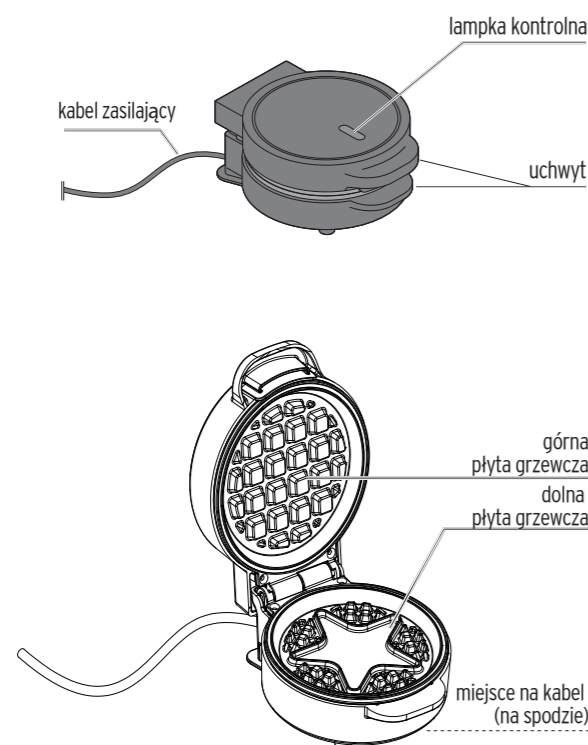


Gofrownica

 Instrukcja obsługi

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



EG - DEKLARACJA ZGODNOŚCI


Produkt opisany w niniejszej instrukcji obsługi spełnia wszystkie stosowne zharmonizowane wymogi UE. Pełną treść deklaracji zgodności i instrukcji obsługi można znaleźć w Internecie pod adresem www.jaxmotech.de/downloads.


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 uszkodzeniami materiałnymi.

 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 zrozumieli 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.

• 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 zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony

przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach na odpowiedni kabel zasilający zgodny 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.

Szkody materiałne

• 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 twardych szcotek 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 nóżek produktu i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem niewrażliwą na wysokie temperatury podkładkę antypoślizgową.

• 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.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.

• Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.


3. Otworzyć płyty grzewcze.

4. Przetrzeć płyty grzewcze wilgotną ściereczką.

5. Zamknąć urządzenie.

6. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym.

Lampka 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.

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 wypiekania 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 gofra, aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

• Aby sprawdzić jego stopień przyrumienienia, należy wyciągnąć gofry i sprawdzić ich kolor. Jeżeli ciasto ma bardziej brązowe będą gofry. Jeżeli ciasto ma bardziej białe będą gofry.

Jeśli gofr nie jest jeszcze wystarczająco upieczony lub przyrumieniony, piec go dalej jeszcze przez chwilę.

Przebrać 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 wypiekania. Do wyjmowania używać sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki antyadhezyjnej pokrywającej płyty grzewcze. Odciać wszelkie nadmiarowe, upieczone resztki gofra wokół krawędzi płyt grzewczych i wyrzucić je.

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Następnie można znowu napełnić urządzenie ciastem, aby wypiec kolejnego gofra. Jeśli nie będą wypiekane dalsze gofry:

10. Pocekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

11. Wyczyścić gofrownicę (patrz „Czyszczenie”).

Porady i wskazówki

• Gofrownica jest nagrzana po ok. 5 minutach od włożenia wtyczki do gniazdka elektrycznego. Od razu po nagraniu urządzenia całkowicie wypiekanie 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 gorze 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.

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.

5. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

6. Usunąć miękką ściereczką resztki upieczonych gofrów, które zostały na płytach grzewczych. Najlepiej zrobić to, gdy są one już zaschnięte.

7. Przetrzeć płyty grzewcze i obudowę lekko zwilżoną w wodzie ściereczką.

8. Ewentualnie wytrzeć suchą ściereczką.

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

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.

