

**Instruction manual  
Bedienungsanleitung  
Manuel d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing  
Manuale di istruzioni  
Manual de instrucciones**

**UK: Waffle Maker**

**DE: Waffel-Maker**

**FR: Gaufrier**

**NL: Wafelmaker**

**IT: Macchina per waffle**

**ES: Gofrera**



**ITEM: 871125223256**

**A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11  
5657 EM Eindhoven, The Netherlands**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

# **UK INSTRUCTION MANUAL**

## **WAFFLE MAKER**

**ITEM NO: 871125223256**

**Model: SW8005**

**220-240V ~50-60Hz, 1200W**

Thank you for purchasing the Alpina 23256.

This document is the user manual and contains all information for correct, efficient and safe use of the product. This user manual is addressed to the end user. Read this user manual carefully before installing or using the product. Always store this information with the product for use in the future.

### **SAFE USAGE INSTRUCTIONS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- Read all instructions.
- Do not use this for more than an hour at a time as it is very hot.
- Do not touch hot surfaces; instead use the handles and oven mitts.
- To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not use outdoors
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Avoid contact with moving parts.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- Return appliance to manufacturer or its service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not clean the appliance with metal scouring pads.
- Do not immerse in water or any liquid.

- Do not place in dishwasher
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliances are not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## **PRODUCT DESCRIPTION**

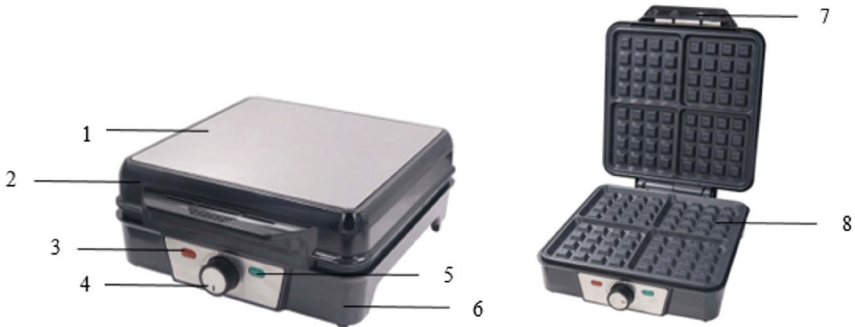
### **Intended use**

This product is intended for waffle and household use only.

## **PRODUCT SPECIFICATIONS**

Input voltage	220-240V~50-60Hz
Power Indicator	Yes
Max. Power consumption	1200W
Main material	PF
Cool touch handle	Yes
Temperature control knob	Yes
Non-stick coating plate	Yes

## MAIN PARTS



1. Decorative plate
2. Upper housing
3. Power light (red)
4. Temperature control knob
5. Ready light (green)
6. Bottom housing
7. Cool touch handle
8. Non-stick Cooking Plates

## USING THE APPLIANCE

For the best results, follow these simple instructions. Note that when your waffle is new you may notice some slight smoking or odor. This is normal with many heating appliances and will not recur. This does not affect the safety of your appliance.

- Use a pastry brush to carefully coat the entire surface of both halves of the waffle baker with vegetable oil or melted shortening. Spray shortenings work very well for this purpose. Repeat this between each and every bake
- Plug into an outlet. Allow the iron to heat at the max setting. There are two lights on the waffler. The red light indicates the unit is plugged in and powered on, and this red light will remain ON throughout use. The green light will be off when you plug in the waffler, and will turn ON once the waffler has warmed up and reached baking temperature.
- Once the green light is ON, ladle or pour 2 cups of batter into center of the waffler.
- Close the baker. Cover will rise slightly as waffles begin to bake.

Do not open the cover or the waffles will split. Bake waffles for 5 - 7 minutes at the highest heat setting. Remove waffles with a non-metallic fork or utensil.

- When you are through baking, simply unplug from the wall outlet to turn off and leave baker open to allow it to cool. After it has cooled, brush crumbs from the grooves and wipe off the grids with dry paper towels to absorb any excess margarine or shortening.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth only. Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pads or steel wool as this will damage the finish

### **PRODUCT CLEANING:**

- When you are through baking, always unplug the waffle from the wall outlet to turn off and leave it open to cool. After cooling, make sure any excess crumbs or oil have been wiped away with a paper towel. There is no need to disassemble appliance for cleaning.
- Clean the cooking plates with paper towels and use only wood or silicone utensils to get into narrow grooves.

### **FOR BEST BAKING RESULTS:**

- Do not open the waffle during the first 90 seconds of baking.
- Do not attempt to remove waffles from baker until they are completely cooked.
- Stir waffle batter just until large lumps disappear. Do not over-mix
- Extra crispy waffles may be made by first beating the egg yolks, blending with flour & other ingredients, and then gently folding stiffly beaten egg whites into the batter.

### **RECIPE HINTS:**

Make your waffles special. You can put fresh fruit, whipped cream, sour cream or yogurt on a waffle. Sprinkle with nuts granola, coconut, chocolate shavings. Make the chocolate waffle, plunk a scoop of vanilla ice cream on top and dribble on chocolate sauce. You can use whole wheat flour in equal amounts or half & half to make a healthier waffle. Top with yogurt and fresh peach slices. Let your imagination roam.

## RECIPES:

### EASY WAFFLES

- 4 Large eggs, separated
- ½ Cup butter or margarine melted
- 2 Cups all-purpose flour
- 1 Tablespoon baking powder
- ½ Teaspoon salt
- 1 Tablespoon sugar
- 1 Cup milk
- 1 Teaspoon vanilla extract

Beat egg yolks and sugar until light and foamy. Add cooled melted butter, milk and vanilla extract. Sift flour and baking powder and add to egg mixture. Add salt and beat well together. Beat egg whites until stiff and carefully fold into flour mixture. Bake and serve.

### BUTTERMILK WAFFLES

- 4 Large eggs, separated
- ½ Cup butter or margarine, melted
- 2½ Cup all-purpose flour
- 2 Cups buttermilk
- 2 Tablespoons sugar
- 2 Teaspoons baking soda
- 1 Teaspoon salt
- 2½ Teaspoons baking powder

Beat egg yolks and sugar until light and foamy. Add cooled melted butter, milk and vanilla extract. Sift flour and baking powder and add to egg mixture. Add salt and beat well together. Beat egg whites until stiff and carefully fold into flour mixture. Bake and serve.

