

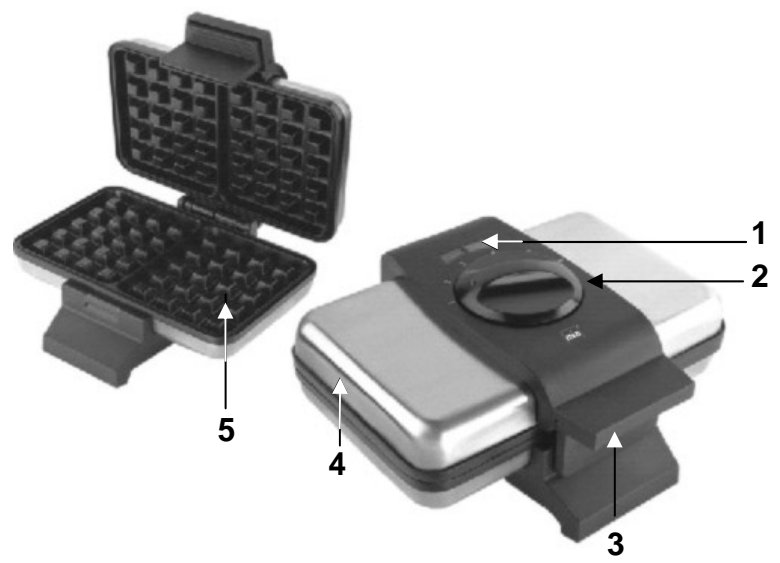


»Square Waffles«

- D Edelstahl-Waffelautomat mit Thermostat
- GB Stainless steel waffle maker with thermostat
- F Gaufrier en inox avec thermostat

Type WA 6065

Beschreibung / Description / Description



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| D | GB |
| 1 Kontrolllampen | Control lamps |
| 2 Temperaturregler | Temperature control |
| 3 Griff | Handle |
| 4 Deckel | Lid |
| 5 Backfläche | Baking plate |
| F | |
| 1 Lampes témoin | |
| 2 Réglage du temperature | |
| 3 Poignée | |
| 4 Couvercle | |
| 5 Plaques | |

Inhalt

Beschreibung.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Lieferumfang.....	5
Vor dem ersten Gebrauch.....	5
Waffeln backen.....	5
Waffelrezepte.....	6
Tipps zum besseren Gelingen.....	7
Reinigung und Pflege.....	8
Technische Daten.....	8
Problembehebung.....	8
Entsorgung.....	9
Garantiehinweise.....	9

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch die Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Backen von Waffeln im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben. Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien bestimmt.

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.



- **ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Netzkabel hat
 - es Funktionsstörungen aufweist
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.



- **Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile und bei Betrieb entweichenden heißen Dampf
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Stromschlag-Gefahr! Gerät, Netzkabel und Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
 - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
 - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend. Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
- Ziehen Sie den Netzstecker wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nicht am Netzkabel ziehen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln um Schäden am Netzkabel zu vermeiden. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls benutzt werden. Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Beim Backen kann sehr heißer Dampf entweichen! Das Gerät wird heiß, berühren Sie es nur am Griff. Transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.



- **Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Betriebes keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündlichen Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln, Gardinen oder Küchentüchern ein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Backflächen, das Gehäuse) berührt.
- Teig- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Daher ist äußerste Vorsicht geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.

Lieferumfang

- Waffelautomat
- Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche.
- Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Waffeln backen, heizen Sie das Gerät einmal leer auf, um das Schmiermittel das die Backflächen schützt, verdampfen zu lassen. Die dabei entstehende Geruchsentwicklung ist unschädlich. Sorgen Sie trotzdem für ausreichende Raumbelüftung. Ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie die Backflächen nach ausreichend Abkühlzeit mit einem feuchten Tuch ab.

Waffeln backen



Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Beim Backen kann Dampf zwischen den Platten austreten. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und benutzen Sie Topflappen wenn nötig.

Hinweis: Backzeiten können entsprechend der eingestellten Temperaturstufe und der Konsistenz Ihres Teiges (dicker oder flüssiger) stark variieren, daher müssen diese durch eigene Erfahrungswerte ermittelt werden.