Dane techniczne

Model: SM 30IS

Numer artykułu: 766 058

Napięcie sieciowe: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz

Klasa ochronności: I

Moc: 150 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.

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 użytego 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 Państwo administracja samorządowa.

Model: SM 30IS

Producent: Jaxmotech GmbH,

Ostring 60,

66740 Saarlouis,

Germany

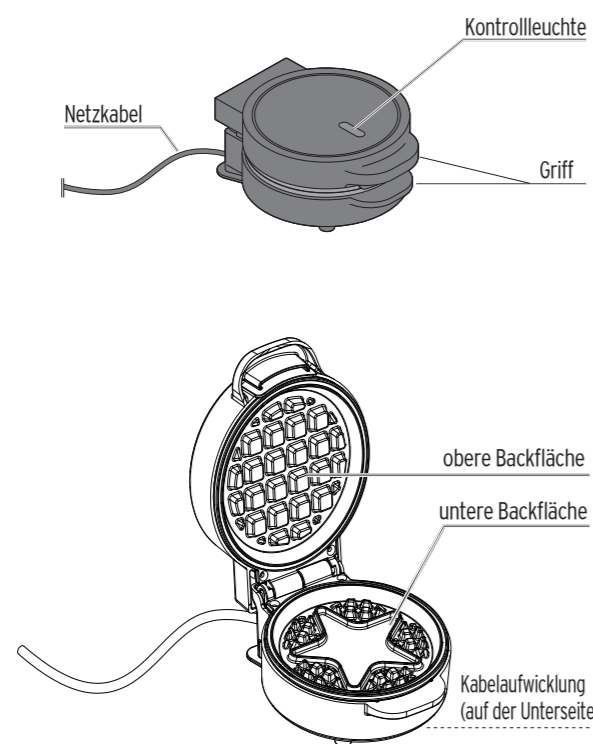
info@jaxmotech.de



Waffeleisen

de Bedienungsanleitung

Auf einen Blick (Lieferumfang)



EU-Konformitätserklärung

Die in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Produkte erfüllen alle relevanten harmonisierten Anforderungen der Europäischen Union. Die vollständige Konformitätserklärung und das Benutzerhandbuch sind auf der Website www.jaxmotech.de/downloads.

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 Verletzung oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

ℹ 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 üblicher Weise 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 ein 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 Netzkaabel 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. Erststichungsgefahr!

Gefahren durch Elektrizität

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- 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 Netzkaabel 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 Netzkaabel.
- Wickeln Sie das Netzkaabel zum Gebrauch vollständig ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkaabel wieder aufwickeln.
- Das Netzkaabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkaabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkaabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Wenn das Netzkaabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein geeignetes

Netzkaabel 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 Netzkaabel 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 Netzkaabel 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 Fett spritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Die Waffeln sind heiß. Verwenden Sie daher zum Entnehmen der Waffeln immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung der Backflächen nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger - oder harte Bürsten etc. Die Antihafbeschichtung 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.

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 Gerätes 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 Netzkaabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

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

ℹ Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchs- und Dampfentwicklung 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.

Gebrauch

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

ℹ 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 Netzkaabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufgeheizt. 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.

ℹ 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.

6. Schließen Sie die Backflächen.

Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

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

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“).

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 Teiges. 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.

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.

Reinigen

⚠ **WARNUNG**-Lebensgefahr durch Stromschlag
Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

HINWEIS-Sachschäden

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 Geräteunterseite, um das Netzkaabel platzsparend zu verstauen.

Technische Daten

Modell:	SM 30IS
Artikelnummer:	766 058 (D/A) 752 560 (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.

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.

