

# exquisit



**Waffeleisen**

Bedienungsanleitung

**Waffle Maker**

Instruction manual

**Gaufrier**

Mode d'emploi

**Wafelijzer**

Gebruiksaanwijzing

**CE**

**WE3101sw**

## **WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

*Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.*

**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.*



*Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.

- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Elektro-Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Elektrofachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine. Sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen um Elektroschocks zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass

zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.

- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche, damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- **Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese heißen Teile nicht.**
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Backvorganges nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung aus dem Gerät zu nehmen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da das Gerät keinen An-/Aus-Schalter besitzt.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden. Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(\*) Elektrofachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

## INBETRIEBNAHME

- Während des ersten Gebrauchs entwickelt die Antihaffbeschichtung Qualm. Dieser Rauch ist NICHT schädlich. Dennoch wird es angeraten, das Gerät erst 10 Minuten leer funktionieren zu lassen mit dem Thermostat auf Maximalstellung 5.
- Vor dem ersten Gebrauch sind die Platten mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Schließen Sie das Gerät und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Schieben Sie den Thermostat zur gewünschten Stellung zwischen "1" und "5". Die rote Kontrollleuchte wird aufleuchten und anzeigen, dass das Gerät funktioniert und aufheizt.
- Öffnen Sie das Gerät nicht während der Vorwärmung um keine Energie zu verschwenden.
- Die grüne Kontrollleuchte wird ebenfalls aufleuchten, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Jetzt können Sie mit dem Garen anfangen. Während des Gebrauchs wird diese Kontrollleuchte regelmäßig an- und ausgehen. Das bedeutet, dass die Betriebstemperatur geregelt wird.
- Achtung! Während des Gebrauchs werden die Backplatten heiß. Berühren Sie sie nicht!
- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät indem Sie den Griff hochheben und fetten Sie die Backplatten leicht ein mit Butter, Margarine oder Speiseöl.
- Füllen Sie den Teig in die Aussparungen der unteren Backplatte und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Deckel einen Moment fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Füllen Sie nicht zuviel Teig ein, dieser läuft ansonsten an den Seiten heraus.
- Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad. Wenn nötig, passen Sie die Temperatur durch Schieben des Thermostats an.
- Wenn die Waffeln fertig sind, nehmen Sie diese bitte mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände und keine Metallgegenstände, da ansonsten die Antihaffbeschichtung der Backplatten beschädigt werden kann.
- Nach Beendigung des Backens schieben Sie den Thermostat zur Stellung "1", ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf, damit die Backplatten abkühlen können.

## REZEPTE

### GRUNDREZEPT FÜR GOLD BRAUNE WAFFELN

250 g Mehl  
½ l Milch  
2 Eier  
6 Esslöffel Öl  
1 Teelöffel Packpulver  
1 Teelöffel Zucker  
1 Prise Salz

Eigelb vom Ei trennen. Eigelb, Milch, Mehl, Backpulver, Öl und Salz zusammen verrühren bis es eine cremige Masse ergibt. Eiweiß steif schlagen und mit der cremigen Masse vermischen/unterheben. Waffeln gold braun backen (etwa 2 bis 4 Minuten). Waffeln nach Ihren Wünschen backen (ca. 2 bis 3 min.) und nach Ihren Wünschen garnieren.

### **WAFFELN**

300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
40 cl Milch

### **SANDWAFFELN**

200 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
1 geriebene Zitronenschale  
Salz  
200 g Weizenmehl

### **HEFEWAFFELN**

25 g Hefe  
¼ l Milch  
125 g Butter  
50 g Zucker  
6 Eier  
1 geriebene Zitronenschale  
Salz  
375 g Weizenmehl

### **EINFACHE WAFFELN MIT BACKPULVER**

125 g Butter  
150 g Zucker  
1 geriebene Zitronenschale  
Salz  
3 Eier  
¼ l Milch  
250 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

