strømforsyningen.
36. Sørg for tilstrækkelig fri plads omkring apparatet under brug, så varmen kan slippe sikkert væk.
37. Placer ikke noget oven på apparatet under brug.
38. Tilslut ikke apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
39. Brug kun tilbehør eller dele, der anbefales eller leveres af producenten. Brug af ikke-godkendt tilbehør kan medføre personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af apparatet.

40. ADVARSEL: Varm overflade. Tilgængelige overflader kan blive varme under brug og forblive varme efter brug.
41. Bagepladerne, kabinettet og andre dele af apparatet bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varme overflader.
42. Brug altid håndtaget, når du åbner, lukker eller betjener vaffeljernet.
43. Der kan frigives varm damp under tilberedningen. Hold hænder og ansigt væk fra apparatet, når det åbnes.
44. Efter brug vil der stadig være restvarme på varmekpladerne. Lad apparatet køle helt af, før det berøres, rengøres, flyttes eller opbevares.
45. Flyt, løft eller bær ikke apparatet, mens det er i brug, eller mens det stadig er varmt.
46. Brug ikke metalredskaber, skarpe genstande eller slibende redskaber på bagepladerne, da de kan beskadige non-stick-belægningen.
47. Indsæt ikke for store fødevarer, metalgenstande eller redskaber i apparatet, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller beskadigelse.
48. Brug ikke apparatet uden dej eller mad indeni, undtagen under forvarmning som anvist i denne manual.
49. Tom bagning uden dej er forbudt, da det kan medføre overophedning eller beskadigelse af apparatet.
50. Overfyld ikke vaffeljernet. Overskydende dej kan løbe over og forårsage forbrændinger, røg eller beskadigelse.
51. Fyld ikke apparatet med olie, fedt eller andre væsker. Dette apparat er ikke beregnet til friturestegning.
52. Fjern regelmæssigt krummer, fedt og madrester fra apparatet og bagepladerne. Ophobede rester kan forårsage røg, lugt eller brand.
53. Rengør ikke apparatet med slibende rengøringsmidler, ståluld, skarpe genstande eller stærke kemikalier.
54. Følg altid instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
55. Hvis der udsendes mørk røg, skal du straks slukke apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Vent, indtil røgen stopper, og apparatet er kølet af, før det åbnes eller håndteres.
56. I tilfælde af brand skal du slukke apparatet og tage stikket ud af stikkontakten, hvis det er sikkert at gøre det. Brug ikke vand til at slukke en fedtbrand eller elektrisk brand.
57. Gem disse instruktioner til senere brug.

# DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

## Før første brug

- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Ved første brug kan der forekomme en let lugt eller en lille mængde røg. Dette er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for god ventilation.

## Funktionsvejledning

### Tænding

Før apparatet tilsluttes strømforsyningen, skal pladerne lukkes og låses.

Sæt strømledningen i en egnet stikkontakt. Den røde kontrollampe tændes for at vise, at apparatet er tilsluttet strøm.

### Vælg temperatur

Drej temperaturknappen til den ønskede indstilling.

Brug indstilling 1 til blødere vafler.

Brug indstilling 2 til sprødere vafler.

### Forvarm apparatet

Den grønne kontrollampe tændes, mens apparatet forvarmes.

Vent, indtil den grønne kontrollampe slukker. Vaffeljernet er nu klar til dej.

### Tilsæt dej

Fyld målebægeret med dej op til markeringslinjen.

Fyld ikke målebægeret over det anbefalede niveau. For meget dej kan løbe over.

Hæld langsomt dejen i påfyldningsåbningen øverst på apparatet.

Hæld jævnt, og undgå at hælde for hurtigt.

Der kan slippe damp ud fra påfyldningsåbningen under bagningen. Dette er normalt. Hold hænder og ansigt væk fra åbningen.

### Bag vaflen

Når dejen er tilsat, kan den grønne kontrollampe tænde igen. Det betyder, at apparatet varmer.

Når den grønne kontrollampe slukker igen, er vaflen klar.

Tilberedningstiden kan variere afhængigt af opskrift, dejens tykkelse og den valgte temperaturindstilling.

### Fjern vaflen

Tryk på låsen, og åbn langsomt vaffeljernet ved hjælp af håndtaget.

Rør ikke ved de varme bageplader.

Fjern vaflen med varmebestandige silikone- eller trætænger.

Brug ikke metalredskaber, da de kan beskadige non-stick-belægningen.

### Fortsæt bagningen, eller afslut

For at lave flere vafler skal apparatet lukkes igen, indtil det låser. Vent kort om nødvendigt, og tilsæt derefter den næste portion dej. Når du er færdig, skal temperaturknappen drejes til slukket position, og apparatet skal tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af før rengøring eller opbevaring.

## Tips til at lave vaffler

- ✓ Brug dej med bagepulver eller et andet hæve-middel. Dej uden korrekt hævemiddel formes muligvis ikke korrekt.
- ✓ Ved opskrifter med gær skal dejen hæve i ca. 30 minutter før bagning.
- ✓ Ved opskrifter med bagepulver er hævnin-g ikke nødvendig.
- ✓ Rør ikke dejen for meget. Rør kun, indtil ingre-dienserne er blandet sammen, medmindre opskriften angiver andet.
- ✓ Brug altid målebægeret for at undgå overfyld-nin-g. Hæld dejen langsomt i påfyldningsåb-nin-gen. Hvis den hældes for hurtigt, kan dejen løbe over.
- ✓ For det bedste resultat bør tyk dej hvile i et par minutter før brug.
- ✓ Hvis der er overskydende dej øverst på vafflen efter bagning, kan den skæres af eller efterla-des, som den er.
- ✓ Ved første brug skal bagepladerne smøres let med olie. Efter rengøring kan der påføres et meget tyndt lag spiselig olie for at vedligehol-de non-stick-belægningen.
- ✓ Brug ikke madlavningsspray, der ikke er egnet til non-stick-belægninger, da den kan efterlade rester.
- ✓ Vaffler kan blive sprødere, hvis de får lov til at hvile kort på en bagerist efter bagning.

## Opskrifter

| Opskriftsnavn            | Ingredienser                                                                                                                                                                                                           | Fremgangsmåde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaffel i kærne-mælksstil | 100 g hvedemel<br>10 g gul majsmel<br>15 g sukker<br>3 g bagepulver<br>3 g salt<br>100 ml mælk<br>1 æg<br>1 teskefuld naturlig vaniljeek-strakt, valgfrit<br>15 g vegetabilsk olie                                     | Kom hvedemel, majsmel, sukker, bagepulver og salt i en røreskål. Rør, indtil det er blandet sammen. Bland mælk, æg, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olie i en anden skål eller et målebæger. Tilsæt de våde ingredienser til de tørre ingredienser, og rør, indtil dejen er glat og ensartet.                                                                          |
| Chokoladevaffel          | 100 g hvedemel<br>45 g sukker<br>15 g usødet kakaopulver<br>3 g gærpulver<br>1 g bagepulver<br>2 g salt<br>1,5 g kanelpulver<br>100 ml mælk<br>1 æg<br>3 g naturlig vaniljeekstrakt, valgfrit<br>15 g vegetabilsk olie | Kom hvedemel, sukker, kakaopulver, gærpulver, bagepulver, salt og kanel i en røreskål. Rør, indtil det er blandet sammen. Bland mælk, æg, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olie i en anden skål eller et målebæger. Tilsæt de våde ingredienser til de tørre ingredienser, og rør, indtil dejen er glat. Hvis der bruges gærpulver, skal dejen hvile i ca. 30 minutter. |

## DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

|                      |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belgisk vaffel       | 125 g hvedemel<br>20 g gul majsme<br>2 g salt<br>4 g bagepulver<br>1 æg, delt i blomme og hvide<br>100 ml mælk<br>3 g naturlig vaniljeekstrakt<br>En lille knivspids vinsten,<br>valgfrit<br>20 g vegetabilsk olie | Kom hvedemel, majsme, salt og bagepulver i en røreskål. Rør, indtil det er blandet sammen.<br>Bland æggebomme, mælk, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olie i en anden skål.<br>Tilsæt de våde ingredienser til de tørre ingredienser, og rør, indtil det er blandet sammen.<br>Pisk æggehviden med en lille knivspids vinsten i en separat skål, indtil der dannes bløde til medium toppe.<br>Vend forsigtigt den piskede æggehvide i dejen. Bland forsigtigt, indtil der ikke er store klumper af æggehvide tilbage.                                                                                                                                           |
| Fransk luftig vaffel | 75 g usaltet smør<br>50 g sukker<br>200 ml mælk, delt i to portioner<br>å 100 ml<br>4 æg<br>2 teskefulde bagepulver<br>120-150 g hvedemel                                                                          | Varm 100 ml mælk forsigtigt op. Tilsæt smørret, og rør, indtil det er smeltet.<br>Tilsæt sukkeret, og rør, indtil det er opløst.<br>Del ét æg. Sæt æggehviden til side.<br>Pisk 3 hele æg plus 1 æggebomme.<br>Tilsæt de piskede æg til mælk- og smørblandingen.<br>Rør, indtil det er blandet sammen.<br>Tilsæt hvedemel og bagepulver. Rør, indtil der ikke er tørt mel tilbage.<br>Tilsæt langsomt de resterende 100 ml mælk under omrøring for at undgå klumper.<br>Pisk den gemte æggehvide, indtil der dannes stive toppe.<br>Vend forsigtigt den piskede æggehvide i dejen, indtil dejen er glat.<br>Dæk dejen til, og stil den i køleskabet i 1 time. |

Det er vigtigt at holde maskinen ren af hensyn til: hygiejne, ensartede resultater og lang produktlevetid.

## Sikkerhed før rengøring



Tag stikket ud af stikkontakten, før aftagelige dele rengøres.



Brug ikke skuresvampe/stålluld. Brug ikke alkohol eller opløsningsmidler til rengøring.



Lad maskinen køle helt af.



Nedsænk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

### Hovedenhed

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud.

Anbring ikke apparatet under rindende vand.

Brug ikke opvaskemaskine.

### Vaffelplader

Fjern krummer og løse madrester med en blød børste eller en tør klud.

Tør bagepladerne af med en blød, let fugtig klud.

Ved fastbrændte rester kan du lægge en fugtig klud på den afkølede plade i nogle minutter for at blødgøre resterne og derefter tørre dem af.

Brug ikke metalredskaber, knive, stålluld eller skuresvampe på bagepladerne.

Brug ikke stærke rengøringsmidler direkte på pladerne.

### Opbevaring

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af før opbevaring.

Rengør og tør apparatet, før det opbevares.

Opbevar apparatet opretstående på en stabil overflade.

Vikl ikke strømledningen stramt omkring apparatet.

Opbevar ikke apparatet, mens det stadig er tilsluttet strøm.

Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, skal bagepladerne rengøres og tørres, og der kan påføres et meget tyndt lag spiselig olie for at hjælpe med at vedligeholde non-stick-overfladen.

| Hvad du ser / oplever                                                  | Hvad det betyder                                                 | Løsning                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrollamperne tænder ikke, og apparatet varmer ikke op.              | Stikket er ikke sat korrekt i.                                   | Sæt stikket sikkert i stikkontakten.                                                                                                  |
|                                                                        | Temperaturknappen står i slukket position.                       | Drej temperaturknappen til indstilling 1 eller indstilling 2.                                                                         |
| Apparatet lugter.                                                      | Første brug.                                                     | En mild lugt eller let røg kan forekomme ved første brug. Dette er normalt og bør forsvinde efter kort tid. Sørg for god ventilation. |
|                                                                        | Bagepladerne er ikke rene.                                       | Rengør og tør pladerne før brug.                                                                                                      |
| Bagepladelåsen låser ikke sikkert.                                     | Apparatet er ikke helt lukket, eller der er en fejl.             | Prøv at lukke apparatet igen. Hvis det stadig ikke kan låses, skal du stoppe med at bruge apparatet og kontakte kundeservice.         |
| Opvarmningen stopper ikke, eller den grønne kontrollampe slukker ikke. | Fejl i temperaturstyringen.                                      | Sluk apparatet, og tag straks stikket ud af stikkontakten. Fortsæt ikke med at bruge apparatet. Kontakt kundeservice.                 |
| Det ydre kabinet bliver usædvanligt varmt.                             | Apparatet står for tæt på en væg eller andre genstande.          | Sørg for mindst 15 cm fri plads omkring apparatet. Hold det væk fra vægge og brandbare materialer.                                    |
| Dejen løber over fra apparatet.                                        | Der er tilsat for meget dej.                                     | Brug målebægeret, og fyld ikke over markeringslinjen.                                                                                 |
|                                                                        | Dejen blev hældt for hurtigt.                                    | Hæld dejen langsomt og jævnt i påfyldningsåbningen.                                                                                   |
| Vaflen er for blød.                                                    | Temperaturindstillingen er for lav, eller bagetiden er for kort. | Brug indstilling 2 for en sprødere vaffel, eller lad vaflen bage lidt længere.                                                        |
| Vaflen sidder fast på pladerne.                                        | Pladerne skal rengøres eller smøres let med olie.                | Rengør pladerne, og påfør et meget tyndt lag spiselig olie før brug.                                                                  |

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50Hz
- Nominel effekt: 900W

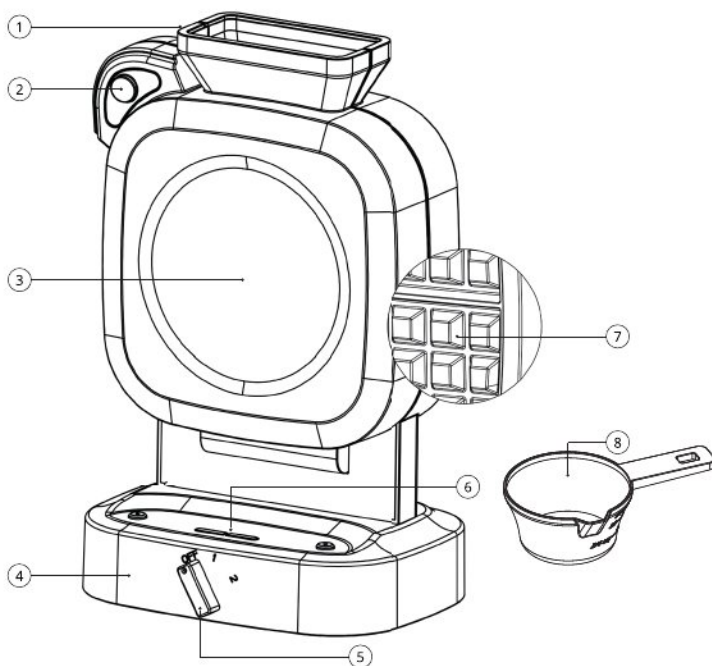
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din belgiske vaffelmaskine, bedes du kontakte [service@onyxcookware.dk](mailto:service@onyxcookware.dk)



#### Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



1 Einfüllöffnung

2 Cool-Touch-Griff

3 Haupteinheit

4 Basis

5 Temperaturregler

6 Kontrollleuchte

7 Antihaft-Waffelplatten

8 Messbecher



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Etiketten, Aufkleber und Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Schließen Sie das Gerät nur an eine geeignete Wandsteckdose an. Wenn das Gerät eine Erdung erfordert, muss es an eine geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, dies ist erforderlich. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es geerdet, für die Leistung des Geräts geeignet und so positioniert sein, dass nicht daran gezogen werden kann und keine Stolpergefahr besteht.
6. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder Gerät beschädigt sind.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, nicht ordnungsgemäß funktioniert, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche abgibt oder Anzeichen von Beschädigung aufweist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
10. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, zu verändern oder zu zerlegen. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
11. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt.
12. Dieses Gerät kann auch für ähnliche haushaltsähnliche Bereiche geeignet sein, wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere wohnähnliche Umgebungen sowie Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen.
13. Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Waffeln oder Speisen, wie in dieser Anleitung beschrieben.
14. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen, Verbrennungen, Stromschlag, Brand oder Beschädigung des Geräts führen.
15. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
16. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
17. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
18. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
19. Eine sorgfältige Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
20. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
21. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose, wenn es nicht verwendet wird, vor der Reinigung sowie vor dem Bewegen oder Verstauen.
22. Zum Trennen vom Stromnetz schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Wandsteckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
23. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein, ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen heraus und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
24. Setzen Sie Netzkabel, Stecker oder Gerät keinem Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus.
25. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
26. Verhindern Sie, dass Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschlag, Kurzschluss oder Beschädigung zu vermeiden.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.
29. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
30. Verwenden Sie das Gerät nicht auf geneigten Flächen, Kunststoffischdecken, Teppichen, Tatami-Matten oder anderen Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können.
31. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie Gas- oder Elektroherde, oder in einen beheizten Ofen.
32. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verknoten.
33. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken, Papier, Karton, Kunststoff

oder Stoff fern.

34. Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Schrank, Wandschrank oder geschlossenen Raum.
35. Bewahren Sie das Gerät nicht in einem Schrank oder geschlossenen Raum auf, solange es noch an die Stromversorgung angeschlossen ist.
36. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend freien Raum um das Gerät herum, damit die Wärme sicher entweichen kann.
37. Stellen Sie während des Gebrauchs nichts auf das Gerät.
38. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
39. Verwenden Sie nur Zubehör oder Aufsätze, die vom Hersteller empfohlen oder geliefert werden. Die Verwendung nicht zugelassenen Zubehörs kann zu Verletzungen, Brand, Stromschlag oder Beschädigung des Geräts führen.
40. **WARNUNG: Heiße Oberfläche.** Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden und auch nach dem Betrieb heiß bleiben.
41. Die Backplatten, das Gehäuse und andere Teile des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
42. Verwenden Sie immer den Griff, wenn Sie das Waffeleisen öffnen, schließen oder bedienen.
43. Während der Zubereitung kann heißer Dampf austreten. Halten Sie Hände und Gesicht vom Gerät fern, wenn Sie es öffnen.
44. Nach dem Gebrauch bleibt Restwärme auf den Heizflächen zurück. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es berühren, reinigen, bewegen oder verstauen.
45. Bewegen, heben oder tragen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder noch heiß ist.
46. Verwenden Sie keine Metallutensilien, scharfen Gegenstände oder scheuernden Werkzeuge auf den Backplatten, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
47. Führen Sie keine übergroßen Lebensmittel, Metallgegenstände oder Utensilien in das Gerät ein, da dies zu Brand, Stromschlag oder Beschädigung führen kann.
48. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Teig oder Lebensmittel im Inneren, außer während des Vorheizens gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung.
49. Leeres Backen ohne Teig ist verboten, da dies zu Überhitzung oder Beschädigung des Geräts führen kann.
50. Überfüllen Sie das Waffeleisen nicht. Überschüssiger Teig kann überlaufen und Verbrennungen, Rauch oder Beschädigung verursachen.
51. Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten. Dieses Gerät ist nicht zum Frittieren bestimmt.
52. Entfernen Sie regelmäßige Krümel, Fett und Speisereste vom Gerät und den Backplatten. Angesammelte Rückstände können Rauch, Geruch oder Brand verursachen.
53. Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle, scharfen Gegenständen oder aggressiven Chemikalien.
54. Befolgen Sie stets die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
55. Wenn dunkler Rauch austritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose. Warten Sie, bis der Rauch aufhört und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es öffnen oder anfassen.
56. Im Brandfall schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose, sofern dies gefahrlos möglich ist. Verwenden Sie kein Wasser, um einen Fettbrand oder elektrischen Brand zu löschen.
57. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

# DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

## Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß eingesetzt sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.

**Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch oder eine geringe Menge Rauch entstehen. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.**

## Funktionsanleitung

### Einschalten

Schließen und verriegeln Sie die Platten, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

### Temperatur auswählen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.  
Verwenden Sie Einstellung 1 für weichere Waffeln.  
Verwenden Sie Einstellung 2 für knusprigere Waffeln.

### Gerät vorheizen

Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, während das Gerät vorheizt.  
Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt. Das Waffeleisen ist nun bereit für den Teig.

### Teig einfüllen

Füllen Sie den Messbecher bis zur Markierung mit Teig.  
Füllen Sie den Messbecher nicht über den empfohlenen Füllstand hinaus. Zu viel Teig kann überlaufen.  
Gießen Sie den Teig langsam in die Einfüllöffnung oben am Gerät.  
Gießen Sie gleichmäßig und vermeiden Sie es, zu schnell zu gießen.  
Während des Backens kann Dampf aus der Einfüllöffnung austreten. Dies ist normal. Halten Sie Hände und Gesicht von der Öffnung fern.

### Waffel backen

Nachdem der Teig eingefüllt wurde, kann die grüne Kontrollleuchte erneut aufleuchten. Dies bedeutet, dass das Gerät heizt.  
Wenn die grüne Kontrollleuchte erneut erlischt, ist die Waffel fertig.  
Die Garzeit kann je nach Rezept, Teigdicke und gewählter Temperatureinstellung variieren.

### Waffel entnehmen

Drücken Sie die Verriegelung und öffnen Sie das Waffeleisen langsam am Griff.  
Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.  
Entnehmen Sie die Waffel mit hitzebeständigen Silikon- oder Holzangern.  
Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

### Weiterbacken oder beenden

Um weitere Waffeln zuzubereiten, schließen Sie das Gerät erneut, bis es verriegelt. Warten Sie bei Bedarf kurz und füllen Sie dann die nächste Portion Teig ein. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler in die Aus-Position und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

# DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

## Tipps zur Zubereitung von Waffeln

- ✓ Verwenden Sie Teig mit Backpulver oder einem anderen Triebmittel. Teig ohne geeignetes Triebmittel geht möglicherweise nicht richtig auf.
- ✓ Bei Rezepten mit Hefe lassen Sie den Teig vor dem Backen etwa 30 Minuten gehen.
- ✓ Bei Rezepten mit Backpulver ist keine Gehzeit erforderlich.
- ✓ Rühren Sie den Teig nicht zu stark. Rühren Sie nur, bis die Zutaten vermischt sind, sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist.
- ✓ Verwenden Sie immer den Messbecher, um ein Überfüllen zu vermeiden. Gießen Sie den Teig langsam in die Einfüllöffnung. Wird er zu schnell eingefüllt, kann der Teig überlaufen.
- ✓ Für beste Ergebnisse lassen Sie dickflüssigen Teig vor der Verwendung einige Minuten ruhen.
- ✓ Wenn nach dem Backen überschüssiger Teig oben an der Waffel sichtbar ist, kann dieser abgeschnitten oder so belassen werden.
- ✓ Ölen Sie die Backplatten vor dem ersten Gebrauch leicht ein. Nach der Reinigung kann eine sehr dünne Schicht Speiseöl aufgetragen werden, um die Antihafbeschichtung zu pflegen.
- ✓ Verwenden Sie keine Kochsprays, die nicht für Antihafbeschichtungen geeignet sind, da sie Rückstände hinterlassen können.
- ✓ Waffeln können knuspriger werden, wenn sie nach dem Backen kurz auf einem Abkühlgitter ruhen.

## Rezepte

| Rezeptname                  | Zutaten                                                                                                                                                                                                                   | Method                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waffel nach Buttermilch-Art | 100 g Weizenmehl<br>10 g gelbes Maismehl<br>15 g Zucker<br>3 g Backpulver<br>3 g Salz<br>100 ml Milch<br>1 Ei<br>1 Teelöffel natürlicher Vanilleextrakt, optional<br>15 g Pflanzenöl                                      | Geben Sie Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel. Rühren Sie, bis alles vermischt ist.<br>Mischen Sie in einer anderen Schüssel oder einem Messbecher Milch, Ei, Vanilleextrakt und Pflanzenöl. Geben Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten und rühren Sie, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.                                                                                  |
| Schokoladenwaffel           | 100 g Weizenmehl<br>45 g Zucker<br>15 g ungesüßtes Kakaopulver<br>3 g Hefepulver<br>1 g Backpulver<br>2 g Salz<br>1,5 g Zimtpulver<br>100 ml Milch<br>1 Ei<br>3 g natürlicher Vanilleextrakt, optional<br>15 g Pflanzenöl | Geben Sie Mehl, Zucker, Kakaopulver, Hefepulver, Backpulver, Salz und Zimt in eine Rührschüssel. Rühren Sie, bis alles vermischt ist.<br>Mischen Sie in einer anderen Schüssel oder einem Messbecher Milch, Ei, Vanilleextrakt und Pflanzenöl. Geben Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten und rühren Sie, bis der Teig glatt ist.<br>Bei Verwendung von Hefepulver lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten ruhen. |

# DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

|                             |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belgische Waffel            | <p>125 g Weizenmehl<br/>20 g gelbes Maismehl<br/>2 g Salz<br/>4 g Backpulver<br/>1 Ei, getrennt in Eigelb und Eiweiß<br/>100 ml Milch<br/>3 g natürlicher Vanilleextrakt<br/>Eine kleine Prise Weinstein, optional<br/>20 g Pflanzenöl</p> | <p>Geben Sie Mehl, Maismehl, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel. Rühren Sie, bis alles vermischt ist. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Eigelb, Milch, Vanilleextrakt und Pflanzenöl.</p> <p>Geben Sie die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten und rühren Sie, bis alles vermischt ist. Schlagen Sie das Eiweiß in einer separaten Schüssel mit einer kleinen Prise Weinstein, bis sich weiche bis mittelfeste Spitzen bilden.</p> <p>Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig. Vorsichtig mischen, bis keine großen Eiweißklumpen mehr vorhanden sind.</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| Französische luftige Waffel | <p>75 g ungesalzene Butter<br/>50 g Kristallzucker<br/>200 ml Milch, aufgeteilt in zwei Portionen à 100 ml<br/>4 Eier<br/>2 Teelöffel Backpulver<br/>120-150 g Weizenmehl</p>                                                              | <p>Erwärmen Sie 100 ml Milch vorsichtig. Geben Sie die Butter hinzu und rühren Sie, bis sie geschmolzen ist. Geben Sie den Zucker hinzu und rühren Sie, bis er sich aufgelöst hat.</p> <p>Trennen Sie ein Ei. Stellen Sie das Eiweiß beiseite. Verquirlen Sie 3 ganze Eier plus 1 Eigelb. Geben Sie die verquirlten Eier zur Milch-Butter-Mischung. Rühren Sie, bis alles vermischt ist. Geben Sie Mehl und Backpulver hinzu. Rühren Sie, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist. Geben Sie die restlichen 100 ml Milch langsam unter Rühren hinzu, um Klumpen zu vermeiden. Schlagen Sie das beiseitegestellte Eiweiß, bis sich steife Spitzen bilden.</p> <p>Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig, bis er glatt ist.</p> <p>Decken Sie den Teig ab und stellen Sie ihn 1 Stunde in den Kühlschrank.</p> |

Die Maschine sauber zu halten, ist wichtig für: Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Produktlebensdauer.

## Sicherheit vor der Reinigung



Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/Stahlwolle. Verwenden Sie keine alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Reiniger.



Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

## Haupteinheit

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab.  
Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser.  
Verwenden Sie keinen Geschirrspüler.

## Waffelplatten

Entfernen Sie Krümel und lose Speisereste mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Tuch.  
Wischen Sie die Backplatten mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab.  
Bei festhaftenden Rückständen legen Sie für einige Minuten ein feuchtes Tuch auf die abgekühlte Platte, um die Rückstände aufzuweichen, und wischen Sie sie anschließend sauber.  
Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge, Messer, Stahlwolle oder Scheuerschwämme auf den Backplatten.  
Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel direkt auf den Platten.

