

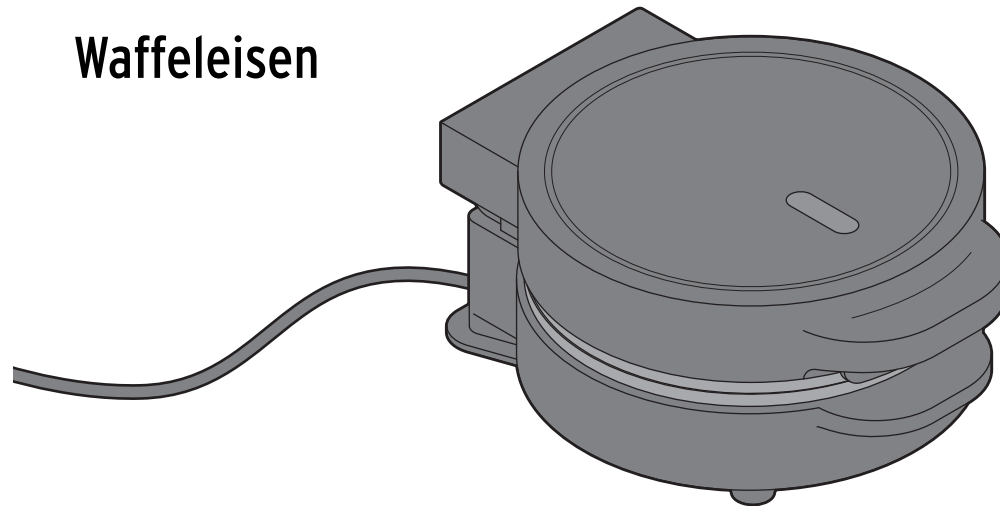
Modell:

SM 301

Hergestellt von :

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de

Waffeleisen



de Bedienungsanleitung

152034FV03X00XVI · 2025-07

Inhalt

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Waffeleisen bereiten Sie im Handumdrehen leckere Waffeln zu.

Es hat zwei unterschiedliche Motive: Die untere Backfläche zeigt eine Blüte und die obere ist eine Backfläche für Brüsseler Waffeln.

Durch die antihaftbeschichteten Backflächen lassen sich die fertigen Waffeln leicht lösen.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie ein Rezept in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

- 3 Zu dieser Anleitung
- 4 Sicherheitshinweise
- 8 Auf einen Blick (Lieferumfang)
- 10 Vor dem ersten Gebrauch
- 12 Gebrauch
- 15 Tipps und Hinweise
- 16 Grundrezept für süße Waffeln
- 16 Technische Daten
- 17 Reinigen
- 18 Störung / Abhilfe
- 19 Entsorgen

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion	• Stecker in der Steckdose?
Waffeln sind zu hell.	• Waffeln noch etwas länger backen lassen. • Ist der Teig zu flüssig? • Zuviel/zuwenig Teig? • Rezeptangaben beachtet?
Waffeln sind zu dunkel.	• Waffeln etwas kürzer backen lassen.
Waffeln kleben in den Backflächen fest.	• Backflächen (etwas stärker) einfetten.
Beim Backen tritt extrem viel Dampf aus.	• Teig ist zu flüssig? • Zu viel Teig eingefüllt?

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Das Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros o.Ä., in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels o.Ä. oder in Frühstückspensionen, ist das Gerät nicht geeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

- Das Waffeleisen und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahren durch Elektrizität

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.

Reinigen



WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

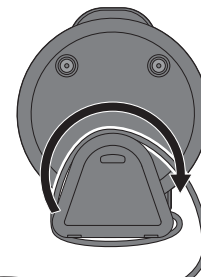
Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

HINWEIS - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entfernen Sie übergelaufene, gebackene Waffelreste mit einem weichen Tuch von den Backflächen. Das geht am besten, wenn die Reste bereits getrocknet sind.
3. Wischen Sie die Backflächen und das Gehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch nach.

5. Nutzen Sie die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite, um das Netzkabel platzsparend zu verstauen.



Grundrezept für süße Waffeln

250 g	Mehl
3	Eier
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Zucker
0,2 l	Milch
125 g	weiche Butter oder Margarine

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben.
2. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung drücken und Milch und Eier hinzugeben.
3. Alle Zutaten mit einem Handmixer gut verrühren, bis der Teig geschmeidig ist.
4. Zum Schluss die weiche Butter bzw. Margarine dazugeben und gut verrühren.

Technische Daten

Modell:	SM 301
Artikelnummer:	722 080 (D/A) 730 950 (CH)
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	550 Watt
Umgebungs- temperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von :	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Stecker oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen können.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,
 - ... nach dem Gebrauch,
 - ... bei Gewitter und
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt

ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein geeignetes Netzkabel entsprechend den technischen Daten ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr von Brand, Verbrennungen und Verbrühungen

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes Backhandschuhe o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Decken Sie das Gerät nicht ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen

frei vom Gerät liegt und nicht die heißen Geräteteile berührt.

- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backflächen austreten kann.
- Während des Backvorgangs tritt Dampf zwischen den Backflächen aus. Nicht berühren – Verbrühungsgefahr!

Vorsicht vor Verletzungen anderer Ursache

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen und das Gerät herunterreißen kann.

Sachschäden

- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.

Tipps und Hinweise

- Ca. 5 Minuten nach dem Einstecken des Netzsteckers ist das Waffeleisen aufgeheizt. Direkt nach dem Aufheizen dauert es ca. 5 bis 6 Minuten, bis die Waffeln ganz durchgebacken sind. Nach mehreren Backvorgängen können die Waffeln bereits nach ca. 2 bis 4 Minuten entnommen werden.
- Sollten die Waffeln zu hell oder zu dunkel gebacken sein, lassen Sie sie beim nächsten Backvorgang länger oder kürzer backen. Das gleiche gilt, wenn die Waffeln nicht richtig durchgebacken sind.
- Nach einigen Backvorgängen haben Sie den gewünschten Bräunungsgrad herausgefunden. Dieser ist jedoch auch immer abhängig von Art und Dicke des Teigs.

Je mehr Zucker der Teig z.B. enthält, desto brauner werden die Waffeln.

Ist der Teig recht flüssig, erreicht er ggf. nicht die obere Backplatte und wird von oben weniger braun als von unten.

- Wenn der Teig beim Backen nicht richtig aufgeht, können Sie etwas Backpulver hinzufügen.
- Wenn Sie Probleme haben, die Waffeln aus den Backflächen zu lösen, fetten Sie die Backflächen beim nächsten Mal etwas (stärker) ein.

6. Schließen Sie die Backflächen.

Die Kontrollleuchte leuchtet auf.



Während des Backens schaltet sich die Kontrollleuchte aus und wieder ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt.

7. Öffnen Sie nach ca. 2 bis 4 Minuten zur Kontrolle vorsichtig das Waffeleisen.

Ist die Waffel noch nicht ausreichend gar bzw. braun, lassen Sie sie noch einen Augenblick weiterbacken. Beachten Sie auch den Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie ggf. überschüssige, gebackene Waffelreste mit einem Besteck aus Holz oder Kunststoff aus dem Rand der Backflächen.

8. Entnehmen Sie die Waffel, sobald sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Verwenden Sie auch hierfür Besteck aus Holz oder Kunststoff, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie übergelaufene, gebackene Waffelreste um den Rand der Backflächen herum ab und entsorgen Sie diese.

Anschließend können Sie direkt wieder Teig einfüllen, um weitere Waffeln zu backen. Wenn Sie keine weiteren Waffeln backen möchten:

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

10. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

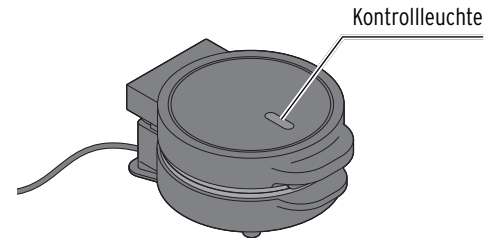
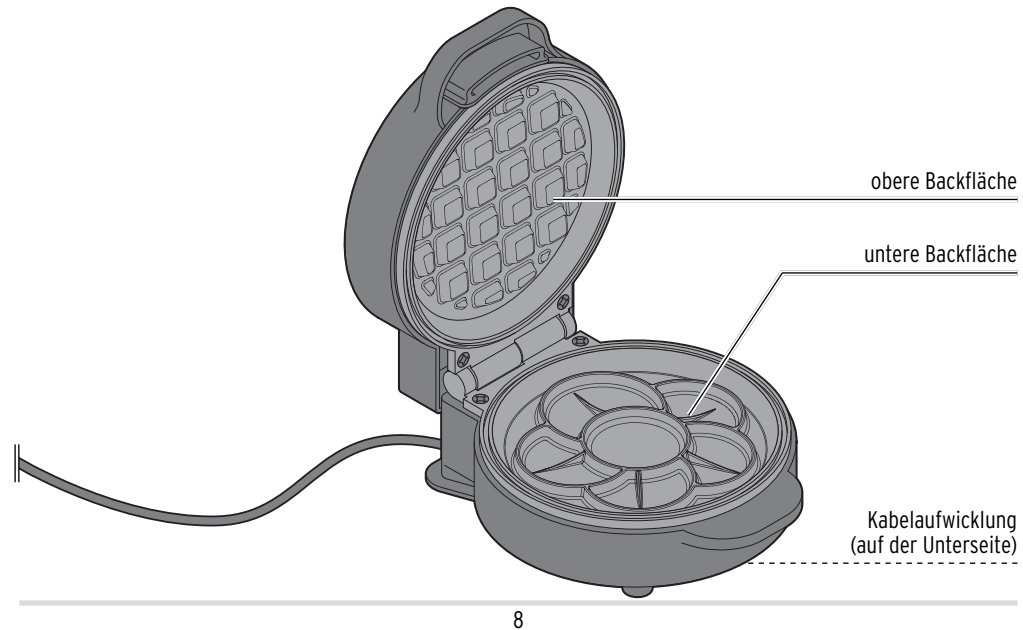
11. Reinigen Sie das Waffeleisen (siehe „Reinigen“).

- Die Waffeln sind heiß. Verwenden Sie daher zum Entnehmen der Waffeln immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihaftbeschichtung der Backflächen nicht zerkratzt wird.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger - oder harte Bürsten etc. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt werden.

- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste, wärmebeständige Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



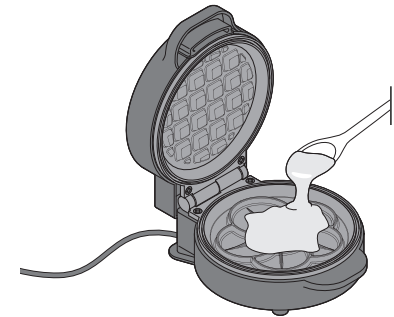
Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn sie erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.



VORSICHT - Verbrühungen/Verbrennungen

- Während des Backvorgangs tritt heißer Dampf zwischen den Backflächen aus.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein.

4. Öffnen Sie die Backflächen.



5. Geben Sie mit einer Kelle etwas Teig auf die Mitte der unteren Backfläche.



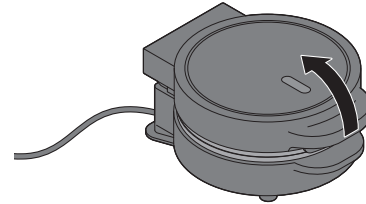
Der Teig darf die Seiten nicht berühren, da er beim Schließen des Waffeleisens auseinandergedrückt wird und sonst aus dem Waffeleisen austreten kann. Probieren Sie aus, welche Menge optimal ist. Dabei kommt es auch auf die Konsistenz des verwendeten Teiges an.

Gebrauch

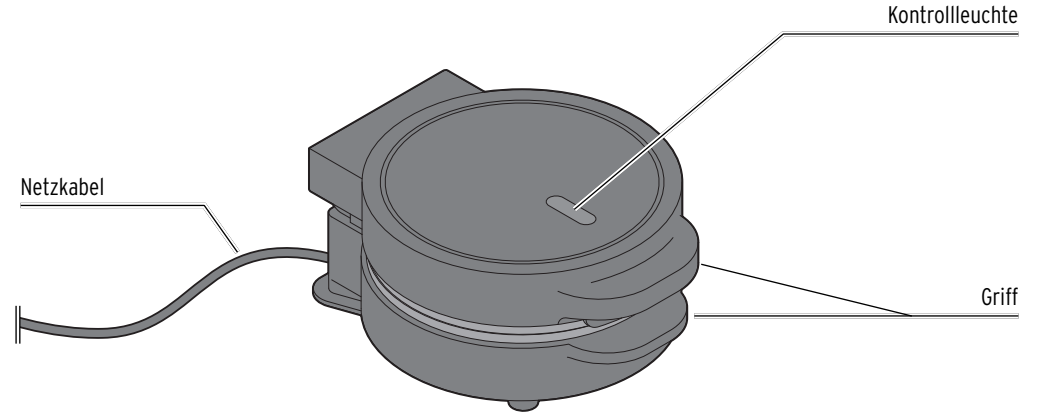
Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.



- Bei diesem elektrischen Waffeleisen wird der Teig zwischen den beheizten Backflächen von beiden Seiten gleichzeitig gebacken.
- Das Waffeleisen hat keinen Temperaturregler. Sobald der Stecker in eine Steckdose eingesteckt ist, heizt das Gerät auf.
- Da die Temperatur nicht verändert werden kann, wird der Bräunungs- und Gargrad der Waffeln hauptsächlich durch die Backdauer bestimmt, und dadurch, wie oft Sie das Waffeleisen während des Garvorgangs öffnen.
- Da der Teig beim Befüllen des Waffeleisens zuerst die untere Backplatte berührt und erst beim Schließen die obere Backplatte, wird die Unterseite der Waffel schneller braun als die Oberseite. Heben Sie daher die Waffel an, wenn Sie den Bräunungsgrad der Waffel prüfen.



1. Öffnen Sie die Backflächen.
2. Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein (abhängig von der Teig-Konsistenz ist das nicht unbedingt erforderlich).
3. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



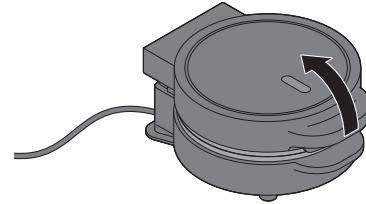
Vor dem ersten Gebrauch

! WARNUNG vor Verbrühungen/Verbrennungen und Brand

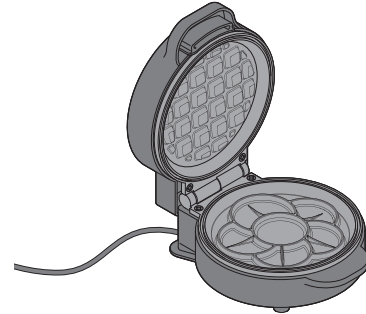
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Geräts Backhandschuhe o.Ä.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sofort, damit es nicht in Kinderhände fällt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

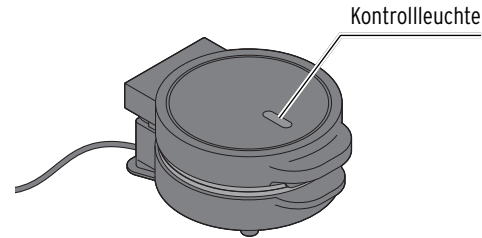
Um eventuelle Rückstände, die bei der Herstellung entstanden sind, zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:



3. Öffnen Sie die Backflächen.



4. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
5. Klappen Sie das Gerät zu.
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn sie erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.