### **KNUSPRIGE WAFFELN**

200 g Margarine  
150 g Zucker  
4 Eier  
350 g Mehl  
1 Esslöffel Rum  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Päckchen Backpulver  
ca. 150-200 ml Wasser (keine Milch)


### **PFLEGEHINWEISE**

- Gerät vom Netz trennen und das Gerät und die Platten abkühlen lassen bevor sie gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Wischen Sie die Backplatten mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier.
- Niemals mit metallenen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

## **ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG**

Wir, die GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

## **Technische Daten**

Modell: WE3101sw

Versorgungsspannung: 220-240V~

Leistung: 1200W

Schutzklasse: I

Umgebungsbedingungen: Temperatur: 0 bis +40°C

## **GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN**

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Bestimmungen für Gewährleistungsansprüche. Innerhalb dieser Zeit werden Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Davon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Gewährleistung bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.

Unter [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) können Sie im Falle eines Mangels an unserem Gerät innerhalb der Garantiezeit, eine schnelle und problemlose Lösung für die Reklamationsanmeldung finden. Melden Sie sich unter dem Serviceportal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)) an, benennen das Gerät und Sie werden dann durch das Menü geführt, mit allen Informationen und Vorteilen, um Ihnen zu helfen und Ihr Problem zu lösen. Wir begleiten Sie mit diesem Serviceportal während und auch nach der von uns gewährten Garantie.

Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall bitte nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! **Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig.** Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Gewährleistung und sind deshalb kostenpflichtig!

## **NACH ABLAUF DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGSFRIST**

Reparaturen können kostenpflichtig von entsprechendem Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst.



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

*Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*


***Important:*** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*


- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent

qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.

- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher. Otherwise the appliance may be damaged.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply to avoid electric shocks.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- **The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in**

**use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.**

- ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- ❑ Be careful not to scratch the special coating of the baking plates, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- ❑ Always unplug the appliance when it is not in use, especially since it is not equipped with an on/off switch.
- ❑ Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or

other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(\* ) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

#### USE

- Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful and will disappear after a short time. Therefore it is recommended to let your appliance work empty for 10 minutes before the first use with the thermostat on the maximum position (5).
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet.
- Select a temperature between "1" and "5" with the thermostat knob. The red pilot light will come on to indicate that the appliance is switched on and heating.
- Leave the appliance closed during preheating in order to avoid a waste of energy.
- The green ready light will come on as well when the cooking temperature is reached. Now you can start the baking process. During use, this ready light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- Attention: during operation, the baking plates heat up. Pay attention not to get burned.
- Open the appliance by lifting the handle and lightly brush the baking plates with butter, margarine or cooking oil.
- Pour the dough evenly into the notches of the bottom baking plate but not all the way to the edges and close the appliance. Press the lid down for a moment to spread the dough evenly on the baking plate. Do not overfill as dough might come out of the appliance.
- Bake until golden brown. If necessary, you can adapt the temperature setting during use by turning the thermostat.
- When the waffles are ready, remove them with a plastic or wooden spatula. Never use any sharp or metallic objects, as this might damage the non-stick coating of the baking plates.
- When you have finished baking, turn the thermostat to position "1", unplug the appliance and leave it open so that the baking plates can cool down.

#### RECIPES

##### GOLD WAFFLES

250 g plain flour

½ l milk

2 eggs

6 tablespoons of oil

1 teaspoon of baking powder

1 teaspoon of sugar

pinch of salt

Separate egg proteins from the yolks. Mix the egg yolks, milk, flour, baking powder, oil and salt together until you will get creamy mixture. Beat the whites properly for a stiff foam and mix together with creamy mixture. Bake until golden brown (about 2 to 4 minutes). Bake in waffle maker to achieve the desired color (browned approx. 2-3 minutes) and serve with your favorite toppings.