### SOUR CREAM WAFFLES

- 3 Large eggs, separated
- 1 ½ Teaspoon salt
- 1 Teaspoon sugar
- 1 Cup cake flour or 1 Cup all purpose flour sifted with 2 Tablespoons flour removed
- 2 Cups thick cultured sour cream
- 1/8 Teaspoon salt
- 1 Teaspoon baking soda

In a bowl, beat the egg yolks until light then add the sour cream. Sift together the dry ingredients and add to the wet with a few fast strokes. Do not over-beat; the batter will be a bit lumpy. Beat the egg whites until stiff and carefully fold into the batter. Bake and serve.

## CHOCOLARE WAFFLES

- 2 Large eggs
- 1½ Teaspoon vanilla
- 1½ Cups all purpose flour
- ½ Cup butter or margarine
- ½ Teaspoon cinnamon
- 2 Ounce (squares) unsweetened chocolate
- 1 Cup sugar
- 1 Cup milk
- ½ Teaspoon salt
- 2 Teaspoons baking powder

In a small pan, melt the butter or margarine with the chocolate being careful not to burn the chocolate. Allow to cool. Beat the eggs until fluffy in a mixing bowl and combine with eggs, milk and vanilla. Add dry ingredients and beat until smooth. Bake and serve.

**DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**WAFFEL-MAKER**  
**MODELL: SW8005**  
**ARTIKELNUMMER: 871125223256**  
**220 BIS 240 V~ 50 BIS 60 HZ, 1200 W**

Vielen Dank für den Kauf des Alpina 23256!

Diese Bedienungsanleitung enthält alle Informationen für die korrekte, effiziente und sichere Verwendung des Produkts. Sie ist für Endbenutzer vorgesehen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät montieren oder verwenden. Bewahren Sie diese Informationen stets zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie in Zukunft auf diese zurückgreifen können.

### **HINWEISE ZUR SICHEREN VERWENDUNG**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Verwenden Sie dieses Gerät jeweils nicht länger als eine Stunde, da es sehr heiß wird.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie stattdessen die Griffe und Ofenhandschuhe. Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller des Produkts empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät Fehlfunktionen aufweist, fallen gelassen wurde oder auf andere Weise beschädigt ist.
- Senden Sie das Gerät an den Hersteller oder dessen Kundendienstvertretung zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.



- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder einen Tresen hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verwenden Sie ein Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Ölbrennern oder in einem heißen Ofen auf.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Topfreinigern aus Metall.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung in der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die mit diesem verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzerseitige Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, von dessen Kundendienstvertretung oder von ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

## **PRODUKTBESCHREIBUNG**

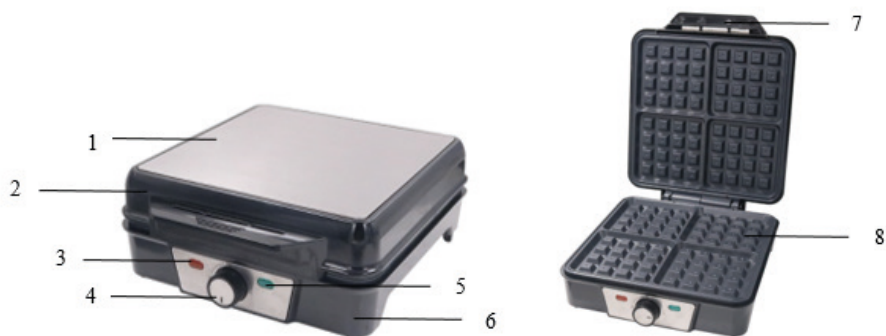
### **Vorgesehene Verwendung**

Dieses Produkt ist ausschließlich für das Backen von Waffeln in privaten Haushalten vorgesehen.

## TECHNISCHE DATEN

Eingangsspannung	220 bis 240 V~ 50 bis 60 Hz
Betriebsanzeige	Ja
Max. Stromverbrauch	1200 W
Hauptmaterial	PF
Cool-Touch-Griff	Ja
Regler zur Temperatursteuerung	Ja
Platte mit Antihafbeschichtung	Ja

## HAUPTTEILE



1. Dekorplatte
2. Oberes Gehäuse
3. Kontrollleuchte (rot)
4. Regler zur Temperatursteuerung
5. Betriebsbereitschafts-Leuchte (grün)
6. Unteres Gehäuse
7. Cool-Touch-Griff
8. Platten mit Antihafbeschichtung

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Folgen Sie dieser einfachen Anleitung, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Wenn Ihr Waffel-Maker neu ist, bemerken Sie möglicherweise eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung. Dies tritt bei vielen Geräten auf, die aufgeheizt werden, und wird sich nicht wiederholen. Es wirkt sich nicht auf die Sicherheit Ihres Geräts aus.

- Tragen Sie mit einem Teigpinsel Pflanzenöl oder geschmolzenes Backfett auf die gesamte Oberfläche beider Hälften des Waffel-Makers auf. Backfette zum Sprühen sind für diesen Zweck sehr gut geeignet. Wiederholen Sie dies zwischen jedem Backvorgang.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Lassen Sie den Waffel-Maker bei maximaler Einstellung aufheizen. Der Waffel-Maker besitzt zwei Leuchten. Die rote Leuchte zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Die rote Leuchte ist während der gesamten Verwendung **INGESCHALTET**. Die grüne Leuchte ist ausgeschaltet, wenn Sie das Netzkabel des Waffel-Makers einstecken. Es wird **INGESCHALTET**, wenn der Waffel-Maker aufgeheizt ist und die Backtemperatur erreicht hat.
- Wenn das grüne Licht **INGESCHALTET** ist, geben Sie mit einer Kelle 2 Tassen Teig in die Mitte des Waffel-Makers. Sie können den Teig auch gießen.
- Schließen Sie den Waffel-Maker. Die Abdeckung hebt sich leicht, während die Waffeln gebacken werden. Öffnen Sie die Abdeckung nicht, da die Waffeln ansonsten auseinanderreißen. Backen Sie die Waffeln für 5 bis 7 Minuten bei der maximalen Hitzeeinstellung. Entfernen Sie die Waffeln mit einem metallfreien Küchenwerkzeug.
- Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen möchten, ziehen Sie den Stecker einfach aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie den Waffel-Maker geöffnet, damit er abkühlen kann. Wenn das Gerät abgekühlt ist, bürsten Sie die Krümel aus den Rillen und wischen die Platten mit trockenem Haushaltspapier ab, um überschüssiges Pflanzenöl oder Backfett zu entfernen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts ausschließlich mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Innen- oder Außenseite des Geräts nicht mit Scheuerschwämmen oder Topfreinigern aus Metall, da diese die Oberfläche angreifen.