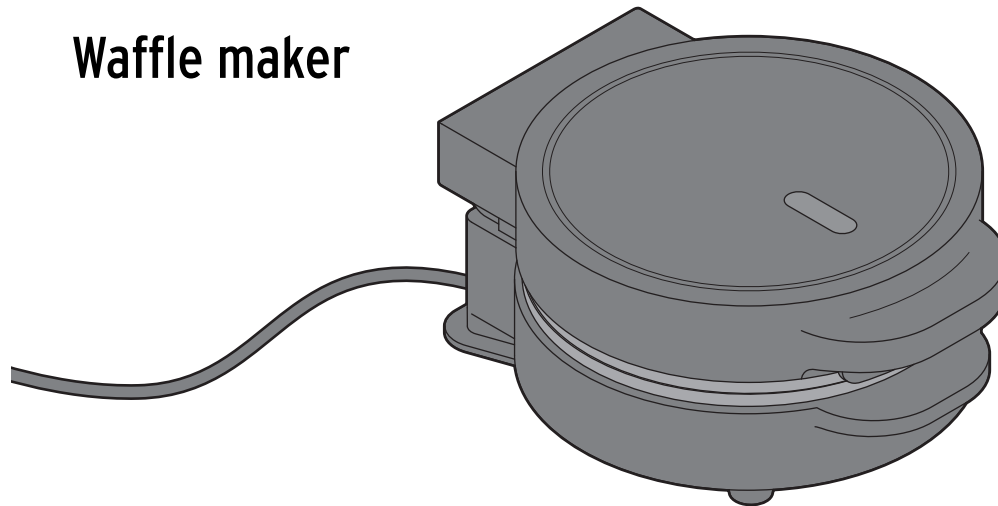
Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchs- und Dampfungwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, klappen Sie das Gerät auf und lassen Sie es abkühlen.
8. Wischen Sie die Backflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

Model:
SM 301

Manufactured by
Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany, info@jaxmotech.de

Waffle maker



en Instructions for use

152034FV03X00XVI · 2025-07

Dear Customer

With your new waffle maker, you can create delicious waffles in no time.

It has two different motifs: the lower baking plate shows a flower and the upper one is a baking surface for Brussels waffles.

The non-stick coating on the baking plates allows you to remove the waffles easily once they are done.

To get you started right away, you'll find a recipe in this booklet.

Bon appétit!

Contents

- 3 About these instructions
- 4 Safety warnings
- 8 At a glance (contents)
- 10 Prior to first use
- 12 Use
- 15 Tips and information
- 16 Basic recipe for sweet waffles
- 16 Technical specifications
- 17 Cleaning
- 18 Problems / solutions
- 19 Disposal

Disposal

This product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and preserves the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.



Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with normal household waste!

You are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health or the environment. Information about collection points where old appliances can be disposed of free of charge is available from your local authorities.

Problems / solutions

Not working	• Is the appliance plugged in?
The waffles are too light in colour.	• Bake the waffles for a bit longer. • Is the batter too runny? • Too much/too little batter? • Did you use the quantities specified in the recipe?
The waffles are too dark in colour.	• Bake the waffles for a shorter amount of time.
The waffles get stuck in the baking plates.	• Grease the baking plates (more thoroughly).
An extremely large amount of steam escapes during baking.	• Is the batter too runny? • Did you use too much batter at once?

About these instructions

This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Symbols used in these instructions:



This symbol warns you about the risk of injury.



This symbol warns you about the risk of injury caused by electricity.

Signal words used in these instructions:

WARNING warns about the potential risk of serious or fatal injury.

CAUTION warns about the potential risk of minor injuries.

NOTICE warns about the potential risk of material damage.



This indicates additional information.

Safety warnings

Intended use

The waffle maker is designed to make waffles.

The appliance is intended for private use and for the preparation of standard household quantities. The appliance is not suitable for commercial use or in situations similar to home use, for example in the staff kitchens of shops, offices or other areas of commerce, in agricultural buildings, by customers in hotels, motels or any other places offering accommodation, or in bed and breakfast establishments.

Danger to children and to people with limited ability to operate appliances

- This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been trained in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.

Children must not clean the appliance or carry out any maintenance on it unless they are over 8 years of age and are supervised.

- From the time it is switched on until it has fully cooled down, the waffle maker and its mains cable must be kept out of the reach of children under the age of 8.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Keep the packaging materials away from children. They pose several risks, including the risk of suffocation!

Danger due to electricity

- The appliance must not come into contact with water or other liquids due to the risk of electric shock. Do not touch the appliance with damp hands and do not use it outdoors or in rooms with high humidity.

Cleaning



WARNING - risk of fatal electric shock

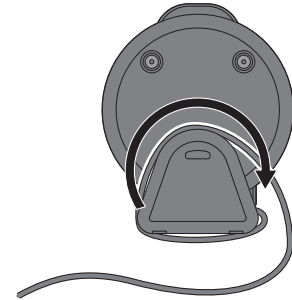
The appliance must not come into contact with water or any other liquids.

NOTICE - material damage

Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.

1. Disconnect the mains plug from the power socket and leave the appliance to cool down completely.
2. Remove any waffle residue on the baking plates using a soft cloth. This works best when these bits have been left to dry out.
3. Wipe the baking plates and outer casing with a slightly moistened cloth.
4. Then dry them off thoroughly with a dry cloth if necessary.

5. Use the cable tidy on the underside of the product to neatly stow away the mains cable.



Basic recipe for sweet waffles

250 g	flour
3	eggs
1 tsp	baking powder
1 sachet	vanilla sugar (or a few drops vanilla extract)
100 g	sugar
200 ml	milk
125 g	margarine or butter

1. Place the flour, baking powder, sugar and vanilla sugar in a mixing bowl.
2. Make a well in the middle of the ingredients and add the milk and eggs.
3. Mix all ingredients well with a hand mixer until the batter is smooth.
4. Finally, add the softened butter or margarine and mix well.

Technical specifications

Model:	SM 301
Product number:	722 080 (D/A) 730 950 (CH)
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Protection class:	I 
Power:	550 W
Ambient temperature:	+10 to +40 °C
Manufactured by	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.



- If the appliance becomes damp or wet, remove the mains plug from the power socket immediately. Never put your hands in water or anywhere damp while the mains plug is in the power socket.
- Do not use the appliance if the appliance itself, the plug or the mains cable shows any visible signs of damage, or if the appliance has fallen down.
- Only connect the appliance to a properly installed power socket with protective contacts whose voltage corresponds to the technical specifications of the appliance.
- Make sure that the power socket you use is easily accessible so you can quickly pull out the mains plug if necessary.
- If you need to use an extension cable, it must correspond to the "Technical specifications". Seek advice in a specialist shop when buying an extension cable.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Unplug the mains plug from the power socket...
 - ... if malfunctions occur during use,
 - ... after use,
 - ... during thunderstorms and
 - ... before cleaning the appliance.Always pull on the plug, not on the mains cable.
- Unwind the mains cable completely before use and allow the appliance to cool down completely before rewinding the cable.
- The mains cable must not be kinked or crushed. Keep the mains cable away from hot surfaces and sharp edges.
- Do not make any modifications to the product or replace the mains cable yourself. Have repairs to the appliance carried out only by a specialist workshop. If the mains cable becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service, or a suitably qualified person in order to avoid danger.

Danger of fire, burns and scalds

- The appliance must not be operated with a timer or by means of any separate remote control.
- The appliance becomes hot during use. Make sure that no one touches the hot parts of the product while it is in use. Use oven gloves or something similar to open and close the appliance.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it, transporting it or storing it away.
- Do not place the appliance near flammable objects or directly against a wall or in a corner. Do not cover the appliance. Be sure that the unwound mains cable hangs completely free of the appliance and does not touch any of its hot surfaces.
- Do not pour in too much batter or batter that is too runny, as this may produce large amounts of steam and also cause batter to run out from between the baking plates.

- Steam escapes from between the baking plates during the baking process. Do not touch - danger of scalding!

Caution – possibility of other injuries

- Route the mains cable in such a way as to ensure that there is no danger of tripping over it or getting caught in it, leading to the appliance falling over.

Material damage

- Place the product on a level, heat-resistant surface that is not sensitive to grease splatter (splatter is unavoidable during use). Maintain a sufficient distance from sources of heat, such as ovens or hobs.
- The waffles are hot. To avoid scratching the non-stick coating of the baking plates, always use heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the hot waffles.

Tips and information

- The waffle maker is heated up approx. 5 minutes after the mains plug is connected. Once the waffle maker has heated up, it takes approx. 5 to 6 minutes until the waffles are cooked through completely. After making several waffles, you may find that the waffles can be taken out after approx. 2 to 4 minutes.
- If the waffles turn out too light or too dark, simply cook the batter for a longer or shorter time. The same applies when the waffles are not cooked through properly.
- After a few batches you will have figured out the perfect degree of browning. But this will also vary depending on the texture and type of mixture. The more sugar you use, for example, the browner the waffles will be.

If the batter is very runny, it may not reach the upper baking plate and will be less brown on the top than on the underside.

- If the batter does not rise properly during baking, you can add a little baking powder.
- If you have problems removing the waffles from the baking plates, grease the baking plates a little (more) next time.

6. Close the baking plates.

The indicator light lights up.



The indicator light will switch off and on again during the baking process. This is not a defect. It simply indicates that the appliance is heating up again.

7. After approx. 2 to 4 minutes, carefully open the waffle maker to check the progress.

If the waffle is not quite ready or not brown enough, leave it to cook for a bit longer. Refer also to the section "Tips and information". If necessary, remove any excess baked waffle residue from the edge of the baking plates using a wooden or plastic utensil.

8. Remove the waffle as soon as it has browned to your liking. Use utensils made of wood or plastic to do this so as not to damage the non-stick coating. Cut off any excess baked waffle residues around the edge of the baking plates and dispose of them.

You can then add more batter right away to make additional waffles. If you do not wish to make any more waffles:

9. Remove the mains plug from the power socket.

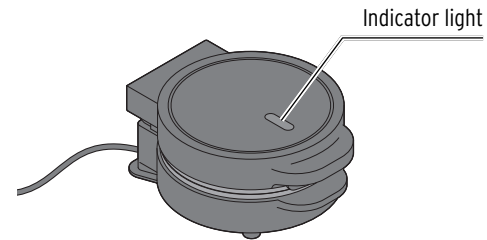
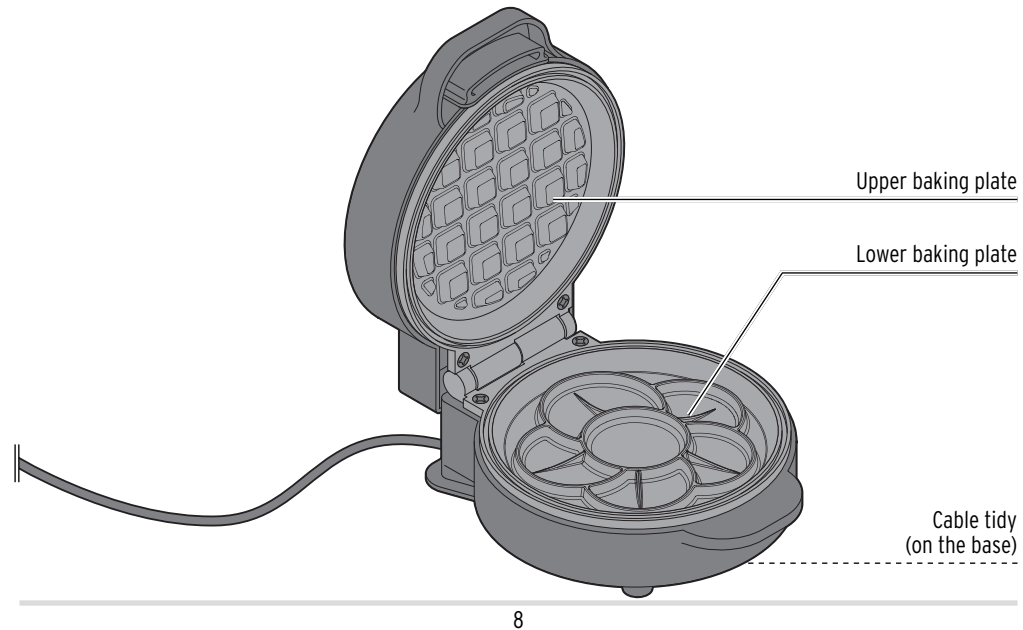
10. Allow the appliance to cool down completely.

11. Clean the waffle maker (see chapter "Cleaning").

- Do not use any caustic, aggressive or abrasive cleaning products, oven cleaner or hard brushes, etc. for cleaning. They could damage the non-stick coating.

- Some varnishes, synthetic substances and types of furniture polish may react adversely with the material of the non-slip feet and soften them. To avoid unwanted marks on furniture, place a non-slip, heat-resistant mat underneath the product if necessary.

At a glance (contents)



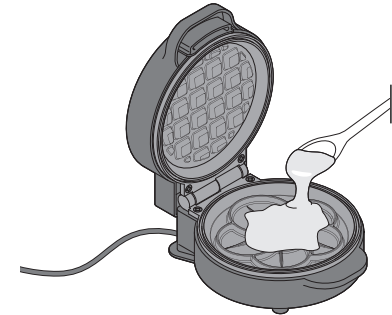
The indicator light lights up and shows that the appliance is heating up. When it goes off, it means the baking temperature has been reached.



CAUTION - risk of burns/scalds

- Hot steam escapes from between the baking plates during the baking process.
- Do not pour in too much batter or batter that is too runny.

4. Open the baking plates.



5. Use a ladle to place some batter in the centre of the lower baking plate.



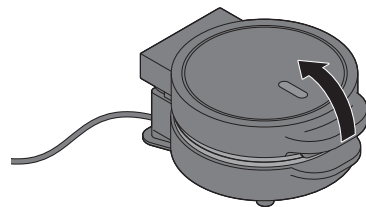
The dough must not touch the sides, as it will be pressed apart when the waffle maker is closed and may otherwise escape from the waffle maker. Try out which quantity is optimal. It also depends on the consistency of the batter used.

Use

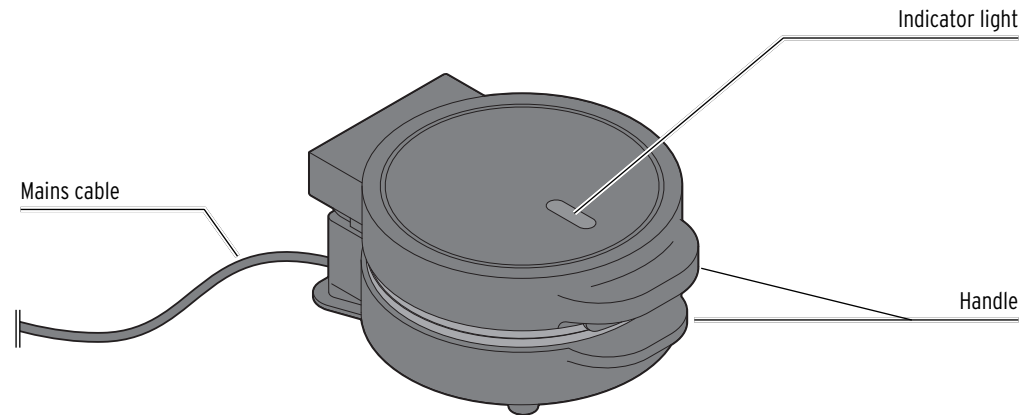
Before use, also refer to the safety warnings in the chapter "Prior to first use".



- This electric waffle maker bakes the batter simultaneously from both sides between the heated baking plates.
- The waffle maker has no temperature regulator. As soon as the mains plug is inserted into a socket, the appliance starts to heat up.
- As the temperature cannot be changed, the degree to which the waffles brown and cook is mainly determined by the baking time, as well as by how often you open the waffle maker during the baking process.
- As the batter touches the lower baking plate first when poured into the waffle maker, the underside of the waffle will brown more quickly than the top. You should therefore lift the waffle slightly to check how brown it is.



1. Open the baking plates.
2. Grease the baking plates with a little margarine or cooking oil using a brush if necessary (depending on the consistency of the batter, this may not be necessary).
3. Shut the baking plates. Unwind the mains cable completely and insert the mains plug into an earthed power socket.