Vorbereitung:

- Stellen Sie einen dickflüssigen Waffelteig her (siehe unter „Waffelrezepte“). Verwenden Sie nach Wunsch eigene Rezeptquellen. Der Teig soll sich gut vom Löffel lösen.
- Drücken Sie die Deckel-Öffnungstaste unterhalb des Griffes und klappen Sie den Deckel ganz nach oben.
- Bepinseln Sie die Backflächen vor dem Aufheizen leicht mit Fett.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. Die rote Kontrolllampe leuchtet. Der Waffelautomat benötigt bei maximaler Temperatureinstellung (Temperaturregler auf maximaler Stufe 6) ca. 3-5 Minuten zum Aufheizen. Halten Sie den Deckel während der Aufheizzeit stets geschlossen. Wenn die rote Kontrolllampe erlischt und die grüne Kontrolllampe leuchtet, ist die gewählte Temperaturstufe erreicht.

Hinweis: Ihr Gerät ist mit einem Thermostat zur Temperaturregelung ausgestattet. Sie können die Backtemperatur damit variabel einstellen.

- Auf Stufe 1 erzielen Sie die minimale Temperaturstufe.
- Für eine niedrige Backtemperatur (z. B. Warmhalten) drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2.
- Für mittlere Temperatureinstellung, zum Erzielen von helleren, weichen Waffeln, drehen Sie den Temperaturregler auf die mittleren Temperaturstufen 3 oder 4.
- Für goldbraune Waffeln benötigen Sie Temperaturstufe 5.
- Dunklere Waffeln erzielen Sie mit der Temperaturstufe 6.
- Entsprechend der Art und der Konsistenz Ihres Waffelteiges können die Ergebnisse von den oben genannten abweichen.
- Sie haben auch die Möglichkeit Zwischeneinstellungen außer den hier angegebenen Temperatureinstellungen zu wählen.

Waffeln backen:

- Füllen Sie etwas Waffelteig gleichmäßig in die beiden unteren Backformen und schließen Sie das Gerät sofort. Verwenden Sie nicht zuviel Teig, damit er beim

Schließen des Deckels nicht überläuft. Die Teigmenge hängt von der Teigart ab und sollte individuell ausprobiert werden. Das Schließen des Deckels verteilt den Teig. Der Einfüllvorgang soll rasch erfolgen damit die Waffel gleichmäßig braun wird. Der normale Backvorgang beträgt ca. 2-4 Min. Er kann je nach Waffelteig variieren und sollte individuell ausprobiert werden.

- Öffnen Sie nach dem Backen das Gerät und entnehmen Sie die fertige Waffel. Benutzen Sie hierzu nur Holzspatel um die Plattenoberfläche nicht zu zerkratzen. Niemals metallische und scharfkantige Küchengeräte zur Entnahme verwenden. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Prüfen Sie den Garungsgrad der Waffel. Erhöhen oder verringern Sie die Backzeit entsprechend, je nach Bedarf.



Achtung! Nach Gebrauch müssen Sie grundsätzlich den Netzstecker aus der Steckdose ziehen um das Gerät abzuschalten!

Waffelrezepte

Brüsseler Waffeln

Typisch für die Brüsseler Waffeln ist das viereckige Waffeleisen mit den großen Löchern, im Gegensatz zu den runden Waffeln mit den herzförmigen Segmenten.

Zutaten: 500 Gramm Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 150 Gramm Butter, 4 Eier, 100 Gramm Zucker, 1/4 Liter Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Mehl und Backpulver mischen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier schaumig rühren, den Zucker hineinrühren, Milch, Salz und Vanillezucker unterrühren und nun die wieder abgekühlte Butter dazugeben und alles gut vermischen.

Zuletzt das Mehl gründlich unterrühren.

Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln 2 - 3 Minuten lang backen. Vor dem Servieren die Waffeln nach Geschmack mit etwas Puderzucker bestreuen.

Brüsseler Waffeln mit Zitrone

Zutaten: 120 g Zucker, 2 Eier, 350 g Mehl, 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelte Zitrone!), 1/2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 ml Milch (3.5% Fett), 1/2 Pck. Backpulver, 200 g Butter, lauwarmes Wasser.

Zubereitung: Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker schaumig rühren, langsam die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel Mehl und Milch zu der Teigmasse geben und soviel Wasser hinzufügen, dass ein flüssiger Teig (wie Pfannkuchenteig) entsteht. Teig ca. 20 Min. ruhen lassen und dann nochmals gut verrühren. Waffeleisen leicht einfetten und vorheizen. Waffeln einzeln ausbacken und mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Manche bevorzugen Honig statt Zimt-Zucker. Es kann statt Wasser halb Milch und halb Crème fraiche verwendet werden, dies macht den Teig etwas dickflüssiger. Die Backzeit kann dadurch variieren.