Modell: SM 30IS
Hergestellt von : Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de

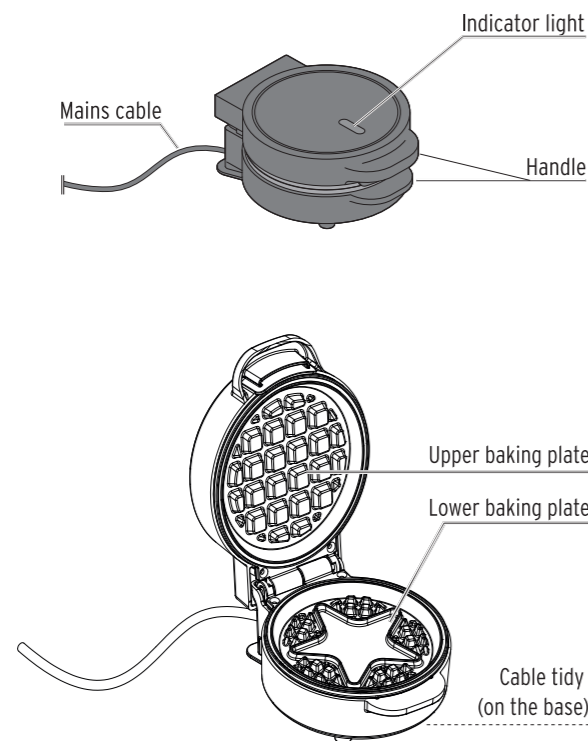


420.0

Waffle maker

en Instructions for use

At a glance (contents)



EG-DECLARATION OF CONFORMITY

The product described in this instruction manual complies with all relevant harmonized requirements of the EU. The complete declaration of conformity and instruction manual can be found online at www.jaxmotech.de/downloads.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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").

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.

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.

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.

Technical specifications

Model:	SM 301S
Product number:	766 058 (D/A) 752 560 (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.

Disposal

This product and its packaging have been manufactured from environment 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 separately legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed environment 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.

Model:	SM 301S
Manufactured by:	Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis Germany, info@jaxmotech.de



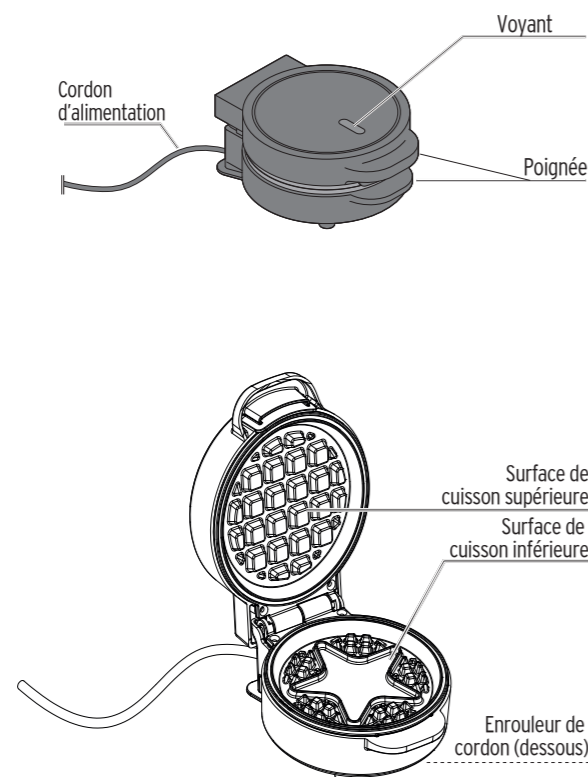
297.0

420.0

Gaufrier

fr Mode d'emploi

Vue générale (contenu de la livraison)



CE - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le produit décrit dans ce mode d'emploi est conforme à toutes les normes harmonisées pertinentes de l'UE. La déclaration de conformité complète et le mode d'emploi sont disponibles à l'adresse www.jaxmotech.de/downloads.

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois 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.
- 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 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 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 nettoyants 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.

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.

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.

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.
- 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.

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»).

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 (avantage) à la prochaine fournée.

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.

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 nettoyants 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. Essuyez 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.

Caractéristiques techniques

Modèle:	SM 301S
Référence:	752 560
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.

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.

Modèle:	SM 301S
Fabriqué par:	Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Allemagne), info@jaxmotech.de



297.0