## **PRODUKTREINIGUNG:**

- Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen möchten, ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie den Waffel-Maker geöffnet, damit er abkühlen kann. Wischen Sie nach dem Abkühlen stets Krümel oder überschüssiges Fett mit Haushaltspapier ab. Das Gerät muss zur Reinigung nicht auseinander gebaut werden.
- Reinigen Sie die Heizplatten mit Haushaltspapier. Verwenden Sie ausschließlich Küchenwerkzeuge aus Holz oder Silikon, um die Rillen zu reinigen.

## **SO ERZIELEN SIE OPTIMALE ERGEBNISSE:**

- Öffnen Sie den Waffel-Maker während der ersten 90 Sekunden nicht.
- Entfernen Sie die Waffeln erst aus dem Waffel-Maker, wenn sie fertig gebacken sind.
- Rühren Sie den Waffelteig nur so lange, bis alle großen Klumpen verschwunden sind. Rühren Sie den Teig nicht zu lange.
- Sie erhalten besonders knusprige Waffeln, wenn Sie zuerst das Eigelb schlagen, das Eigelb dann mit dem Mehl und den übrigen Zutaten mischen und anschließend das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

## **REZEPHTHINWEISE:**

Machen Sie Ihre Waffeln zu etwas Besonderem. Sie können frisches Obst, geschlagene Sahne, Sauerrahm oder Joghurt auf Waffeln geben. Sie können Waffeln mit Nussmüsli, Kokosnuss- oder Schokoladenraspeln bestreuen. Backen Sie Schokoladenwaffeln, geben Sie auf die Waffel eine Kugel Vanilleeis und beträufeln Sie diese mit Schokoladensoße. Sie können Vollkornmehl nehmen oder Vollkornmehl halb und halb mit normalem Mehl mischen, um gesündere Waffeln zu backen. Geben Sie Joghurt und frische Pfirsichscheiben auf Ihre Waffeln. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

## REZEPTE:

### EINFACHE WAFFELN

- 4 große Eier, getrennt
- 1/2 Tasse geschmolzene Butter oder Margarine
- 2 Tassen normales Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis die Masse hell und schaumig wird. Geben Sie gekühlte geschmolzene Butter, Milch und Vanilleextrakt hinzu. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie die Mischung der Eigelbmasse hinzu. Geben Sie Salz hinzu und verrühren Sie die Masse gründlich. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es steif ist, und heben Sie es vorsichtig unter die Mehlmischung. Backen und servieren Sie die Waffeln.

### BUTTERMILCHWAFFELN

- 4 große Eier, getrennt
- 1/2 Tasse geschmolzene Butter oder Margarine
- 2 1/2 Tassen normales Mehl
- 2 Tassen Buttermilch
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Teelöffel Backpulver

Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis die Masse hell und schaumig wird. Geben Sie gekühlte geschmolzene Butter, Milch und Vanilleextrakt hinzu. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie die Mischung der Eigelbmasse hinzu. Geben Sie Salz hinzu und verrühren Sie die Masse gründlich. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es steif ist, und heben Sie es vorsichtig unter die Mehlmischung. Backen und servieren Sie die Waffeln.

### SAUERRAHMWAFFELN

- 3 große Eier, getrennt
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Tasse Kuchenmehl oder 1 Tasse normales Mehl, nach Entfernung von 2 Esslöffeln gesiebt
- 2 Tassen dicker, fermentierter Sauerrahm
- 1/8 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver

Schlagen Sie das Eigelb in einer Schüssel, bis es hell wird. Geben Sie dann den Sauerrahm hinzu. Sieben Sie die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel. Geben Sie diese dann der feuchten Masse mit wenigen schnellen Schlägen hinzu. Schlagen Sie die Masse nicht zu sehr; der Teig wird etwas klumpig sein. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es steif ist, und heben Sie es vorsichtig unter den Teig. Backen und servieren Sie die Waffeln.

## **SCHOKOLADENWAFFELN**

- 2 große Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1½ Esslöffel Vanilleextrakt
- 1 Tasse Milch
- 1½ Tassen normales Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Tasse Butter oder Margarine
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Zimt
- Ca. 60 g ungesüßte Schokolade

Schmelzen Sie die Butter oder Margarine in einer kleinen Pfanne zusammen mit der Schokolade. Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht anbrennt. Lassen Sie die Masse abkühlen. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel, bis sie schaumig sind. Geben Sie die Milch und Vanilleextrakt hinzu. Geben Sie die trockenen Zutaten hinzu und schlagen Sie den Teig, bis er glatt ist. Backen und servieren Sie die Waffeln.

# **(FR) MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**GAUFRIER**

**MODÈLE : SW8005**

**NUMÉRO D'ARTICLE : 871125223256**

**220-240 V~ 50-60 HZ, 1200 W**

Nous vous remercions d'avoir acheté l'Alpina 23256.

Voici son manuel d'utilisation. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour une utilisation efficace et en toute sécurité du produit. Ce manuel d'utilisation s'adresse à l'utilisateur final. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez toujours ces informations avec le produit pour une utilisation ultérieure.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne l'utilisez pas pendant plus d'une heure d'affilée car il est très chaud.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ; à la place, utilisez les poignées et des gants isolants.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, suite à un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Renvoyez l'appareil au fabricant ou à son agent de service pour le faire examiner, réparer ou procéder à un réglage électrique ou

mécanique.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal.
- Ne le plongez pas dans l'eau ou dans un liquide.
- Ne le mettez pas dans un lave-vaisselle
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance s'ils sont surveillés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas destinés à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **Utilisation prévue**

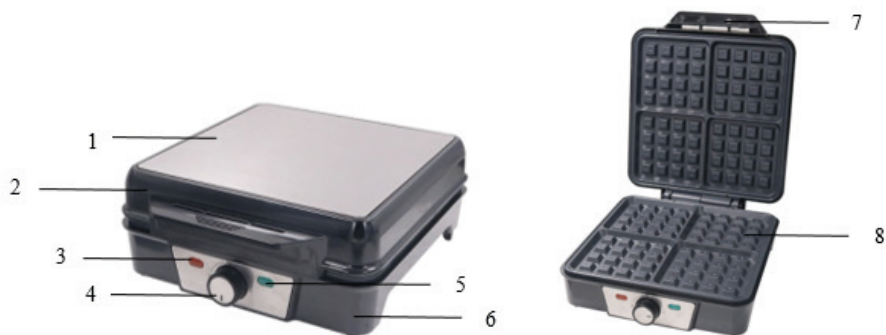
Ce produit est uniquement destiné à faire des gaufres et à un usage domestique.



## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Tension d'entrée	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Voyant Alimentation	Oui
Consommation électrique max.	1200 W
Matériau principal	PF
Poignée froide au toucher	Oui
Bouton de réglage de la température	Oui
Plaque à revêtement anti-adhésif	Oui

## PIÈCES PRINCIPALES



1. Plaque décorative
2. Boîtier supérieur
3. Voyant Alimentation (rouge)
4. Bouton de réglage de la température
5. Voyant Prêt (vert)
6. Boîtier inférieur
7. Poignée froide au toucher
8. Plaques de cuisson anti-adhésives

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour de meilleurs résultats, suivez ces instructions simples. Veuillez noter que lorsque votre gaufrier est neuf, vous pouvez constater une légère fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est normal avec de nombreux appareils chauffants et ne se reproduira pas. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

- Utilisez un pinceau à pâtisserie pour enduire soigneusement toute la surface des deux moitiés du gaufrier avec de l'huile végétale ou de la matière grasse fondue. La matière grasse en spray est idéalement adaptée à cette fin. Répétez cette opération entre chaque cuisson.
- Branchez l'appareil à une prise de courant. Faites chauffer l'appareil jusqu'au réglage maximal. Deux voyants lumineux sont présents sur le gaufrier. Le voyant rouge indique que l'appareil est branché et alimenté. Ce voyant rouge reste allumé tout au long de l'utilisation. Le voyant vert est éteint lorsque vous branchez le gaufrier et s'allume une fois que le gaufrier a chauffé et atteint la température de cuisson.
- Une fois le voyant vert allumé, versez 2 tasses de matière grasse au centre du gaufrier.
- Fermez le gaufrier. Le couvercle se lève légèrement lorsque les gaufres commencent à cuire. N'ouvrez pas le couvercle. Dans le cas contraire, les gaufres se diviseront. Faites cuire les gaufres pendant 5 à 7 minutes au réglage de chaleur le plus élevé. Retirez les gaufres avec une fourchette ou un ustensile non métalliques.
- Une fois que vous avez terminé la cuisson, débranchez simplement le gaufrier de la prise murale pour l'éteindre et laissez-le ouvert pour lui permettre de refroidir. Une fois qu'il a refroidi, retirez les miettes des rainures et essuyez les grilles avec du papier absorbant sec pour absorber tout excès de margarine ou de matière grasse.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide uniquement. Ne nettoyez pas l'intérieur ou l'extérieur avec des tampons à récurer abrasifs ou de la laine d'acier car cela endommagera la finition.

## **NETTOYAGE DU PRODUIT :**

- Une fois que vous avez terminé la cuisson, débranchez toujours le gaufrier de la prise murale pour l'éteindre et laissez-le ouvert pour qu'il refroidisse. Une fois que l'appareil a refroidi, assurez-vous que tout excès de miettes ou d'huile a été essuyé avec du papier absorbant. Il n'est pas nécessaire de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant et utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour accéder aux rainures étroites.

## **POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON :**

- N'ouvrez pas le gaufrier pendant les 90 premières secondes de cuisson.
- N'essayez pas de sortir les gaufres du gaufrier tant qu'elles ne sont pas complètement cuites.
- Mélangez la pâte à gaufres jusqu'à ce que les gros grumeaux disparaissent. Ne mélangez pas trop.
- Des gaufres très croustillantes peuvent être réalisées en battant tout d'abord les jaunes d'œuf, en mélangeant avec de la farine et d'autres ingrédients, puis en incorporant délicatement les blancs d'œuf battus en neige dans la pâte.

## **CONSEILS DE RECETTES :**

Rendez vos gaufres spéciales. Vous pouvez ajouter des fruits frais, de la crème fouettée, de la crème fraîche ou du yogourt sur une gaufre. Saupoudrez de copeaux de noix, de muesli, de noix de coco, de chocolat. Faites une gaufre au chocolat, posez une boule de crème glacée à la vanille dessus et nappez de sauce chocolat. Vous pouvez utiliser de la farine de blé complète en quantités égales ou moitié-moitié pour obtenir des gaufres plus saines. Nappez avec du yogourt et des tranches de pêche fraîche. Laissez libre cours à votre imagination.

## RECETTES :

### GAUFRES FACILES

- 4 gros œufs, séparés
- ½ tasse de beurre fondu ou de margarine fondue
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajoutez du beurre fondu tempéré, du lait et de l'extrait de vanille. Tamisez de la farine et de la levure chimique et ajoutez-les au mélange d'œuf. Ajoutez du sel et battez bien le tout. Battez les blancs d'œuf en neige et intégrez-les soigneusement dans le mélange de farine. Faites cuire et servez.

### GAUFRES AU BABEURRE

- 4 gros œufs, séparés
- ½ tasse de beurre fondu ou de margarine fondue
- 2½ tasses de farine tout usage
- 2 tasses de babeurre
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 2½ cuillères à café de levure chimique

Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajoutez du beurre fondu tempéré, du lait et de l'extrait de vanille. Tamisez de la farine et de la levure chimique et ajoutez-les au mélange d'œuf. Ajoutez du sel et battez bien le tout. Battez les blancs d'œuf en neige et intégrez-les soigneusement dans le mélange de farine. Faites cuire et servez.

### GAUFRES À LA CRÈME FRAÎCHE

- 3 gros œufs, séparés
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 tasse de farine à gâteaux ou 1 tasse de farine tout usage tamisée avec 2 cuillères à soupe de farine retirées
- Tasses de crème fraîche épaisse
- 1/8 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Dans un bol, battez les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez la crème fraîche. Tamisez ensemble les ingrédients secs

et ajoutez-les aux ingrédients humides avec quelques battements rapides. Ne battez pas trop ; la pâte sera légèrement grumeleuse. Battez les blancs d'œuf en neige et intégrez-les soigneusement dans la pâte. Faites cuire et servez.

## **GAUFRES AU CHOCOLAT**

- 2 gros œufs
- 1 ½ cuillère à café de vanille
- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de beurre fondu ou de margarine fondue
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 onces (carrés) de chocolat non sucré

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre ou la margarine avec le chocolat en veillant à ne pas brûler le chocolat. Laissez refroidir. Battez les œufs dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et incorporez les œufs, le lait et la vanille. Ajoutez les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Faites cuire et servez.