## Aufbewahrung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.  
Reinigen und trocknen Sie das Gerät, bevor Sie es verstauen.  
Bewahren Sie das Gerät aufrecht auf einer stabilen Oberfläche auf.  
Wickeln Sie das Netzkabel nicht fest um das Gerät.  
Bewahren Sie das Gerät nicht auf, solange es noch mit Strom verbunden ist.  
Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, reinigen und trocknen Sie die Backplatten und tragen Sie eine sehr dünne Schicht Speiseöl auf, um die Antihaftoberfläche zu erhalten.

| Was Sie sehen / erleben                                                | Was es bedeutet                                                           | Lösung                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Kontrollleuchten leuchten nicht auf und das Gerät heizt nicht.     | Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt.                                | Stecken Sie den Stecker fest in die Wandsteckdose.                                                                                                                         |
|                                                                        | Der Temperaturregler befindet sich in der Aus-Position.                   | Drehen Sie den Temperaturregler auf Einstellung 1 oder Einstellung 2.                                                                                                      |
| Das Gerät riecht.                                                      | Erstmalige Verwendung.                                                    | Beim ersten Gebrauch kann ein milder Geruch oder leichter Rauch auftreten. Dies ist normal und sollte nach kurzer Zeit verschwinden. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.   |
|                                                                        | Die Backplatten sind nicht sauber.                                        | Reinigen und trocknen Sie die Platten vor dem Gebrauch.                                                                                                                    |
| Die Verriegelung der Backplatten lässt sich nicht sicher schließen.    | Das Gerät ist nicht vollständig geschlossen oder es liegt ein Fehler vor. | Versuchen Sie, das Gerät erneut zu schließen. Wenn es sich weiterhin nicht verriegeln lässt, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Das Heizen stoppt nicht oder die grüne Kontrollleuchte erlischt nicht. | Fehler in der Temperaturregelung.                                         | Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie es nicht weiter. Wenden Sie sich an den Kundendienst.                                      |
| Das Außengehäuse wird ungewöhnlich heiß.                               | Das Gerät steht zu nah an einer Wand oder anderen Gegenständen.           | Halten Sie mindestens 15 cm freien Abstand um das Gerät herum ein. Halten Sie es von Wänden und brennbaren Materialien fern.                                               |
| Teig läuft aus dem Gerät über.                                         | Es wurde zu viel Teig eingefüllt.                                         | Verwenden Sie den Messbecher und füllen Sie ihn nicht über die Markierung hinaus.                                                                                          |
|                                                                        | Der Teig wurde zu schnell eingefüllt.                                     | Gießen Sie den Teig langsam und gleichmäßig in die Einfüllöffnung.                                                                                                         |
| Die Waffel ist zu weich.                                               | Die Temperatureinstellung ist zu niedrig oder die Backzeit ist zu kurz.   | Verwenden Sie Einstellung 2 für eine knusprigere Waffel oder lassen Sie die Waffel etwas länger backen.                                                                    |
| Die Waffel haftet an den Platten.                                      | Die Platten müssen gereinigt oder leicht eingeölt werden.                 | Reinigen Sie die Platten und tragen Sie vor dem Gebrauch eine sehr dünne Schicht Speiseöl auf.                                                                             |

- Nennspannung: 220-240V~
- Nennfrequenz: 50Hz
- Nennleistung: 900W

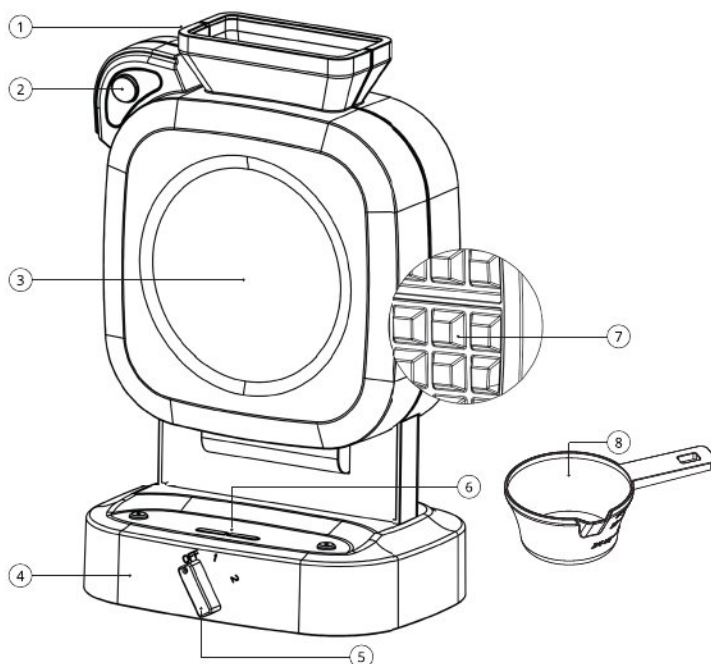
Bei Fragen oder wenn Sie Hilfe mit Ihrem belgischen Waffeleisen benötigen, wenden Sie sich bitte an [service@onyxcookware.de](mailto:service@onyxcookware.de)



#### So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.



1 Orifice de remplissage

2 Poignée isolante

3 Unité principale

4 Base

5 Bouton de température

6 Voyant lumineux

7 Plaques à gaufres antiadhésives

8 Gobelet doseur



1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour consultation ultérieure.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes, autocollants et films de protection avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
4. Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale appropriée. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, il doit être branché sur une prise murale reliée à la terre.
5. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge, sauf si cela est nécessaire. Si une rallonge est utilisée, elle doit être reliée à la terre, adaptée à la puissance nominale de l'appareil et placée de manière à ne pas pouvoir être tirée ni provoquer de trébuchement.
6. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
8. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il fonctionne mal, s'il émet un bruit ou une odeur inhabituels, ou s'il présente des signes de dommage. Cessez immédiatement de l'utiliser et contactez un centre de service agréé.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
10. N'essayez pas de réparer, modifier ou démonter l'appareil vous-même. Aucune pièce interne ne peut être réparée par l'utilisateur.
11. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'usage prévu.
12. Cet appareil peut également convenir à des lieux similaires de type domestique, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, ainsi que les environnements de type chambres d'hôtes.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que la préparation de gaufres ou la cuisson d'aliments comme décrit dans ce manuel.
14. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures, des brûlures, un choc électrique, un incendie ou des dommages à l'appareil.
15. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers encourus.
16. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
17. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
18. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
19. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
21. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage et avant de le déplacer ou de le ranger.
22. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
23. Ne branchez pas, ne débranchez pas et n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
24. N'exposez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil à l'eau ou à d'autres liquides.
25. N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
26. Empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique, un court-circuit ou des dommages.
27. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
28. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
29. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
30. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces inclinées, des nappes en plastique, des tapis, des tatamis ou d'autres surfaces pouvant être endommagées par la chaleur.
31. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, telles que des brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
32. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
33. Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables tels que les rideaux, nappes, papier, carton, plastique

ou tissu.

- 34. N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur d'une armoire, d'un placard ou d'un espace fermé.
- 35. Ne rangez pas l'appareil dans une armoire ou un espace fermé lorsqu'il est encore branché à l'alimentation électrique.
- 36. Maintenez un espace libre suffisant autour de l'appareil pendant l'utilisation afin de permettre à la chaleur de se dissiper en toute sécurité.
- 37. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pendant l'utilisation.
- 38. Ne branchez pas l'appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
- 39. Utilisez uniquement les accessoires ou pièces recommandés ou fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non approuvés peut entraîner des blessures, un incendie, un choc électrique ou des dommages à l'appareil.
- 40. **AVERTISSEMENT : Surface chaude.** Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes après le fonctionnement.
- 41. Les plaques de cuisson, le boîtier et d'autres parties de l'appareil deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- 42. Utilisez toujours la poignée lorsque vous ouvrez, fermez ou utilisez le gaufrier.
- 43. De la vapeur chaude peut être libérée pendant la cuisson. Gardez les mains et le visage éloignés de l'appareil lorsque vous l'ouvrez.
- 44. Après utilisation, une chaleur résiduelle restera sur les surfaces chauffantes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le toucher, de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- 45. Ne déplacez pas, ne soulevez pas et ne transportez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est encore chaud.
- 46. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, d'objets tranchants ou d'outils abrasifs sur les plaques de cuisson, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- 47. N'insérez pas d'aliments trop grands, d'objets métalliques ou d'ustensiles dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages.
- 48. N'utilisez pas l'appareil sans pâte ou aliments à l'intérieur, sauf pendant le préchauffage comme indiqué dans ce manuel.
- 49. La cuisson à vide sans pâte est interdite, car cela peut provoquer une surchauffe ou endommager l'appareil.
- 50. Ne remplissez pas trop le gaufrier. Un excès de pâte peut déborder et provoquer des brûlures, de la fumée ou des dommages.
- 51. Ne remplissez pas l'appareil d'huile, de graisse ou d'autres liquides. Cet appareil n'est pas destiné à la friture.
- 52. Retirez régulièrement les miettes, la graisse et les résidus alimentaires de l'appareil et des plaques de cuisson. Les résidus accumulés peuvent provoquer de la fumée, des odeurs ou un incendie.
- 53. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants abrasifs, de la laine d'acier, des objets tranchants ou des produits chimiques agressifs.
- 54. Suivez toujours les instructions de la section « Entretien et maintenance ».
- 55. Si une fumée noire est émise, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. Attendez que la fumée cesse et que l'appareil ait refroidi avant de l'ouvrir ou de le manipuler.
- 56. En cas d'incendie, éteignez et débranchez l'appareil si cela peut être fait en toute sécurité. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse ou un incendie électrique.
- 57. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.

## Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

**Lors de la première utilisation, une légère odeur ou une petite quantité de fumée peut apparaître. Cela est normal et disparaîtra après peu de temps. Assurez une bonne ventilation.**

## Instructions d'utilisation

### Mise sous tension

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, fermez et verrouillez les plaques. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale adaptée. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est connecté à l'alimentation.

### Sélectionner la température

Tournez le bouton de température sur le réglage souhaité. Utilisez le réglage 1 pour des gaufres plus moelleuses. Utilisez le réglage 2 pour des gaufres plus croustillantes.

### Préchauffer l'appareil

Le voyant vert s'allume pendant le préchauffage de l'appareil. Attendez que le voyant vert s'éteigne. Le gaufrier est maintenant prêt à recevoir la pâte.

### Ajouter la pâte

Remplissez le gobelet doseur de pâte jusqu'à la ligne indiquée. Ne remplissez pas le gobelet doseur au-delà du niveau recommandé. Une quantité excessive de pâte peut déborder. Versez lentement la pâte dans l'orifice de remplissage situé sur le dessus de l'appareil. Versez de manière régulière et évitez de verser trop rapidement. De la vapeur peut s'échapper de l'orifice de remplissage pendant la cuisson. Cela est normal. Gardez les mains et le visage éloignés de l'ouverture.

### Cuire la gaufre

Après l'ajout de la pâte, le voyant vert peut se rallumer. Cela signifie que l'appareil chauffe. Lorsque le voyant vert s'éteint à nouveau, la gaufre est prête. Le temps de cuisson peut varier selon la recette, l'épaisseur de la pâte et le réglage de température sélectionné.

### Retirer la gaufre

Appuyez sur le loquet et ouvrez lentement le gaufrier à l'aide de la poignée. Ne touchez pas les plaques de cuisson chaudes. Retirez la gaufre à l'aide d'une pince en silicone résistant à la chaleur ou en bois. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

### Continuer la cuisson ou terminer

Pour préparer davantage de gaufres, refermez l'appareil jusqu'à ce qu'il se verrouille. Attendez brièvement si nécessaire, puis ajoutez la portion de pâte suivante. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de température sur la position arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

**Conseils pour préparer des gaufres**

- ✓ Utilisez une pâte contenant de la levure chimique ou un autre agent levant. Une pâte sans agent levant approprié peut ne pas se former correctement.
- ✓ Pour les recettes utilisant de la levure, laissez la pâte fermenter pendant environ 30 minutes avant la cuisson.
- ✓ Pour les recettes utilisant de la levure chimique, aucune fermentation n'est nécessaire.
- ✓ Ne mélangez pas trop la pâte. Mélangez uniquement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés, sauf indication contraire dans la recette.
- ✓ Utilisez toujours le gobelet doseur afin d'éviter un remplissage excessif. Versez lentement la pâte dans l'orifice de remplissage. Si elle est versée trop rapidement, la pâte peut déborder.
- ✓ Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les pâtes épaisses pendant quelques minutes avant utilisation.
- ✓ Si un excès de pâte apparaît sur le dessus de la gaufre après la cuisson, il peut être coupé ou laissé tel quel.
- ✓ Lors de la première utilisation, huilez légèrement les plaques de cuisson. Après le nettoyage, une très fine couche d'huile alimentaire peut être appliquée pour préserver le revêtement antiadhésif.
- ✓ N'utilisez pas de sprays de cuisson qui ne sont pas adaptés aux revêtements antiadhésifs, car ils peuvent laisser des résidus.
- ✓ Les gaufres peuvent devenir plus croustillantes si elles reposent brièvement sur une grille de refroidissement après la cuisson.

**Recettes**

| Nom de la recette     | Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                    | Méthode                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gaufre façon babeurre | 100 g de farine de blé<br>10 g de farine de maïs jaune<br>15 g de sucre<br>3 g de levure chimique<br>3 g de sel<br>100 ml de lait<br>1 œuf<br>1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille, facultatif<br>15 g d'huile végétale                                              | Ajoutez la farine, la farine de maïs, le sucre, la levure chimique et le sel dans un saladier. Mélangez jusqu'à homogénéité.<br>Dans un autre bol ou un gobelet doseur, mélangez le lait, l'œuf, l'extrait de vanille et l'huile végétale.<br>Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.                                                                                                                |
| Gaufre au chocolat    | 100 g de farine de blé<br>45 g de sucre<br>15 g de cacao en poudre non sucré<br>3 g de levure sèche<br>1 g de levure chimique<br>2 g de sel<br>1,5 g de cannelle en poudre<br>100 ml de lait<br>1 œuf<br>3 g d'extrait naturel de vanille, facultatif<br>15 g d'huile végétale | Ajoutez la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure sèche, la levure chimique, le sel et la cannelle dans un saladier. Mélangez jusqu'à homogénéité.<br>Dans un autre bol ou un gobelet doseur, mélangez le lait, l'œuf, l'extrait de vanille et l'huile végétale.<br>Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.<br>Si vous utilisez de la levure sèche, laissez reposer la pâte pendant environ 30 minutes. |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Gaufre belge</p>               | <p>125 g de farine de blé<br/>20 g de farine de maïs jaune<br/>2 g de sel<br/>4 g de levure chimique<br/>1 œuf, séparé en jaune et blanc<br/>100 ml de lait<br/>3 g d'extrait naturel de vanille<br/>Une petite pincée de crème de tartre, facultatif<br/>20 g d'huile végétale</p> | <p>Ajoutez la farine, la farine de maïs, le sel et la levure chimique dans un saladier. Mélangez jusqu'à homogénéité.</p> <p>Dans un autre bol, mélangez le jaune d'œuf, le lait, l'extrait de vanille et l'huile végétale.</p> <p>Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à homogénéité.</p> <p>Dans un bol séparé, fouettez le blanc d'œuf avec une petite pincée de crème de tartre jusqu'à formation de pics souples à moyens.</p> <p>Incorporez délicatement le blanc d'œuf fouetté à la pâte. Mélangez avec précaution jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux de blanc d'œuf.</p>                                                                                                                                                                           |
| <p>Gaufre française moelleuse</p> | <p>75 g de beurre non salé<br/>50 g de sucre cristallisé<br/>200 ml de lait, divisé en deux portions de 100 ml<br/>4 œufs<br/>2 cuillères à café de levure chimique<br/>120-150 g de farine de blé</p>                                                                              | <p>Faites chauffer doucement 100 ml de lait. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.</p> <p>Ajoutez le sucre et remuez jusqu'à dissolution.</p> <p>Séparez un œuf. Réservez le blanc d'œuf.</p> <p>Battez 3 œufs entiers plus 1 jaune d'œuf.</p> <p>Ajoutez les œufs battus au mélange lait-beurre. Remuez jusqu'à homogénéité.</p> <p>Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farine sèche.</p> <p>Ajoutez lentement les 100 ml de lait restants tout en remuant afin d'éviter les grumeaux.</p> <p>Fouettez le blanc d'œuf réservé jusqu'à formation de pics fermes.</p> <p>Incorporez délicatement le blanc d'œuf monté à la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.</p> <p>Couvrez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.</p> |

Il est essentiel de garder la machine propre pour : l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

## Sécurité avant le nettoyage



Débranchez la machine avant de nettoyer les pièces amovibles.



N'utilisez pas de tampons abrasifs/laine d'acier. N'utilisez pas de nettoyants à base d'alcool ou de solvants.



Laissez la machine refroidir complètement.



N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

### Unité principale

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.

Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante.

N'utilisez pas de lave-vaisselle.