#### **WAFFLES**

300 g flour  
1 bag of dried yeast  
a pinch of salt  
1 bag of vanilla sugar  
2 eggs  
40 cl milk

#### **SHORTBREAD WAFFLES**

200 g butter  
200 g sugar  
4 eggs  
twist of lemon  
200 g plain flour

#### **YEAST WAFFLES**

25 g yeast  
¼ l milk  
125 g butter  
50 g sugar  
6 eggs  
twist of lemon  
pinch of salt  
375 g plain flour

#### **TRADITIONAL WAFFLES**

125 g butter  
150 g sugar  
twist of lemon  
pinch of salt  
3 eggs  
¼ l milk  
250 g plain flour  
1 tsp. baking powder

#### **CRISP WAFFLES**

200 g butter  
150 g sugar  
4 eggs  
350 g plain flour  
1 dsp. rum  
few drops vanilla essence  
150-200 ml water (not milk)


#### **CLEANING**

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Wipe the inside and the edges of the plate with a paper towel or a soft cloth.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

#### **PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

### **ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC**

We, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

### **Specifications**

Model: WE3101sw

Rated voltage: 220-240V~

Power: 1200W

Safety class: I

Ambient conditions: Temperature: 0 to +40°C

### **TERMS OF GUARANTEE**

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.

On website [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) you can find a quick and easy solution to register a complaint in case of a defect within the warranty period. Just log on to the service portal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), designate the appliance and then you will be guided through the menu, with all necessary information and advantages, to help you and solve your problem. We are at your service on the service portal during and also after the warranty period.

In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory! **In case of glass damages, glass spare parts will be charged.**

Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!

### **AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE**

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service.

## **POUR VOTRE SECURITE**

*Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.*

**Important:** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.



- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle. Sinon l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil afin d'éviter des chocs électriques.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez



d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes.**
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation d'autant qu'il ne comporte pas d'interrupteur.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie

extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

- Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(\* ) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

#### UTILISATION

- Lors de la première utilisation la couche antiadhésive produira de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement. Il est tout de même préconisé lors de la première utilisation de laisser fonctionner votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture et avec le thermostat sur la position maximale (5).
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez-le avec un chiffon humide.
- Fermez votre appareil et branchez la fiche de votre appareil dans la prise de courant.
- Sélectionnez une température entre "1" et "5" à l'aide du thermostat. Le témoin lumineux rouge s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension et qu'il chauffe.
- Pendant le préchauffage, l'appareil doit rester fermé afin d'éviter une perte de chaleur.

- Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume aussi. Vous pouvez maintenant procéder à la cuisson. Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux se rallumera et s'éteindra régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat règle la température de l'appareil.
- Attention: pendant l'utilisation, les plaques deviennent chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler.
- Ouvrez entièrement l'appareil en levant la poignée et enduisez légèrement les plaques de cuisson de matière grasse telle que du beurre, de la margarine ou toute autre graisse de cuisson.
- Déposez la pâte sur les plaques du bas de façon à ce qu'elle se répartisse équitablement dans tous les interstices puis fermez l'appareil. Ne mettez pas trop de pâte sinon celle-ci risque de déborder sur les côtés.
- Faites cuire selon vos goûts. Si nécessaire, ajustez la température en cours de fonctionnement à l'aide du thermostat.
- Lorsque les gaufres sont cuites, retirez-les de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'objets métalliques ou griffants car ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, mettez le thermostat sur la position "1", débranchez l'appareil et laissez-le ouvert afin que les plaques puissent refroidir.

## RECETTES

### GAUFRES DORÉES

250 g de farine

½ l de lait

2 œufs

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à thé de levure

1 cuillère à thé de sucre

Prise de sel

Séparez les blancs et les jaunes des œufs. Battez les jaunes avec le lait, la farine, la levure, l'huile et le sel jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Battez les blancs des œufs soigneusement en neige très ferme et mélangez avec le mélange crémeux. Faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées (environ 2 à 4 minutes). Faites cuire dans le gaufrier pour atteindre la couleur désirée (environ 2 à 3 minutes pour brunir) et servez avec vos garnitures préférées.