Prior to first use

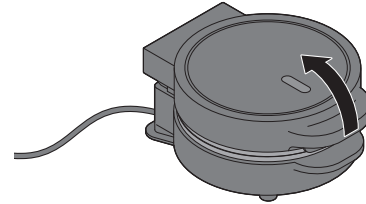


WARNING - risk of scalds/burns and fire

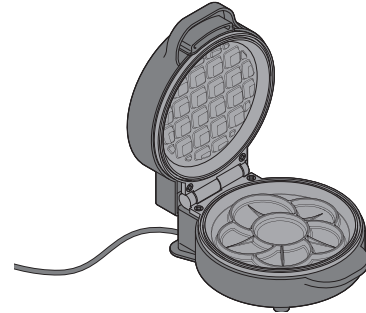
- Do not place the appliance near flammable objects or directly against a wall or in a corner.
- Ensure that nobody touches the hot surfaces during use or while the appliance is cooling down.
- Use oven gloves or something similar to open and close the appliance.

1. Remove all packaging material and dispose of it immediately so that children cannot get hold of it.
2. Stand the appliance on a level surface that is resistant to heat and splashes.

To remove any residues that may have arisen during production, proceed as follows:

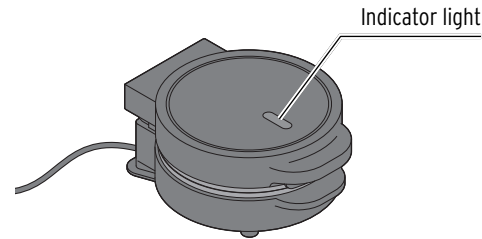


3. Open the baking plates.



10

4. Wipe the baking plates with a damp cloth.
5. Close the appliance.
6. Unwind the mains cable completely and insert the mains plug into an earthed power socket.



The indicator light lights up and shows that the appliance is heating up. When it goes off, it means the baking temperature has been reached.



When heating up for the first time, there may be a slight odour and some steam, but this is harmless. Make sure there is sufficient ventilation.

7. After approx. 10 minutes, disconnect the mains plug from the power socket, open the appliance and leave it to cool down completely.
8. After cooling, wipe the baking plates thoroughly with a kitchen cloth.

11

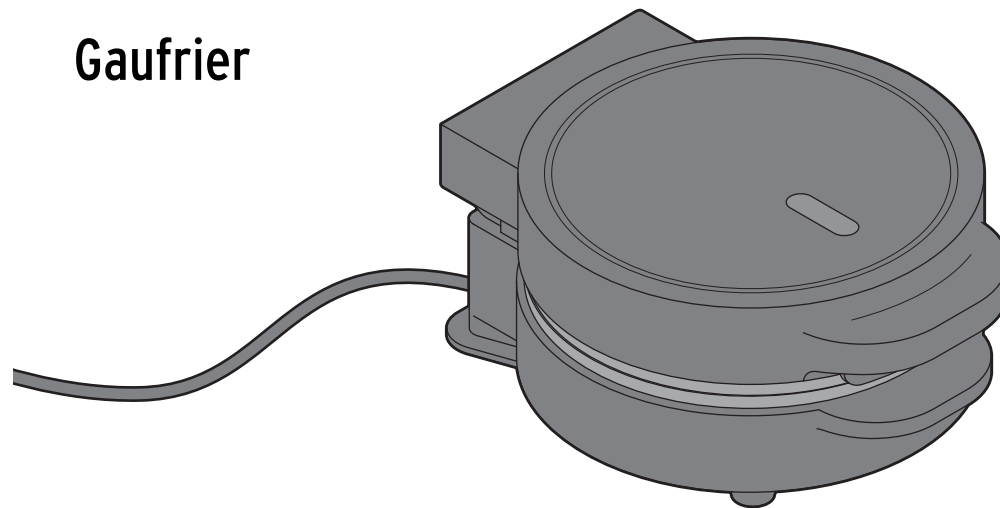
Modèle:

SM 301

Fabriqué par:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Allemagne), info@jaxmotech.de

Gaufrier



fr Mode d'emploi

152034FV03X00XVI · 2025-07

Chère cliente, cher client!

Avec votre nouveau gaufrier, vous préparerez de délicieuses gaufres en un tour de main.

Il a deux motifs différents: la plaque de cuisson inférieure représente une fleur et la plaque supérieure est une plaque pour gaufres de Bruxelles.

Grâce aux plaques de cuisson antiadhésives, les gaufres cuites se détachent facilement.

Vous pourrez profiter dès maintenant de votre appareil grâce à la recette comprise dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!

Sommaire

- 3 À propos de ce mode d'emploi
- 4 Consignes de sécurité
- 8 Vue générale (contenu de la livraison)
- 10 Avant la première utilisation
- 12 Utilisation
- 15 Conseils et remarques
- 16 Recette de base pour des gaufres sucrées
- 16 Caractéristiques techniques
- 17 Nettoyage
- 18 Problèmes / solutions
- 19 Élimination

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?	Une grande quantité de vapeur s'échappe lors de la cuisson.	• La pâte est-elle trop liquide? • Avez-vous versé trop de pâte?
Les gaufres sont trop claires.	• Faire cuire les gaufres un peu plus longtemps. • La pâte est-elle trop liquide? • Trop/pas assez de pâte? • Avez-vous respecté les indications de la recette?		
Les gaufres sont trop foncées.	• Faire cuire les gaufres un peu moins longtemps.		
Les gaufres collent au fond des plaques de cuisson.	• Graisser (un peu plus) les surfaces de cuisson.		

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toujours soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles dans ce mode d'emploi:



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

Le gaufrier est destiné à la cuisson de gaufres.

L'appareil est conçu pour une utilisation privée et pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple pour les employés dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- Dès que le gaufrier est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

- L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.

Nettoyage



AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique

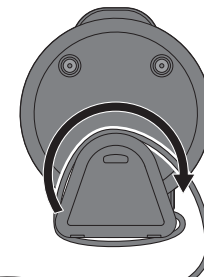
L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

REMARQUE - risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Enlevez les restes de gaufre cuits ou qui ont débordé des plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Il est préférable de le faire lorsque les restes sont déjà secs.
3. Essayez les surfaces de cuisson et le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.
4. Le cas échéant, essayez-les ensuite avec un chiffon sec.

5. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur du cordon située sous l'appareil pour gagner de la place.



Recette de base pour des gaufres sucrées

250 g	de farine
3	œufs
1 c.c.	de poudre à lever
1 sachet	de sucre vanillé
100 g	de sucre
0,2 l	de lait
125 g	de beurre mou ou margarine

1. Verser la farine, la poudre à lever, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier.
2. Faire un puits au milieu des ingrédients et y verser le lait et les œufs.
3. Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
4. Pour finir, ajouter le beurre mou ou la margarine et bien mélanger.

Caractéristiques techniques

Modèle:	SM 301
Référence:	730 950 (CH)
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection:	I 
Puissance:	550 watts
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Allemagne) info@jaxmotech.de

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.



- Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise. Ne touchez en aucun cas de l'eau ou des parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible de sorte que vous puissiez débrancher rapidement la fiche de la prise de courant si besoin.
- Si vous devez utiliser une rallonge, celle-ci doit correspondre aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil. Demandez conseil au personnel du commerce spécialisé dans lequel vous achèterez la rallonge.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant,...
 - ... en cas de dysfonctionnement survenant pendant l'utilisation,
 - ... après l'utilisation,
 - ... en cas d'orage et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.

• Ne modifiez pas l'article. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à un atelier spécialisé. Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant, le service client de celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires par un cordon d'alimentation approprié correspondant aux caractéristiques techniques pour éviter tout risque de blessure.

Danger: risque d'incendie et de brûlure

- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil devient brûlant pendant le fonctionnement! Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou similaires pour ouvrir ou fermer l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin. Ne le couvrez pas. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil et ne soit pas en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide pour éviter un excès de vapeur, ou que la pâte ne se répande sur la surface de cuisson.
- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation. Ne pas toucher – risque de brûlure!

Prudence: risque de blessure d'autre origine

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou s'y accrocher et faire ainsi tomber l'appareil.

Risque de détérioration

- Placez l'article sur un support plat, résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse inévitables pendant l'utilisation. Tenez l'appareil suffisamment éloigné

Conseils et remarques

- La température de cuisson est atteinte env. 5 minutes après avoir branché la fiche du cordon d'alimentation du gaufrier. Juste après la chauffe, il faut env. 5 à 6 minutes pour que les gaufres soient entièrement cuites. Si vous avez déjà faits plusieurs gaufres à la suite, les gaufres suivantes peuvent être retirées au bout de 2 à 4 minutes seulement.
- Si les gaufres sont trop claires ou trop foncées, laissez-les cuire plus ou moins longtemps lors de la prochaine cuisson. Il en va de même si les gaufres ne sont pas entièrement cuites.
- Après avoir fait cuire quelques préparations, vous aurez trouvé le degré de brunissement souhaité. Celui-ci dépend toutefois toujours du type et de l'épaisseur de la pâte.

Par exemple: plus la pâte contient de sucre, plus les gaufres seront dorées.

Si la pâte est assez liquide, il se peut qu'elle ne touche pas la plaque de cuisson supérieure et qu'elle soit moins dorée dessus que dessous.

- Si la pâte ne gonfle pas correctement à la cuisson, vous pouvez ajouter un peu de poudre à lever.
- Si vous avez du mal à retirer les gaufres des plaques de cuisson, graissez celles-ci (davantage) à la prochaine fournée.

6. Refermez les plaques de cuisson.

Le voyant s'allume.

 Pendant la cuisson, le voyant s'éteint et se rallume. Cela n'est pas une erreur, mais indique que l'appareil est en train de chauffer à nouveau.

7. Au bout d'env. 2 à 4 minutes, ouvrez délicatement le gaufrier pour vérifier.

Si la gaufre n'est pas encore assez dorée, voire pas du tout, laissez-la cuire encore un moment. Consultez également le paragraphe «Conseils et remarques». Le cas échéant, retirez les restes de gaufre cuite du bord des surfaces de cuisson à l'aide d'un couvert en bois ou en plastique.

8. Retirez la gaufre dès qu'elle a atteint le degré de brunissement souhaité. Pour cela, utilisez aussi des couverts en bois ou en plastique afin de ne pas endommager le revêtement. Coupez les restes de gaufres cuites qui ont débordé autour du bord des plaques de cuisson et jetez-les.

Ensuite, vous pouvez directement remettre de la pâte pour cuire d'autres gaufres. Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres gaufres:

9. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

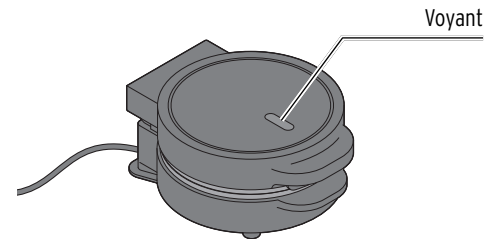
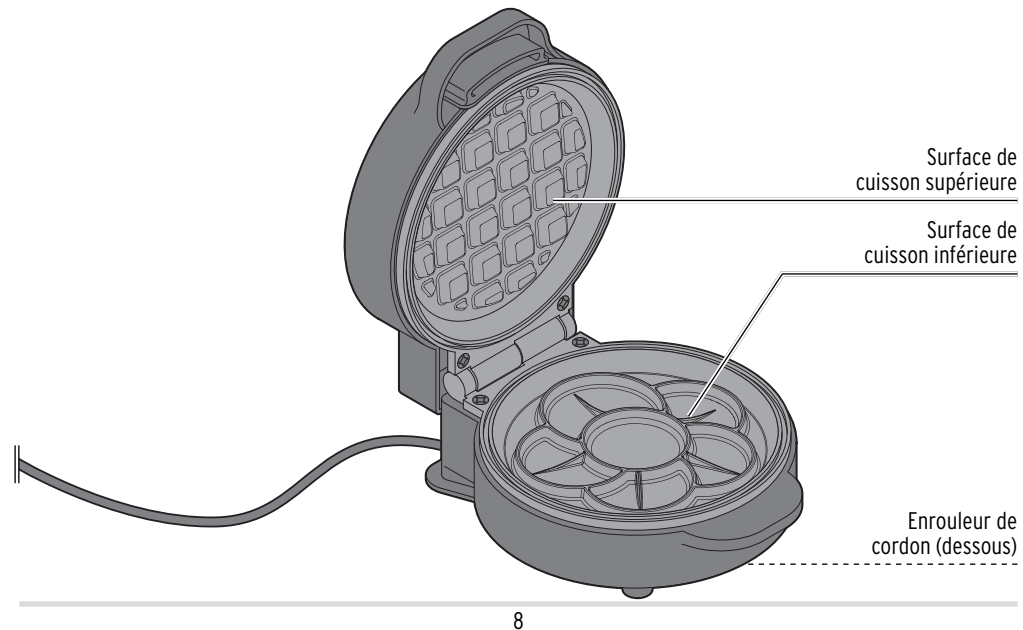
10. Laissez entièrement refroidir l'appareil.

11. Nettoyez le gaufrier (voir «Nettoyage»).

de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les fours.

- Les gaufres sont très chaudes. Retirez-les donc toujours à l'aide de couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif des surfaces de cuisson.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants de l'article. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et thermorésistant entre le meuble et l'article.

Vue générale (contenu de la livraison)



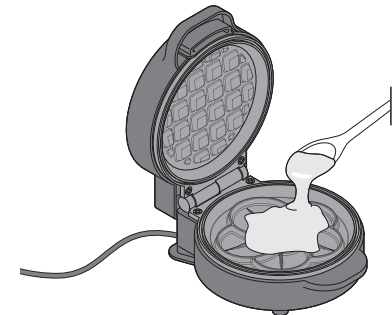
Le voyant s'allume et indique que l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



PRUDENCE - risque de brûlure

- Sortie de vapeur entre les surfaces de cuisson en cours d'utilisation.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide.

4. Ouvrez les plaques de cuisson.



5. À l'aide d'une louche, déposez un peu de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure.



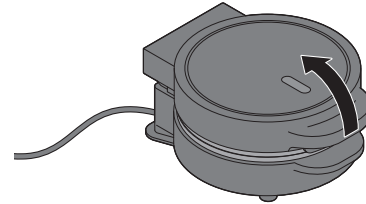
La pâte ne doit pas toucher les côtés, car elle s'étale lorsqu'on referme le gaufrier et risque sinon de s'échapper du gaufrier. Essayez de trouver la quantité idéale. Cela dépend aussi de la consistance de la pâte utilisée.

Utilisation

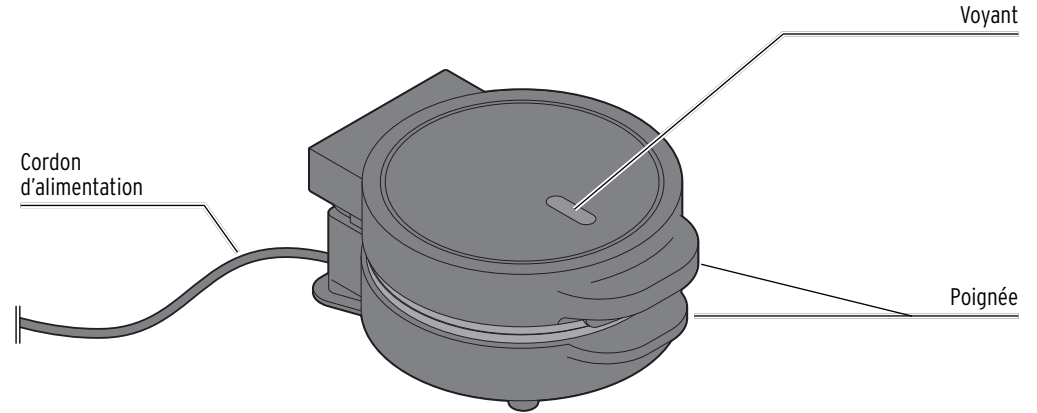
Avant toute utilisation, respectez les conseils de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».