Waffelteig mit Rum

Zutaten: 80 g Butter, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 375ml Milch, 300 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, Rum nach Geschmack, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Abwechselnd das gesiebte und mit Backpulver versetzte Mehl und die Milch nach und nach zugeben und unterrühren. Nach Geschmack etwas Rum hinzufügen. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig dickflüssig, nicht zu trocken oder klebrig wird. Den Teig vorschriftsmäßig im Waffelautomat backen. Vor dem Servieren die Waffeln mit etwas Puderzucker bestreuen.

Hefeteigwaffeln

Zutaten: ½ Würfel Hefe, 2 EL lauwarme Milch, 250 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine, 2 TL Zucker, 4 Eier, etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 330 ml lauwarme Milch.

Zubereitung: Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe, dem zerlassenen Fett sowie den übrigen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Dann mindestens 20 Minuten gehen lassen. Den Waffelautomat ausreichend aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.

Feine Hefeteigwaffeln

Zutaten: 375 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 100 ml lauwarmes Wasser, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 150 g zerlassene Butter oder Margarine, 125 g saure Sahne.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit Wasser, etwas Zucker und Mehl zu einem Vorteig rühren und etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend 30 Minuten gehen lassen. Den Waffelautomat ausreichend aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.

Vanillewaffel mit Erdbeeren und Schlagsahne

Zutaten: 150 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, das Mark einer Vanilleschote, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 gestrichenen TL Backpulver, 1-2 EL Dosenmilch, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter in eine hohe Schüssel geben, Zucker, Eier, Salz, Vanillemark, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 2 Minuten verrühren. Zuletzt Dosenmilch unter den Teig rühren. Waffeln wie oben beschrieben backen. Garnieren Sie die Waffeln mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne. Bestäuben Sie sie nach Geschmack mit etwas Puderzucker.

Pikante Käsewaffeln

Zutaten: 200 g Butter, 4 Eier, 1/2 TL Salz, 200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 65 ml lauwarmes Wasser, 2 EL geriebenen Käse, Paprika.

Zubereitung: Butter, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd das mit Backpulver versetzte Mehl und das lauwarme Wasser zugeben, zuletzt Käse hinzufügen. Den Teig mit einer Messerspitze Paprika würzen und sofort backen.

Tipps zum besseren Gelingen

Der Teig sollte dickflüssig sein, sich jedoch gut vom Löffel lösen. Es soll soviel Teig eingefüllt werden, dass die untere Backform gefüllt ist. Nie überfüllen!

Fertige Waffeln erst auf einem Rost abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen. Warme Waffeln nicht stapeln, da sie sonst weich werden.

Verwenden Sie Wasser anstatt Milch für knusprige Waffeln.


Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.

Gleichmäßige Waffeln backen Sie, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.

Tipp: Verwenden Sie zerlassene, lauwarme Butter für den Teig.

Waffeln schmecken am besten, wenn sie warm verzehrt werden.

Reinigung und Pflege

 **Achtung Stromschlaggefahr!** Nach Gebrauch grundsätzlich Netzstecker ziehen und das Gerät ausreichend abkühlen lassen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Eindringen von Wasser in das Geräteinnere kann zu Schäden am Gerät führen!

- Reinigen Sie die Backflächen mit einem leicht feuchten Tuch, einem Pinsel oder einer weichen Bürste, solange sie noch etwas warm sind. Sie lassen sich im leicht warmen Zustand besser reinigen. Die antihafbeschichteten Backflächen keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen bearbeiten. Die Beschichtung könnte beschädigt werden. Innenseiten und Kanten der Platten mit saugfähigem Papier oder weichem, nur leicht feuchtem Lappen abwischen.
- Gerät außen mit leicht feuchtem Tuch abwischen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

Technische Daten

220-240V ~ 50/60 Hz, 1000W

Das Gerät ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

Problembehebung



Achtung! Schrauben Sie das Gerät im Falle von auftretenden Störungen niemals selbst auf. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder dessen Netzkabel nur vom autorisierten Service-Center durchführen.

