

cilio



**WAFFELEISEN
CLASSIC DUO**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Waffeleisen entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Waffeleisens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht ungeschützt im Freien.**
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie dieses ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Backen von Waffeln.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.

- Betreiben Sie das Waffeleisen nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



- Achtung:** Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Auch nach Gebrauch besteht Restwärme.
- Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes und so lange es heiß ist.
 - Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
 - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder ReinigungZiehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.
 - Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
 - Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
 - Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

cilio

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Backflächen nur mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) ab. **Achtung:** Verwenden Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel!
- Lassen Sie das Waffeleisen für ca. 10 Minuten bei geschlossenen Backflächen aufheizen. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!
- Lassen Sie das Waffeleisen geöffnet abkühlen und wischen Sie die Backflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Inbetriebnahme

- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche (keine Metalloberfläche, keine Textilien etc.).
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Drehen Sie den Temperaturnopf auf Stufe 5, die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
Achtung: Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrolllampe grün. Das Waffeleisen ist nun einsatzbereit.
- Die Kontrolllampe leuchtet so lange bis das Waffeleisen vom Strom getrennt wird.
- Öffnen Sie den Deckel und fetten alle vier Backflächen leicht mit einem hoch erhitzbaren Öl ein.
- **Achtung:** Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. **Verbrennungsgefahr!**
- Geben Sie etwas Waffelteig großflächig in die Mitte der unteren beiden Backflächen und schließen Sie den Deckel.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Teig einfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.

- Nach ca. 3-4 Minuten, abhängig von der eingestellten Temperatur und dem gewünschten Bräunungsgrad, sind die Waffeln fertig. Zum Kontrollieren des Gargrades öffnen Sie den Deckel nur vorsichtig, um ein unbeabsichtigtes Reißen der Waffeln zu vermeiden. Abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad lassen Sie die Waffeln ggf. noch etwas weiterbacken.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
- Die Waffeln sind fertig, sobald die grüne Kontrolllampe leuchtet. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln keine scharfen oder spitzen Gegenstände aus Metall, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Fetten Sie die Backflächen zwischendurch bei Bedarf leicht ein.
- Insbesondere bei längerem Einsatz kann sich Kondenswasser bilden. Nehmen Sie dieses mit einem saugfähigen trockenen Tuch auf.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät geöffnet abkühlen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Backflächen mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- **Achtung:** Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

cilio

Rezepte

Grundrezept süßer Waffelteig (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 500 ml Milch, 3 Eier, 150 g Zucker, ½ Pck Backpulver, 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Die fertigen Waffeln können je nach Saison mit frischen Erdbeeren, heißen Kirschen, Eiscreme, Dessertsauce oder mit Puderzucker serviert werden.

Grundrezept herzhafter Waffelteig (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 500 ml Milch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, Salz, Pfeffer, getrocknete / frische Kräuter.

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Dazu passt ein würziger Frischkäsedip, eine Kräutersauce oder eine Tomatensalsa.

Käse - Schinken Waffeln (Für 8 Waffeln)

500 g Mehl, 250 g Butter, 600 ml Buttermilch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, 125 g geriebener Käse (Comté oder Gruyère), 125 g Schinken, gewürfelt, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Mehl, Butter, Buttermilch, Eier und Backpulver zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss den geriebenen Käse und Schinken unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Für vegetarische Waffeln kann der Schinken durch getrocknete Tomaten ersetzt werden.

Kartoffel - Salbei Waffeln (Für 8 Waffeln)

500 g Pellkartoffeln, geschält und durchgepresst, 100 g Mehl, 250 g Quark, 75 g Butter, 3 Eier, 1 Bund Salbei, fein gehackt, Salz, Pfeffer

Eier und Butter schaumig rühren, Quark, Mehl und Kartoffeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Salbei unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Gemüsewaffeln (Für 8 Waffeln)

300 g Mehl, 250 ml Buttermilch, 3 Eier, ½ Pck Backpulver, 1 Zucchini (300 g), Salz, Pfeffer

Die Zucchini grob raspeln. Alle anderen Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

Tipp:

Die Zucchini kann nach Belieben durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Technische Daten 492705

Betriebsspannung: 220–240 V | 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 1200 W



Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon / die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

cilio



**WAFFLE MAKER
CLASSIC DUO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

cilio

Thank you for choosing this high-quality waffle maker. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act.