- Ce gaufrier électrique cuit simultanément la pâte entre les deux plaques de cuisson chauffantes.
- Le gaufrier n'a pas de régulateur de température. Dès que la fiche est branchée dans une prise de courant, l'appareil chauffe.
- Comme il n'est pas possible de modifier la température, c'est le temps de cuisson qui détermine le degré de cuisson et de brunissement des gaufres, et donc le nombre de fois où vous ouvrez le gaufrier pendant la cuisson.
- Comme la pâte touche d'abord la plaque de cuisson inférieure lorsqu'on la verse dans le gaufrier et qu'elle ne touche la plaque de cuisson supérieure que lorsqu'on le ferme, le dessous de la gaufre dore plus vite que le dessus. Quand vous vérifiez le degré de brunissement de la gaufre, soulevez donc la gaufre.



1. Ouvrez les plaques de cuisson.
2. À l'aide d'un pinceau, graissez les surfaces de cuisson avec un peu de margarine ou d'huile alimentaire (cela n'est pas forcément nécessaire et dépend de la consistance de votre pâte).
3. Refermez les plaques de cuisson. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Avant la première utilisation



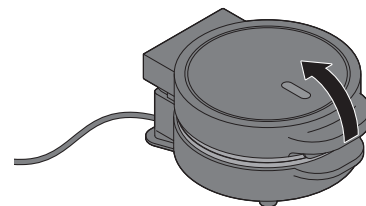
AVERTISSEMENT: risque de brûlure et d'incendie

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin.
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.
- Utilisez des maniques ou similaire pour ouvrir et fermer l'appareil.

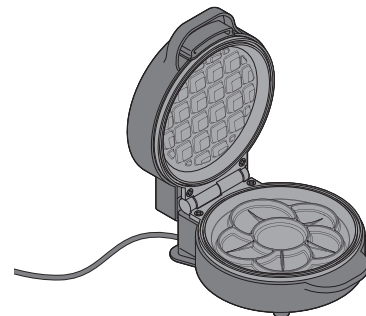
1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.

2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et insensible aux éclaboussures.

Procédez comme suit pour éliminer les résidus apparus pendant la fabrication:



3. Ouvrez les plaques de cuisson.

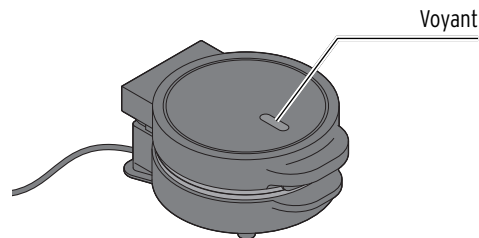


10

4. Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.

5. Refermez l'appareil.

6. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Le voyant s'allume et indique que l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



Lors du premier chauffage, il peut y avoir un léger dégagement d'odeur et de vapeur, mais cela ne présente aucun risque. Assurez une aération suffisante.

7. Au bout d'env. 10 minutes, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir.

8. Après refroidissement, nettoyez soigneusement les surfaces de cuisson avec un papier de cuisine.

11

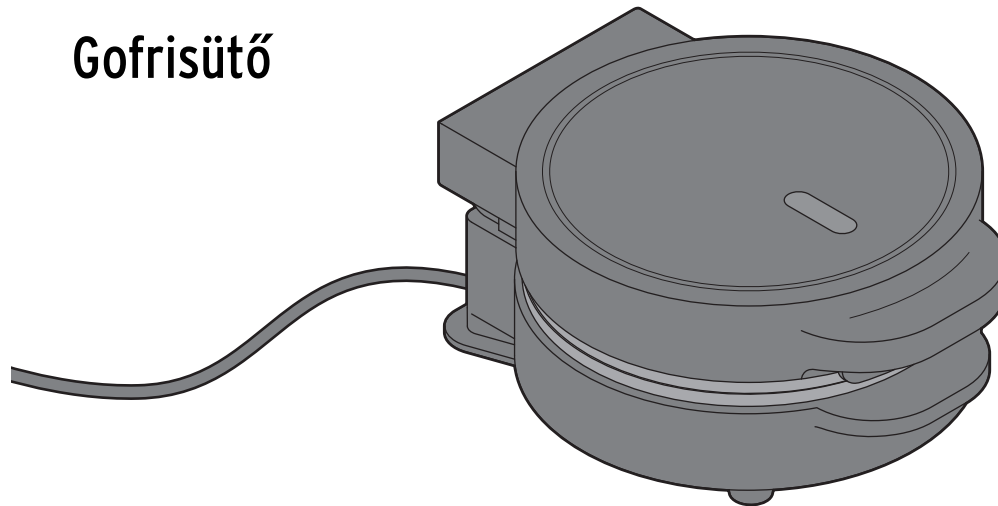
Modell:

SM 301

Hergestellt von :

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Németország), info@jaxmotech.de

Gofrisütő



hu Használati útmutató

152034FV03X00XVI · 2025-07

Kedves Vásárlónk!

Új gofrisütőjével pillanatok alatt finom gofrikat készíthet.

A készülék két különböző motívummal rendelkezik: az alsó sütőlapon virág, a felsőn pedig brüsszeli gofri minta található.

A tapadásmentes bevonatnak köszönhetően a kész gofrik könnyen elválnak a sütőlapoktól.

Ha új gofrisütőjét azonnal ki szeretné próbálni, az útmutatóban egy receptet is talál.

Jó étvágyat kívánunk!

Tartalom

- 3** Megjegyzések az útmutatóhoz
- 4** Biztonsági előírások
- 8** Termékrajz (tartozékok)
- 10** Az első használat előtt
- 12** Használat
- 15** Tippek és tanácsok
- 16** Édes gofri alaprecept
- 16** Műszaki adatok
- 17** Tisztítás
- 18** Üzemzavar / Hibaelhárítás
- 18** Hulladékkezelés

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik.	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba?
A gofrik túl világosak.	• Hagyja a gofrikat valamivel tovább sülni. • Túl folyékony a tészta? • Túl sok/túl kevés tészta? • Követte a recept mennyiségeit?
A gofrik túl sötétek.	• Süsse rövidebb ideig a gofrikat.
A gofri hozzátapad a sütőlapokhoz.	• (Több) zsiradékkal kenje ki a sütőlapokat.
A sütés közben túl sok gőz távozik.	• Túl folyékony a tészta? • Túl sok tésztát töltött bele?

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az újrahasznosítás csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok gyűjtéséhez használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválassza és ártalmatlanítsa. Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre figyelmeztet.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban:

A **VIGYÁZAT** szó esetleges súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésekre figyelmeztet.

A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károokra figyelmeztet.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások

Rendeltetés

A gofrisütőt gofri sütésére tervezték.

A készülék magánháztartásokban való használatra, háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas.

Üzleti célokra vagy háztartásokhoz hasonló környezetben, mint pl. üzletek, irodák és hasonlók dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, szállodák, motelek stb. vendégei általi, vagy reggeliztetős panziókban való használatra nem alkalmas.

Veszély gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

• A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességei korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges

veszélyeket megértették. A termék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évesnél idősebbek és a folyamat közben felügyelik őket.

- A termék és a hálózati vezeték olyan helyen legyen a készülék bekapcsolásától egészen a teljes lehűléséig, ahol 8 éves kor alatti gyermekek nem férhetnek hozzá.
- A készüléket és a vezetéket olyan helyen tárolja, ahol 8 éves kor alatti gyermekek nem férnek hozzá.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

Veszély elektromos áram következtében

- A készülék nem érintkezhet vízzel vagy egyéb folyadékkal, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. A terméket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.

Tisztítás



VIGYÁZAT

- életveszély áramütés következtében

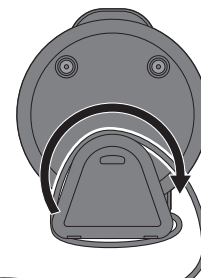
A készülék nem érintkezhet vízzel vagy egyéb folyadékkal.

TUDNIVALÓ - anyagi károk

A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
2. A kifolyt és rásült gofrimaradékokat egy puha kendővel távolítsa el a sütőlapokról. Ez akkor a legkönnyebb, ha a maradékok már megszáradtak.
3. A sütőlapokat és a készülék külsejét egy vízzel enyhén megnedvesített kendővel törölje át.
4. Szükség esetén egy száraz kendővel is törölje le.

5. A vezeték helytakarékos tárolásához használja a készülék alján lévő kábelfeltekerőt.



Édes gofri alaprecept

250 g	liszt
3	tojás
1 tk.	sütőpor
1 csomag	vaníliás cukor
100 g	cukor
0,2 l	tej
125 g	puha margarin vagy vaj

1. Tegye egy keverőtálba a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot.
2. Nyomjon a hozzávalók közepébe egy mélyedést, és tegye bele a tejet és a tojásokat.
3. Kézi mixerrel alaposan dolgozza el a hozzávalókat, hogy sima tésztát kapjon.
4. Végül adja hozzá a puha vajat vagy margarint, és keverje jól össze.

Műszaki adatok

Modell:	SM 301
Cikkszám:	722 080
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I 
Teljesítmény:	550 watt
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Németország) info@jaxmotech.de

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



- Amennyiben a készülék nedves vagy vizes lett, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Ne nyúljon vízbe vagy nedves helyekre, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a csatlakozóaljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken, a hálózati csatlakozón vagy a hálózati vezetéken sérülés látható, illetve ha a készülék leesett.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóaljzat könnyen elérhető helyen legyen, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni a hálózati csatlakozót.
- Ha hosszabbítókábel használatára van szükség, annak meg kell felelnie a „Műszaki adatok” fejezetben megadott adatoknak. Hosszabbítókábel vásárlása esetén kérjen segítséget a szakkereskedésben.

- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, ...
 - ... ha használat közben üzemzavar lép fel,
 - ... minden használat után,
 - ... vihar esetén,
 - ... mielőtt megtisztítja a készüléket.Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetéket.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetéket, és várjon a készülék teljes lehűléséig, mielőtt újra feltekéri a vezetéket.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles peremektől.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A terméken szükséges javításokat bízza szakemberre.

Amennyiben a hálózati vezeték megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy egy hasonlóan képzett szakember cserélheti ki, a műszaki adatoknak megfelelő hálózati vezetékre.

Veszély - tűzveszély / égési és forrázási sérülések

- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- A készülék használat közben felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy használat közben senki ne érjen a készülék forró részeihez. A készülék felnyitásához és lezárásához használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, elszállítja vagy elrakja.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba. A készüléket ne takarja le. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati

vezeték a készüléktől távol helyezkedjen el, és ne érjen hozzá a készülék forró részeihez.

- Ne töltsön a készülékbe túl sok vagy túl folyékony tésztát, mivel ellenkező esetben a sütőlapok közül több gőz távozhat, és a tészta is kifolyhat.
- A sütési folyamat során gőz száll fel a sütőlapok közül. Ne érintse meg, mert megégetheti magát!

Figyelem - más okból eredő sérülésveszély

- Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy senki se botolhasson meg vagy akadhasson fenn benne, és senki ne ránthassa le a készüléket.

Anyagi károk

- A terméket egy egyenes, hőálló és fröccsenő zsírra nem érzékeny alátétre helyezze, mert a használat során elkerülhetetlen a fröccsenés. Tartson kellő távolságot különféle hőforrásoktól, pl. tűzhelylapoktól vagy sütőktől.

Tippek és tanácsok

- A készülék kb. 5 perccel a hálózati csatlakozó csatlakoztatása után teljesen felmelegedett. Közvetlenül a felmelegedés után kb. 5-6 percig tart, amíg a gofrik teljesen átsülnek. Több gofri sütése után, már kb. 2-4 perc is elegendő.
- Ha túl világosak vagy túl sötétek lettek a gofrik, akkor a következő sütésnél hosszabb vagy rövidebb ideig süsse a tésztát. Ez akkor is érvényes, ha a gofrik nem sülték át megfelelően.
- Néhány sütés után megtalálja a megfelelő barnasági fokot. Ez persze függ a tészta összetételétől és sűrűségétől is. Például minél több cukrot tartalmaz a tészta, annál sötétebbek lesznek a gofrik. Ha a tészta viszonylag folyékony, esetleg nem éri el a felső sütőlapot, és a teteje nem lesz olyan sötét, mint az alja.
- Ha a tészta nem emelkedik meg megfelelően sütés közben, adhat hozzá egy kis sütőport.
- Ha nehezen lehet kivenni a gofrikat a formából, akkor a következő adag sütésénél (jobban) kenje ki a sütőlapokat.

A kontroll-lámpa felgyullad.

i Sütés közben a zöld kontroll-lámpa kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez nem jelent működési hibát, hanem jelzi, hogy a készülék ismét melegszik.

7. Kb. 2-4 perc után óvatosan nyissa fel a gofrisütőt, hogy ellenőrizze a gofrit.

Ha a gofri még nem sült meg, illetve nem elég barnák, hagyja még sülni egy pillanatig. Vegye figyelembe a „Tippek és tanácsok” fejezetet is. A sütőlapok széléről fa- vagy műanyag evőeszközzel távolítsa el a kifolyt, sült gofrimaradékokat.

8. Vegye ki a gofrit, amint kellőképp megbarnult. Ehhez is csak fából vagy műanyagból készült eszköz használgon, nehogy megrongálódjon a bevonat. Távolítsa el a sütőlapok széléről a kifolyt, sült gofrimaradékokat, és dobja ki.

Közvetlenül ezután újra tésztát tölthet be további gofrik készítéséhez.

Ha nem szeretné folytatni a sütést:

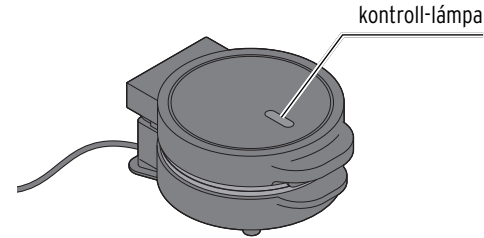
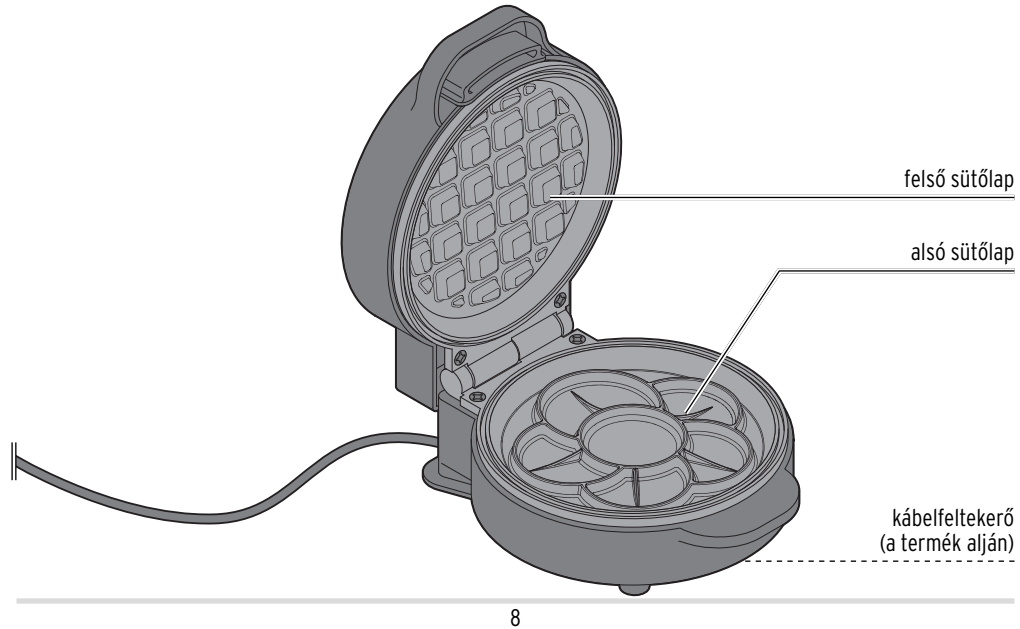
9. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

10. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

11. Tisztítsa meg a készüléket (lásd „Tisztítás”).

- A gofrik forrók. Ezért a gofrik kivételéhez mindig hőálló fa vagy műanyag evőeszközt használjon, hogy a sütőlapok tapadásgátló bevonata ne sérüljön meg.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret, illetve sütőtisztítót vagy kemény sörtéjű kefét stb. A tapadásgátló bevonat károsodhat.
- Nem zárható ki teljesen, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes, hőálló alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.