Lösungen für häufige Fragen:

Problem	Mögliche Ursache / Problembehebung
Keine Funktion	- Ist der Stecker in der Steckdose?
Der Waffelteig bleibt an den Backflächen kleben	- fetten Sie die Backflächen vor dem Backvorgang leicht ein - Die Konsistenz des Teiges ist zu flüssig - Probieren Sie andere Mehlsorten - Probieren Sie andere Rezepte
Die Waffeln sind zu hell	- Waffeln noch etwas länger backen lassen
Die Waffeln sind zu dunkel	- Waffeln etwas kürzer backen
Die Waffeln sind außen braun aber innen nicht gar	- Teig zu flüssig oder zu dick, ändern Sie die Teigzusammensetzung
Der Waffelteig quillt beim Backen über	- Der Waffelteig wird beim Schließen des Gerätes verteilt und geht beim Backen auf. Verwenden Sie etwas weniger Teig

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 – 11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen

- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 04 / 2008

Contents

Description.....	2
Safety cautions.....	11
Scope of delivery.....	13
Initial operation.....	13
Baking.....	13
Waffle Recipes.....	13
Advice and tips for successful waffles.....	14
Cleaning and storing.....	14
Technical data.....	14
Disposal.....	15
Warranty information.....	15

Safety Cautions

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person, also supply them with this instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for making waffles. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in this instruction manual.



- **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*) to avoid any danger caused by electric current.
(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.






- **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Explain to your children all risks which can be caused by electric current:

- Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
- Danger caused by electric current

Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!
-  **Caution Danger of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:
 - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for cleaning or any other reason
 - the cord should never get wet or get in contact with humid things
 - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
 - never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
 - never place the appliance on wet ground
 - never use the appliance outdoors
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it.
- Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (230 V ~AC).
- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- Unplug the appliance
 - when the appliance is not in use
 - before changing accessories or cleaning the appliance
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the hot appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.
- Only use the original attachments which are supplied with the unit.
-  **Caution! Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. Do not touch the hot appliance or hot metal parts. Only touch the cool touch handle and the knobs.
 - Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. It is advisable to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
 - Never move the appliance while it is hot. Let the unit cool down before cleaning and storing.
-  **Fire danger!** Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like waffle plate or housing.
 - Never use or place the appliance near a hotplate or a hot oven.

Scope of delivery

- Waffle maker
- Instruction manual

Initial operation

Before the first use clean the baking surface with a damp cloth and some washing-up liquid. Turn the thermostat on the highest setting. The waffle maker should be preheated for approx. 3-5 minutes with closed lid to remove the typically smell of new appliances.

Baking

- First prepare your favourite waffle dough as described in "Waffle Recipes" or choose your own recipes.
- Before using for the first time grease the baking surface slightly.
- Plug in and let the appliance heat up - the red pilot light is illuminated. Preheat the waffle maker for about 3-5 minutes with closed lid. The baking temperature is reached when the green lamp switches on and the red light will turn off.
- You can choose different temperature levels from 1 to 6.
- Level 1 is for minimum temperature.
- Low temperature (to keep warm) you can reach with level 1 or 2.
- With the medium temperature levels 3 and 4 you can bake bright and soft waffles.
- For golden brown waffles use temperature level 5.
- Darker waffles you get with temperature level 6.
- Because the temperature regulator is stepless, you can choose any position between the levels 1 to 6 also.
- Please note that according to the kind and consistency of your dough the results named above can vary.
- Fill some dough into the middle of the bottom mould. Do not take too much dough to avoid overflow. Close the lid and press down gently to help spread the dough. Filling needs to be done quickly, to ensure that your waffles are evenly brown.
- When baking process is finished remove the waffle immediately. Please take wooden spatula only to remove the waffles. Never take sharp or metallic objects to avoid scratches on the non stick coated surface of the baking plates.
- Check the level of browning and adjust the baking time if necessary.

Important: After baking waffles is finished always unplug the appliance to switch off!



Waffles Recipes

Belgian style waffles

Ingredients: 80g butter, 100 g sugar, 1 package of vanilla sugar, 3 eggs, 3/8 l milk, 300g plain flour, 1 teaspoon of baking powder, 1 tablespoon rum (optionally)

Preparation: Gently mix butter with sugar, vanilla sugar and eggs gradually adding other ingredients. Finally add rum. The waffle mixture should be fairly thick but fluid enough to drop off a spoon. Bake as advised and remove the waffle as soon as it is done, using a wooden fork or something similar. Place the waffle on a wire rack. Before serving dust the waffle with icing sugar.

Vanilla waffles with strawberries

Ingredients: 150 g butter, 200g sugar, 4 eggs, vanilla pod, pinch of salt, 250 g plain flour, 1 teaspoon baking powder, 1-2 tablespoon canned milk, icing sugar

Preparation: Put all ingredients in a bowl and mix it about 2 minutes with the mixer. Finally add canned milk. Bake as usual.