Important information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the waffle maker for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

- Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other people.
- If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only. Do not operate this appliance unprotected outside.**
- Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
- Refrain from touching the appliance or the power plug when your hands are wet or moist.
- Only connect the device to a properly installed power socket. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
- The appliance may only be operated when monitored and used for the intended purpose of baking waffles.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the device.
- Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
- Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.

- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
- Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.

Risk of burns or injury!



Attention: Using the device results in high temperatures, only touch the device on the heat resistant handle. Even after use there is residual heat.

- Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot.
- After use clean all parts which have got in contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
- Pull the power plug after each use and:
 - if the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the deviceAlways pull on the plug and not on the cord.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped.
- Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may be only be arranged by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
- Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.

cilio

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Then remove all packaging materials.
- Only wipe off the housing and the baking surfaces with a soft cloth (slightly damp, if necessary). **Attention:** Do not use any abrasive cleansers when cleaning!
- Heat up the empty device with closed lids for approx. 10 minutes. The slight smoke and odor that will probably occur is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!
- Open the appliance to let it cool down and wipe the baking surfaces with a slightly damp soft cloth.

Use

- Unwind the cable completely and place the appliance on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics, etc.).
- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Close the lid and insert the plug into a suitable socket. Turn the temperature knob to level 5, the red indicator light switches on.
Attention: Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces of the housing.
- As soon as the pre-set temperature is reached, the green indicator light will switch on. The waffle maker is now ready to use.
- The indicator light lights up until the waffle maker is disconnected from the electricity.
- Open the lid and slightly grease all four baking surfaces with a highly heatable oil.
- **Attention:** Using the device results in high temperatures, only touch the device at the heat resistant handle. **Risk of burns!**
- Spread some dough in the middle of the two lower baking areas and close the lid.
- Pay attention not to fill too much dough to prevent it from spilling over.

- After about 3-4 minutes, depending on the set temperature and the desired browning, the waffles are finished. To check the browning carefully lift up the lid to prevent the waffles from tearing. Depending on the desired browning, you can leave the waffles in the waffle maker to let it brown a little more.
- You can set the temperature with the regulator – at the beginning, the temperature can be a little bit higher and then subsequently reduced.
- The waffles are ready, as soon as the green indicator light is on. To take the waffles out do not use any sharp or pointed metal accessories to avoid scratching the non-stick coating.
- If necessary, slightly grease the baking surface in between.
- Especially during longer use some water condensation might produce. Dry it off with an absorptive cloth.
- After use always pull the plug from the socket and open the appliance to let it cool down.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Wipe off the housing and the baking surfaces with a soft cloth (slightly damp, if necessary).
- **Attention:** Never immerse the appliance, the cable or the plug in water or other liquids and do not clean these parts in the dishwasher.
- Make sure that the device is completely dry before using it again or storing it.

cilio

Recipes

Basic recipe sweet waffle dough (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 500 ml milk, 3 eggs, 150 g sugar, ½ sachet baking powder, 1 pinch salt

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

Tip:

Depending on the season the waffles can be served with fresh strawberries, hot cherries, ice cream, dessert sauce or icing sugar.

Basic recipe savory waffle dough (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 500 ml milk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, salt, pepper, dried or fresh herbs

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

Tip:

Serve a spicy cream cheese dip, herb sauce or tomato salsa.

Cheese - ham waffles (For 8 waffles)

500 g flour, 250 g butter, 600 ml buttermilk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, 125 g grated cheese (Comté or Gruyère), 125 g diced ham, salt, pepper, paprika powder

Mix flour, butter, buttermilk, eggs and baking powder to a semi-fluid dough, then fold in cheese and ham. Season with salt, pepper and paprika powder. Bake the waffles one after the other.

Tip:

For vegetarian waffles the ham can be replaced by dried tomatoes.