### Plaques à gaufres

Retirez les miettes et les résidus alimentaires non adhérents avec une brosse douce ou un chiffon sec.

Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux légèrement humide.

Pour les résidus collés, placez un chiffon humide sur la plaque refroidie pendant quelques minutes afin de ramollir les résidus, puis essuyez.

N'utilisez pas d'outils métalliques, de couteaux, de laine d'acier ou de tampons abrasifs sur les plaques de cuisson.

N'utilisez pas de détergents puissants directement sur les plaques.

### Rangement

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.

Nettoyez et séchez l'appareil avant de le ranger.

Rangez l'appareil en position verticale sur une surface stable.

N'enroulez pas le cordon d'alimentation trop serré autour de l'appareil.

Ne rangez pas l'appareil lorsqu'il est encore branché à l'alimentation.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, nettoyez et séchez les plaques de cuisson et appliquez une très fine couche d'huile alimentaire afin de préserver la surface antiadhésive.

| Ce que vous voyez / constatez                                   | Ce que cela signifie                                                          | Solution                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les voyants ne s'allument pas et l'appareil ne chauffe pas.     | La fiche n'est pas correctement insérée.                                      | Insérez fermement la fiche dans la prise murale.                                                                                                                        |
|                                                                 | Le bouton de température est en position arrêt.                               | Tournez le bouton de température sur le réglage 1 ou le réglage 2.                                                                                                      |
| L'appareil dégage une odeur.                                    | Première utilisation.                                                         | Une légère odeur ou une légère fumée peut apparaître lors de la première utilisation. Cela est normal et devrait disparaître rapidement. Assurez une bonne ventilation. |
|                                                                 | Les plaques de cuisson ne sont pas propres.                                   | Nettoyez et séchez les plaques avant utilisation.                                                                                                                       |
| Le verrou des plaques de cuisson ne se ferme pas correctement.  | L'appareil n'est pas complètement fermé ou il présente un défaut.             | Essayez de refermer l'appareil. S'il ne se verrouille toujours pas, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service client.                                        |
| Le chauffage ne s'arrête pas ou le voyant vert ne s'éteint pas. | Défaut du contrôle de température.                                            | Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. Ne continuez pas à l'utiliser. Contactez le service client.                                                            |
| Le boîtier extérieur devient anormalement chaud.                | L'appareil est trop proche d'un mur ou d'autres objets.                       | Gardez au moins 15 cm d'espace libre autour de l'appareil. Tenez-le éloigné des murs et des matériaux inflammables.                                                     |
| La pâte déborde de l'appareil.                                  | Trop de pâte a été ajoutée.                                                   | Utilisez le gobelet doseur et ne remplissez pas au-delà de la ligne indiquée.                                                                                           |
|                                                                 | La pâte a été versée trop rapidement.                                         | Versez la pâte lentement et régulièrement dans l'orifice de remplissage.                                                                                                |
| La gaufre est trop molle.                                       | Le réglage de température est trop bas ou le temps de cuisson est trop court. | Utilisez le réglage 2 pour une gaufre plus croustillante, ou laissez cuire la gaufre légèrement plus longtemps.                                                         |
| La gaufre colle aux plaques.                                    | Les plaques doivent être nettoyées ou légèrement huilées.                     | Nettoyez les plaques et appliquez une très fine couche d'huile alimentaire avant utilisation.                                                                           |

- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50Hz
- Puissance nominale : 900W

Si vous avez des questions ou besoin d'aide concernant votre gaufrier belge, veuillez contacter [service@onyxcookware.fr](mailto:service@onyxcookware.fr)

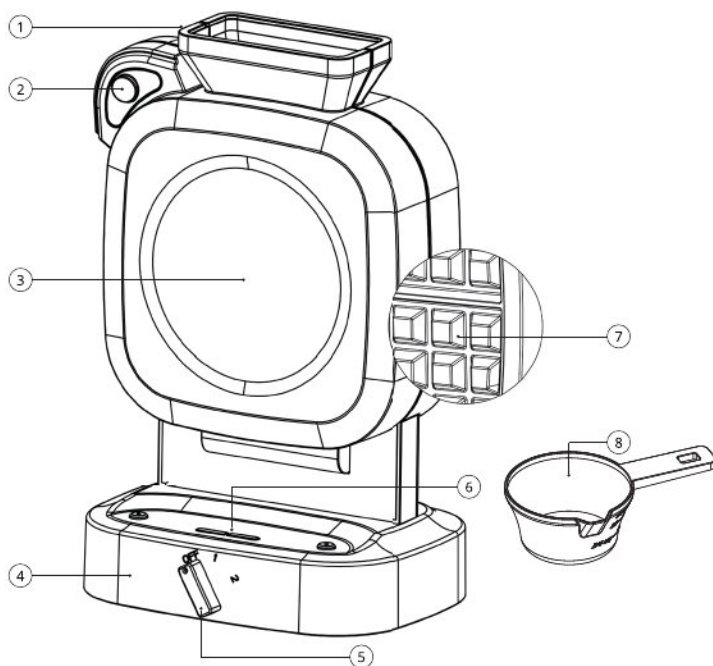


#### Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.

## IT DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO



1 Apertura di riempimento

2 Impugnatura termoisolante

3 Unità principale

4 Base

5 Manopola della temperatura

6 Spia luminosa

7 Piastre per waffle antiaderenti

8 Misurino



1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservare questo manuale per consultazioni future.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette, adesivi e pellicole protettive prima del primo utilizzo.
3. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro idonea. Se l'apparecchio richiede la messa a terra, deve essere collegato a una presa a muro con messa a terra.
5. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga, salvo se necessario. Se si utilizza una prolunga, questa deve essere dotata di messa a terra, adatta alla potenza nominale dell'apparecchio e posizionata in modo che non possa essere tirata o causare inciampo.
6. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
7. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
8. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, non funziona correttamente, emette rumori o odori insoliti o mostra segni di danneggiamento. Interrompere immediatamente l'uso e contattare un centro di assistenza autorizzato.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
10. Non tentare di riparare, modificare o smontare l'apparecchio da soli. All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente.
11. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e allo scopo previsto.
12. Questo apparecchio può essere adatto anche ad ambienti simili a quelli domestici, come cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché ambienti tipo bed and breakfast.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla preparazione di waffle o dalla cottura di alimenti come descritto in questo manuale.
14. Un uso improprio può causare lesioni personali, ustioni, scosse elettriche, incendi o danni all'apparecchio.
15. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti.
16. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
17. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
18. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
19. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
20. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
21. Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa a muro quando non è in uso, prima della pulizia e prima di spostarlo o riporlo.
22. Per scollegare l'apparecchio, spegnerlo, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Non tirare il cavo di alimentazione.
23. Non collegare, scollegare o utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
24. Non esporre il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio ad acqua o altri liquidi.
25. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
26. Evitare che liquidi penetrino nell'apparecchio per prevenire scosse elettriche, cortocircuiti o danni.
27. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
28. Non utilizzare l'apparecchio in veicoli o imbarcazioni in movimento.
29. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
30. Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate, tovaglie in plastica, tappeti, tatami o altre superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
31. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, come fornelli a gas o elettrici, o in un forno riscaldato.
32. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si annodi.
33. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tende, tovaglie, carta, cartone, plastica o tessuto.
34. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile, armadio o spazio chiuso.
35. Non riporre l'apparecchio in un mobile o in uno spazio chiuso mentre è ancora collegato all'alimentazione.

elettrica.

36. Mantenere spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio durante l'uso per consentire al calore di disperdersi in modo sicuro.
37. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio durante l'uso.
38. Non collegare l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di comando a distanza separato.
39. Utilizzare solo accessori o componenti consigliati o forniti dal produttore. L'uso di accessori non approvati può causare lesioni, incendi, scosse elettriche o danni all'apparecchio.
40. **AVVERTENZA:** Superficie calda. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso e rimanere calde dopo il funzionamento.
41. Le piastre di cottura, l'alloggiamento e altre parti dell'apparecchio diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde.
42. Utilizzare sempre l'impugnatura quando si apre, si chiude o si utilizza la macchina per waffle.
43. Durante la cottura può fuoriuscire vapore caldo. Tenere mani e viso lontani dall'apparecchio quando lo si apre.
44. Dopo l'uso, sulle superfici riscaldanti rimarrà calore residuo. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di toccarlo, pulirlo, spostarlo o riporlo.
45. Non spostare, sollevare o trasportare l'apparecchio mentre è in funzione o mentre è ancora caldo.
46. Non utilizzare utensili metallici, oggetti appuntiti o strumenti abrasivi sulle piastre di cottura, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
47. Non inserire alimenti troppo grandi, oggetti metallici o utensili nell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o danni.
48. Non utilizzare l'apparecchio senza impasto o alimenti all'interno, salvo durante il preriscaldamento come indicato in questo manuale.
49. La cottura a vuoto senza impasto è vietata, poiché può causare surriscaldamento o danni all'apparecchio.
50. Non riempire eccessivamente la macchina per waffle. L'impasto in eccesso può traboccare e causare ustioni, fumo o danni.
51. Non riempire l'apparecchio con olio, grasso o altri liquidi. Questo apparecchio non è destinato alla frittura.
52. Rimuovere regolarmente briciole, grasso e residui di cibo dall'apparecchio e dalle piastre di cottura. I residui accumulati possono causare fumo, odori o incendi.
53. Non pulire l'apparecchio con detergenti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti appuntiti o sostanze chimiche aggressive.
54. Seguire sempre le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
55. Se viene emesso fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio. Attendere che il fumo si arresti e che l'apparecchio si sia raffreddato prima di aprirlo o maneggiarlo.
56. In caso di incendio, spegnere e scollegare l'apparecchio se è sicuro farlo. Non utilizzare acqua per estinguere un incendio causato da grasso o un incendio elettrico.
57. Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

# IT OPERAZIONI DI BASE

## Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Verificare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni.

**Durante il primo utilizzo, potrebbe comparire un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Questo è normale e scomparirà dopo poco tempo. Assicurare una buona ventilazione.**

## Istruzioni di funzionamento

### Accensione

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, chiudere e bloccare le piastre. Inserire il cavo di alimentazione in una presa a muro idonea. La spia rossa si accenderà per indicare che l'apparecchio è collegato all'alimentazione.

### Selezionare la temperatura

Ruotare la manopola della temperatura sull'impostazione desiderata.

Utilizzare l'impostazione 1 per waffle più morbidi.

Utilizzare l'impostazione 2 per waffle più croccanti.

### Preriscaldare l'apparecchio

La spia verde si accende mentre l'apparecchio si preriscalda.

Attendere che la spia verde si spenga. La macchina per waffle è ora pronta per l'impasto.

### Aggiungere l'impasto

Riempire il misurino con l'impasto fino alla linea indicata.

Non riempire il misurino oltre il livello consigliato. Una quantità eccessiva di impasto può traboccare.

Versare lentamente l'impasto nell'apertura di riempimento nella parte superiore dell'apparecchio.

Versare in modo costante ed evitare di versare troppo rapidamente.

Durante la cottura può fuoriuscire vapore dall'apertura di riempimento. Questo è normale. Tenere mani e viso lontani dall'apertura.

### Cuocere il waffle

Dopo l'aggiunta dell'impasto, la spia verde può accendersi di nuovo. Ciò significa che l'apparecchio si sta riscaldando.

Quando la spia verde si spegne nuovamente, il waffle è pronto.

Il tempo di cottura può variare in base alla ricetta, alla densità dell'impasto e all'impostazione della temperatura selezionata.

### Rimuovere il waffle

Premere il fermo e aprire lentamente la macchina per waffle utilizzando l'impugnatura.

Non toccare le piastre di cottura calde.

Rimuovere il waffle utilizzando pinze in silicone resistenti al calore o pinze in legno.

Non utilizzare utensili metallici, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

### Continuare la cottura o terminare

Per preparare altri waffle, richiudere l'apparecchio finché non si blocca. Attendere brevemente, se necessario, quindi aggiungere la porzione successiva di impasto. Al termine, ruotare la manopola della temperatura sulla posizione di spegnimento e scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.

## IT OPERAZIONI DI BASE

### Consigli per preparare i waffle

- ✓ Utilizzare un impasto con lievito chimico o un altro agente lievitante. Un impasto senza un agente lievitante adeguato potrebbe non formarsi correttamente.
- ✓ Per le ricette che utilizzano lievito, lasciare fermentare l'impasto per circa 30 minuti prima della cottura.
- ✓ Per le ricette che utilizzano lievito chimico, la fermentazione non è necessaria.
- ✓ Non mescolare eccessivamente l'impasto. Mescolare solo fino a quando gli ingredienti sono amalgamati, salvo diversa indicazione nella ricetta.
- ✓ Utilizzare sempre il misurino per evitare un riempimento eccessivo. Versare lentamente l'impasto nell'apertura di riempimento. Se versato troppo rapidamente, l'impasto potrebbe fuoriuscire.
- ✓ Per risultati ottimali, lasciare riposare gli impasti densi per alcuni minuti prima dell'uso.
- ✓ Se dopo la cottura compare dell'impasto in eccesso sulla parte superiore del waffle, può essere tagliato oppure lasciato così com'è.
- ✓ Al primo utilizzo, ungere leggermente le piastre di cottura. Dopo la pulizia, è possibile applicare uno strato molto sottile di olio alimentare per mantenere il rivestimento antiaderente.
- ✓ Non utilizzare spray da cucina non adatti ai rivestimenti antiaderenti, poiché potrebbero lasciare residui.
- ✓ I waffle possono diventare più croccanti se lasciati riposare brevemente su una griglia di raffreddamento dopo la cottura.