Serve the waffles with strawberries and wiped cream and dust with icing sugar.

Cheese Waffles

Ingredients : 200 g butter, 4 eggs, ½ teaspoon salt, 200 g plain flour, ½ teaspoon backing powder, ½ cup of lukewarm water, 2 tablespoons of grated (more if you wish) cheese, paprika to flavour.

Preparation: cream butter, eggs and salt. Add flour and baking powder and lukewarm water. Then add remaining ingredients and bake straight away.

Find more waffle recipes in commercial recipe books.

Advice and tips for successful waffles

The waffle mixture should be quite thick but fluid enough to drop off a spoon. Baking waffles needs practice!

Place the ready made waffles on a wire rack to cool down and then sprinkle with icing sugar. If you prefer crispy waffles substitute the milk with warm water. Milk makes waffles softer.

Use only best quality flour. You will get best results if all ingredients have the same temperature and are thoroughly mixed. We recommend using very soft butter.

Waffles are consumed at their best when warm.

Cleaning and storing



Caution! Danger of electrical shock! Unplug after use and before cleaning. Never immerse the appliance into water. The connector parts must not get wet. Contact of electrical parts with moisture causes short circuit and damage.



Caution! Danger of burning! Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.

- It is necessary to clean this appliance after use as it comes into direct contact with food.
- Wipe the housing with a damp cloth only and dry.
- Clean the baking moulds with a soft brush while they are still lukewarm.
- Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratches.
- Store the appliance in a dry place not reachable for children.

Technical data

220-240V ~ 50/60 Hz, 1000W

This appliance is tested according to GS regulations and corresponds to CE directives.

Disposal

Notice for environmental:

Dispose the packaging according to the local garbage regulations. Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers.

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste.

The symbol (crossed dustbin) on the product, on the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations.
(Waste Electrical and Electrical Equipment Directive)



Warranty information

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer. Add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charges).

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coils, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 04 / 2008

Gaufrier en inox avec thermostat WA 6065 „Square Waffles“ F

Sommaire

Description	2
Consignes de sécurité importantes.....	16
Contenu de la livraison.....	18
Avant la première utilisation.....	18
Cuisson des gaufres.....	18
Recettes	19
Quelques conseils utiles.....	20
Nettoyage et entretien.....	20
Caractéristiques techniques.....	21
Recyclage.....	21
Conditions de garantie.....	21

Consignes de sécurité importantes

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil. En cas de cession de l'appareil à autrui, donner également le mode d'emploi.

Utilisation conforme: Cet appareil est destiné à l'usage domestique privé pour griller des aliments et non pour un usage commercial. Utiliser l'appareil selon les fonctions indiquées et observer toutes les consignes de sécurité.

L'appareil doit être utilisé uniquement selon les indications du mode d'emploi. Nous n'assumons pas la responsabilité de dommages ou accidents survenus alors que les consignes du mode d'emploi n'ont pas été respectées.



- **Ne pas utiliser l'appareil si:**
 - il est tombé par terre et / ou présente des signes de dommage visibles sur l'habitacle ou le cordon d'alimentation.
 - il comporte des défauts de fonctionnement.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit exclusivement être remplacé par un service qualifié compétent (*), afin d'éviter tout risque éventuel. Faire effectuer toutes les réparations par un service qualifié compétent (*).
(*Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparations. Dans tous les cas adressez-vous à ce service.



- **Un appareil électrique n'est pas un jouet.** Les enfants ou les personnes manquant de connaissance suffisante quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques ou bien handicapées au point de vue moteur et mental ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance ou accompagnement d'une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Expliquer aux enfants les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques:
 - Danger provenant des parties chaudes et de la vapeur chaude qui peut se dégager pendant le fonctionnement.
 - Danger dû au courant électrique.

- Afin de protéger les enfants et les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser des appareils électriques, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Choisir un endroit où les enfants et les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser correctement des appareils électriques ne puissent pas avoir accès.
- Utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants qui ne doivent pas non plus pouvoir avoir accès au cordon d'alimentation. Ils risqueraient de tirer dessus.
- Pour des raisons de sécurité, conserver tous les emballages (sachet plastique, carton, styropore, etc....) hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les sachets en plastique, car risque d'étouffement !