# **(NL) GEBRUIKSAANWIJZING**

## **WAFELMAKER**

**MODEL: SW8005**

**ONDERDEELNUMMER: 871125223256**

**220-240V~ 50-60HZ, 1200W**

Dank u voor uw aankoop van de Alpina 23256.

Dit document is de gebruikershandleiding en bevat alle informatie voor een correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Deze gebruikershandleiding is gericht op de eindgebruiker. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het product installeert of gebruikt. Bewaar deze informatie altijd bij het product voor gebruik in de toekomst.

## **INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de basisveiligheidsmaatregelen altijd in acht worden genomen, inclusief:

- Lees alle instructies.
- Gebruik dit niet langer dan een uur achter elkaar, want het is erg heet.
- Raak geen hete oppervlakken aan, maar gebruik de handgrepen en ovenwanten.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het netsnoer, de stekker of het apparaat niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of af te nemen
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd.
- Breng het toestel voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling terug naar de fabrikant of diens service-agent.

- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of enig heet oppervlak aanraken.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
- Reinig het toestel niet met metalen schuursponsjes.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Niet in de vaatwasser doen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis, mits dit plaatsvindt onder toezicht of zij instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en mits zij de gevaren in verband daarmee begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Het is niet de bedoeling dat de apparaten worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het snoer laten vervangen door de fabrikant, de serviceagent van de fabrikant of door een gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

## **PRODUKTBESCHRIJVING**

### **Beoogd gebruik**

Dit product is uitsluitend bedoeld voor het maken van wafels en huishoudelijk gebruik.

## PRODUCTSPECIFICATIES

Invoervoltage	220 – 240V~ 50-60Hz
Stroom indicator	Ja
Max. Vermogensverbruik	1200 W
Hoofdmateriaal	PF
Cool touch handvat	Ja
Temperatuurknop	Ja
Anti-aanbakplaat	Ja

## BELANGRIJKSTE ONDERDELEN



1. Decoratief bord
2. Bovenste behuizing
3. Voedingslampje (rood)
4. Temperatuurknop
5. Klaar-lampje (groen)
6. Onderste behuizing
7. Cool touch handvat
8. Anti-aanbak kookplaten



## **GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

Voor het beste resultaat volgt u deze eenvoudige instructies. Merk op dat wanneer uw wafel nieuw is, u een lichte rook of geur kan opmerken. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen en zal zich niet herhalen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw toestel.

- Bestrijk met een bakkwastje voorzichtig het gehele oppervlak van beide helften van de wafelbakker met plantaardige olie of gesmolten vet. Spuitvet werkt heel goed voor dit doel. Herhaal dit tussen elke bakbeurt.
- Steek de stekker in een stopcontact. Laat het verwarmingsijzer op de hoogste stand staan. Er zijn twee lampjes op het wafelijzer. Het rode lampje geeft aan dat het toestel is aangesloten op het lichtnet en ingeschakeld is, en dit rode lampje zal tijdens het gebruik blijven branden. Het groene lampje is uit wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, en gaat aan zodra de wafel is opgewarmd en de baktemperatuur heeft bereikt.
- Zodra het groene lampje brandt, schep of giet u 2 kopjes beslag in het midden van het wafelijzer.
- Sluit de bakeenheid. Het deksel zal iets stijgen als de wafels beginnen te bakken. Open de deksel niet, anders splitten de wafels. Bak de wafels 5 - 7 minuten op de hoogste warmtestand. Verwijder de wafels met een niet-metalen vork of keukengerei.
- Als u klaar bent met bakken, haalt u gewoon de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen en laat u het apparaat open staan om af te koelen. Borstel na het afkoelen de kruimels uit de groeven en veeg de roosters af met droog keukenpapier om overtollige margarine of vet te absorberen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat alleen af met een vochtige doek. Maak de binnen- of buitenkant niet schoon met schuursponsjes of staalwol, want dat beschadigt de afwerking.

## **PRODUCT REINIGING:**

- Als u klaar bent met bakken, haalt u gewoon de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen en laat u het apparaat open staan om af te koelen. Controleer na het afkoelen of overtollige kruimels of olie zijn weggeveegd met een papieren handdoekje. Het is niet nodig het toestel te demonteren om het schoon te maken.
- Maak de kookplaten schoon met keukenpapier en gebruik alleen houten of siliconen keukengerei om in de smalle groeven te komen.

## **VOOR DE BESTE BAKRESULTATEN:**

- Open het wafelijzer niet tijdens de eerste 90 seconden van het bakken.
- Probeer de wafels pas uit het wafelijzer te halen als ze helemaal gaar zijn.
- Roer het wafelbeslag net zolang tot de grote klonters verdwijnen. Niet te veel mengen.
- Extra krokante wafels kunnen worden gemaakt door eerst de eierdooiers op te kloppen, ze te mengen met bloem en andere ingrediënten, en dan voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten door het beslag te kloppen.

## **RECEPT HINTS:**

Maak uw wafels speciaal. Je kunt vers fruit, slagroom, zure room of yoghurt op een wafel doen. Bestrooi met noten muesli, kokos, chocolade schaafsel. Maak de chocoladewafel, leg er een bolletje vanille-ijs op en druppel er chocoladesaus over. U kunt volkorenmeel gebruiken in gelijke hoeveelheden of half/half om een gezondere wafel te maken. Top met yoghurt en verse perzik schijfjes. Laat je fantasie de vrije loop.

## RECEPTEN:

### GEMAKKELIJKE WAFFLES

- 4 grote eieren, gescheiden
- ½ Kopje gesmolten boter of margarine
- 2 Koppen all-purpose bloem
- 1 Eetlepel bakpoeder
- ½ Thee­lepel zout
- 1 Eetlepel suiker
- 1 kop melk
- 1 Thee­lepel vanille extract

Klop de eierdooiers en suiker tot ze licht en schuimig zijn. Voeg afgekoelde gesmolten boter, melk en vanille-extract toe. Zeef bloem en bakpoeder en voeg toe aan het eimengsel. Voeg zout toe en klop goed door elkaar. Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het bloemmengsel. Bakken en serveren.