### Ricette

| Nome della ricetta     | Ingredienti                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Metodo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waffle stile laticello | 100 g di farina di frumento<br>10 g di farina di mais gialla<br>15 g di zucchero<br>3 g di lievito chimico<br>3 g di sale<br>100 ml di latte<br>1 uovo<br>1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia, facoltativo<br>15 g di olio vegetale                                                 | Aggiungere la farina, la farina di mais, lo zucchero, il lievito chimico e il sale in una ciotola. Mescolare fino ad amalgamare.<br>In un'altra ciotola o in un misurino, mescolare il latte, l'uovo, l'estratto di vaniglia e l'olio vegetale. Aggiungere gli ingredienti liquidi agli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.                                                                                                          |
| Waffle al cioccolato   | 100 g di farina di frumento<br>45 g di zucchero<br>15 g di cacao amaro in polvere<br>3 g di lievito secco<br>1 g di lievito chimico<br>2 g di sale<br>1,5 g di cannella in polvere<br>100 ml di latte<br>1 uovo<br>3 g di estratto naturale di vaniglia, facoltativo<br>15 g di olio vegetale | Aggiungere la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, il lievito secco, il lievito chimico, il sale e la cannella in una ciotola. Mescolare fino ad amalgamare.<br>In un'altra ciotola o in un misurino, mescolare il latte, l'uovo, l'estratto di vaniglia e l'olio vegetale. Aggiungere gli ingredienti liquidi agli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un composto liscio.<br>Se si utilizza lievito secco, lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti. |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waffle belga            | <p>125 g di farina di frumento<br/>20 g di farina di mais gialla<br/>2 g di sale<br/>4 g di lievito chimico<br/>1 uovo, separato in tuorlo e albume<br/>100 ml di latte<br/>3 g di estratto naturale di vaniglia<br/>Un piccolo pizzico di cremor tartaro, facoltativo<br/>20 g di olio vegetale</p> | <p>Aggiungere la farina, la farina di mais, il sale e il lievito chimico in una ciotola. Mescolare fino ad amalgamare. In un'altra ciotola, mescolare il tuorlo d'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia e l'olio vegetale. Aggiungere gli ingredienti liquidi agli ingredienti secchi e mescolare fino ad amalgamare. In una ciotola separata, montare l'albume con un piccolo pizzico di cremor tartaro fino a formare picchi morbidi o medi. Incorporare delicatamente l'albume montato nell'impasto. Mescolare con cura fino a quando non rimangono grossi grumi di albume.</p>                                                                                                                                                                             |
| Waffle francese soffice | <p>75 g di burro non salato<br/>50 g di zucchero semolato<br/>200 ml di latte, diviso in due porzioni da 100 ml<br/>4 uova<br/>2 cucchiaini di lievito chimico<br/>120-150 g di farina di frumento</p>                                                                                               | <p>Scaldare delicatamente 100 ml di latte. Aggiungere il burro e mescolare fino a quando si è sciolto. Aggiungere lo zucchero e mescolare fino a quando si è sciolto. Separare un uovo. Tenere da parte l'albume. Sbattere 3 uova intere più 1 tuorlo. Aggiungere le uova sbattute al composto di latte e burro. Mescolare fino ad amalgamare. Aggiungere la farina e il lievito chimico. Mescolare fino a quando non rimane farina asciutta. Aggiungere lentamente i restanti 100 ml di latte mescolando, per evitare grumi. Montare l'albume tenuto da parte fino a formare picchi fermi. Incorporare delicatamente l'albume montato nell'impasto fino a ottenere un composto liscio. Coprire l'impasto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 1 ora.</p> |

Mantenere pulita la macchina è essenziale per: igiene, risultati costanti e lunga durata del prodotto.

### Sicurezza prima della pulizia



Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.



Lasciare raffreddare completamente la macchina.



Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio.  
Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.



Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

### Unità principale

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.  
Non mettere l'apparecchio sotto acqua corrente.  
Non utilizzare la lavastoviglie.

### Piastre per waffle

Rimuovere briciole e residui di cibo sciolti con una spazzola morbida o un panno asciutto.  
Pulire le piastre di cottura con un panno morbido leggermente umido.  
Per i residui incrostati, posizionare un panno umido sulla piastra raffreddata per alcuni minuti per ammorbidire i residui, quindi pulire.  
Non utilizzare utensili metallici, coltelli, lana d'acciaio o spugne abrasive sulle piastre di cottura.  
Non utilizzare detergenti aggressivi direttamente sulle piastre.

### Conservazione

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo.  
Pulire e asciugare l'apparecchio prima di riporlo.  
Conservare l'apparecchio in posizione verticale su una superficie stabile.  
Non avvolgere strettamente il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio.  
Non riporre l'apparecchio mentre è ancora collegato all'alimentazione.  
Se l'apparecchio non verrà utilizzato per un lungo periodo di tempo, pulire e asciugare le piastre di cottura e applicare uno strato molto sottile di olio alimentare per aiutare a mantenere la superficie antiaderente.

## IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Cosa si vede / si riscontra                                        | Cosa significa                                                                        | Soluzione                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le spie luminose non si accendono e l'apparecchio non si riscalda. | La spina non è inserita correttamente.                                                | Inserire saldamente la spina nella presa a muro.                                                                                                                    |
|                                                                    | La manopola della temperatura è in posizione di spegnimento.                          | Ruotare la manopola della temperatura sull'impostazione 1 o sull'impostazione 2                                                                                     |
| L'apparecchio emana un odore.                                      | Primo utilizzo.                                                                       | Durante il primo utilizzo può verificarsi un leggero odore o un po' di fumo. Questo è normale e dovrebbe scomparire rapidamente. Assicurare una buona ventilazione. |
|                                                                    | Le piastre di cottura non sono pulite.                                                | Pulire e asciugare le piastre prima dell'uso.                                                                                                                       |
| Il blocco delle piastre di cottura non si chiude saldamente.       | L'apparecchio non è completamente chiuso oppure è presente un guasto.                 | Provare a richiudere l'apparecchio. Se non si blocca ancora, interrompere l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio clienti.                                  |
| Il riscaldamento non si arresta o la spia verde non si spegne.     | Guasto del controllo della temperatura.                                               | Spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio. Non continuare a utilizzarlo. Contattare il servizio clienti.                                                   |
| L'alloggiamento esterno diventa insolitamente caldo.               | L'apparecchio è troppo vicino a una parete o ad altri oggetti.                        | Mantenere almeno 15 cm di spazio libero intorno all'apparecchio. Tenerlo lontano da pareti e materiali infiammabili.                                                |
| L'impasto trabocca dall'apparecchio.                               | È stato aggiunto troppo impasto.                                                      | Utilizzare il misurino e non riempire oltre la linea indicata.                                                                                                      |
|                                                                    | L'impasto è stato versato troppo rapidamente.                                         | Versare l'impasto lentamente e in modo costante nell'apertura di riempimento.                                                                                       |
| Il waffle è troppo morbido.                                        | L'impostazione della temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve. | Utilizzare l'impostazione 2 per un waffle più croccante oppure lasciare cuocere il waffle leggermente più a lungo.                                                  |
| Il waffle si attacca alle piastre.                                 | Le piastre devono essere pulite o leggermente unte.                                   | Pulire le piastre e applicare uno strato molto sottile di olio alimentare prima dell'uso.                                                                           |

- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50Hz
- Potenza nominale: 900W

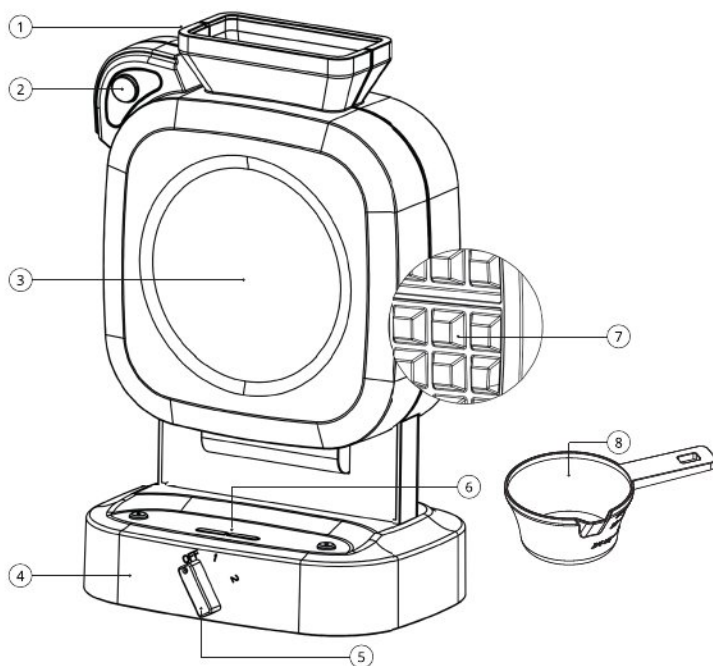
In caso di domande o se hai bisogno di aiuto con la tua macchina per waffle belgi, contatta [service@onyxcookware.it](mailto:service@onyxcookware.it)



### Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.



1 Vulopening

2 Koelblijvende handgreep

3 Hoofdunit

4 Basis

5 Temperatuurknop

6 Controlelampje

7 Wafelplaten met antiaanbaklaag

8 Maatbeker



1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, labels, stickers en beschermfolies.
3. Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven.
4. Sluit het apparaat alleen aan op een geschikt stopcontact. Als het apparaat aarding vereist, moet het worden aangesloten op een geaard stopcontact.
5. Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer, tenzij dit noodzakelijk is. Als een verlengsnoer wordt gebruikt, moet dit geaard zijn, geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat en zo worden geplaatst dat er niet aan kan worden getrokken en niemand erover kan struikelen.
6. Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is geplaatst.
7. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
8. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, niet goed functioneert, een ongewoon geluid of een ongebruikelijke geur afgeeft, of tekenen van beschadiging vertoont. Stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met een erkend servicecentrum.
9. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
10. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, aan te passen of uit elkaar te halen. Er bevinden zich geen onderdelen in het apparaat die door de gebruiker kunnen worden onderhouden.
11. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het beoogde doel.
12. Dit apparaat kan ook geschikt zijn voor vergelijkbare huishoudelijke omgevingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, hotels, motels en andere woonachtige omgevingen, evenals bed & breakfast-achtige omgevingen.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het maken van wafels of het bereiden van voedsel zoals beschreven in deze handleiding.
14. Onjuist gebruik kan persoonlijk letsel, brandwonden, elektrische schokken, brand of schade aan het apparaat veroorzaken.
15. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de bijbehorende gevaren begrijpen.
16. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
17. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
18. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
19. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
20. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
21. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, vóór het reinigen en vóór het verplaatsen of opbergen.
22. Om het apparaat los te koppelen, schakelt u het uit en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Trek niet aan het netsnoer.
23. Sluit het apparaat niet aan, haal de stekker niet uit het stopcontact en bedien het apparaat niet met natte handen.
24. Stel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet bloot aan water of andere vloeistoffen.
25. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
26. Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat terechtkomen om elektrische schokken, kortsluiting of schade te voorkomen.
27. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen.
28. Gebruik het apparaat niet in bewegende voertuigen of boten.
29. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
30. Gebruik het apparaat niet op hellende oppervlakken, kunststof tafelkleden, tapijten, tatamimatten of andere oppervlakken die door hitte kunnen worden beschadigd.
31. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals gas- of elektrische branders, of in een verwarmde oven.
32. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, hete oppervlakken raken of in de knoop raken.
33. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, papier, karton, plastic of stof.

34. Gebruik het apparaat niet in een kast, opbergkast of afgesloten ruimte.
35. Berg het apparaat niet op in een kast of afgesloten ruimte terwijl het nog op de stroomvoorziening is aangesloten.
36. Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat, zodat warmte veilig kan ontsnappen.
37. Plaats tijdens gebruik niets boven op het apparaat.
38. Sluit het apparaat niet aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
39. Gebruik alleen accessoires of hulpstukken die door de fabrikant worden aanbevolen of meegeleverd. Het gebruik van niet-goedgekeurde accessoires kan letsel, brand, elektrische schokken of schade aan het apparaat veroorzaken.
40. **WAARSCHUWING:** Heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden en na gebruik heet blijven.
41. De bakplaten, behuizing en andere onderdelen van het apparaat worden tijdens gebruik zeer heet. Raak geen hete oppervlakken aan.
42. Gebruik altijd de handgreep bij het openen, sluiten of bedienen van het wafelijzer.
43. Tijdens het bakken kan hete stoom vrijkomen. Houd handen en gezicht uit de buurt van het apparaat wanneer u het opent.
44. Na gebruik blijft er restwarmte achter op de verwarmingsoppervlakken. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het aanraakt, reinigt, verplaatst of opbergt.
45. Verplaats, til of draag het apparaat niet terwijl het in werking is of nog heet is.
46. Gebruik geen metalen keukengerei, scherpe voorwerpen of schurende hulpmiddelen op de bakplaten, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
47. Plaats geen te grote etenswaren, metalen voorwerpen of keukengerei in het apparaat, omdat dit brand, elektrische schokken of schade kan veroorzaken.
48. Gebruik het apparaat niet zonder beslag of voedsel erin, behalve tijdens het voorverwarmen zoals aangegeven in deze handleiding.
49. Leeg bakken zonder beslag is verboden, omdat dit oververhitting of schade aan het apparaat kan veroorzaken.
50. Vul het wafelijzer niet te vol. Overtollig beslag kan overlopen en brandwonden, rook of schade veroorzaken.
51. Vul het apparaat niet met olie, vet of andere vloeistoffen. Dit apparaat is niet bedoeld om te frituren.
52. Verwijder regelmatig kruimels, vet en etensresten van het apparaat en de bakplaten. Opgehoopte resten kunnen rook, geur of brand veroorzaken.
53. Reinig het apparaat niet met schurende reinigingsmiddelen, staalwol, scherpe voorwerpen of agressieve chemicaliën.
54. Volg altijd de instructies in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
55. Als er donkere rook vrijkomt, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook stopt en het apparaat is afgekoeld voordat u het opent of aanraakt.
56. Schakel in geval van brand het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als dit veilig kan. Gebruik geen water om een vetbrand of elektrische brand te blussen.
57. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

## Voor het eerste gebruik

- ✓ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ✓ Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

Tijdens het eerste gebruik kan er een lichte geur of een kleine hoeveelheid rook ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt na korte tijd. Zorg voor goede ventilatie.

## Gebruiksaanwijzingen

### Inschakelen

Sluit en vergrendel de platen voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat op de stroom is aangesloten.

### Temperatuur selecteren

Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.  
Gebruik stand 1 voor zachtere wafels.  
Gebruik stand 2 voor krokantere wafels.

### Het apparaat voorverwarmen

Het groene controlelampje gaat branden terwijl het apparaat voorverwarmt. Wacht tot het groene controlelampje uitgaat. Het wafelijzer is nu klaar voor het beslag.

### Beslag toevoegen

Vul de maatbeker met beslag tot aan de aangegeven lijn.  
Vul de maatbeker niet boven het aanbevolen niveau. Te veel beslag kan overlopen.  
Giet het beslag langzaam in de vulopening aan de bovenkant van het apparaat.  
Giet gelijkmatig en vermijd te snel gieten.  
Tijdens het bakken kan er stoom uit de vulopening ontsnappen. Dit is normaal. Houd handen en gezicht uit de buurt van de opening.

### De wafel bakken

Nadat het beslag is toegevoegd, kan het groene controlelampje opnieuw gaan branden. Dit betekent dat het apparaat verwarmt.  
Wanneer het groene controlelampje opnieuw uitgaat, is de wafel klaar.  
De bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het recept, de dikte van het beslag en de gekozen temperatuurstand.

### De wafel verwijderen

Druk op de vergrendeling en open het wafelijzer langzaam met de handgreep.  
Raak de hete bakplaten niet aan.  
Verwijder de wafel met hittebestendige siliconen- of houten tangen.  
Gebruik geen metalen keukengerei, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

### Verder bakken of beëindigen

Om meer wafels te maken, sluit u het apparaat opnieuw totdat het vergrendelt. Wacht indien nodig kort en voeg vervolgens de volgende portie beslag toe. Wanneer u klaar bent, draait u de temperatuurknop naar de uit-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.