Termékrajz (tartozékok)



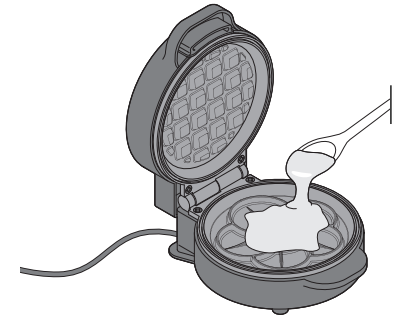
A kontroll-lámpa felgyullad és jelzi, hogy a készülék melegszik. Ha kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.



FIGYELEM - égési/forrázási sérülések

- A sütés során gőz száll fel a sütőlapok közül.
- Ne töltsön a formákba túl sok vagy túl folyékony tésztát.

4. Nyissa fel a sütőlapokat.



5. Egy merőkanállal tegyen egy kevés tésztát az alsó sütőlap közepére.



A tészta ne érjen a sütőfelület széléhez, mert a gofrisütő bezárásakor szétnyomódik, és kifolyhat a gofrisütőből. Próbálja ki, hogy mely mennyiség az optimális. Ez a felhasznált tészta állagától is függ.

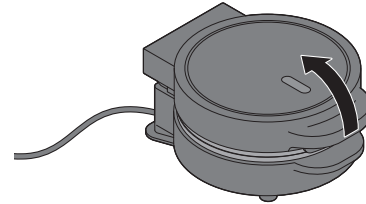
6. Hajtsa le a sütőlapot.

Használat

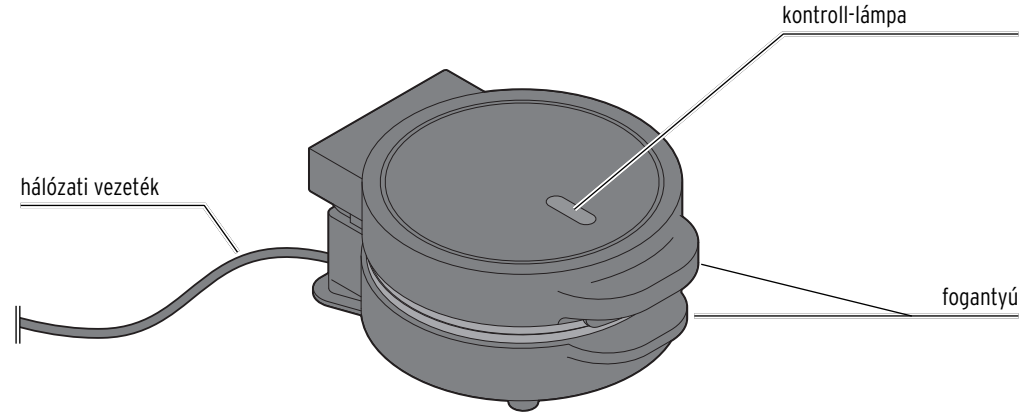
Használat előtt vegye figyelembe „Az első használat előtt” című fejezetben leírt összes biztonsági előírást is.



- Ez az elektromos gofrisütő a felhevített sütőlapok között egyidejűleg süti a tészta mindkét oldalát.
- A gofrisütő nem rendelkezik hőmérséklet-szabályzóval. Amint csatlakoztatta a hálózati csatlakozót, a készülék melegszik.
- Mivel a hőmérsékletet nem lehet szabályozni, a gofrik barnulása és elkészülési ideje leginkább a sütés időtartamától függ, és attól, hogy milyen gyakran nyitja fel a gofrisütőt.
- Mivel a tészta a gofrisütő megtöltése során először az alsó sütőlaphoz és csak lezáráskor éri a felső sütőlapot, a gofri alja gyorsabban fog megbarnulni, mint a teteje. Ezért emelje meg a gofrit, amikor ellenőrzi a gofri barnulási fokát.



1. Nyissa fel a sütőlapokat.
2. Ha szükséges, ecsettel és egy kevés margarinnal vagy étolajjal kissé zsírozza be a sütőfelületeket (a tészta állagától függően erre nem feltétlenül van szükség).
3. Csukja le a sütőlapokat. Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető földelt csatlakozóaljzathoz.



Az első használat előtt



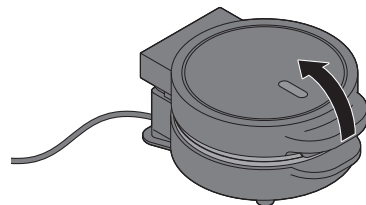
VIGYÁZAT

- égési/forrázási sérülések és tűzveszély

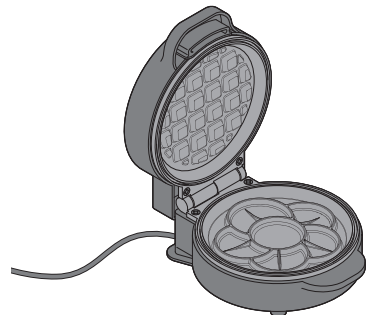
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy egy sarokba.
- Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.
- A készülék felnyitásához és lecsukásához használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és azonnal gondoskodjon a hulladék eltávolításáról, hogy ne kerüljön gyermekek kezébe.
2. Állítsa a készüléket egy egyenes, hő- és fröccsenésszálló felületre.

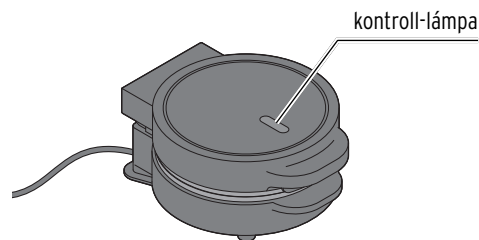
Az esetleg a gyártási maradványok eltávolításához a következőképpen járjon el:



3. Nyissa fel a sütőlapokat.



4. Törölje le a sütőlapokat egy nedves kendővel.
5. Csukja le a készüléket.
6. Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető földelt csatlakozóaljzathoz.



A kontroll-lámpa felgyullad és jelzi, hogy a készülék melegszik. Ha kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.



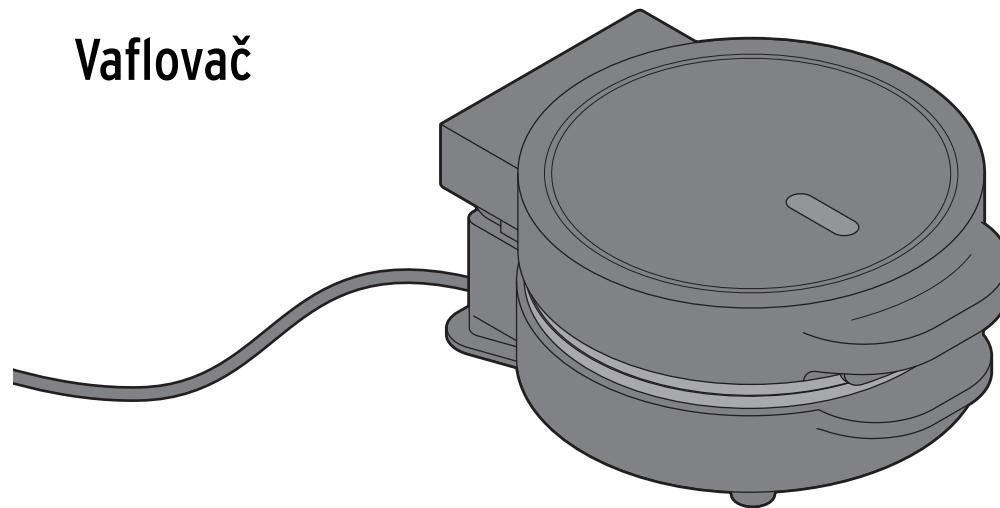
Az első felmelegítés során enyhe szag- és gőzképződés fordulhat elő, ami azonban ártalmatlan. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

7. Kb. 10 perc elteltével húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, nyissa fel a készüléket, és hagyja lehűlni.
8. A lehűlt sütőlapokat alaposan törölje le egy törleruhával.

Model:
SM 301

Výrobce:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de

Vaflavač



cs Návod k použití

152034FV03X00XVI · 2025-07

Obsah

Vážení zákazníci,

s novým vaflovačem připravíte lahodné vafle během chvilky.

Má dva různé motivy: Na spodní pečicí ploše je vyobrazena květina a na horní ploše se pečou bruselské vafle.

Pečicí plochy s nepřilnavým povrchem usnadňují vyjímání hotových vafel.

V této brožuře najdete recept, abyste mohli začít hned.

Přejeme Vám dobrou chuť!

- 3 K tomuto návodu
- 4 Bezpečnostní pokyny
- 8 Přehled (rozsah dodávky)
- 10 Před prvním použitím
- 12 Použití
- 15 Tipy a pokyny
- 16 Základní recept na sladké vafle
- 16 Technické parametry
- 17 Čištění
- 18 Závada/řešení
- 19 Likvidace

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly zhotoveny z cenných recyklovatelných materiálů.

Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztříd'te a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky.

Ty mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Závada/řešení

Přístroj nefunguje.	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce?
Vafle jsou příliš světlé.	• Vafle nechte ještě chvíli péct. • Není těsto příliš řídké? • Příliš mnoho / příliš málo těsta? • Řídili jste se pokyny v receptu?
Vafle jsou příliš tmavé.	• Vafle pečte o něco kratší dobu.
Vafle se lepí na pečicí plochy.	• Pečicí plochy vymažte (o něco více) tukem.
Během pečení uniká velké množství páry.	• Není těsto příliš řídké? • Nenalili jste příliš mnoho těsta?

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo ke zraněním nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbody použité v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.

Varovné pojmy uvedené v tomto návodu:

VÝSTRAHA upozorňuje na vážná zranění nebo ohrožení života.

POZOR varuje před lehkými zraněními.

POKYN varuje před věcnými škodami.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Vaflovač je určen k pečení vafelí.

Přístroj je určen pro použití v soukromých domácnostech a pro množství, které se v nich obvykle připravují. Přístroj není vhodný pro komerční použití nebo použití v domácnosti, např. v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a podobně, v zemědělských objektech, pro zákazníky v hotelech, motelech a podobně nebo v penzionech.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

• Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

- Vaflovač a jeho síťový kabel se musí od zapnutí až do úplného vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Přístroj nesmí přijít do styku s vodou nebo jinými kapalinami, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroje se nedotýkejte vlhkými rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.

Čištění



VÝSTRAHA - nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem

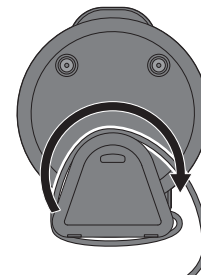
Přístroj nesmí přijít do styku s vodou nebo jinými kapalinami, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

POKYN - věcné škody

K čištění nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

1. Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Pomocí dřevěného nebo plastového přístroje odstraňte z okrajů pečicích ploch přebytečné zbytky upečených vafelí. To jde nejlépe, když jsou zbytky již zaslé.
3. Otřete pečicí plochy a plášť hadříkem lehce navlhčeným vodou.

4. V případě potřeby je otřete suchým hadříkem.
5. K prostorově úspornému uložení síťového kabelu použijte prostor pro navíjení kabelu na spodní straně spotřebiče.



Základní recept na sladké vafle

250 g	mouky
3	vejce
1 lžička	prášku do pečiva
1 balíček	vanilkového cukru
100 g	cukru
0,2 l	mléka
125 g	měkkelého másla nebo margarínu

1. Do mísy dejte mouku, prášek do pečiva, cukr a vanilkový cukr.
2. Uprostřed ingrediencí udělejte důlek a přidejte mléko a vejce.
3. Všechny ingredience dobře promíchejte ručním mixérem, dokud nebude těsto hladké.
4. Nakonec přidejte změkklé maslo nebo margarín a dobře promíchejte.

Technické parametry

Model:	SM 301
Číslo výrobku:	722 080
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Třída ochrany:	I 
Výkon:	550 W
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Výrobce:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



- Pokud je přístroj vlhký nebo mokrý, okamžitě odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nesahejte do vody nebo na vlhká místa, pokud je síťová zástrčka zapojena do zásuvky.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je on sám, zástrčka nebo síťový kabel viditelně poškozen, nebo pokud přístroj spadl na zem.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvky s ochranným kolíkem, instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Dbejte na to, aby byla použita zásuvka dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat „Technickým parametrům“ přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit v odborné prodejně.
- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.

- Nepoužívejte spotřebič ve venkovních prostorách.
- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
 - ... pokud během provozu dojde k poruše,
 - ... po použití,
 - ... za bouřky a
 - ... než začnete přístroj čistit.Vždy přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Pro použití zcela odviňte síťový kabel a před opětovným navinutím síťového kabelu nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Síťový kabel nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Síťový kabel udržujte v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Opravy na přístroji nechte provádět výhradně jen v odborných servisech. Pokud je poškozený síťový kabel, musí být

nahrazen jiným vhodným síťovým kabelem, který bude odpovídat technickým parametrům, a to buď výrobcem, v zákaznickém servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo případnému ohrožení.

Nebezpečí požáru, popálení a opaření

- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Přístroj se během provozu velmi silně zahřívá. Dbejte během použití na to, aby se během fáze chladnutí nikdo nedotkl horkých částí přístroje. Při otvírání a zavírání přístroje používejte chňapky nebo podobné pomůcky.
- Přístroj nechte zcela vychladnout, než jej budete čistit, přenášet nebo uschovávat.
- Neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu. Přístroj nezakrývejte. Dbejte na to, aby odvinutý síťový kabel ležel úplně

volně a dostatečně daleko od přístroje a nedotýkal se horkých částí přístroje.

- Neplňte příliš mnoho těsta nebo příliš tekuté těsto, protože jinak by z pečicích ploch mohlo unikat více páry a případně i těsta.
- Během pečení uniká mezi pečicími plochami pára. Nedotýkejte se - hrozí nebezpečí opaření!

Pozor na zranění z jiných příčin

- Síťový kabel položte tak, aby nehrozilo nebezpečí zakopnutí nebo aby se do něj někdo nezachytil a nestáhl přístroj dolů.

Věcné škody

- Položte výrobek na rovný, tepluvzdorný povrch, který není citlivý na stříkající masť, protože během používání se stříkající masť nelze vyhnout. Udržujte dostatečnou vzdálenost od zdrojů tepla, jako jsou varné desky nebo trouby.

Tipy a pokyny

- Vaflovač se zahřívá přibližně 5 minut po zapojení do elektrické sítě. Ihned po zahřátí trvá přibližně 5 až 6 minut, než jsou vafle zcela upečené. Po několika pečeních lze vafle vyjmout přibližně po 2 až 4 minutách.
- Pokud jsou vafle příliš světlé nebo tmavé, pečte je příště déle nebo kratší dobu. Totéž platí, pokud nejsou vafle dopečené.
- Po několika pečeních zjistíte požadovaný stupeň propečení. To však vždy závisí na typu a tloušťce těsta. Čím více cukru těsto obsahuje, tím jsou vafle hnědší. Pokud je těsto velmi řídké, může se stát, že nedosáhne horní pečicí plochy a nahoře bude méně hnědé než dole.
- Pokud těsto během pečení řádně nevykyne, můžete přidat trochu prášku do pečiva.
- Pokud máte problémy s vyjmutím vafel z pečicích ploch, příště pečicí plochy trochu (více) namažte.



Kontrolka se během pečení vypíná a znovu zapíná. Nejedná se o chybu, ale o signál, že se spotřebič opět zahřívá.

7. Přibližně po 2 až 4 minutách vaflovač opatrně otevřete a zkontrolujte.

Pokud není vafle ještě dostatečně propečená nebo hnědá, nechte ji ještě chvíli péct. Viz také část „Tipy a pokyny“. Pomocí dřevěného nebo plastového příboru odstraňte z okrajů pečicích ploch přebytečné zbytky upečených vaflí.

8. Jakmile vafle dosáhnou požadovaného stupně propečení, vyjměte je. Používejte dřevěné nebo plastové příbory, aby nedošlo k poškození povrchové úpravy. Odřízněte přetékající zbytky upečených vaflí na okrajích pečicích ploch a zlikvidujte je.