Potato - sage waffles (For 8 waffles)

500 g potatoes boiled in their skin, peeled and pressed, 100 g flour, 250 g curd cheese, 75 g butter, 3 eggs, 1 bunch of sage, finely chopped, salt, pepper

Beat eggs and butter until fluffy. Add curd cheese, flour and potatoes and mix to a uniform dough. Finally, fold in the sage and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

Vegetable waffles (For 8 waffles)

300 g flour, 250 ml buttermilk, 3 eggs, ½ sachet baking powder, 1 zucchini (300 g), salt, pepper

Coarsely grate the zucchini. Mix all other ingredients to a semi-fluid dough. Fold in the zucchini and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

Tip:

The zucchini can be replaced by any other vegetable.

Technical specification 492705

Operating voltage: 220–240 V | 50/60 Hz

Power consumption: 1200 W



Only intended for household use!

Do not immerse in liquids!

Disposal / Recycling



The product may not be disposed of with normal household waste at the end of its useful life according to the electric and electronic equipment law. Bring it to a free municipal collection point for recycling electric and electronic equipment. The municipal administration will inform you of ways to dispose of it.

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of a warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

cilio



**GAUFRIER
CLASSIC DUO**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

cilio

Merci d'avoir choisi ce gaufrier haut de gamme. Il s'agit d'un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Lisez attentivement cette notice d'emploi avant de mettre en marche l'appareil et dans votre propre intérêt respectez particulièrement les indications de sécurité pour éviter les accidents et les dérangements. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veuillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
- En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Ne touchez jamais l'appareil ni sa fiche secteur avec des mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Votre appareil ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné, à savoir préparer des gaufres.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.

- Placez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.
- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté du gaufrier pour éviter les surchauffes.
- Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces ou liquides chaudes ou brûlantes.
- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

Blessure ou risque de brûlure !



Attention : Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Ne le touchez que par le manche. Aussi après utilisation il y a de la chaleur résiduelle.

- Ne portez ni déplacez l'appareil tant qu'il fonctionne et tant qu'il est chaud.
- Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“.
- Débranchez le câble après chaque emploi, également en cas :
 - si l'unité n'est pas sous votre supervision directe
 - d'anomalies de fonctionnement
 - avant chaque nettoyagePour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Dès le câble est endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Celui-ci ne peut être remplacé que seulement par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

cilio

Avant la première mise en service

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux (légèrement humecté si nécessaire).
Attention : N'employez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer.
- Laissez chauffer le gaufrier, avec le couvercle fermé, pendant 10 minutes. Il peut y avoir une certaine fumée et odeur, qui ne sont cependant pas dangereuses. Il s'agit des huiles de protection qui ont été appliquées au cours de la production. Assurez une aération suffisante !
- Laissez le gaufrier refroidir ouvert et essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.

Mise en service

- Déroulez complètement le cordon et placez l'appareil sur une surface appropriée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté de l'appareil pour éviter les surchauffes.
- Fermez le couvercle et branchez la fiche secteur dans une prise électrique. Tournez le bouton de température sur niveau 5, le voyant rouge s'allume.
Attention : Assurez-vous que le câble secteur ne touche pas des surfaces chaudes au boîtier.
- Dès que le gaufrier a atteint le niveau de température pré-réglé, seul le voyant vert s'allume. Le gaufrier est prêt pour l'utilisation.
- Le témoin s'allume jusqu'à ce que le gaufrier soit déconnecté de l'alimentation.
- Ouvrez le couvercle et huilez les quatre surfaces de cuisson légèrement avec une huile alimentaire hautement chauffable.
Attention : Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Ne le touchez que par le manche. **Risque de brûlures !**
- Versez la pâte au centre des deux plaques de base inférieure et fermez le couvercle.
- Faites attention de ne pas verser de trop pour éviter que la pâte déborde.