**Tips voor het maken van wafels**

- ✓ Gebruik beslag met bakpoeder of een ander rijsmiddel. Beslag zonder geschikt rijsmiddel vormt mogelijk niet goed.
- ✓ Voor recepten met gist laat u het beslag ongeveer 30 minuten fermenteren voordat u gaat bakken.
- ✓ Voor recepten met bakpoeder is fermentatie niet nodig.
- ✓ Meng het beslag niet te lang. Meng alleen tot dat de ingrediënten zijn gecombineerd, tenzij het recept anders aangeeft.
- ✓ Gebruik altijd de maatbeker om overvullen te voorkomen. Giet het beslag langzaam in de vulopening. Als het te snel wordt gegoten, kan het beslag morsen.
- ✓ Laat dik beslag voor het beste resultaat enkele minuten rusten voordat u het gebruikt.
- ✓ Als er na het bakken overtollig beslag aan de bovenkant van de wafel zichtbaar is, kan dit worden afgesneden of zo worden gelaten.
- ✓ Vet de bakplaten bij het eerste gebruik licht in. Na het reinigen kan een zeer dun laagje eetbare olie worden aangebracht om de antiaanbaklaag te onderhouden.
- ✓ Gebruik geen baksprays die niet geschikt zijn voor antiaanbaklagen, omdat deze resten kunnen achterlaten.
- ✓ Wafels kunnen krokanter worden als ze na het bakken kort op een koelrooster rusten.

**Recepten**

| Naam van het recept     | Ingrediënten                                                                                                                                                                                                                    | Methode                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wafel in karnemelkstijl | 100 g tarwebloem<br>10 g geel maïsmeel<br>15 g suiker<br>3 g bakpoeder<br>3 g zout<br>100 ml melk<br>1 ei<br>1 theelepel natuurlijk vanille-extract, optioneel<br>15 g plantaardige olie                                        | Voeg de bloem, het maïsmeel, de suiker, het bakpoeder en het zout toe aan een mengkom. Roer tot alles is gecombineerd.<br>Meng in een andere kom of maatbeker de melk, het ei, het vanille-extract en de plantaardige olie.<br>Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en roer tot het beslag glad en gelijkmatig is.                                                                        |
| Chocoladewafel          | 100 g tarwebloem<br>45 g suiker<br>15 g ongezoet cacaopoeder<br>3 g gistpoeder<br>1 g bakpoeder<br>2 g zout<br>1,5 g kaneelpoeder<br>100 ml melk<br>1 ei<br>3 g natuurlijk vanille-extract, optioneel<br>15 g plantaardige olie | Voeg de bloem, suiker, cacaopoeder, gistpoeder, bakpoeder, zout en kaneel toe aan een mengkom. Roer tot alles is gecombineerd.<br>Meng in een andere kom of maatbeker de melk, het ei, het vanille-extract en de plantaardige olie.<br>Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en roer tot het beslag glad is.<br>Als u gistpoeder gebruikt, laat het beslag dan ongeveer 30 minuten rusten. |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belgische wafel       | <p>125 g tarwebloem<br/>20 g geel maïsmeel<br/>2 g zout<br/>4 g bakpoeder<br/>1 ei, gescheiden in eidooier en eiwit<br/>100 ml melk<br/>3 g natuurlijk vanille-extract<br/>Een klein snufje wijnsteen, optioneel<br/>20 g plantaardige olie</p> | <p>Voeg de bloem, het maïsmeel, het zout en het bakpoeder toe aan een mengkom. Roer tot alles is gecombineerd.</p> <p>Meng in een andere kom de eidooier, melk, het vanille-extract en de plantaardige olie.</p> <p>Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en roer tot alles is gecombineerd.</p> <p>Klop in een aparte kom het eiwit met een klein snufje wijnsteen tot er zachte tot middelste pieken ontstaan. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag. Meng voorzichtig tot er geen grote klonten eiwit meer zichtbaar zijn.</p>                                                                                                                                                                                   |
| Franse luchtige wafel | <p>75 g ongezouten boter<br/>50 g kristalsuiker<br/>200 ml melk, verdeeld in twee porties van 100 ml<br/>4 eieren<br/>2 theelepels bakpoeder<br/>120-150 g tarwebloem</p>                                                                       | <p>Verwarm 100 ml melk voorzichtig. Voeg de boter toe en roer tot deze gesmolten is.</p> <p>Voeg de suiker toe en roer tot deze is opgelost.</p> <p>Splits één ei. Zet het eiwit apart.</p> <p>Klop 3 hele eieren plus 1 eidooier los.</p> <p>Voeg de losgeklopte eieren toe aan het melk-boter-mengsel. Roer tot alles is gecombineerd.</p> <p>Voeg de bloem en het bakpoeder toe. Roer tot er geen droge bloem meer overblijft.</p> <p>Voeg langzaam de resterende 100 ml melk toe terwijl u roert om klontjes te voorkomen.</p> <p>Klop het apart gehouden eiwit tot er stijve pieken ontstaan.</p> <p>Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag tot het glad is.</p> <p>Dek het beslag af en laat het 1 uur in de koelkast koelen.</p> |

Het schoonhouden van de machine is essentieel voor: hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

## Veiligheid vóór het reinigen



Haal de stekker uit het stopcontact voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schuursponsjes/staalwol. Gebruik geen alcohol of reinigingsmiddelen op basis van oplosmiddelen.



Laat de machine volledig afkoelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

### Hoofdunit

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek.

Plaats het apparaat niet onder stromend water.

Gebruik geen vaatwasser.

### Wafelplaten

Verwijder kruimels en losse etensresten met een zachte borstel of droge doek.

Veeg de bakplaten af met een zachte, licht vochtige doek.

Bij vastzittende resten legt u enkele minuten een vochtige doek op de afgekoelde plaat om de resten zachter te maken en veegt u deze daarna schoon.

Gebruik geen metalen gereedschap, messen, staalwol of schuursponsjes op de bakplaten.

Gebruik geen sterke reinigingsmiddelen rechtstreeks op de platen.

### Opbergen

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Reinig en droog het apparaat voordat u het opbergt.

Bewaar het apparaat rechtop op een stabiel oppervlak.

Wikkel het netsnoer niet strak om het apparaat.

Berg het apparaat niet op terwijl het nog op de stroom is aangesloten.

Als het apparaat gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, reinig en droog dan de bakplaten en breng een zeer dun laagje eetbare olie aan om het antiaanbakoppervlak te helpen behouden.

| <b>Wat u ziet / ervaart</b>                                           | <b>Wat het betekent</b>                                        | <b>Oplossing</b>                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De controlelampjes gaan niet branden en het apparaat wordt niet warm. | De stekker is niet goed geplaatst.                             | Steek de stekker stevig in het stopcontact.                                                                                                                            |
|                                                                       | De temperatuurknop staat in de uit-stand.                      | Draai de temperatuurknop naar stand 1 of stand 2.                                                                                                                      |
| Het apparaat heeft een geur.                                          | Eerste gebruik.                                                | Tijdens het eerste gebruik kan een milde geur of lichte rook ontstaan. Dit is normaal en zou snel moeten verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie.                       |
|                                                                       | De bakplaten zijn niet schoon.                                 | Reinig en droog de platen vóór gebruik.                                                                                                                                |
| De vergrendeling van de bakplaten sluit niet goed vast.               | Het apparaat is niet volledig gesloten of er is een storing.   | Probeer het apparaat opnieuw te sluiten. Als het nog steeds niet kan vergrendelen, stop dan met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de klantenservice. |
| Het verwarmen stopt niet of het groene controlelampje gaat niet uit.  | Storing in de temperatuurregeling.                             | Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Blijf het apparaat niet gebruiken. Neem contact op met de klantenservice.                |
| De buitenbehuizing wordt ongewoon heet.                               | Het apparaat staat te dicht bij een muur of andere voorwerpen. | Houd minstens 15 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Houd het uit de buurt van muren en brandbare materialen.                                                         |
| Beslag loopt over uit het apparaat.                                   | Er is te veel beslag toegevoegd.                               | Gebruik de maatbeker en vul niet boven de aangegeven lijn.                                                                                                             |
|                                                                       | Het beslag is te snel gegoten.                                 | Giet het beslag langzaam en gelijkmatig in de vulopening.                                                                                                              |
| De wafel is te zacht.                                                 | De temperatuurstand is te laag of de baktijd is te kort.       | Gebruik stand 2 voor een krokantere wafel, of laat de wafel iets langer bakken.                                                                                        |
| De wafel blijft aan de platen plakken.                                | De platen moeten worden gereinigd of licht worden ingevet.     | Reinig de platen en breng vóór gebruik een zeer dun laagje eetbare olie aan.                                                                                           |

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50Hz
- Nominaal vermogen: 900W

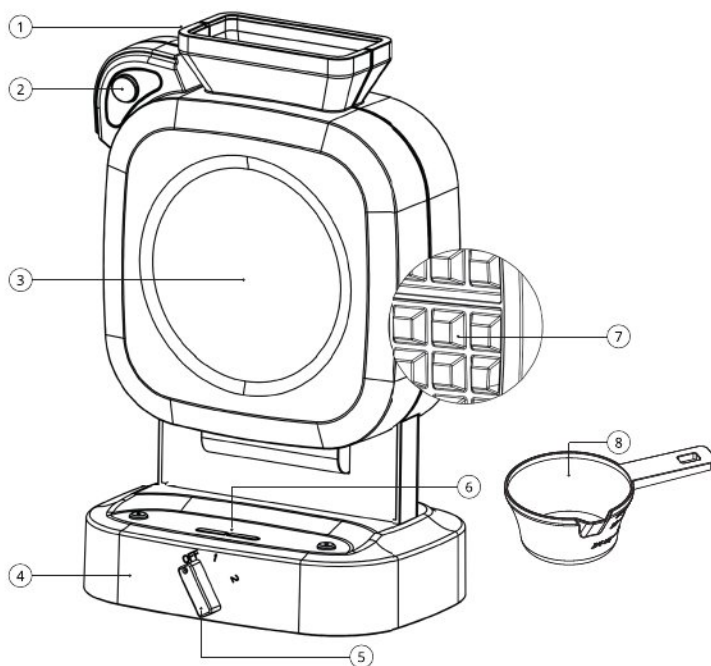
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw Belgische wafelijzer, neem dan contact op met [service@onyxcookware.nl](mailto:service@onyxcookware.nl)



#### Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamel punten voor de recycling van WEEE.



1 Påfyllningsöppning

2 Värmeisolerat handtag

3 Huvudenhet

4 Bas

5 Temperaturvred

6 Indikatorlampa

7 Våffelplasser med non-stick-beläggning

8 Måttbägare



1. Läs alla instruktioner noggrant innan apparaten används och spara denna bruksanvisning för framtida bruk.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial, etiketter, klistermärken och skyddsfilmerna före första användning.
3. Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
4. Anslut endast apparaten till ett lämpligt vägguttag. Om apparaten kräver jordning måste den anslutas till ett jordat vägguttag.
5. Använd inte apparaten med en förlängningssladd om det inte är nödvändigt. Om en förlängningssladd används måste den vara jordad, lämplig för apparatens effekt och placerad så att den inte kan dras i eller utgöra en snubbelrisk.
6. Se till att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
7. Använd inte apparaten om kontakten, strömkabeln eller apparaten är skadad.
8. Använd inte apparaten om den har tappats, inte fungerar korrekt, avger ovanliga ljud eller lukter eller visar tecken på skador. Sluta omedelbart använda den och kontakta ett auktoriserat servicecenter.
9. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
10. Försök inte att reparera, modifiera eller demontera apparaten själv. Det finns inga delar inuti som kan servas av användaren.
11. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och för sitt avsedda ändamål.
12. Denna apparat kan även vara lämplig för liknande hushållsliknande miljöer, såsom personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, bondgårdar, hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer samt bed and breakfast-liknande miljöer.
13. Använd inte apparaten för något annat ändamål än att göra våfflor eller tillaga mat enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
14. Felaktig användning kan orsaka personskador, brännskador, elektriska stötar, brand eller skador på apparaten.
15. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning och förstår de risker som är involverade.
16. Barn får inte leka med apparaten.
17. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
18. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
19. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn.
20. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
21. Stäng alltid av apparaten och dra ut kontakten ur vägguttaget när den inte används, före rengöring och före flyttning eller förvaring.
22. För att koppla från apparaten, stäng av den och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget. Dra inte i strömkabeln.
23. Anslut inte, dra inte ur och använd inte apparaten med våta händer.
24. Utsätt inte strömkabeln, kontakten eller apparaten för vatten eller andra vätskor.
25. Sänk inte ner apparaten, strömkabeln eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
26. Förhindra att vätskor tränger in i apparaten för att undvika elektriska stötar, kortslutning eller skador.
27. Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.
28. Använd inte apparaten i fordon eller båtar i rörelse.
29. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
30. Använd inte apparaten på lutande ytor, plastdukar, mattor, tatamimattor eller andra ytor som kan skadas av värme.
31. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor, såsom gas- eller elplattor, eller i en uppvärmd ugn.
32. Låt inte strömkabeln hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk, vidröra heta ytor eller trassla sig.
33. Håll apparaten borta från brandfarliga material såsom gardiner, dukar, papper, papper, kartong, plast eller tyg.
34. Använd inte apparaten inuti ett skåp, en garderob eller ett slutet utrymme.
35. Förvara inte apparaten i ett skåp eller slutet utrymme medan den fortfarande är ansluten till strömförsörjningen.
36. Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten under användning så att värmen kan avledas säkert.
37. Placera ingenting ovanpå apparaten under användning.

38. Anslut inte apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
39. Använd endast tillbehör eller delar som rekommenderas eller levereras av tillverkaren. Användning av icke godkända tillbehör kan orsaka personsador, brand, elektriska stötar eller skador på apparaten.
40. VARNING: Het yta. Åtkomliga ytor kan bli heta under användning och förbli heta efter drift.
41. Gräddningsplattorna, höljet och andra delar av apparaten blir mycket heta under användning. Rör inte vid heta ytor.
42. Använd alltid handtaget när du öppnar, stänger eller använder väffeljärnet.
43. Het ånga kan frigöras under tillagningen. Håll händer och ansikte borta från apparaten när den öppnas.
44. Efter användning finns restvärme kvar på värmeytorna. Låt apparaten svalna helt innan du rör vid den, rengör den, flyttar den eller förvarar den.
45. Flytta, lyft eller bär inte apparaten medan den är i drift eller fortfarande är varm.
46. Använd inte metallredskap, vassa föremål eller slipande verktyg på gräddningsplattorna, eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.
47. För inte in för stora livsmedel, metallföremål eller redskap i apparaten, eftersom detta kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
48. Använd inte apparaten utan smet eller mat inuti, förutom under förvärmning enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.
49. Tom gräddning utan smet är förbjuden, eftersom detta kan orsaka överhettning eller skador på apparaten.
50. Överfyll inte väffeljärnet. Överflödigt smet kan rinna över och orsaka brännskador, rök eller skador.
51. Fyll inte apparaten med olja, fett eller andra vätskor. Denna apparat är inte avsedd för fritering.
52. Ta regelbundet bort smulor, fett och matrester från apparaten och gräddningsplattorna. Ansamlade rester kan orsaka rök, lukt eller brand.
53. Rengör inte apparaten med slipande rengöringsmedel, stålull, vassa föremål eller starka kemikalier.
54. Följ alltid instruktionerna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
55. Om mörk rök avges, stäng av apparaten och dra omedelbart ut kontakten. Vänta tills röken upphör och apparaten har svalnat innan du öppnar eller hanterar den.
56. Vid brand, stäng av apparaten och dra ut kontakten om det är säkert att göra det. Använd inte vatten för att släcka en fettbrand eller elektrisk brand.
57. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

**Före första användning**

- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Placera apparaten på en värmestabil, stabil och plan yta.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och se till att apparaten inte är skadad.