- **En raison du risque d'électrocution, l'appareil, le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides**
 - Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau ou autres liquides, quelque en soit le motif, ni pour le nettoyage, ni pour une autre raison
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier
 - Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées
 - Ne pas poser l'appareil sur une surface humide
 - Ne pas utiliser l'appareil en extérieur
- Brancher uniquement l'appareil sur une prise de courant aux normes.
La tension du secteur électrique doit correspondre aux données techniques indiquées sur la plaque signalétique.
En cas de besoin, utiliser une rallonge électrique, mais vérifier d'abord que celle-ci correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Pour assurer une protection complémentaire sur le circuit électrique, il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DDR) de courant différentiel n'excédant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.



- **Attention ! Toujours débrancher l'appareil :**
 - après chaque utilisation
 - avant de nettoyer l'appareil
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant, toujours tenir directement la fiche au lieu de tirer sur le cordon.
- Ne jamais porter l'appareil par le cordon électrique. Ne pas couder le cordon, ni l'enrouler autour de l'appareil. Vérifier régulièrement que le cordon électrique n'est pas endommagé.
- En cas d'endommagement du cordon ou de l'appareil, ne pas utiliser l'appareil.
- Place le cordon de telle manière que personne ne puisse tirer dessus ou y trébucher. Pour ne pas endommager le cordon ne pas le faire toucher des bords coupants ou des surfaces chaudes. Le cordon ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité.



- **Attention : risque de brûlures!** Pendant le fonctionnement l'appareil devient très chaud! Pour l'ouvrir et le fermer, utiliser uniquement la poignée isolante en plastique. Ne jamais toucher les plaques chaudes, ni l'habitacle.
- De la vapeur chaude se dégage pendant la cuisson!
- Ne pas transporter l'appareil pendant qu'il est chaud. Laissez-le suffisamment refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.



- **Attention : risque d'incendie!** Pendant l'utilisation, aucun matériau sensible à la chaleur ou inflammable ne doit se trouver à proximité de l'appareil! Par mesure de sécurité, maintenir une distance suffisante par rapport aux murs, meubles, rideaux ou torchons de cuisine. Veiller à ce que le cordon ne touche pas les parties chaudes de l'appareil (comme par exemple les plaques ou l'habitacle). Ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur.
- Afin de protéger le revêtement anti-adhésif des plaques d'appareil, ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine en métal (fourchettes, couteaux, etc...), mais seulement des spatules en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne préparer que des ingrédients propres à la consommation.
- Les préparations contenant de la graisse ou de l'huile peuvent brûler si elles sont surchauffées. **La plus grande prudence est recommandée.** Veiller à aérer suffisamment pendant l'utilisation de l'appareil.

Contenu de la livraison

- gaufrier automatique
- mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Enlever au préalable tous les emballages et les feuilles de protection.
- Poser l'appareil sur une surface plane, sèche et stable, résistant à la chaleur et à d'éventuelles éclaboussures de graisse.
- Ne pas poser l'appareil sur les plaques d'une cuisinière électrique, ni directement à côté d'un four chaud.
- Nettoyer les plaques chauffantes avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle. Régler le thermostat sur la température maximale. Faire chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes en laissant les plaques fermées l'une contre l'autre, afin que l'odeur de l'appareil neuf s'atténue.

Cuisson des gaufres



Attention: Risque de brûlures! Lors de la cuisson un peu de vapeur peut se dégager entre les plaques. Touchez l'appareil uniquement au niveau de la poignée et si besoin est utilisez des gants de cuisine.

Recommandation: Le temps de cuisson dépend de la température sélectionnée et de la consistance de votre pâte (plus ou moins épaisse ou fluide), ce qui peut varier considérablement. De ce fait vous devez évaluer vous même lorsque vous aurez acquis suffisamment d'expérience au bout d'un certain temps.

Préparation:

- Préparer une pâte à gaufre assez consistante (voir rubrique « Recettes ». Vous pouvez aussi suivre votre recette personnelle de pâte à gaufre. La pâte doit bien se détacher de la cuiller.
- Ouvrir le couvercle et graisser légèrement les plaques chauffantes avec un pinceau.
- Relier ensuite le câble à la prise de courant, le voyant lumineux rouge s'allume. L'appareil a besoin d'environ 3-5 minutes pour chauffer lorsque le bouton de réglage

est positionné sur la température maximum (soit position 6). Faire chauffer l'appareil avant la cuisson en laissant les plaques fermées. La température de cuisson sélectionnée est atteinte lorsque le voyant rouge s'éteint et que le voyant vert s'allume.