- Après environ 3-4 minutes, dépendant de la température choisie et le degré de cuisson préféré, les gaufres sont prêtes. Pour contrôler le degré de cuisson ouvrez le couvercle prudemment pour ne pas déchirer les gaufres involontairement. Selon le degré de brunissage souhaité, vous pouvez également laisser les gaufres brunir un peu plus.
- Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton - au début, la température peut être un peu plus élevée et vous pouvez ensuite la diminuer.
- Les gaufres sont prêtes dès que le voyant vert s'allume. Pour retirer les gaufres, n'utilisez pas d'ustensiles pointus ou tranchants en métal pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Si nécessaire, huilez légèrement les surfaces de cuisson entretemps.
- En particulier lors d'une utilisation prolongée, d'eau de condensation peut se former. Essuyez-la avec un chiffon absorbant.
- Après l'utilisation toujours débranchez l'appareil et laissez-le refroidir ouvert.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou autres produits abrasifs.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les surfaces de cuisson avec un chiffon doux, si nécessaire légèrement humide.
- **Attention** : Ne plongez jamais l'appareil, le câble ainsi que la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Ne lavez pas ces parties au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

cilio

Recettes

Recette de base pâte à gaufres sucrées (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 500 ml de lait, 3 œufs, 150 g sucre, ½ sachet de levure chimique, 1 prise de sel

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Selon la saison servez les gaufres avec des fraises fraîches, des cerises chaudes, de la glace ou du sucre en poudre.

Recette de base pâte à gaufres salées (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 500 ml de lait, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, sel, poivre ou des herbes fraîches

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Servez-les avec un dip de fromage frais, une sauce à herbes ou une salsa de tomates.

Gaufres fromage – jambon (Pour 8 gaufres)

500 g de farine, 250 g de beurre, 600 ml de babeurre, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, 125 g de fromage râpé (Comté ou Gruyère), 125 g de jambon, coupé en dés, sel, poivre, paprika en poudre

Mélangez la farine, le beurre, le babeurre, les œufs et la levure chimique jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Incorporez ensuite le fromage et le jambon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika en poudre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

Pour des gaufres végétariennes remplacez le jambon par des tomates séchées.

Gaufres pomme de terre – sauge (Pour 8 gaufres)

500 g de pommes de terre en robe des champs, pelées et passées, 100 g de farine, 250 g de fromage blanc, 75 de beurre, 3 œufs, 1 bouquet de sauge, finement haché, sel, poivre

Fouettez les œufs et le beurre. Ajoutez le fromage blanc, la farine et les pommes de terre et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez la sauge et assaisonnez avec du sel et du poivre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Gaufres de légumes (Pour 8 gaufres)

300 g de farine, 250 ml de babeurre, 3 œufs, ½ sachet de levure chimique, 1 courgette (300 g), sel, poivre

Râpez grossièrement la courgette. Mélangez tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enfin, ajoutez la courgette. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Préparez les gaufres l'une après l'autre.

Conseil :

La courgette peut être remplacé par les légumes de votre goût.

Données techniques 492705

Tension de service : 220–240 V | 50/60 Hz

Puissance absorbée : 1200 W



Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

Mise au rebut / Recyclage



Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

cilio



**PIASTRA ELETTRICA PER CIALDE
CLASSIC DUO**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

cilio

Grazie per aver scelto questa piastra elettrica per cialde di ottima qualità. Si tratta di un prodotto di pregio conforme alle regole riconosciute della tecnica e alla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima di attivare questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e, nel proprio interesse, rispettate scrupolosamente le indicazioni di sicurezza per evitare danni e disfunzioni. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriati, potrebbero pregiudicare la sicurezza. Ciò potrebbe comportare notevoli pericoli per l'utente. cilio non si assume alcuna responsabilità per danni risultanti dall'uso inappropriato.

Avvertenze di sicurezza

- Se questo apparecchio dovesse essere inoltrato ad altre persone, assicuratevi, che sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- L'uso improprio o manipolazione di questo apparecchio esclude ogni responsabilità da parte nostra per eventuali danni. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto senza protezione.**
- Prima di tutto controllare che il tipo di corrente c'è e che la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non toccare né l'apparecchio né la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Usare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista per cuocere cialde.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.