### KARNEMELKWAFELS

- 4 grote eieren, gescheiden
- ½ Kopje gesmolten boter of margarine
- 2½ Koppen all-purpose bloem
- 2 koppen karnemelk
- 2 Eetlepel suiker
- 2 thee­lepels baksoda
- 1 Thee­lepel zout
- 2½ thee­lepels baksoda

Klop de eierdooiers en suiker tot ze licht en schuimig zijn. Voeg afgekoelde gesmolten boter, melk en vanille-extract toe. Zeef bloem en bakpoeder en voeg toe aan het eimengsel. Voeg zout toe en klop goed door elkaar. Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het bloemmengsel. Bakken en serveren.

### ZURE ROOM WAFELS

- 3 grote eieren, gescheiden
- 1½ Thee­lepel zout
- 1 Thee­lepel suiker
- 1 kop cakemeel of 1 kop all purpose bloem, gezeefd en 2 eetlepel bloem verwijderd
- Kopjes dikke, gekweekte zure room
- 1/8 Thee­lepel zout
- 1 thee­lepel baksoda

Klop in een kom de eidooiers luchtig en voeg dan de zure room toe. Zeef de droge ingrediënten en voeg ze in een paar snelle bewegingen toe aan de natte ingrediënten. Klop niet te veel; het beslag zal een beetje klonterig zijn. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het beslag. Bakken en serveren.

## CHOCOLADEWAFELS

- 2 grote eieren
- 1½ theelepel vanille
- 1½ kop all-purpose bloem
- ½ Kopje boter of margarine
- ½ theelepel kaneel
- 1 kop suiker
- 1 kop melk
- ½ theelepel zout
- 2 theelepels baksoda
- 2 ons (vierkantjes) ongezoete chocolade

Smelt de boter of margarine met de chocolade in een kleine pan en zorg ervoor dat de chocolade niet verbrandt. Laat het afkoelen. Klop de eieren luchtig in een mengkom en voeg de eieren, melk en vanille toe. Voeg de droge ingrediënten toe en klop tot een gladde massa. Bakken en serveren.

**IT** **MANUALE DI ISTRUZIONI**  
**MACCHINA PER WAFFLE**  
**MODELLO: SW8005**  
**NUMERO ARTICOLO: 871125223256**  
**220-240 V~ 50-60 HZ, 1200 W**

Grazie per aver acquistato Alpina 23256.

Questo manuale d'uso contiene tutte le informazioni per utilizzare il prodotto in modo corretto, efficiente e sicuro ed è destinato all'utilizzatore finale. Prima di installare o utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il presente manuale d'uso. Conservare sempre queste informazioni con il prodotto per riferimento futuro.

### **ISTRUZIONI PER L'USO IN SICUREZZA**

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base, comprese le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non utilizzarlo per più di un'ora alla volta perché è molto caldo.
- Non toccare le superfici calde, ma utilizzare le impugnature dell'apparecchio e guanti da forno.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare all'aperto.
- Prestare molta attenzione quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di montarne o rimuoverne le parti e prima di pulirlo.
- Non utilizzare apparecchi con cavi o spine di alimentazione danneggiati o dopo malfunzionamenti, cadute o danni di qualsiasi tipo.
- Rivolgersi al produttore o a un centro di assistenza autorizzato per far controllare, riparare o regolare elettricamente l'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di un fornello a

gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

- Non pulire l'apparecchio con spugnette metalliche abrasive.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non inserire l'apparecchio in lavastoviglie.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o della conoscenza necessaria purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da tecnici qualificati per evitare rischi.

## **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

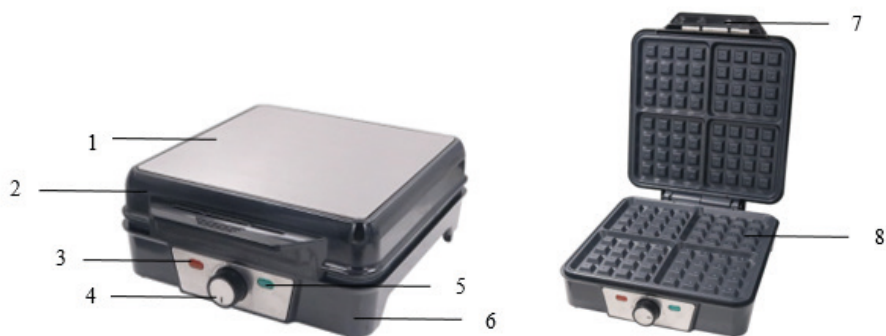
### **Uso previsto**

Questo prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di waffle e all'uso domestico.

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Tensione in ingresso	220-240 V~ 50-60 Hz
Spia di alimentazione	Sì
Consumo energetico massimo	1200 W
Materiale principale	PF
Impugnatura termoisolante	Sì
Manopola di controllo della temperatura	Sì
Manopola di controllo della temperatura	Sì
Piastra con rivestimento antiaderente	Sì

## COMPONENTI PRINCIPALI



1. Copertura decorativa
2. Alloggiamento superiore
3. Spia di alimentazione (rossa)
4. Manopola di controllo della temperatura
5. Spia di apparecchio pronto (verde)
6. Alloggiamento inferiore
7. Impugnatura termoisolante
8. Piastre con rivestimento antiaderente

## **UTILIZZO DELL'APPARECCHIO**

Per risultati ottimali, seguire queste semplici istruzioni. Quando la macchina per waffle è nuova, potrebbe emanare un lieve odore o fumo. Questo è normale per molti apparecchi che vanno riscaldati e non si ripeterà nel tempo. Ciò non pregiudica la sicurezza dell'apparecchio.

- Con un pennello da cucina, ungere accuratamente l'intera superficie di entrambe le metà della macchina per waffle con dell'olio vegetale o del burro fuso. Gli oli spray sono ideali per questo scopo. Ripetere l'operazione per ogni waffle.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Lasciare riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura sul livello massimo. Sulla macchina per waffle ci sono due spie. La spia rossa indica che l'unità è collegata alla corrente e accesa; la spia rimarrà accesa durante l'uso. La spia verde è spenta quando la macchina per waffle è collegata alla corrente e si accende quando la macchina si è riscaldata e ha raggiunto la temperatura di cottura.
- Una volta che la spia verde si è accesa, versare un quantitativo di 2 tazze di pastella al centro della macchina per waffle con l'aiuto di un mestolo o direttamente dal contenitore usato.
- Chiudere la macchina per waffle. Il coperchio si solleverà leggermente man mano che i waffle iniziano a cuocere. Non aprire il coperchio per evitare che i waffle si spezzino. Cuocere i waffle per 5-7 minuti alla massima temperatura. Rimuovere i waffle con una forchetta o un utensile non metallici.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la macchina per waffle scollegando la spina dalla presa di corrente e lasciarla aperta per farla raffreddare. Dopo che si è raffreddata, rimuovere le briciole dalle scanalature ed eliminare la margarina o l'olio in eccesso dalle griglie con della carta assorbente da cucina asciutta.
- Per pulire l'esterno dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido. Non pulire l'interno o l'esterno con spugne abrasive o in lana d'acciaio, perché potrebbero danneggiare la finitura.