### **GAUFRES**

300 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
1 sachet de sucre vanillé  
2 œufs  
40 cl de lait

### **GAUFRES SABLEES**

200 g de beurre  
200 g de sucre  
4 œufs  
1 zeste de citron  
200 g de farine

### **GAUFRES À LEVURE**

25 g de levure de bière  
¼ l de lait  
125 g de beurre  
50 g de sucre  
6 œufs  
1 zeste de citron  
sel  
375 g de farine

### **GAUFRES TRADITIONNELLES**

125 g de beurre  
150 g de sucre  
1 zeste de citron  
sel  
3 œufs  
¼ l de lait  
250 g de farine  
1 c. à c. de levure

### **GAUFRES CROUSTILLANTES**

200 g de beurre  
150 g de sucre  
4 œufs  
350 g de farine  
1 c. à s. de rhum  
1 sachet de sucre vanillé  
1 sachet de levure  
150-200 ml d'eau (pas de lait)


### **NETTOYAGE**

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

### **Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE**

Nous, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé

d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

### Spécifications Techniques

Modèle: WE3101sw

Tension nominale: 220-240V~

Puissance: 1200W

Classe de protection: I

Conditions ambiantes: Température: 0 à +40°C

### CONDITIONS DE GARANTIE

Pour nos produits, les conditions légales concernant les réclamations dans le cadre de la période de garantie sont d'application.

Pendant la période légale, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie: les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage ou entretien détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie devient caduque lorsque le produit a été modifié ou des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégagent dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Sur le site web [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) vous trouverez une solution rapide et facile si notre produit présente un défaut durant la période de garantie. Connectez-vous au Service Portal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), définissez l'appareil et alors vous serez mené à travers le menu, avec toutes les informations et bénéfiques, afin de vous aider et de résoudre votre problème. Avec ce Service Portal nous sommes à votre service pendant et aussi après la durée de garantie.

Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux! **En cas de verre cassé, le remplacement de l'accessoire concerné est payant.** L'échange des accessoires soumis à l'usure ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!

### APRÈS LA PÉRIODE LÉGALE DE GARANTIE

Les réparations après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant paiement.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.*

**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*


- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien


het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(\*) om ieder gevaar te vermijden.

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine. Anders kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.

- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- **Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze warme onderdelen niet aan.**
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de bakplaten niet schramt, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is, vermits het geen schakelaar bevat.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.



- **Opgelet:** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: **OPGELET**, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(\* **Bekwame gekwalificeerde dienst:** klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)).

#### **GEBRUIK**

- Tijdens het eerste gebruik zal de antiaanbaklaag gaan roken. Deze rook is **NIET** schadelijk en zal snel verdwijnen. Daarom is het aangeraden om het toestel voor het eerste gebruik 10 minuten leeg te laten functioneren met de thermostaat op zijn hoogste stand (5).
- Reinig vóór het eerste gebruik de bakplaten met een vochtige doek en wrijf deze daarna droog.
- Sluit het toestel en steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de thermostaat op de gewenste warmtestand tussen "1" en "5". Het rode controlelampje zal gaan branden om aan te geven dat het toestel in werking is getreden en opwarmt.

- Laat het toestel dicht tijdens de voorverwarming om energieverpilling te vermijden.
- Het groene controlelampje zal ook gaan branden wanneer de nodige temperatuur is bereikt. Nu kan u beginnen bakken. Tijdens het gebruik zal dit controlelampje regelmatig aan- en uitgaan. Dit betekent gewoon dat de thermostaat de juiste temperatuur regelt.
- **Opgelet:** wanneer het toestel in gebruik is, worden de bakplaten heel warm. Let erop dat u zich niet verbrandt.
- Open het toestel door het handvat op te tillen en vet de bakplaten lichtjes in met boter, olie of margarine zonder de randen in te vetten.
- Giet het deeg in de inkervingen van de onderste bakplaat. Giet niet te veel deeg, want anders zou het langs de zijkanten uit het toestel kunnen lopen. Sluit het toestel en druk het deksel een ogenblik naar beneden om het deeg gelijkmatig over de bakplaten te verspreiden.
- Bak de wafels naar believen. Indien nodig kunt u de temperatuur met behulp van de thermostaat aanpassen.
- Wanneer de wafels gebakken zijn, open dan het deksel en gebruik een houten of hittebestendige plastic spatel om ze uit het apparaat te nemen. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen, want deze zouden de antiaanbaklaag van de bakplaten kunnen beschadigen.
- Wanneer het bakken beëindigd is, draai dan de thermostaat naar stand "1", trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel open liggen om af te koelen.