- L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistente al calore, e va tenuto lontano da fonti d'acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
- Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

Pericolo di lesione o ustioni!



Attenzione: Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare il dispositivo sul manico unicamente. Anche dopo l'uso rimane di calore residuo.

- Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando è caldo.
- Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura".
- Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso in caso di:
 - se l'unità non è sotto la sua diretta supervisione
 - anomalie funzionali durante l'esercizio
 - ad ogni puliziaPer staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
- Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

cilio

Prima della prima messa in funzione

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire la scocca e le superfici di cottura con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). **Attenzione:** Per la pulizia non usare liquidi o detergenti abrasivi.
- Lasciare fare scaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con il coperchio chiuso. Eventualmente si formano un leggero fumo e odore che sono completamente innocui. Questi sono oli protettivi che vengono applicate durante la produzione. Assicurarsi durante questo tempo una buona aerazione della vostra camera!
- Lasciare raffreddare la piastra elettrica per cialde apertamente e pulire le superfici di cottura con un panno leggermente umido.

Messa in funzione

- Svolgere completamente il cavo e mettere l'apparecchio su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.).
- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
- Chiudere il coperchio e inserire la spina in una presa appropriata. Ruotare il bottone della temperatura su livello 5, la spia luminosa di controllo rossa si accende.
Attenzione: Assicurarsi che il cavo di alimentazione non ha alcun contatto con superfici calde sul corpo.
- Una volta raggiunta la temperatura predefinita, la spia luminosa di controllo verde si accende. La piastra elettrica per cialde è ora pronta per l'uso.
- La spia di controllo si accende fino a quando l'apparecchio non viene scollegato dall'alimentazione.
- Aprire il coperchio e oliare le quattro superfici di cottura leggermente con un olio alto riscaldabile.
- **Attenzione:** Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare il dispositivo sul manico unicamente. **Pericolo di ustioni!**
- Versare un po' d'impasto nel centro delle due superficie di cottura inferiore e chiudere il coperchio.
- Assicurarsi di non versare troppo impasto per evitare che esso trabocca.

- Dopo circa 3-4 minuti, dipendente della temperatura impostata e il grado di doratura desiderato, le cialde sono pronte. Per il controllo del grado di doratura aprire il coperchio dolcemente per evitare la rottura accidentale delle cialde. A seconda del grado di doratura desiderato, lasciare le cialde continuare a cuocere se necessario.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
- Le cialde sono pronte non appena si accende la spia verde. Per rimuovere la cialda, utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento anti-aderente dell'apparecchio non sia graffiato.
- Se necessario oliare leggermente le superfici di cottura.
- In particolare, dopo un uso prolungato acqua di condensa può formarsi. Asciugare questo con un panno secco.
- Dopo l'uso, scollegare sempre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità apertamente.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Pulire la scocca e le superfici di cottura esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito.
- **Attenzione:** Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi e non lavare queste parti in lavastoviglie.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

cilio

Ricette

Ricetta di base pasta per cialde dolci (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 500 ml di latte, 3 uova, 150 g zucchero, ½ bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Le cialde pronte possono essere servite, a seconda la stagione, con fragole fresche, ciliegie calde, gelato, salsa dolce o con zucchero a velo.

Ricetta di base pasta per cialde salate (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 500 ml di latte, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, sale, pepe, erbe fresche o anche secchi

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Servire con una crema di formaggio piccante, salsa alle erbe o salsa di pomodoro.

Cialde di formaggio - prosciutto (Per 8 cialde)

500 g di farina, 250 g di burro, 600 ml di latticello, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, 125 g di formaggio grattugiato (Comté o Gruyère), 125 g di prosciutto a dadini, sale, pepe, paprica in polvere

Mantecare la farina, burro, latticello, uova e lievito in polvere in un impasto viscoso. Infine, aggiungere il formaggio grattugiato e il prosciutto. Condire con sale, pepe e paprica in polvere. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

Per cialde vegetariani il prosciutto può essere sostituito con pomodori secchi.