Information: Cet appareil est muni d'un thermostat pour le réglage de la température afin que vous puissiez faire varier la température de cuisson.

- La position 1 correspond au niveau de température minimum.
- Pour une température basse (par exemple pour maintenir au chaud) tournez le bouton de réglage sur la position 1 ou 2.
- Pour une température moyenne, afin d'obtenir des gaufres légèrement dorées et moelleuses tourner le bouton de réglage sur température moyenne, soit position 3 ou 4
- Pour des gaufres bien dorées il faut sélectionner la position 5.
- Vous obtiendrez des gaufres plus foncées en réglant la température sur la position 6.
- Le résultat obtenu peut varier par rapport aux données indiquées ci-dessus suivant le type de gaufres et la consistance de la pâte.
- Vous avez également la possibilité de sélectionner des degrés de température intermédiaires en plus des 6 positions mentionnées.

Cuisson des gaufres:

- Faire couler un peu de pâte à gaufre en la répartissant de manière uniforme sur les deux plaques inférieures, puis fermer aussitôt l'appareil. Ne pas utiliser trop de pâte afin d'éviter les débordements en fermant le couvercle. La quantité de pâte varie selon sa consistance et doit être expérimentée individuellement à l'usage. La pâte se répartit lorsque l'on appuie sur le couvercle pour le fermer. La phase de remplissage doit être effectuée rapidement afin que les gaufres dorent de manière bien régulière. Le temps normal de cuisson est d'environ 3-4 minutes. La durée de la cuisson varie selon le type de pâte à gaufre et doit être évalué au cas par cas.
- Dès la fin de la cuisson ouvrir l'appareil et retirer les gaufres réalisées en utilisant une spatule en bois afin de ne pas rayer le revêtement des plaques du gaufrier. Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou pointus pour retirer les gaufres. Cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Contrôler le degré de brunissage, plus ou moins doré, et éventuellement augmenter ou diminuer le réglage de la température.



Attention! En fin d'utilisation après avoir éteint l'appareil, il faut toujours le débrancher en retirant la fiche d'alimentation de la prise de courant!

Recettes

Gaufres Belges

Ingrédients: 80 g de beurre, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 œufs, 3/8 l de lait, 300 g de farine, 1/2 paquet de levure en poudre, 1 cuillerée de rhum, sucre en poudre pour le saupoudrage à la fin.

Préparation: Délayer le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les œufs, y ajouter peu à peu la levure mélangée à la farine tamisée en alternance avec le lait. Il est possible d'y ajouter un peu de rhum. La pâte doit être bien consistante. Remplir le moule de pâte et faire cuire comme indiqué. Avant de servir saupoudrer les gaufres de sucre en poudre.

Gaufres de Mamie a la vanille avec fraises et crème Chantilly

Ingrédients: 150 g de beurre, 200 g de sucre, 4 œufs, 1 gousse de vanille, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 1 cuillerée à café de levure en poudre, 1-2 cuillerées à soupe de lait condensé, sucre en poudre pour le saupoudrage à la fin.

Préparation: Délayer dans une terrine le beurre en y ajoutant le sucre, les œufs, le sel, la vanille, la farine et la levure. Bien mélanger au batteur sur vitesse maximum pendant 2 minutes. Puis ajouter le lait condensé. Faire cuire ensuite comme indiqué ci-dessus.

Garnir les gaufres de fraises marinées et de crème Chantilly et saupoudrer de sucre en poudre.

Gaufres au fromage

Ingrédients: 200 g de beurre, 4 œufs, ½ cuillerée à café de sel, 200 g de farine, ½ cuillerée à café de levure en poudre, 1/16 l d'eau tiède, 2 cuillerées à soupe de fromage râpé, poudre paprika.

Préparation: Bien fouetter le beurre, les œufs et le sel. Puis ajouter en alternance la levure mélangée à la farine tamisée et l'eau tiède. Y mettre ensuite le fromage. Assaisonner avec la poudre paprika et cuire immédiatement.

Quelques conseils utiles

La pâte doit être suffisamment épaisse, mais couler bien de la cuillère. Le moule à gaufre doit être bien rempli de pâte. Poser la gaufre sur une grille pour qu'elle refroidisse et la saupoudrer ensuite de sucre en poudre. Ne pas empiler les gaufres chaudes les unes sur les autres, sinon elles ramolliront.

Mettre de l'eau à la place du lait pour obtenir des gaufres croustillantes.