## **PULIZIA DEL PRODOTTO:**

- Una volta terminata la cottura, spegnere sempre la macchina per waffle scollegando la spina dalla presa di corrente e lasciarla aperta per farla raffreddare. Una volta raffreddatasi, assicurarsi di rimuovere le briciole o l'olio in eccesso con della carta assorbente da cucina. Non occorre smontare l'apparecchio per pulirlo.
- Pulire le piastre di cottura con carta assorbente da cucina e usare solo utensili in legno o silicone per accedere alle piccole scanalature.



## **PER RISULTATI OTTIMALI:**

- Non aprire la macchina per waffle durante i primi 90 secondi di cottura.
- Non tentare di rimuovere i waffle dalla macchina fino a quando non sono completamente cotti.
- Mescolare la pastella per waffle quanto basta per rimuovere i grumi più grandi. Non mescolare eccessivamente.
- Per waffle extra croccanti, sbattere prima i tuorli d'uovo, mescolare con la farina e gli altri ingredienti, quindi incorporare delicatamente gli albumi montati a neve nel composto.

## **SUGGERIMENTI SU COME GUSTARE I WAFFLE:**

Per waffle speciali, abbinare frutta fresca, panna montata, panna acida o yogurt. Cospargere con granella di noci, scaglie di cocco o cioccolato. Preparare waffle al cioccolato e servirli con una pallina di gelato alla vaniglia e cioccolato fuso. Per waffle più sani, usare farina integrale in quantità uguali o metà e metà. Servire con yogurt e fettine di pesca fresca. Le possibilità sono infinite.

## RICETTE:

### WAFFLE SEMPLICI

- 4 uova grandi, albumi e tuorli separati
- ½ tazza di burro o margarina fusi
- 2 tazze di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 tazza di latte
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a quando non saranno chiari e spumosi. Aggiungere il burro fuso raffreddato, il latte e l'essenza di vaniglia. Setacciare la farina e il lievito in polvere, quindi unirli al composto di uova. Aggiungere il sale e sbattere bene insieme. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto. Cuocere e servire.

### WAFFLE AL LATTICELLO

- 4 uova grandi, albumi e tuorli separati
- ½ tazza di burro o margarina fusi
- 2 tazze e ½ di farina
- 2 tazze di latticello
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini e ½ di lievito in polvere

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a quando non saranno chiari e spumosi. Aggiungere il burro fuso raffreddato, il latte e l'essenza di vaniglia. Setacciare la farina e il lievito in polvere, quindi unirli al composto di uova. Aggiungere il sale e sbattere bene insieme. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto. Cuocere e servire.

### WAFFLE ALLA PANNA ACIDA

- 3 uova grandi, albumi e tuorli separati
- 1 cucchiaino e ½ di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tazza di farina per dolci o 1 tazza di farina normale meno un quantitativo pari a 2 cucchiai
- 2 tazze di panna acida densa
- 1/8 di cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato

In una ciotola, sbattere i tuorli d'uovo fino a ottenere un composto chiaro, quindi aggiungere la panna acida. Setacciare insieme gli ingredienti secchi e unirli al composto umido con pochi colpi veloci.

Non mescolare troppo; l'impasto risulterà un po' grumoso. Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli delicatamente al composto. Cuocere e servire.

## WAFFLE AL CIOCCOLATO

- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$  di essenza di vaniglia
- 1 tazza e  $\frac{1}{2}$  di farina
- $\frac{1}{2}$  tazza di burro o margarina
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di latte
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 56 grammi circa di cioccolato amaro

In un pentolino, fare sciogliere il burro o la margarina con il cioccolato facendo attenzione a non bruciare quest'ultimo. Lasciar raffreddare. Sbattere le uova in una terrina fino a ottenere un composto soffice, quindi unire il latte e l'essenza di vaniglia. Aggiungere gli ingredienti secchi e sbattere fino a ottenere una consistenza omogenea. Cuocere e servire.w

# **ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES

**GOFRERA**

**MODELO: SW8005**

**NÚMERO DE ARTÍCULO: 871125223256**

**220-240 V~ 50-60 HZ, 1200 W**

Gracias por comprar el Alpina 23256.

Este documento es el manual del usuario y contiene toda la información necesaria para un uso correcto, eficiente y seguro del producto. Este manual de usuario está dirigido al usuario final. Lea atentamente este manual de usuario antes de instalar o utilizar el producto. Guarde siempre esta información con el producto para consultarla en el futuro.

## **INSTRUCCIONES DE USO SEGURO**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No lo utilice durante más de una hora, ya que está muy caliente.
- No toque las superficies calientes; use las asas y guantes para horno.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No lo use en exteriores
- Vigile con atención a los niños que usen el aparato o se encuentren cerca de él.
- Evite el contacto con piezas móviles.
- El uso de accesorios no recomendados o que no venda el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar o quitar las piezas.
- No use el aparato si hay algún cable o enchufe dañado ni después de que se haya averiado, caído o dañado de alguna forma.
- Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio para que lo examine, lo repare o le realice los ajustes eléctricos o mecánicos correspondientes.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes.
- No use el aparato para otro fin distinto al indicado.