Následně můžete na pečicí plochu opět nalít těsto a upéct další vafle.

Pokud nechcete péct další vafle:

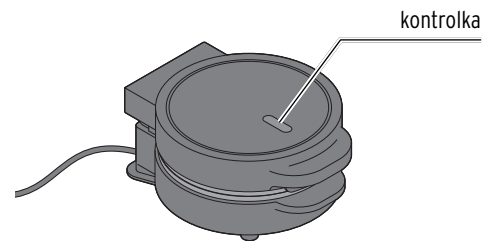
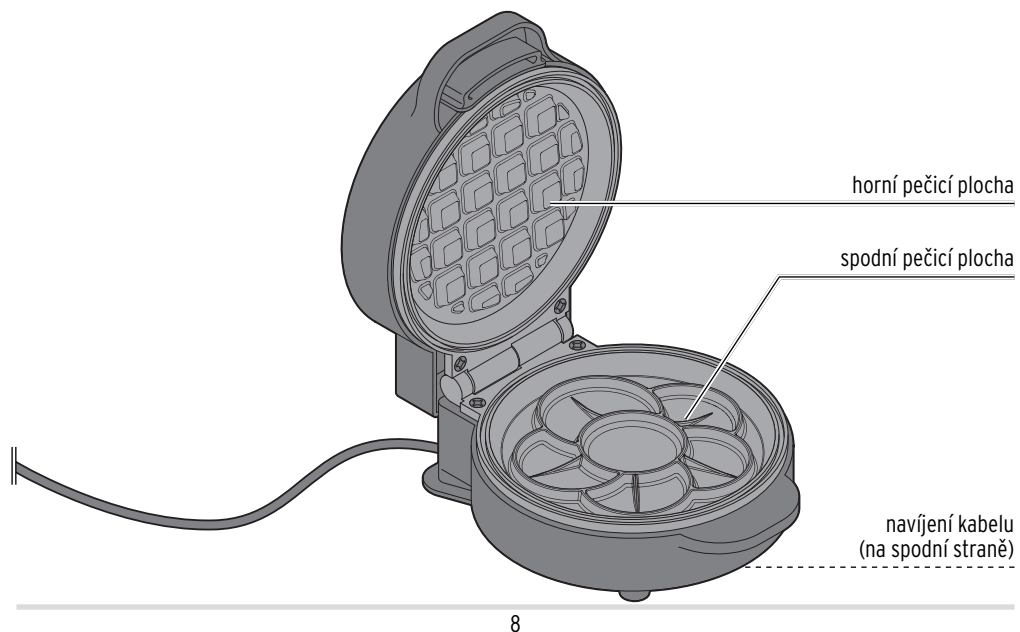
9. Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.

10. Nechte přístroj zcela vychladnout.

11. Vyčistěte vaflovač (viz „Čištění“).

- Vafle jsou horké. K vyjmutí vaflí proto vždy používejte žáruvzdorné dřevěné nebo plastové příbory, aby nedošlo k poškrábání nepřilnavého povrchu pečicích ploch.
- K čištění nepoužívejte silné chemikálie, agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky - včetně čističe na trouby - ani tvrdé kartáče apod. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protiskluzové nožičky. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte v případě potřeby pod přístroj protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

Přehled (rozsah dodávky)



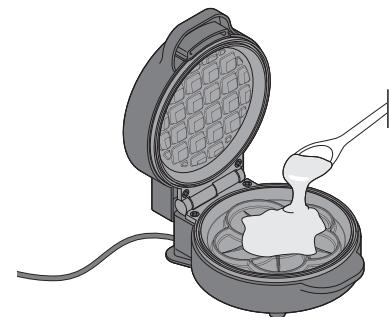
Kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že se spotřebič zahřívá. Když zhasne, je dosaženo teploty pečení.



POZOR - opaření/spálení

- Během pečení uniká mezi pečicími plochami horká pára.
- Neplňte příliš mnoho těsta nebo příliš tekutým těstem.

4. Otevřete pečicí plochy.



5. Naběračkou dejte trochu těsta doprostřed spodní pečicí plochy.



Těsto se nesmí dotýkat stěn, protože by se při zavření vaflovače stlačilo a mohlo by z vaflovače uniknout. Vyzkoušejte, které množství je optimální. Záleží také na konzistenci použitého těsta.

6. Zavřete pečicí plochy.

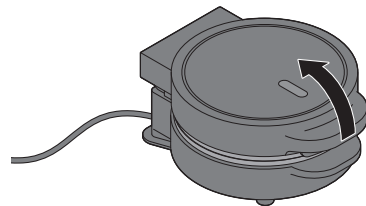
Kontrolka svítí.

Použití

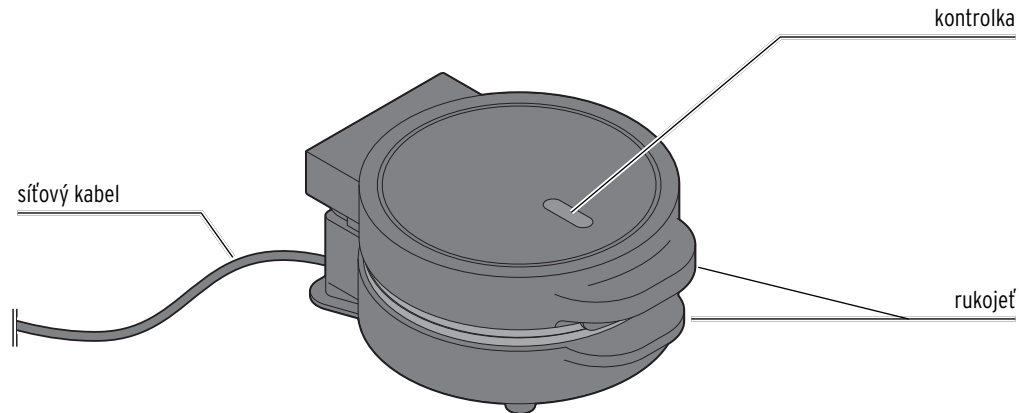
Před použitím dodržujte také všechny bezpečnostní pokyny uvedené v kapitole „Před prvním použitím“.



- V tomto elektrickém vaflovači se těsto peče mezi vyhřívanými pečicími plochami z obou stran současně.
- Vaflovač nemá regulátor teploty. Jakmile je zástrčka zasunuta do zásuvky, spotřebič se zahřívá.
- Vzhledem k tomu, že teplotu nelze měnit, závisí stupeň propečení vafelí především na době pečení a na tom, jak často vaflovač během pečení otevíráte.
- Protože se těsto při plnění vaflovače nejprve dotkne spodní pečicí plochy a teprve při zavírání i horní pečicí plochy, spodní strana vafle zhnědne rychleji než horní. Proto při kontrole stupně propečení vafle nadzvedněte.



1. Vytáhněte zavírací mechanismus směrem nahoru a otevřete pečicí plochy.
2. V případě potřeby lehce potřete pečicí plochy štětcem s trochou margarínu nebo oleje (v závislosti na konzistenci těsta to není vždy nutné).
3. Pečicí plochy přiklopte k sobě. Síťový kabel zcela odmotejte a síťovou zástrčku zasuňte do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.



Před prvním použitím

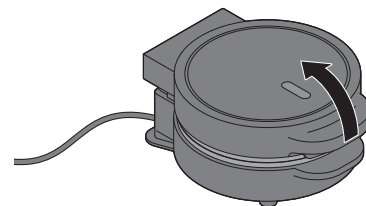


VÝSTRAHA před opařením/popálením a požárem

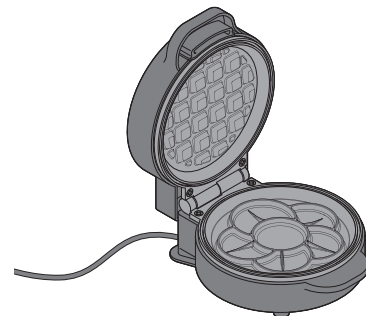
- Neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu.
- Dbejte během použití a fáze chladnutí na to, aby se nikdo nedotkl horkých částí přístroje.
- Při otevírání a zavírání přístroje používejte chňapky nebo podobné pomůcky.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a okamžitě jej zlikvidujte, aby se nedostal do rukou dětem.
2. Přístroj umístěte na rovný povrch, který je odolný vůči teplotě a střikancům.

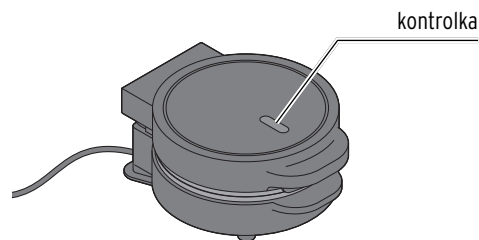
Při odstraňování zbytků, které mohly vzniknout při přípravě, postupujte následujícím způsobem:



3. Otevřete pečicí plochy.



4. Pečicí plochy otřete vlhkým hadříkem.
5. Zavřete přístroj.
6. Síťový kabel zcela odмотejte a síťovou zástrčku zasuněte do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.



Kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že se spotřebič zahřívá. Když zhasne, bylo dosaženo teploty pečení.



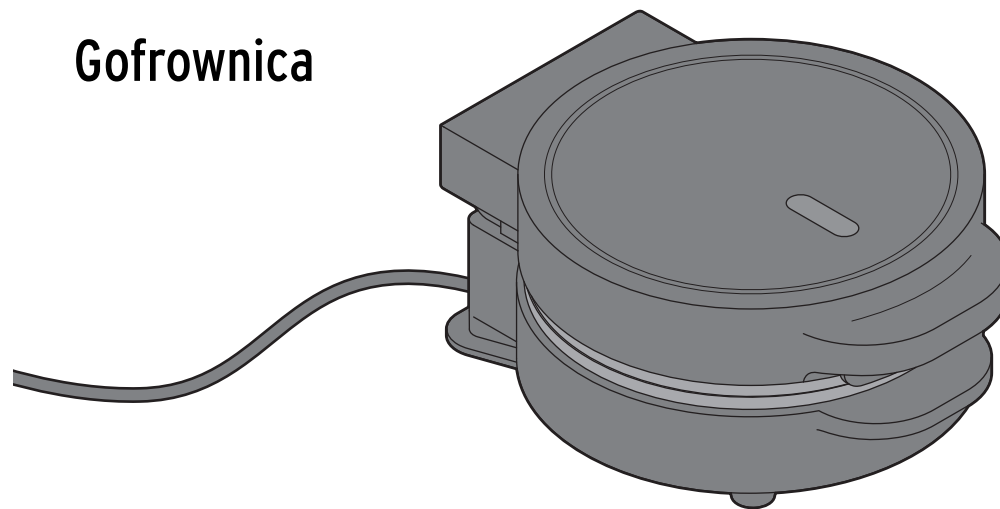
Při prvním zahřátí může dojít k mírnému zápachu a tvorbě páry, to ale není závadou. Zajistěte dostatečné větrání.

7. Po přibližně 10 minutách odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky, otevřete spotřebič a nechte jej vychladnout.
8. Po vychladnutí otřete důkladně pečicí plochy kuchyňskou utěrkou.

Model:
SM 301

Producent
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de

Gofrownica



pl Instrukcja obsługi

152034FV03X00XVI · 2025-07

Drodzy Klienci!

Państwa nowa gofrownica umożliwia przyrządzanie smacznych gofrów w okamgnieniu.

Gofry mogą mieć dwa różne kształty: Dolna płyta grzewcza jest w kształcie kwiatu, a górna w kształcie gofra brukselskiego.

Dzięki powłoce antyadhezyjnej możliwe jest łatwe wyjmowanie gotowych gofrów z płyt grzewczych.

Aby mogli Państwo natychmiast rozpocząć wypiek gofrów, załączyliśmy do niniejszej instrukcji przepis.

Życzymy Państwu smacznego!

Spis treści

- 3 Na temat tej instrukcji
- 4 Wskazówki bezpieczeństwa
- 8 Widok całego zestawu (zakres dostawy)
- 10 Przed pierwszym użyciem
- 12 Obsługa
- 15 Porady i wskazówki
- 16 Podstawowy przepis na słodkie gofry
- 16 Dane techniczne
- 17 Czyszczenie
- 18 Problemy i sposoby ich rozwiązywania
- 19 Usuwanie odpadów

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
Gofry są za słabo przyrumienione.	• Wypiekać gofry nieco dłużej w gofrownicy. • Czy ciasto nie jest zbyt rzadkie? • Za dużo/za mało ciasta? • Czy trzymano się przepisu?
Gofry są za mocno przyrumienione.	• Wypiekać gofry nieco krócej w gofrownicy.
Gofry przywierają do płyt grzewczych.	• Natłuścić (nieco mocniej) płyty grzewcze.
Podczas wypiekania wydzielane są bardzo duże ilości pary.	• Czy ciasto nie jest zbyt rzadkie? • Czy nie wlano zbyt dużej ilości ciasta?

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w niniejszej instrukcji:

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Gofrownica jest przeznaczona do wypiekania gofrów.

Urządzenie zaprojektowano do przyrządzania potraw w ilościach zaspokajających potrzeby gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub podobnego, np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur itp., w gospodarstwach rolnych, przez gości hoteli, moteli, pensjonatów ze śniadaniem itp.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

• Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub też nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

Dzieci nie mogą czyścić ani przeprowadzać prac konserwacyjnych urządzenia, chyba że mają powyżej 8 lat i podczas tych czynności znajdują się pod nadzorem.

- Gofrownicę oraz kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia od momentu podłączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.
- Przechowywać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie nie może mieć styczności z wodą lub innymi cieczami, ponieważ wówczas istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

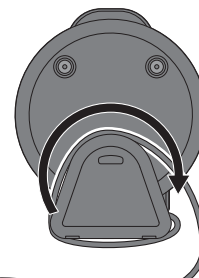
Urządzenie nie może mieć styczności z wodą lub innymi cieczami.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć miękką ściereczką resztki upieczonych gofrów, które zostały na płytach grzewczych. Najlepiej zrobić to, gdy są one już zaschnięte.
3. Przetrzeć płyty grzewcze i obudowę lekko zwilżoną w wodzie ściereczką.
4. Ewentualnie wytrzeć suchą ściereczką.

5. Zwinąć kabel zasilający w przeznaczonym na niego miejscu na spodzie urządzenia.



Podstawowy przepis na słodkie gofry

250 g	mąki
3	jajka
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
1 opakowanie	cukru waniliowego
100 g	cukru
0,2 litra	mleka
125 g	miękkiej margaryny lub masła

1. Umieścić mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy w misce.
2. Pośrodku wyspanych do miski składników zrobić wgłębienie i umieścić w nim mleko oraz jajka.
3. Za pomocą miksera dobrze wymieszać wszystkie składniki, aż powstanie sprężyste ciasto.
4. Na koniec dodać miękkie masło lub margarynę i dobrze wymieszać.

16

Dane techniczne

Model:	SM 301
Numer artykułu:	722 080
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I 
Moc:	550 W
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Niemcy) info@jaxmotech.de

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



- Jeżeli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie dotykać wody ani mokrych miejsc, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Nie używać urządzenia, jeśli urządzenie, wtyczka lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło z wysokości.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Używane gniazdko powinno być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć z niego wtyczkę.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z „Danymi technicznymi” produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady sprzedawcy.

- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...
 - ... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
 - ... po użyciu,
 - ... w razie burzy,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Przed ponownym zwinięciem kabla odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasil-

5

lającego. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach na odpowiedni kabel zasilający zgodnie z danymi technicznymi.

Niebezpieczeństwo pożaru i oparzeń

- Urządzenie nie może być uruchamiane za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy uważać, aby podczas użycia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać go bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Nie przykrywać go. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel zasilający leżał całkowicie swobodnie z dala od urządzenia i w żadnym razie nie dotykał gorących części urządzenia.
- Urządzenia nie należy napełniać zbyt dużą ilością ciasta lub zbyt rzadkim ciastem, ponieważ z okolicy płyt grzewczych może wówczas wydostawać się zwiększona ilość gorącej pary i ewentualnie również ciasta.
- Podczas wypieku gofrów spomiędzy płyt grzewczych wydostaje się para. Nie dotykać – grozi oparzeniem!