Cialde di patate e salvia (Per 8 cialde)

500 g di patate lesse, sbucciate e schiacciate, 100 g di farina, 250 g di quark, 75 g di burro, 3 uova, 1 mazzetto di salvia, tritato finemente, sale, pepe

Montare uova e burro in un composto spumoso. Aggiungere il quark, la farina e le patate e mescolare tutto in un impasto liscio. Avvolgere la salvia. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

Cialde di verdure (Per 8 cialde)

300 g di farina, 250 ml di latticello, 3 uova, ½ bustina di lievito in polvere, 1 zucchina (300 g), sale, pepe

Grattugiare la zucchina grossolanamente. Mantecare tutti gli altri ingredienti in un impasto viscoso. Infine, aggiungere la zucchina. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

Consiglio:

La zucchina può essere sostituita da altre verdure a piacere.

Dati tecnici 492705


Tensione di esercizio: 220–240 V | 50/60 Hz
Potenza assorbita: 1200 W



Articolo solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

Smaltimento / Riciclaggio

 Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio quest' apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

Garanzia

Per quest' apparecchio forniamo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino / la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

cilio



**GOFRERA
CLASSIC DUO**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio

Enhorabuena por la compra de esta gofrera de alta calidad. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la gofrera, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el dispositivo al aire libre sin protección.**
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.
- Utilice el aparato solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, preparar gofres.
- Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

- Utilice el aparato solo sobre superficies no inflamables, suficientemente resistentes al calor, así como planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.
- Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

¡Peligro de quemaduras e incendio!



Atención: Durante el funcionamiento del aparato se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del mango. Después de uso permanecer calor residual

- No transporte ni desplace el aparato mientras esté en funcionamiento y mientras esté caliente.
- Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - si el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpiezaPara ello, tire solo del propio enchufe.
- Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está deteriorado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

cilio

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie siempre la carcasa y las placas de cocción con un paño suave (en caso necesario, ligeramente humedecido). **Atención:** ¡Durante la limpieza, no utilice líquidos ni detergentes abrasivos!
- Deje calentar la gofrera durante aprox. 10 minutos con las placas de cocción cerradas. El ligero humo y olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Deje enfriar la gofrera abiertamente y limpie las placas de cocción con un paño ligeramente humedecido.

Puesta en marcha

- Desenrolle el cable completamente e coloque el aparato sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.
- Cierre la gofrera y enchufe la clavija de red en una caja de enchufe adecuada. Gire el botón de temperatura a nivel 5, se ilumina la lámpara piloto roja.

Atención: Asegúrese de que el cable de red no esté en contacto con superficies calientes en la carcasa.

- En cuanto se haya alcanzado la temperatura predefinida, la lámpara piloto verde se enciende. La gofrera está lista para uso.
- La lámpara piloto se enciende hasta que el dispositivo se desconecta de la alimentación.
- Abra la tapa y engrase ligeramente los cuatro placas con un aceite resistente a altas temperaturas.
- **Atención:** Durante el funcionamiento del aparato se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del asidero. **¡Peligro de quemaduras!**
- Añada un poco de masa de gofres en el centro de las dos placas de cocción inferior y cierre la tapa.
- Preste atención a no echar demasiada masa para evitar que se derrame.

- Después de aprox. 3-4 minutos, en función de la temperatura ajustada y del grado de tostado deseado, estará preparado los gofres. Para controlar el grado de cocción, abra la tapa con cuidado para evitar que los gofres se rompen accidentalmente. Dependiendo del grado deseado de dorado, deje que los gofres continúe dorando si es necesario.
- Puede ajustar las temperaturas con el regulador; al principio, la temperatura puede ser algo más elevada y, después, reducirla.
- Los gofres están listos en cuanto se enciende el indicador luminoso verde. Para retirar los gofres, no utilice objetos de metal afilados o agudos, para no dañar el revestimiento antiadherente.
- En caso necesario, engrase las placas de cocción de vez en cuando.
- Especialmente durante un uso prolongado se puede formar agua condensada. Recójala con un paño seco absorbente.
- Después del uso, retire siempre el enchufe de la caja de enchufe y deje enfriar el aparato abiertamente

Limpieza y cuidado

- Antes de cada limpieza, retirar siempre el enchufe y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpiar la carcasa y las placas de cocción con un paño suave, si es necesario ligeramente húmedo.
- **Cuidado:** Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No lave las partes en el lavavajillas.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

cilio

Recetas

Receta básica masa de gofres dulces (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 500 ml de leche, 3 huevos, 150 g azúcar, ½ sobrecito de levadura, 1 pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Los gofres preparados se pueden servir según la temporada con fresas frescas, cerezas calientes, helado, salsa para postre o azúcar glas.