Vid första användningen kan en svag lukt eller en liten mängd rök uppstå. Detta är normalt och försvinner efter en kort stund. Se till att ventilationen är god.

**Funktionsanvisningar****Slå på apparaten**

Stäng och lås plattorna innan apparaten ansluts till strömförsörjningen.

Anslut strömkabeln till ett lämpligt vägguttag. Den röda indikatorlampan tänds för att visa att apparaten är ansluten till ström.

**Välj temperatur**

Vrid temperaturvredet till önskad inställning.

Använd inställning 1 för mjukare våfflor.

Använd inställning 2 för krispigare våfflor.

**Förvärm apparaten**

Den gröna indikatorlampan tänds medan apparaten förvärms.

Vänta tills den gröna indikatorlampan slocknar. Våffeljärnet är nu klart för smet.

**Tillsätt smet**

Fyll måttbägaren med smet upp till markeringslinjen.

Fyll inte måttbägaren över den rekommenderade nivån. För mycket smet kan rinna över.

Håll långsamt smeten i påfyllningsöppningen på apparatens ovansida.

Håll jämnt och undvik att hålla för snabbt.

Ånga kan komma ut ur påfyllningsöppningen under gräddningen. Detta är normalt. Håll händer och ansikte borta från öppningen.

**Grädda våfflan**

Efter att smeten har tillsatts kan den gröna indikatorlampan tändas igen. Det betyder att apparaten värms upp.

När den gröna indikatorlampan slocknar igen är våfflan klar.

Tillagningstiden kan variera beroende på recept, smetens tjocklek och vald temperaturinställning.

**Ta ut våfflan**

Tryck på spärren och öppna långsamt våffeljärnet med hjälp av handtaget.

Rör inte vid de heta gräddningsplattorna.

Ta ut våfflan med värmestabila silikon- eller trätänger.

Använd inte metallredskap, eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.

**Fortsätt grädda eller avsluta**

För att göra fler våfflor, stäng apparaten igen tills den låses. Vänta en kort stund vid behov och tillsätt sedan nästa portion smet. När du är klar, vrid temperaturvredet till avstängt läge och dra ut kontakten ur vägguttaget. Låt apparaten svalna helt före rengöring eller förvaring.

## Tips för att göra våfflor

- ✓ Använd smet med bakpulver eller annat jäs-/höjningsmedel. Smet utan lämpligt höjningsmedel kanske inte formas korrekt.
- ✓ För recept med jäst, låt smeten jäsna i cirka 30 minuter före gräddning.
- ✓ För recept med bakpulver krävs ingen jäsning.
- ✓ Blanda inte smeten för mycket. Blanda endast tills ingredienserna är sammanblandade, om inte receptet anger något annat.
- ✓ Använd alltid måttbägaren för att undvika överfyllning. Håll smeten långsamt i påfyllningsöppningen. Om den hålls för snabbt kan smeten spillas över.
- ✓ För bästa resultat, låt tjock smet vila i några minuter före användning.
- ✓ Om överflödigt smet syns på ovansidan av våfflan efter gräddning kan den skäras bort eller lämnas som den är.
- ✓ Vid första användningen, olja in gräddningsplattorna lätt. Efter rengöring kan ett mycket tunt lager åtbär olja appliceras för att underhålla non-stick-beläggningen.
- ✓ Använd inte matlagningssprayer som inte är lämpliga för non-stick-beläggningar, eftersom de kan lämna rester.
- ✓ Våfflor kan bli krispigare om de får vila kort på ett avsalningsgaller efter gräddning.

## Recept

| Receptnamn              | Ingredienser                                                                                                                                                                                                           | Metod                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Våffla i kärnmjölksstil | 100 g vetemjöl<br>10 g gult majsmjöl<br>15 g socker<br>3 g bakpulver<br>3 g salt<br>100 ml mjölk<br>1 ägg<br>1 tesked naturligt vaniljextrakt, valfritt<br>15 g vegetabilisk olja                                      | Tillsätt mjöl, majsmjöl, socker, bakpulver och salt i en blandningsskål. Rör om tills allt är blandat.<br>Blanda mjölk, ägg, vaniljextrakt och vegetabilisk olja i en annan skål eller måttbägare.<br>Tillsätt de våta ingredienserna till de torra ingredienserna och rör tills smeten är slät och jämn.                                                                        |
| Chokladvåffla           | 100 g vetemjöl<br>45 g socker<br>15 g osötat kakaopulver<br>3 g torrjäst<br>1 g bakpulver<br>2 g salt<br>1,5 g kanelpulver<br>100 ml mjölk<br>1 ägg<br>3 g naturligt vaniljextrakt, valfritt<br>15 g vegetabilisk olja | Tillsätt mjöl, socker, kakaopulver, torrjäst, bakpulver, salt och kanel i en blandningsskål. Rör om tills allt är blandat.<br>Blanda mjölk, ägg, vaniljextrakt och vegetabilisk olja i en annan skål eller måttbägare.<br>Tillsätt de våta ingredienserna till de torra ingredienserna och rör tills smeten är slät.<br>Om torrjäst används, låt smeten vila i cirka 30 minuter. |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Belgisk våffla</p>        | <p>125 g vetemjöl<br/>20 g gult majsmjöl<br/>2 g salt<br/>4 g bakpulver<br/>1 ägg, separerat i gula och vita<br/>100 ml mjölk<br/>3 g naturligt vaniljextrakt<br/>En liten nypa vinsten, valfritt<br/>20 g vegetabilisk olja</p> | <p>Tillsätt mjöl, majsmjöl, salt och bakpulver i en blandningsskål. Rör om tills allt är blandat.<br/>Blanda äggula, mjölk, vaniljextrakt och vegetabilisk olja i en annan skål.<br/>Tillsätt de våta ingredienserna till de torra ingredienserna och rör tills allt är blandat.<br/>Vispa äggvitan med en liten nypa vinsten i en separat skål tills mjuka till medelfasta toppar bildas.<br/>Vänd försiktigt ner den vispade äggvitan i smeten.<br/>Blanda försiktigt tills inga stora klumpar av äggvita finns kvar.</p>                                                                                                                                                   |
| <p>Fransk fluffig våffla</p> | <p>75 g osaltat smör<br/>50 g strösocker<br/>200 ml mjölk, uppdelad i två portioner om 100 ml<br/>4 ägg<br/>2 teskedar bakpulver<br/>120-150 g vetemjöl</p>                                                                      | <p>Värm 100 ml mjölk försiktigt. Tillsätt smöret och rör tills det har smält.<br/>Tillsätt sockret och rör tills det har lösts upp.<br/>Separera ett ägg. Lägg äggvitan åt sidan.<br/>Vispa 3 hela ägg plus 1 äggula.<br/>Tillsätt de vispade äggen till mjölk- och smörblandningen. Rör tills allt är blandat.<br/>Tillsätt mjöl och bakpulver. Rör tills inget torrt mjöl återstår.<br/>Tillsätt långsamt de återstående 100 ml mjölk under omrörning för att undvika klumpar.<br/>Vispa den sparade äggvitan tills styva toppar bildas.<br/>Vänd försiktigt ner den vispade äggvitan i smeten tills den är slät.<br/>Täck över smeten och kyl den i kylskåp i 1 timme.</p> |

Att hålla maskinen ren är viktigt för: hygien, jämna resultat och lång produktivslängd.

## Säkerhet före rengöring



Dra ur kontakten innan du rengör löstagbara delar.



Använd inte slipande svampar/stålull. Använd inte alkohol eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel.



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ner apparaten, strömkabeln eller kontakten i vatten.

### Huvudenhet

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa.  
Placera inte apparaten under rinnande vatten.  
Använd inte diskmaskin.

### Våffelplasser

Ta bort smulor och lösa matrester med en mjuk borste eller torr trasa.  
Torka av gräddningsplattorna med en mjuk, lätt fuktad trasa.  
Vid fastbrända rester, placera en fuktig trasa på den avsvalnade plattan i några minuter för att mjuka upp resterna och torka sedan rent.  
Använd inte metallredskap, knivar, stålull eller slipande svampar på gräddningsplattorna.  
Använd inte starka rengöringsmedel direkt på plattorna.

### Förvaring

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna helt före förvaring.  
Rengör och torka apparaten innan den förvaras.  
Förvara apparaten stående på en stabil yta.  
Linda inte strömkabeln hårt runt apparaten.  
Förvara inte apparaten medan den fortfarande är ansluten till ström.  
Om apparaten inte ska användas under en längre tid, rengör och torka gräddningsplattorna och applicera ett mycket tunt lager ätbar olja för att hjälpa till att bevara non-stick-ytan.

| Vad du ser / upplever                                                    | Vad det betyder                                                       | Lösning                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indikatorlamporna tänds inte och apparaten värms inte upp.               | Kontakten är inte korrekt isatt.                                      | Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget.                                                                                                      |
|                                                                          | Temperaturvredet står i avstängt läge.                                | Vrid temperaturvredet till inställning 1 eller inställning 2.                                                                                   |
| Apparaten luktar.                                                        | Första användning.                                                    | En mild lukt eller lätt rök kan förekomma vid första användningen. Detta är normalt och bör försvinna snabbt. Se till att ventilationen är god. |
|                                                                          | Gräddningsplattorna är inte rena.                                     | Rengör och torka plattorna före användning.                                                                                                     |
| Låset till gräddningsplattorna fäster inte ordentligt.                   | Apparaten är inte helt stängd eller så finns det ett fel.             | Försök att stänga apparaten igen. Om den fortfarande inte går att låsa, sluta använda apparaten och kontakta kundservice.                       |
| Uppvärmningen slutar inte eller den gröna indikatorlampan slocknar inte. | Fel i temperaturkontrollen.                                           | Stäng av och dra ur kontakten omedelbart. Fortsätt inte att använda apparaten. Kontakta kundservice.                                            |
| Det yttre höljet blir ovanligt varmt.                                    | Apparaten står för nära en vägg eller andra föremål.                  | Håll minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten. Håll den borta från väggar och brännbara material.                                               |
| Smet rinner över från apparaten.                                         | För mycket smet har tillsatts.                                        | Använd måttbägaren och fyll inte över markeringslinjen.                                                                                         |
|                                                                          | Smeten hällades för snabbt.                                           | Håll smeten långsamt och jämnt i påfyllningsöppningen.                                                                                          |
| Våfflan är för mjuk.                                                     | Temperaturinställningen är för låg eller gräddningstiden är för kort. | Använd inställning 2 för en krispigare våffla, eller låt våfflan gräddas något längre.                                                          |
| Våfflan fastnar på plattorna.                                            | Plattorna behöver rengöras eller oljas lätt.                          | Rengör plattorna och applicera ett mycket tunt lager åtbär olja före användning.                                                                |

- Märkspänning: 220-240V~
- Märkfrekvens: 50Hz
- Märkeffekt: 900W

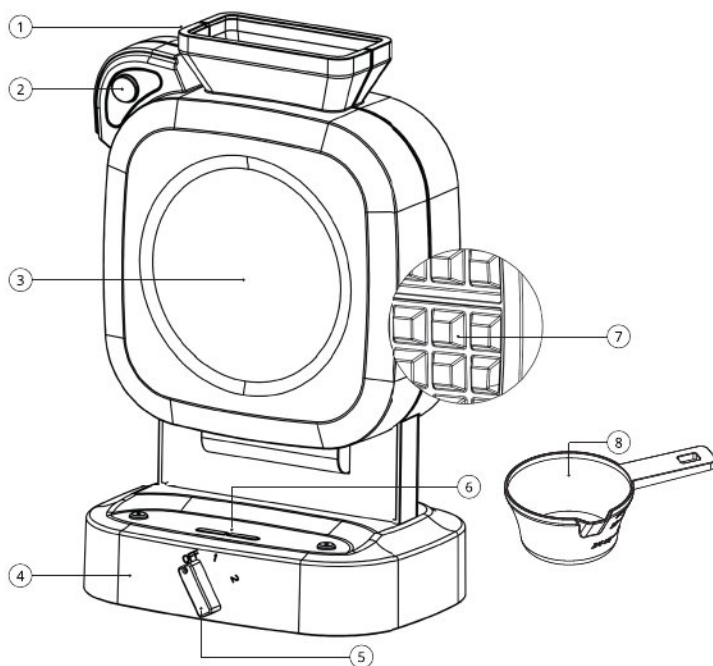
Om du har frågor eller behöver hjälp med din belgiska våffelmaskin, kontakta [service@onyxcookware.se](mailto:service@onyxcookware.se)



#### Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



1 Påfyllingsåpning

2 Varmeisolert håndtak

3 Hovedenhet

4 Base

5 Temperaturbryter

6 Indikatorlampe

7 Vaffelplater med non-stick-belegg

8 Målebeger



1. Les alle instruksjonene nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.
2. Fjern all emballasje, etiketter, klistremerker og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
3. Kontroller at forsyningsspenningen samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
4. Koble apparatet kun til en egnet stikkontakt. Hvis apparatet krever jording, må det kobles til en jordnet stikkontakt.
5. Ikke bruk apparatet med skjoteledning med mindre det er nødvendig. Hvis en skjoteledning brukes, må den være jordnet, egnet for apparatets effekt og plassert slik at den ikke kan trekkes i eller utgjøre en snublefare.
6. Sørg for at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
7. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller apparatet er skadet.
8. Ikke bruk apparatet hvis det har blitt mistet i gulvet, ikke fungerer som det skal, avgir uvanlig lyd eller lukt, eller viser tegn på skade. Slutt å bruke det umiddelbart og kontakt et autorisert servicesenter.
9. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
10. Ikke forsøk å reparere, endre eller demontere apparatet selv. Det finnes ingen deler inni som brukeren kan reparere.
11. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk og til det tiltenkte formålet.
12. Dette apparatet kan også være egnet for lignende husholdningslignende steder, som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, hoteller, moteller og andre boligmiljøer samt bed and breakfast-lignende miljøer.
13. Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage vafler eller tilberede mat som beskrevet i denne bruksanvisningen.
14. Feil bruk kan føre til personskaade, brannskader, elektrisk støt, brann eller skade på apparatet.
15. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk og forstår farene som er involvert.
16. Barn skal ikke leke med apparatet.
17. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
18. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
19. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn.
20. La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
21. Slå alltid av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før rengjøring og før flytting eller oppbevaring.
22. For å koble fra apparatet, slå det av og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
23. Ikke sett inn støpselet, trekk det ut eller betjen apparatet med våte hender.
24. Ikke utsett strømledningen, støpselet eller apparatet for vann eller andre væsker.
25. Ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
26. Unngå at væsker kommer inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt, kortslutning eller skade.
27. Ikke bruk apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
28. Ikke bruk apparatet i kjøretøy eller båter i bevegelse.
29. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate.
30. Ikke bruk apparatet på skrå overflater, plastduker, tepper, tatamimatter eller andre overflater som kan bli skadet av varme.
31. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme overflater, som gass- eller elektriske kokeplater, eller i en oppvarmet ovn.
32. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benkeplate, berøre varme overflater eller bli flokete.
33. Hold apparatet unna brennbare materialer som gardiner, duker, papir, papp, plast eller stoff.
34. Ikke bruk apparatet inne i et skap, garderobeskap eller lukket rom.
35. Ikke oppbevar apparatet i et skap eller lukket rom mens det fortsatt er koblet til strømforsyningen.
36. Sørg for tilstrekkelig fri plass rundt apparatet under bruk slik at varmen kan ledes bort på en trygg måte.
37. Ikke plasser noe oppå apparatet under bruk.
38. Ikke koble apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
39. Bruk kun tilbehør eller deler som er anbefalt eller levert av produsenten. Bruk av ikke-godkjent tilbehør kan føre til personskaade, brann, elektrisk støt eller skade på apparatet.