- No lo coloque sobre un fogón de gas o una placa eléctrica, en un horno caliente ni tampoco cerca de estos.
- No limpie el aparato con estropajos metálicos.
- No lo sumerja en agua ni en ningún líquido.
- No lo meta en el lavavajillas.
- El aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o si se les proporcionan las instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños realicen las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente autorizada debe sustituirlo para evitar posibles peligros.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

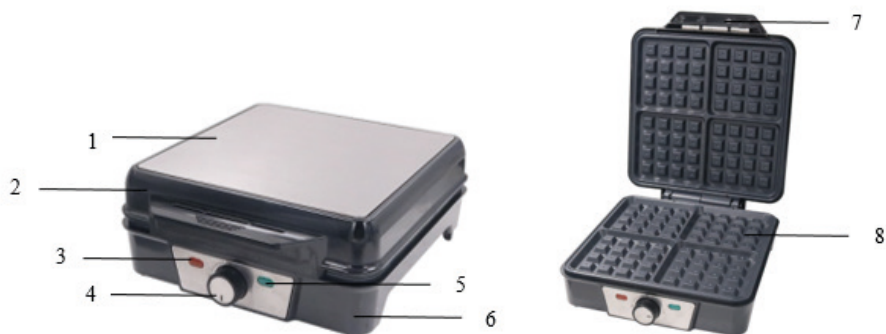
### Uso previsto

Este producto está diseñado hacer gofres y únicamente para uso doméstico.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Tensión de entrada	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Indicador de potencia	sí
Consumo máximo de potencia	1200 W
Material principal	PF
Asa de tacto frío	sí
Mando de control de temperatura	sí
Placa con revestimiento antiadherente	sí

## PIEZAS PRINCIPALES



1. Placa decorativa
2. Carcasa superior
3. Indicador de encendido (roja)
4. Mando de control de temperatura
5. Indicador de aparato listo (verde)
6. Carcasa inferior
7. Asa de tacto frío
8. Placas de preparación antiadherente

## USO DEL APARATO

Para obtener los mejores resultados, siga estas instrucciones sencillas. Tenga en cuenta que cuando la gofrera es nueva puede notar algo de humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no se repetirá. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

- Utilice una brocha de pastelería para cubrir cuidadosamente toda la superficie de las dos mitades del molde para gofres con aceite vegetal o manteca derretida. Las mantecas en spray funcionan muy bien para este fin. Repita este procedimiento entre cada hornada.
- Enchufe a una toma de corriente. Espere a que la gofrera que caliente al máximo. Hay dos indicadores en el aparato. El indicador rojo indica que la unidad está enchufada y encendida y este indicador rojo se mantendrá ENCENDIDO durante el uso. El indicador verde estará apagado cuando enchufe la gofrera y se encenderá una vez que se haya calentado y alcanzado la temperatura de cocción.
- Una vez que el indicador verde está encendido, vierta dos vasos de masa en el centro de la gofrera.

- Cierre la tapa. La tapa se elevará ligeramente cuando los gofres comiencen a hornearse. No abra la tapa o los gofres se partirán. Hornee los gofres durante 5 - 7 minutos con el ajuste de calor más alto. Saque los gofres con un tenedor o utensilio no metálico.
- Cuando termine de hornear, simplemente desenchufe de la toma de corriente para apagar y deje la gofrera abierta para que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire los restos de las ranuras con un cepillo y limpie las rejillas con toallas de papel secas para absorber el exceso de margarina o manteca.
- Limpie el exterior de la gofrera solo con un paño húmedo. No limpie el interior ni el exterior con un estropajo abrasivo o lana de acero, ya que dañará el acabado.

### **LIMPIEZA DEL PRODUCTO:**

- Cuando termine de hornear, desenchufe siempre la gofrera de la toma de corriente para apagar y déjela abierta para que se enfríe. Una vez enfriada, asegúrese de retirar cualquier miga o resto de aceite con un paño de papel. No es necesario desmontar el aparato para limpiarlo.
- Limpie las placas de cocción con papel de cocina y utilice solo utensilios de madera o silicona para acceder a las ranuras estrechas.

### **PARA CONSEGUIR LOS MEJORES RESULTADOS:**

- No abra la gofrera durante los primeros 90 segundos de cocción.
- No intente sacar los gofres hasta que se hayan preparado por completo.
- Bata la masa de los gofres justo hasta que desaparezcan los grumos grandes. No bata en exceso.
- Se pueden hacer gofres más crujientes batiendo primero las yemas de huevo, mezclándolas con la harina y otros ingredientes, y luego incorporando suavemente las claras de huevo batidas a punto de nieve a la masa.

### **CONSEJOS PARA RECETAS:**

Haga que sus gofres sean especiales. Puede poner fruta fresca, nata montada, crema agria o yogur en un gofre. Espolvóreelos con frutos secos, coco y virutas de chocolate. Haga gofre de chocolate, ponga una bola de helado de vainilla encima y riegue con salsa de chocolate. Puede usar harina integral en cantidades iguales o mitad y mitad para hacer gofres más saludables. Cúbralos con yogur y rodajas de melocotón fresco. Deje volar su imaginación.

## RECETAS:

### GOFRES SENCILLOS

- 4 huevos grandes, separados
- ½ vaso de mantequilla o margarina fundida
- 2 vasos de harina común
- 1 cucharada de levadura química
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 vaso de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Añadir la mantequilla derretida y fría, la leche y el extracto de vainilla. Tamice la harina y la levadura en polvo y añádala a la mezcla de huevos. Añada sal y bata todo bien. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas con cuidado a la mezcla de harina. Hornee y sirva.

### GOFRES DE SUERO DE LECHE

- 4 huevos grandes, separados
- ½ vaso de mantequilla o margarina, fundida
- 2½ vasos de harina común
- 2 vasos de suero de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 2½ cucharaditas de levadura química

Bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Añadir la mantequilla derretida y fría, la leche y el extracto de vainilla. Tamice la harina y la levadura en polvo y añádala a la mezcla de huevos. Añada sal y bata todo bien. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas con cuidado a la mezcla de harina. Hornee y sirva.

### GOFRES DE CREMA AGRIA

- 3 huevos grandes, separados
- 1½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 vaso de harina para tartas o 1 vaso de harina de uso general tamizada con 2 cucharadas de harina extraída
- 2 vasos de crema agria espesa fermentada
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato

En un bol, bata las yemas de huevo hasta que estén claras y añada la crema agria. Tamice los ingredientes secos y añádalos a los húmedos



con unas cuantas pasadas rápidas. No hay que batir demasiado; la masa quedará un poco grumosa. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas con cuidado a la masa. Hornee y sirva.

## **GOFRES DE CHOCOLATE**

- 2 huevos grandes
- 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 ½ vasos de harina común
- ½ vaso de mantequilla o margarina
- ½ cucharadita de canela
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de leche
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de levadura química
- 2 onzas (cuadrados) de chocolate sin azúcar

En una sartén pequeña, derrita la mantequilla o margarina con el chocolate teniendo cuidado de no quemar el chocolate. Deje que se enfríe. Bata los huevos hasta que queden esponjosos en un bol y combínelos con los huevos, la leche y la vainilla. Añada los ingredientes secos y bata hasta que esté suave. Hornee y sirva.