Uwaga – obrażenia ciała z innych przyczyn

- Kabel zasilający należy poprowadzić tak, aby nikt się o niego nie potknął lub w niego nie zaplątał i nie zrzucił urządzenia.

Porady i wskazówki

- Gofrownica jest nagrzana po ok. 5 minutach od włożenia wtyczki do gniazdka elektrycznego. Od razu po nagraniu urządzenia całkowite wypieczenie gofra zajmuje ok. 5-6 minut. Po kilku cyklach wypiekania gotowego gofra można wyjąć już po ok. 2-4 minutach.
- Jeśli po wyjęciu gofra będzie zbyt jasny lub zbyt ciemny, wówczas przy następnym cyklu wypiekania należy przytrzymać go w urządzeniu odpowiednio dłużej lub krócej. Tak samo należy postępować w sytuacji, gdy gofr nie będzie właściwie wypieczony.
- Po kilku cyklach wypiekania można już ustalić optymalny stopień przyrumienienia. Jest on jednak zawsze zależny od rodzaju i grubości ciasta. Przykładowo, im więcej cukru jest w cieście, tym bardziej brązowe będą gofry.

Jeżeli ciasto ma bardziej płynną konsystencję, może nie mieć pełnej styczności z górną płytą grzewczą i gofry będą mniej brązowe na górze niż na dole.

- Jeśli ciasto nie wyrasta prawidłowo podczas pieczenia, należy dodać trochę proszku do pieczenia.
- W przypadku problemów podczas wyjmowania gofra z płyt grzewczych należy je następnym razem nieco (mocniej) natłuścić.

6. Zamknąć płyty grzewcze.

Lampka kontrolna zapala się.



Podczas wypiekania lampka kontrolna zapala się i gaśnie. Nie jest to błędem i oznacza, że urządzenie znowu się nagrzewa.

7. Po ok. 2-4 minutach ostrożnie otworzyć gofrownicę i skontrolować stopień wypieczenia gofra.

Jeśli gofr nie jest jeszcze wystarczająco upieczony lub przyrumieniony, piec go dalej jeszcze przez chwilę. Przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Porady i wskazówki”. W razie konieczności usunąć nadmiar upieczonych gofrów z krawędzi powierzchni do pieczenia za pomocą drewnianych lub plastikowych sztućców.

8. Wyjąć gofra, gdy tylko osiągnięty zostanie żądany stopień wypieczenia. Do wyjmowania używać sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki antyadhezyjnej pokrywającej płyty grzewcze. Odciąć wszelkie nadmiarowe, upieczone resztki gofra wokół krawędzi płyt grzewczych i wyrzucić je.

Następnie można znowu napełnić urządzenie ciastem, aby wypiec kolejnego gofra. Jeśli nie będą wypiekane dalsze gofry:

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

10. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

11. Wyczyścić gofrownicę (patrz „Czyszczenie”).

Szkody materialne

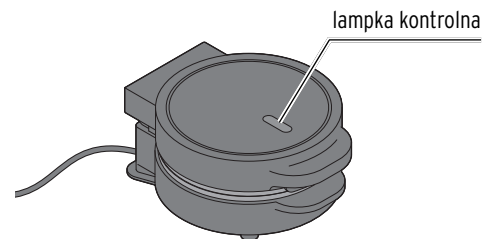
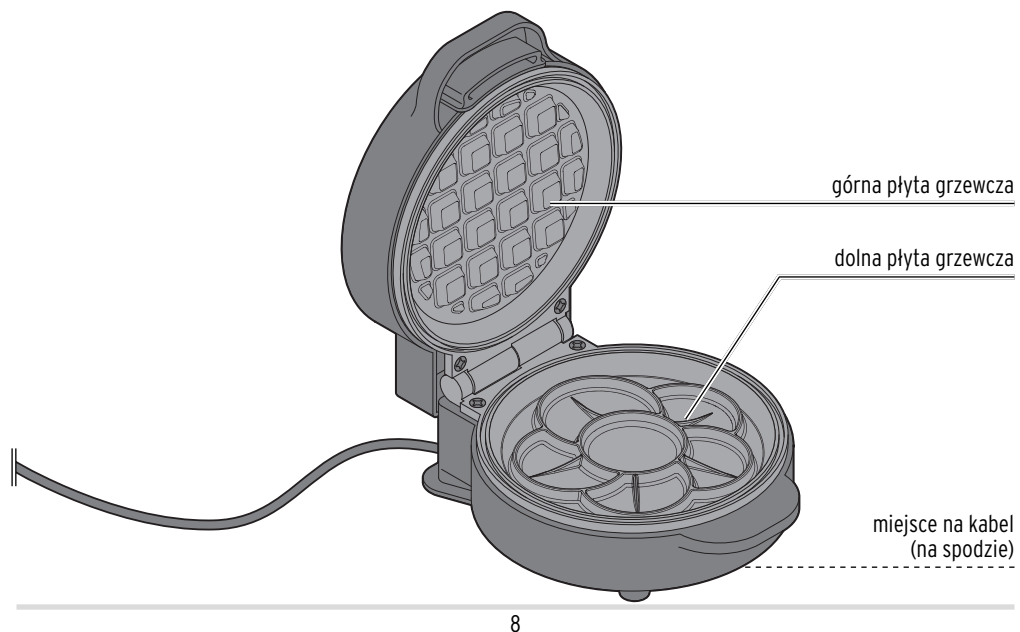
- Produkt należy postawić na równej, odpornej na wysokie temperatury i gorące rozpryski podkładce, ponieważ podczas użycia nie da się takowych uniknąć. Należy zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, takich jak np. włączona płyta kuchenna lub piekarnik/piec.

- Gofry są gorące. Do wyjmowania gofrów należy używać wyłącznie żaroodpornych sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego. Dzięki temu uniknie się zarysowań powłoki antyadhezyjnej pokrywającej płyty grzewcze.

- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych chemikaliów, agresywnych lub szorujących środków czyszczących, środków do czyszczenia piekarników lub twardej szczotki itp. Mogłoby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z materiałem antypoślizgowych nóg produktu i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem niewrażliwą na wysokie temperatury podkładkę antypoślizgową.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



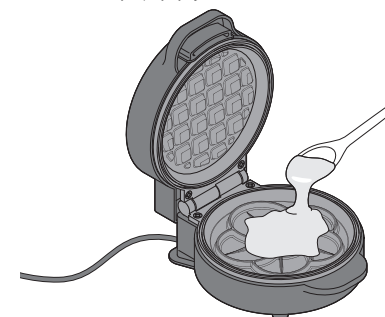
Lampka kontrolna świeci się, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy lampka ta zgaśnie, temperatura wypieku jest osiągnięta.



UWAGA - oparzenia

- Podczas wypieku gofrów pomiędzy płyt grzewczych wydostaje się gorąca para.
- Nie napełniać płyt grzewczych zbyt dużą ilością ciasta lub zbyt rzadkim ciastem.

4. Otworzyć płyty grzewcze.



5. Za pomocą chochli wlać trochę ciasta na środek dolnej płyty grzewczej.



Ciasto nie może dotykać boków, ponieważ gdy zostanie ściśnięte po zamknięciu gofrownicy, może się z niej wylać. Należy wypróbować, jaka ilość jest optymalna. Zależy to również od konsystencji użytego ciasta.

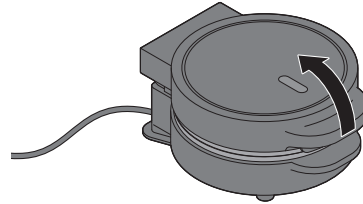
Obsługa

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa podane w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.



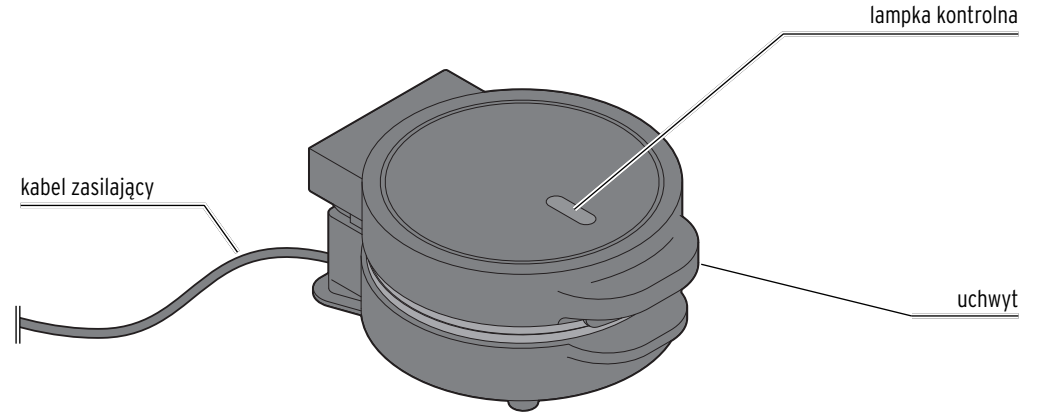
- W gofrownicy elektrycznej wyposażonej w dwie płyty grzewcze ciasto piecze się równocześnie z obu stron.
- Gofrownica nie jest wyposażona w regulator temperatury. Urządzenie zaczyna się nagrzewać w momencie, gdy wtyczka zostanie włożona do gniazdka elektrycznego.
- Ponieważ nie ma możliwości zmiany temperatury, stopień przyrumienienia i wypieczenia gofrów jest uzależniony głównie od czasu wypiekania oraz od tego, ile razy gofrownica została otwarta podczas wypiekania gofrów.
- Ponieważ podczas napełniania gofrownicy ciasto ma najpierw styczność z dolną płytą grzewczą, a dopiero po zamknięciu urządzenia z płytą górną, spodnia strona gofrów przyrumienia się szybciej niż strona wierzchnia. Dlatego należy

każdorazowo unosić wypiekane gofry, aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia.



1. Otworzyć płyty grzewcze.
2. W razie potrzeby natłuścić płyty grzewcze, nakładając na nie pędzlem niewielką ilość margaryny lub oleju spożywczego (w zależności od konsystencji ciasta może to nie być konieczne).
3. Zamknąć płyty grzewcze. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym.

12



9

Przed pierwszym użyciem

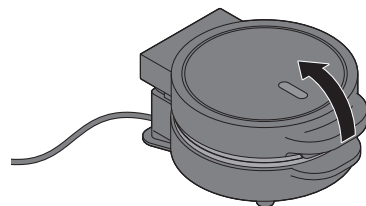


OSTRZEŻENIE przed oparzeniami i pożarem

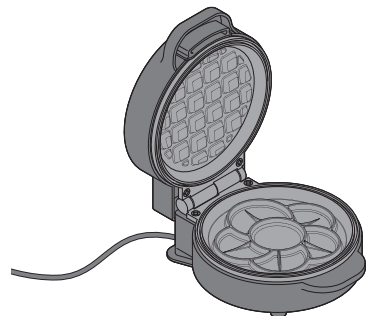
- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać go bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie.
- Zwrócić uwagę na to, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
- Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

1. Rozpakować urządzenie, a następnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, tak aby dzieci nie miały do nich dostępu.
2. Ustawić urządzenie na równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i rozpryski.

Celem usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych należy wykonać następujące czynności:

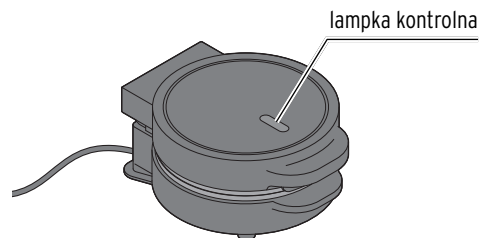


3. Otworzyć płyty grzewcze.



10

4. Przetrzeć płyty grzewcze wilgotną ściereczką.
5. Zamknąć urządzenie.
6. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym.



Lampa kontrolna świeci się, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy lampka ta zgaśnie, temperatura wypieku jest osiągnięta.



Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach oraz para, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

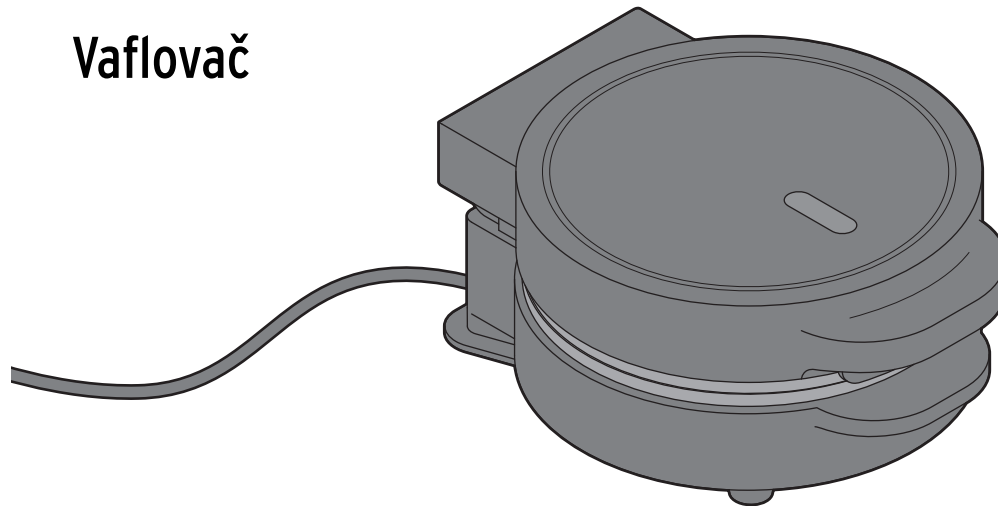
7. Po ok. 10 minutach wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, otworzyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.
8. Po ostygnięciu dokładnie wytrzeć płyty grzewcze ściereczką uniwersalną.

11

Model:
SM 301

Výrobca:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis Germany (Nemecko), info@jaxmotech.de

Vaflavač



sk Návod na použitie

152034FV03X00XVI · 2025-07

Obsah

Vážení zákazníci!

S vaším novým vaflovačom obratom ruky pripravíte chutné vafle.

Má dva rôzne motívy: spodná plocha na pečenie zobrazuje kvetinu a horná plocha je plocha na pečenie bruselských vaflí.

Vďaka neprilnavej vrstve vafle oddelíte od plochy na pečenie veľmi ľahko.

Aby ste mohli okamžite začať, nájdete v tomto návode recept.

Želáme vám dobrú chuť!

- 3 K tomuto návodu
- 4 Bezpečnostné upozornenia
- 8 Prehľad (obsah balenia)
- 10 Pred prvým použitím
- 12 Používanie
- 15 Tipy a pokyny
- 16 Základný recept na sladké vafle
- 16 Technické údaje
- 17 Čistenie
- 18 Poruchy/pomoc
- 19 Likvidácia

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré zariadenia bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Poruchy/pomoc

Žiadna funkcia	• Je sieťová zástrčka v zásuvke?
Vafle sú príliš svetlé.	• Nechajte vafle piecť trochu dlhšie. • Nie je cesto príliš riedke? • Príliš veľa/príliš málo cesta? • Rešpektovali ste recept?
Vafle sú príliš tmavé.	• Vafle nechajte piecť o niečo kratšie.
Vafle sa lepia na plochy na pečenie.	• Vymastite plochy na pečenie (trochu viac).
Pri pečení uniká príliš veľa pary.	• Nie je cesto príliš riedke? • Naplnili ste príliš veľa cesta?

K tomuto návodu

Výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbody v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slová v tomto návode:

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

UPOZORNENIE varuje pred možnými vecnými škodami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia

Účel použitia

Vaflovač je určený na pečenie vaflí.

Prístroj je navrhnutý na použitie v domácnosti a na bežné domáce množstvá. Prístroj nie je určený na komerčné účely, a ani na používanie napr. v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách a pod., na farmách, v penziónoch alebo na používanie v podmienkach podobných domácnosti, zákazníkmi v hoteloch, moteloch.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať zariadenia

- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.