Receta básica masa de gofres sabroso (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 500 ml de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, sal, pimienta y hierbas secas o frescas

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Se complementa bien con dip de queso fresco especiado, una salsa de hierbas o de tomates.

Gofres de jamón - queso (Para 8 gofres)

500 g de harina, 250 g de mantequilla, 600 ml de suero de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, 125 g de queso rallado (Comté o Gruyère), 125 g de jamón en cuadraditos, sal, pimienta, polvo de pimentón

Mezclar la harina, la mantequilla, el suero de leche, los huevos y la levadura hasta lograr una masa semilíquida. Al final, añadir el queso rallado y el jamón. Probar algo con sal, pimienta y polvo de pimentón. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

Para preparar gofres vegetales, se puede sustituir el jamón por tomates secos.

Gofres de salvia - patatas (Para 8 gofres)

500 g de patatas con piel prensadas, 100 g de harina, 250 g de queso quark, 75 g de mantequilla, 3 huevos, 1 manojo de salvia finamente picado, sal, pimienta

Batir los huevos y la mantequilla hasta que estén espumosos. Añadir el queso quark, la leche y las patatas y batir todo hasta obtener una masa lisa. Añadir la salvia. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

Gofres de verdura (Para 8 gofres)

300 g de harina, 250 ml de suero de leche, 3 huevos, ½ sobrecito de levadura, 1 calabacín (300 g), sal, pimienta

Rallar el calabacín con un rallador grueso. Mezclar el resto de los ingredientes hasta lograr una masa semilíquida. Al final, añadir el calabacín. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

Consejo:

El calabacín se puede sustituir por cualquier verdura.

Datos técnicos 492705

Tensión de servicio: 220–240 V | 50/60 Hz

Consumo de potencia: 1200 W



¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

Eliminación / Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregarlo en un punto de recogida comunal (p. ej. punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

cilio



**WAFELIJZER
CLASSIC DUO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

cilio

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige wafelijzer heeft gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en voldoet aan de technische regelgeving en aan de wettelijke eisen inzake de veiligheid van apparatuur.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig worden beïnvloed en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan cilio zich niet aansprakelijk stellen.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
- Controleer eerst of het stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de apparaat en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswand-contactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd het apparaat tijdens de werking steeds onder toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het voorziene doeleinde om wafels te bakken.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.

- Gebruik het apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen heeft of langs scherpe randen schuurt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

- **Let op:** Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.



- Draag of verschuif de wafelijzer niet, zolang deze in gebruik is en terwijl deze nog heet is.
- Reinig na het gebruik alle onderdelen, die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, grondig, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud".
- Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact trekken, en tevens:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reinigingTrek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Het apparaat niet in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Controller de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Indien de kabel beschadigd is moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

cilio

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- De behuizing en de bakoppervlakken uitsluitend met een zachte doek (indien nodig licht bevochtigd) afvegen. **Let op:** Bij het reinigen geen vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Laat het wafelijzer ca. 10 minuten opwarmen met gesloten bakvlakken. De vermoedelijk hierbij optredende lichte walm en geur zijn volkomen ongevaarlijk. Het gaat om beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Let gedurende deze tijd op dat uw ruimte goed geventileerd wordt!
- Laat het wafelijzer geopend afkoelen en veeg de bakvlakken af met een licht vochtig gemaakte doek.

Ingebruikname

- Wikkel de kabel volledig af en plaats het apparaat op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Sluit de bakvlakken en steek de netstekker in een overeenkomstige stekkerdoos. Draai de temperatuurknop naar niveau 5, de rode controlelamp brandt.