Utiliser uniquement de la farine de bonne qualité.

Pour obtenir des gaufres bien régulières, il faut que tous les ingrédients soient à température ambiante et que la pâte soit bien travaillée.

Un conseil ! Utiliser toujours du beurre ramolli tiédi.

Nettoyage et entretien

De façon générale avant tout nettoyage ou déplacement : débrancher l'appareil du secteur électrique et laisser refroidir complètement l'appareil.



Risque d'électrocution! Ne JAMAIS PLONGER DANS L'EAU ni l'appareil, ni le cordon ni la fiche.

- Maintenir l'appareil bien propre, vu qu'il entre directement en contact avec des aliments.
- Nettoyer les plaques encore chaudes avec un pinceau mou ou une brosse. Nettoyer l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide et l'essuyer ensuite.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou pointus sur le revêtement anti-adhérent des plaques chauffantes pour éviter de l'endommager.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de produit à récurer ou de détergent agressif, ni de spray pour fours, d'essence ou autres solvants. Ne pas utiliser d'objets pointus, tranchants ou de produits à récurer.

- Pour ranger l'appareil, n'enroulez le cordon que lorsque l'appareil a complètement refroidi.
- Ne pas tenir l'appareil à côté d'un radiateur. Parties en plastique pourrait fondre.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

Caractéristiques techniques

220-240V ~ 50/60 Hz, 1000W

Cet appareil a été contrôlé selon les normes de qualité et de sécurité GS, il a été conçu conformément aux directives CE.

Recyclage

Jeter et recycler les emballages selon leur catégorie et conformément aux prescriptions pratiquées dans votre commune : papiers et cartons à la collection de vieux papiers, plastiques à la collection de plastiques. L'appareil en fin de vie ne doit pas être jeté dans une poubelle domestique. Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » situé soit sur le produit, sur l'emballage ou dans le mode d'emploi indique qu'il faut apporter l'appareil en fin de vie à la décharge d'appareils électriques et électroniques de votre commune. Les composants de l'appareil sont recyclables selon leur marquage. La réutilisation de certains composants et le recyclage de vieux appareils permettent de contribuer à la protection et qualité de notre environnement. Demandez aux agents de votre commune de vous guider dans le choix de la bonne décharge et assurez ainsi un recyclage environnemental.



Conditions de garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois sur les appareils distribués par nos soins. La garantie commence le jour de la date d'achat (bon de caisse). En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez retourner l'appareil au service après vente de votre commerçant ou revendeur en fournissant le justificatif d'achat original (bon de caisse) et en expliquant les critères de mauvais fonctionnement afin de le faire réparer l'appareil gratuitement ou d'obtenir éventuellement un appareil de rechange.

Pendant cette période de garantie, nous traitons les dysfonctionnements de l'appareil relatifs à des défauts de matériaux ou de fabrication en nous réservant exclusivement le choix de réparer ou d'échanger l'appareil selon le cas. Ce service ne rallonge pas la durée de garantie et ne donne droit à aucune nouvelle garantie supplémentaire.

Une description précise de la réclamation accélère le processus de réparation.

Nous vous prions de bien vouloir noter que tous droits de complaisance sont exclus :

- après l'expiration de la durée de la vie normale de l'appareil en particulier pour les piles, les accumulateurs, les lampes etc.

- pour les accessoires de consommation, pièces d'usure telles que les roues d'entraînement, les charbons de moteur, les brosses à dents, la garniture de meulage, les fouets à pétrir, les fouets batteur, les accessoires de mixeur plongeur, les lames rondes etc.
- pour les pièces facilement cassables, comme par ex. le verre, la porcelaine ou le plastique
- pour les dommages de transport et en cas d'utilisation erronée
- en cas de manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance ainsi qu'en cas de non respect des consignes d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas d'utilisation de l'appareil sur un mauvais secteur électrique soit par rapport au voltage, soit par rapport au type de courant ainsi qu'en cas de branchement de l'appareil sur une source d'électricité non appropriée
- en cas de conditions ambiantes anormales et de conditions d'exploitation non conformes au mode d'emploi
- en cas de réparations ou d'interventions effectuées sur l'appareil par des personnes non agréées par nos services
- si nos appareils comportent des pièces de rechange, des pièces complémentaires ou des accessoires n'étant pas les pièces d'origine
- en cas d'endommagement provoqué par un contact avec des matériaux inappropriés

Sous réserve de modifications techniques

Version 04 / 2008