- Vaflovač a jeho sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vodou ani s inými tekutinami, inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Nedotýkajte sa prístroja vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.

Čistenie



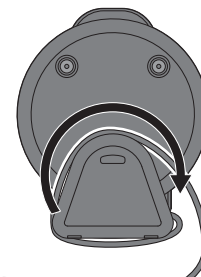
VAROVANIE - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vodou alebo inými kvapalinami.

UPOZORNENIE - Vecné škody

Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
2. Pretečené a pripečené zvyšky vaflí odstráňte z plôch na pečenie mäkkou utierkou. Najlepšie to ide po zaschnutí zvyškov.
3. Poutierajte plochy na pečenie a teleso prístroja mierne navlhčenou handričkou.
4. Prípadne ich následne utrite suchou utierkou.
5. Na priestorovo nenáročné uloženie sieťového kábla využite navíjanie kábla na spodnej strane prístroja.



Základný recept na sladké vafle

250 g	múky
3	vajíčka
1 ČL	prášku do pečiva
1 balíček	vanilkového cukru
100 g	cukru
0,2 l	mlieka
125 g	mäkkého masla alebo margarínu

1. Do misy na miešanie dajte múku, prášok do pečiva, cukor a vanilkový cukor.
2. V strede prísad urobte jamku a pridajte mlieko a vajcia.
3. Miešajte všetky prísady ručným mixérom, kým nedosiahnete vláčne cesto.
4. Nakoniec pridajte zmäknuté maslo alebo margarín a dobre premiešajte.

Technické údaje

Model:	SM 301
Číslo výrobku:	722 080
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50 -60 Hz
Trieda ochrany:	I 
Výkon:	550 W
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Nemecko) info@jaxmotech.de

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny výrobku.



- Ak prístroj navlhne alebo sa namočí, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Nikdy sa nedotýkajte vody ani vlhkých miest, pokiaľ je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke.
- Nepoužívajte prístroj pri viditeľných poškodeniach na prístroji, sieťovej zástrčke alebo sieťovom kábli, resp. po páde prístroja.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Dbajte na dobrú dostupnosť zásuvky, aby ste z nej v prípade potreby dokázali rýchlo vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať parametrom podľa kapitoly „Technické údaje“. Pri kúpe predlžovacieho kábla si nechajte poradiť v špecializovanej predajni.
- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.

- Nepoužívajte prístroj v exteriéri.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... po použití,
 - ... pri búrke a
 - ... pred čistením prístroja.Pritom vždy ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Pred použitím odmotajte celý sieťový kábel a pred jeho opätovným navinutím nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Sami nesmieťte vymieňať ani sieťový kábel. Opravy prístroja zverte len špecializovanej opravovni. Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla, je potrebné ho vymeniť za vhodný sieťový kábel v súlade s technickými údajmi, aby sa predišlo nebezpečenstvu, a to prostredníctvom

výrobcu, jeho servisného strediska alebo podobne kvalifikovanej osoby.

Nebezpečenstvo požiaru, obarenia/popálenia

- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Prístroj sa počas prevádzky zohrieva a je horúci. Dbajte na to, aby sa počas používania nik nedotkol horúcich častí prístroja. Na otváranie a zatváranie prístroja používajte rukavice na pečenie a pod.
- Pred čistením, prepravou alebo odložením nechajte prístroj najprv vychladnúť.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do kúta. Neprikrývajte ho. Dbajte na to, aby odvinutý sieťový kábel ležal mimo prístroja a aby sa nedotýkal horúcich častí prístroja.

- Nenapĺňajte príliš veľa cesta alebo príliš riedke cesto, pretože inak môže z priestoru plôch na pečenie unikať viac pary, resp. aj cesto.
- Počas pečenia uniká z priestoru medzi plochami na pečenie para. Nedotýkajte sa - nebezpečenstvo obarenia!

Varovanie pred poraneniami z inej príčiny

- Sieťový kábel ukladajte vždy tak, aby ste sa oň nepotýkali, alebo aby sa oň niekto nezachytil a nestiahol aj prístroj.

Vecné škody

- Prístroj postavte na rovnú plochu odolnú voči teplu a mastným striekancom, pretože striekancom sa počas používania jednoducho nevyhnete. Dodržiavajte dostatočný odstup od tepelných zdrojov, ako sú napríklad varné platne alebo rúry na pečenie.

Tipy a pokyny

- Prístroj sa úplne rozohreje po cca 5 minútach po zastrčení sieťovej zástrčky. Hneď po zahriatí trvá cca 5 až 6 minút, kým sa vafle úplne prepečú. Po viacerých opakovaniach pečenia môžete vafle vybrať už po cca 2 až 4 minútach.
- Ak by boli vafle nedopečené alebo pripečené, nechajte ich pri nasledujúcom pečení piecť dlhšie alebo kratšie. Dlhšie ich nechajte piecť aj pri nedostatočnom prepečení.
- Na želaný stupeň upečenia prídete po niekoľkých pečeniach. Vždy závisí aj od druhu a hustoty cesta. Čím cesto obsahuje viac cukru, tým viac hnedé budú vafle. Ak je cesto veľmi riedke, nedostane sa príp. do kontaktu s hornou plochou na pečenie a vafle budú zvrchu menej hnedé ako zospodu.
- Ak cesto počas pečenia poriadne nedvihne, môžete pridať trochu prášku do pečiva.
- Ak máte problém s vyberaním vaflí, pri ďalšom pečení trochu (viac) vymastíte plochy na pečenie.



Kontrolka sa počas pečenia vypína a opäť zapína. Nejde o poruchu, ale o signalizáciu opätovného aktivovania ohrevu.

7. Po cca 2 až 4 minútach opatrne otvorte vaflovač a skontrolujte ho.

Ak vafle ešte nie sú dostatočne prepečené alebo hnedé, nechajte ich piecť o chvíľu dlhšie. Rešpektujte aj odsek „Tipy a pokyny“. Pomocou dreveného alebo plastového príboru odstráňte prebytočné zvyšky upečenej vafle z okrajov plôch na pečenie.

8. Vafľu vyberte hneď, ako dosiahne požadovaný stupeň prepečenia. Použite na to tiež drevený alebo plastový príbor, aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu. Odrežte všetky pretečené upečené zvyšky vaflí z okraja pečiacich plôch a zlikvidujte ich.

Následne môžete naplniť cesto na upečenie ďalších vaflí. Ak si už neželáte pokračovať v pečení vaflí:

9. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

10. Nechajte prístroj úplne vychladnúť.

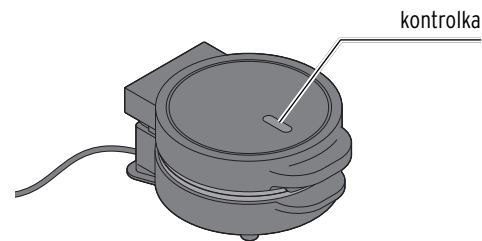
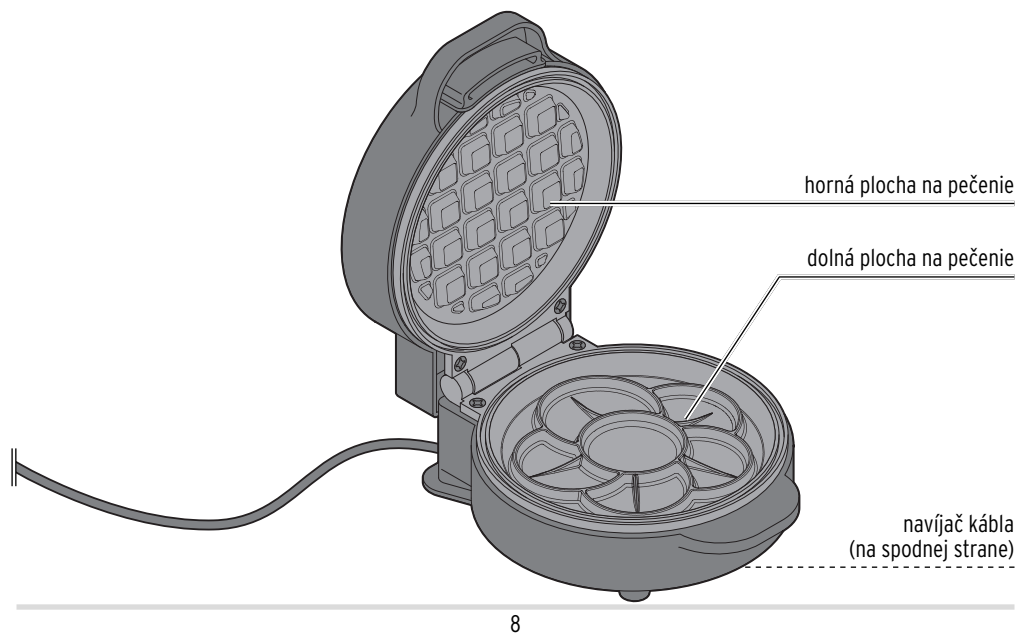
11. Vyčistite prístroj (viď kapitolu Čistenie).

• Vafle sú horúce. Preto na vyberanie vaflí používajte zakaždým teplovzdorný drevený alebo plastový príbor, aby nedošlo k poškrabaniu nepriľnavej vrstvy plochy na pečenie.

• Na čistenie nepoužívajte agresívne chemikálie, ani agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky - ani čističe na rúry na pečenie- alebo tvrdé kefy atď. Mohla by sa poškodiť nepriľnavá ochranná vrstva.

• Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál protišmykových nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku odolnú voči teplu.

Prehľad (obsah balenia)



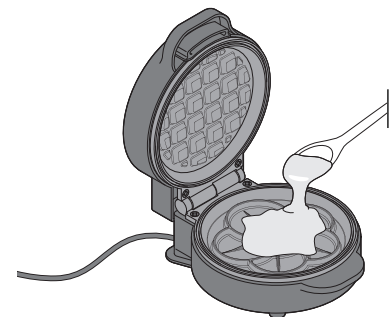
Kontrolka svieti a zobrazuje, že sa prístroj nahrieva. Keď zhasne, bola dosiahnutá teplota na pečenie.



POZOR - Obareniny/popáleniny

- Počas pečenia uniká z priestoru medzi plochami na pečenie horúca para.
- Nenapĺňajte príliš veľa cesta alebo príliš riedke cesto.

4. Otvorte plochy na pečenie.



5. Pomocou naberačky dajte trochu cesta do stredu spodnej plochy na pečenie.



Cesto sa nesmie dotýkať strán, pretože pri zatvorení vaflovača sa stlačí mohlo by z vaflovača uniknúť. Vyskúšajte, ktoré množstvo je optimálne. Závisí to aj od konzistencie použitého cesta.

6. Zatvorte plochy na pečenie.

Kontrolka sa rozsvieti.

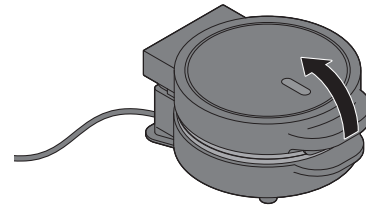
13

Používanie

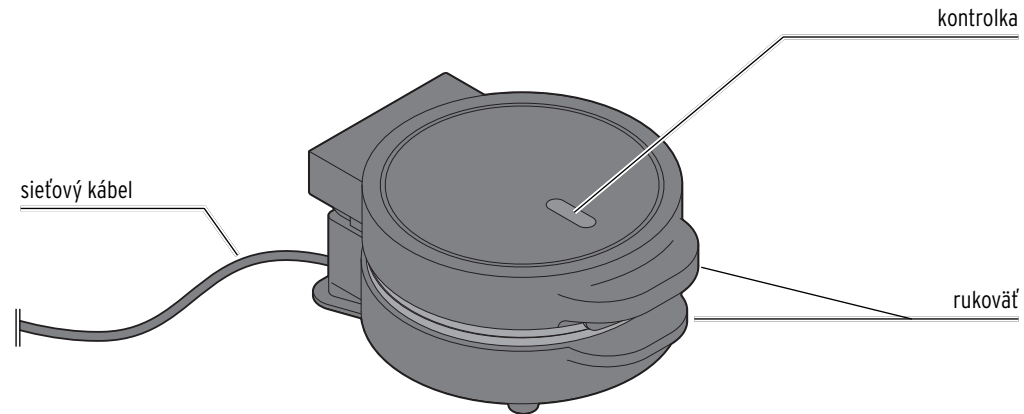
Pred použitím rešpektujte aj všetky bezpečnostné upozornenia, ktoré sú uvedené v kapitole „Pred prvým použitím“.



- Pri tomto elektrickom vaflovači sa cesto pečie súčasne medzi dvomi plochami na pečenie z oboch strán súčasne.
- Vaflovač nie je vybavený regulátorom teploty. Po zastrčení zástrčky do sieťovej zástrčky sa prístroj začne zohrievať.
- Pretože nie je možné regulovať teplotu, stupeň zhnednutia a upečenia vaflí závisí hlavne od dĺžky pečenia a od toho, ako často prístroj počas pečenia otvoríte.
- Pri plnení vaflovača sa cesto najskôr dostáva do kontaktu so spodnou plochou a až po zatvorení s hornou plochou na pečenie, teda vafle rýchlejšie zhnednú zo spodnej strany ako z vrchnej. Pri kontrole stavu zhnednutia preto vafle mierne nadvihnite.



1. Otvorte plochy na pečenie.
2. Plochy na pečenie príp. zľahka vymažte štetcom a trochu margarínu alebo jedlého oleja (v závislosti od konzistencie cesta to nemusí byť vždy bezpodmienečne potrebné).
3. Plochy na pečenie zatvorte. Úplne odviňte sieťový kábel a sieťovú zástrčku zasunite do zásuvky s ochrannými kontaktmi.



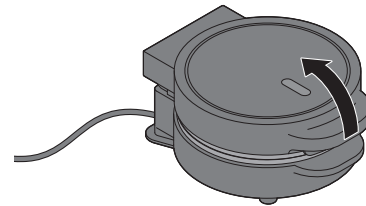
Pred prvým použitím

VAROVANIE pred obarením/popálením a požiarom

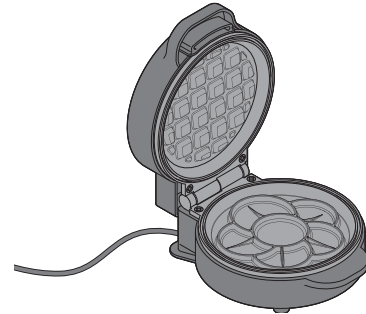
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do kúta.
- Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja.
- Na otváranie a zatváranie prístroja používajte rukavice na pečenie a pod.

1. Odstráňte všetok obalový materiál a okamžite ho zlikvidujte, aby sa nedostal do rúk deťom.
2. Prístroj postavte na rovnú plochu, odolnú voči teplu a striekancom.

Na odstránenie prípadných zvyškov z výroby postupujte nasledovne:

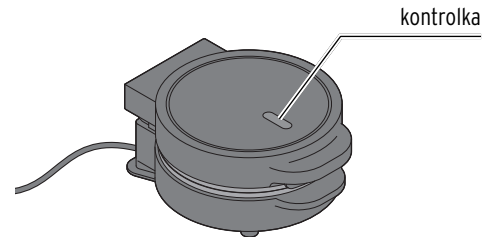


3. Otvorte plochy na pečenie.



10

4. Plochy na pečenie utrite vlhkou utierkou.
5. Zatvorte prístroj.
6. Úplne odviňte sieťový kábel a sieťovú zástrčku zasuňte do zásuvky s ochrannými kontaktmi.



Kontrolka svieti a zobrazuje, že sa prístroj nahrieva. Keď zhasne, dosiahla sa teplota pečenia.

i Pri prvom zahriatí sa môže objaviť mierny zápach a tvorba pary, ale to je neškodné. Zaisťte dostatočné vetranie.

7. Po cca 10 minútach vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, vyklopte prístroj a nechajte ho vychladnúť.
8. Po vychladnutí prístroja plochy na pečenie dôkladne vyutierajte utierkou.

11