Let op: Zorg ervoor dat de stroomkabel geen contact maakt met hete vlakken bij de behuizing.

- Zodra de vooringestelde temperatuur bereikt is, brandt de groene controlelamp. Het wafelijzer is nu klaar voor gebruik.
- Het controlelampje brandt totdat het wafelijzer is losgekoppeld van de elektriciteit.
- Open het deksel en vet alle vier vlakken licht in met een hoog verhitbare olie.

Let op: Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan. **Kans op brandwonden!**

- Breng een beetje wafeldeeg over een groot vlak midden van de twee onderste bakvlak aan en sluit het deksel.
- Let op dat u niet met te veel deeg vult om te voorkomen dat het overloopt.

- Na ca. 3-4 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur en de gewenste bruiningsgraad, zijn de wafels klaar. Om de gaargraad te controleren maakt u het deksel slechts voorzichtig open om te voorkomen dat de wafels onbedoeld scheurt. Afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad, je kunt de wafels ook langer laten bakken.
- De temperatuur kan met de regelaar worden ingesteld – in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn, om daarna te worden verlaagd.
- De wafels zijn klaar zodra het groene controlelampje gaat branden. Om de wafels eruit te nemen, gebruik geen scherpe of spitse metalen voorwerpen om de antiaanhechtcoating niet te beschadigen.
- Vet de bakvlakken zo nodig tussentijds licht in.
- Vooral bij vrij lang gebruik kan condenswater worden gevormd. Neem dit op met een absorberende droge doek.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend afkoelen.

Reiniging en onderhoud

- Vóór iedere reiniging altijd de netstekker uittrekken en het toestel afkoelen laten.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- De behuizing en de bakoppervlakken uitsluitend met een droge of licht vochtig gemaakte doek reinigen.
- **Let op:** Dompel het apparaat, de stroomkabel of de stekker niet in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de afwasmachine.
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of bewaren.

cilio

Recepten

Basisrecept zoete wafeldeeg (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 500 ml melk, 3 eieren, 150 g suiker, ½ pakje bakpoeder, 1 snuffje zout

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

De kant-en-klare wafels kunnen afhankelijk van het seizoen worden geserveerd met verse aardbeien, hete kersen, ijs, dessertsaus of met poedersuiker.

Basisrecept hartige wafeldeeg (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 500 ml melk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, zout, peper, gedroogde of verse kruiden

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Achter elkaar de wafels bakke

Tip:

Daar past een gekruide dipsaus van jonge kaas, een kruidensaus of een tomatensalsa bij.

Kaas - ham wafels (Voor 8 wafels)

500 g meel, 250 g boter, 600 ml karnemelk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, 125 g geraspte kaas (Comté of Gruyère), 125 g ham, in blokjes, zout, peper, paprika poeder

Meel, boter, karnemelk, eieren en bakpoeder door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Tot slot de geraspte kaas en de ham erbij doen. Met zout, peper en paprika poeder op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

Voor vegetarische wafels kan de ham worden vervangen door gedroogde tomaten.

Aardappel - salie wafels (Voor 8 wafels)

500 g in de schil gekookte aardappelen, doorgeperst, 100 g meel, 250 g kwark, 75 g boter, 3 eieren, 1 bosje salie, fijngehakt, zout, pepe

Eieren en boter tot schuim roeren, kwark, meel en aardappelen toevoegen en alles door elkaar roeren tot een glad deeg. Salie erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Groentewafels (Voor 8 wafels)

300 g meel, 250 ml karnemelk, 3 eieren, ½ pakje bakpoeder, 1 zucchini (300 g), zout, peper

De zucchini grof raspen. Alle anderen ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Tot slot de zucchini erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

Tip:

De zucchini kan naar believen door een andere groente worden vervangen.

Technische gegevens 492705

Bedrijfsspanning: 220–240 V | 50/60 Hz
Vermogensopname: 1200 W



Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking / Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieustraat) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon / rekening bij het apparaat bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.