## NO SIKKERHETSADVARSEL

40. ADVARSEL: Varm overflate. Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk og forbli varme etter bruk.
41. Stekeplatene, kabinettet og andre deler av apparatet blir svært varme under bruk. Ikke berør varme overflater.
42. Bruk alltid håndtaket når du åpner, lukker eller betjener vaffeljernet.
43. Varm damp kan slippes ut under tilberedning. Hold hender og ansikt unna apparatet når det åpnes.
44. Etter bruk vil det fortsatt være restvarme på varmeflatene. La apparatet avkjøles helt før du berører, rengjør, flytter eller oppbevarer det.
45. Ikke flytt, løft eller bær apparatet mens det er i bruk eller fortsatt er varmt.
46. Ikke bruk metallredskaper, skarpe gjenstander eller slipende verktøy på stekeplatene, da de kan skade non-stick-belegget.
47. Ikke sett inn for store matvarer, metallgjenstander eller redskaper i apparatet, da dette kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
48. Ikke bruk apparatet uten røre eller mat inni, bortsett fra under forvarming som beskrevet i denne bruksanvisningen.
49. Tom steking uten røre er forbudt, da dette kan føre til overoppheting eller skade på apparatet.
50. Ikke overfyll vaffeljernet. Overflødig røre kan renne over og forårsake brannskader, røyk eller skade.
51. Ikke fyll apparatet med olje, fett eller andre væsker. Dette apparatet er ikke beregnet for frityrsteking.
52. Fjern regelmessig smuler, fett og matrester fra apparatet og stekeplatene. Oppsamlede rester kan føre til røyk, lukt eller brann.
53. Ikke rengjør apparatet med slipende rengjøringsmidler, stålull, skarpe gjenstander eller sterke kjemikalier.
54. Følg alltid instruksjonene i avsnittet «Stell og vedlikehold».
55. Hvis det kommer mørk røyk, slå av apparatet og trekk ut støpselet umiddelbart. Vent til røyken stopper og apparatet er avkjølt før du åpner eller håndterer det.
56. Ved brann, slå av apparatet og trekk ut støpselet hvis det er trygt å gjøre det. Ikke bruk vann til å slukke fettbrann eller elektrisk brann.
57. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

# NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

## Før første gangs bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser apparatet på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle deler er riktig montert, og sørg for at apparatet ikke er skadet.

Ved første gangs bruk kan det oppstå en svak lukt eller en liten mengde røyk. Dette er normalt og vil forsvinne etter kort tid. Sørg for god ventilasjon.

## Bruksanvisning

### Slå på

Før apparatet kobles til strømforsyningen, skal platene lukkes og låses.

Sett støpselet inn i en egnet stikkontakt. Den røde indikatorlampen tennes for å vise at apparatet er koblet til strøm.

### Velg temperatur

Drei temperaturbryteren til ønsket innstilling.

Bruk innstilling 1 for mykere vaffer.

Bruk innstilling 2 for sprøere vaffer.

### Forvarm apparatet

Den grønne indikatorlampen tennes mens apparatet forvarmes.

Vent til den grønne indikatorlampen slukkes. Vaffeljernet er nå klart for røre.

### Tilsett røre

Fyll målebegeret med røre opp til markeringslinjen.

Ikke fyll målebegeret over anbefalt nivå. For mye røre kan renne over.

Hell røren sakte inn i påfyllingsåpningen øverst på apparatet.

Hell jevnt, og unngå å helle for raskt.

Damp kan slippe ut fra påfyllingsåpningen under steking. Dette er normalt. Hold hender og ansikt unna åpningen.

### Stek vaffelen

Etter at røren er tilsatt, kan den grønne indikatorlampen tennes igjen. Dette betyr at apparatet varmes opp.

Når den grønne indikatorlampen slukkes igjen, er vaffelen ferdig.

Steketiden kan variere avhengig av oppskrift, rørens tykkelse og valgt temperaturinnstilling.

### Ta ut vaffelen

Trykk på låsen og åpne vaffeljernet sakte ved hjelp av håndtaket.

Ikke berør de varme stekeplatene.

Ta ut vaffelen med varmebestandige silikon- eller tretenger.

Ikke bruk metallredskaper, da de kan skade non-stick-belegget.

### Fortsett steking eller avslutt

For å lage flere vaffer lukker du apparatet igjen til det låses. Vent kort om nødvendig, og tilsett deretter neste porsjon røre. Når du er ferdig, drei temperaturbryteren til av-posisjon og trekk støpselet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøles helt før rengjøring eller oppbevaring.

# NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

## Tips for å lage vafler

- ✓ Bruk røre med bakepulver eller et annet hevemiddel. Røre uten egnet hevemiddel kan hende ikke formes riktig.
- ✓ For oppskrifter med gjær, la røren fermentere i ca. 30 minutter før steking.
- ✓ For oppskrifter med bakepulver er fermentering ikke nødvendig.
- ✓ Ikke bland røren for mye. Bland kun til ingrediensene er blandet sammen, med mindre oppskriften sier noe annet.
- ✓ Bruk alltid målebegeret for å unngå overfylling. Hell røren sakte i påfyllingsåpningen. Hvis den helles for raskt, kan røren søle.
- ✓ For best resultat bør tykk røre hvile i noen minutter før bruk.
- ✓ Hvis det vises overflødig røre på toppen av vaffelen etter steking, kan den skjæres bort eller bli værende som den er.
- ✓ Ved første gangs bruk bør stekeplatene smøres lett med olje. Etter rengjøring kan et svært tynt lag matolje påføres for å vedlikeholde non-stick-belegget.
- ✓ Ikke bruk matlagingspray som ikke er egnet for non-stick-belegg, da den kan etterlate rester.
- ✓ Vafler kan bli sprøere hvis de får hvile kort på en avkjølingsrist etter steking.

## Oppskrifter

| Oppskriftsnavn           | Ingredienser                                                                                                                                                                                                            | Fremgangsmåte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaffel i kjerne-melkstil | 100 g hvetemel<br>10 g gult maismel<br>15 g sukker<br>3 g bakepulver<br>3 g salt<br>100 ml melk<br>1 egg<br>1 teskje naturlig vaniljeekstrakt, valgfritt<br>15 g vegetabilsk olje                                       | Ha hvetemel, maismel, sukker, bakepulver og salt i en bakebolle. Rør til alt er blandet sammen.<br>Bland melk, egg, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olje i en annen bolle eller et målebeger.<br>Tilsett de våte ingrediensene i de tørre ingrediensene og rør til røren er glatt og jevn.                                                                            |
| Sjokoladevaffel          | 100 g hvetemel<br>45 g sukker<br>15 g usøtet kakaopulver<br>3 g tørrgjær<br>1 g bakepulver<br>2 g salt<br>1,5 g kanelpulver<br>100 ml melk<br>1 egg<br>3 g naturlig vaniljeekstrakt, valgfritt<br>15 g vegetabilsk olje | Ha hvetemel, sukker, kakaopulver, tørrgjær, bakepulver, salt og kanel i en bakebolle. Rør til alt er blandet sammen.<br>Bland melk, egg, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olje i en annen bolle eller et målebeger.<br>Tilsett de våte ingrediensene i de tørre ingrediensene og rør til røren er glatt.<br>Hvis du bruker tørrgjær, la røren hvile i ca. 30 minutter. |

## NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

|                      |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belgisk vaffel       | <p>125 g hvetemel<br/>20 g gult maismel<br/>2 g salt<br/>4 g bakepulver<br/>1 egg, delt i eggeplomme og eggehvite<br/>100 ml melk<br/>3 g naturlig vaniljeekstrakt<br/>En liten klype vinstein, valgfritt<br/>20 g vegetabilsk olje</p> | <p>Ha hvetemel, maismel, salt og bakepulver i en bakebolle. Rør til alt er blandet sammen.<br/>Bland eggeplomme, melk, vaniljeekstrakt og vegetabilsk olje i en annen bolle.<br/>Tilsett de våte ingrediensene i de tørre ingrediensene og rør til alt er blandet sammen.<br/>Pisk eggehviten med en liten klype vinstein i en separat bolle til det dannes myke til middels faste topper.<br/>Vend den piskede eggehviten forsiktig inn i røren.<br/>Bland forsiktig til det ikke er store klumper av eggehvite igjen.</p>                                                                                                                                          |
| Fransk luftig vaffel | <p>75 g usaltet smør<br/>50 g sukker<br/>200 ml melk, delt i to porsjoner à 100 ml<br/>4 egg<br/>2 teskjeer bakepulver<br/>120-150 g hvetemel</p>                                                                                       | <p>Varm 100 ml melk forsiktig. Tilsett smøret og rør til det er smeltet.<br/>Tilsett sukkeret og rør til det er oppløst.<br/>Del ett egg. Sett eggehviten til side.<br/>Pisk 3 hele egg pluss 1 eggeplomme.<br/>Tilsett de piskede eggene i melk- og smørblandingen.<br/>Rør til alt er blandet sammen.<br/>Tilsett hvetemel og bakepulver. Rør til det ikke er tørt mel igjen.<br/>Tilsett sakte de resterende 100 ml melk under omrøring for å unngå klumper.<br/>Pisk den reserverte eggehviten til det dannes stive topper.<br/>Vend den piskede eggehviten forsiktig inn i røren til den er glatt.<br/>Dekk til røren og avkjøl den i kjøleskapet i 1 time.</p> |

# NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Det er viktig å holde maskinen ren for: hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

## Sikkerhet før rengjøring



Trekk ut støpselet før du rengjør avtakbare deler.



La maskinen avkjøles helt.



Ikke bruk skuresvamber/stålull. Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

### Hovedenhet

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut.

Ikke plasser apparatet under rennende vann.

Ikke bruk oppvaskmaskin.

### Vaffelplater

Fjern smuler og løse matrester med en myk børste eller tørr klut.

Tørk av stekeplatene med en myk, lett fuktig klut.

For fastsittende rester, legg en fuktig klut på den avkjølte platen i noen minutter for å myke opp restene, og tørk deretter rent.

Ikke bruk metallredskaper, kniver, stålull eller skuresvamber på stekeplatene.

Ikke bruk sterke rengjøringsmidler direkte på platene.

### Oppbevaring

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt før oppbevaring.

Rengjør og tørk apparatet før det settes bort.

Oppbevar apparatet stående på en stabil overflate.

Ikke vikle strømledningen stramt rundt apparatet.

Ikke oppbevar apparatet mens det fortsatt er koblet til strøm.

Hvis apparatet ikke skal brukes over lengre tid, rengjør og tørk stekeplatene og påfør et svært tynt lag matolje for å bidra til å vedlikeholde non-stick-overflaten.

| Hva du ser / opplever                                                     | Hva det betyr                                                     | Løsning                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indikatorlampene tennes ikke, og apparatet varmes ikke opp.               | Støpselet er ikke satt ordentlig inn.                             | Sett støpselet godt inn i stikkontakten.                                                                                             |
|                                                                           | Temperaturbryteren står i avposisjon.                             | Drei temperaturbryteren til innstilling 1 eller innstilling 2.                                                                       |
| Apparatet lukter.                                                         | Første gangs bruk.                                                | En mild lukt eller lett røyk kan forekomme ved første gangs bruk. Dette er normalt og bør forsvinne raskt. Sørg for god ventilasjon. |
|                                                                           | Stekeplatene er ikke rene.                                        | Rengjør og tørk platene før bruk.                                                                                                    |
| Låsen til stekeplatene fester ikke sikkert.                               | Apparatet er ikke helt lukket, eller det foreligger en feil.      | Prøv å lukke apparatet igjen. Hvis det fortsatt ikke kan låses, stopp bruken av apparatet og kontakt kundeservice.                   |
| Oppvarmingen stopper ikke, eller den grønne indikatorlampen slukkes ikke. | Feil i temperaturkontrollen.                                      | Slå av og trekk ut støpselet umiddelbart. Ikke fortsett å bruke apparatet. Kontakt kundeservice.                                     |
| Det ytre kabinettet blir uvanlig varmt.                                   | Apparatet står for nær en vegg eller andre gjenstander.           | Sørg for minst 15 cm fri plass rundt apparatet. Hold det unna vegger og brennbare materialer.                                        |
| Røren renner over fra apparatet.                                          | Det ble tilsatt for mye røre.                                     | Bruk målebegeret og ikke fyll over markeringslinjen.                                                                                 |
|                                                                           | Røren ble helt for raskt.                                         | Hell røren sakte og jevnt i påfyllingsåpningen.                                                                                      |
| Vaffelen er for myk.                                                      | Temperaturinnstillingen er for lav, eller steketiden er for kort. | Bruk innstilling 2 for en sprøere vaffel, eller la vaffelen steke litt lenger.                                                       |
| Vaffelen setter seg fast i platene.                                       | Platene må rengjøres eller smøres lett med olje.                  | Rengjør platene og påfør et svært tynt lag matolje før bruk.                                                                         |

# NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50Hz
- Nominell effekt: 900W

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med din belgiske vaffelmaskin, kan du kontakte [service@onyxcookware.no](mailto:service@onyxcookware.no)



## Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,  
FAQs & support.

✉ [service@onyxcookware.eu](mailto:service@onyxcookware.eu)