## RECEPTEN

### GOUDEN WAFELS

250 g gewone bloem

½ l melk

2 eieren

6 eetlepels olie

1 theelepeltje bakpoeder

1 theelepeltje suiker

een snufje zout

Scheid de eiwitten van de dooiers. Meng de eidooiers, melk, bloem, het bakpoeder, de olie en het zout tot u een romig mengsel verkrijgt. Klop de eiwitten goed stijf en vermeng ze met het romige mengsel. Bak tot de wafels een goudbruine kleur hebben (ongeveer 2 tot 4 minuten). Bak in het wafelijzer tot ze de gewenste kleur hebben (gebruind na ongeveer 2-3 minuten) en serveer met uw favoriete garnering.

## WAFELS

300 g bloem  
1 pakje bakpoeder  
een snufje zout  
1 pakje vanillesuiker  
2 eieren  
40 cl melk

## ZANDWAFELS

200 g boter  
200 g suiker  
4 eieren  
1 geraspte citroenschil  
200 g tarwebloem

## GISTWAFELS

25 g gist  
¼ l melk  
125 g boter  
50 g suiker  
6 eieren  
1 geraspte citroenschil  
zout  
375 g tarwebloem

## GEWONE WAFELS MET BAKPOEDER

125 g boter  
150 g suiker  
1 geraspte citroenschil  
zout  
3 eieren  
¼ l melk  
250 g bloem  
1 theelepeltje bakpoeder

## KROKANTE WAFELS

200 g margarine  
150 g suiker  
4 eieren  
350 g bloem  
1 eetlepel rum  
1 pakje vanillesuiker  
1 pakje bakpoeder  
ca. 150-200 ml water (geen melk)


## REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en de bakplaten eerst afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt.
- Veeg de bakplaten schoon met een zachte doek of een stuk keukenpapier.
- Gebruik nooit schuurmiddelen om het toestel te reinigen, omdat u anders het oppervlak ernstig beschadigt.
- Gebruik geen scherpe of ijzere voorwerpen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.

## MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

## ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

Wij, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand)

zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het gebruik uit het stopcontact te trekken.

### **Technische gegevens**

Model: WE3101sw

Nominaal voltage: 220-240V~

Vermogen: 1200W

Beschermklasse: I

Omgevingsvoorwaarden: Temperatuur: 0 tot +40°C

### **GARANTIEVOORWAARDEN**

Voor onze producten gelden de wettelijke bepalingen wat betreft aanspraken op de waarborg. Tijdens de wettelijke periode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak worden gemaakt voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden of van slecht onderhoud, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, of voor defecten ten gevolge van normale slijtage. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.

Via onze website [www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de) kan u bij een defect aan uw apparaat tijdens de garantieperiode een snelle en eenvoudige oplossing vinden. Meld u aan bij het serviceportaal ([www.ggv-service.de](http://www.ggv-service.de)), benoem het apparaat en dan wordt u door het menu geleid, met alle informatie en voordelen, om u te helpen en uw probleem op te lossen. Wij staan met dit serviceportaal tot uw beschikking tijdens en ook na de wettelijke garantieperiode.

Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar worden gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires. **Gebroken glas kan mits betaling vervangen worden.**

Accessoires die defect zijn wegens slijtage evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, worden niet door de waarborg gedekt en moeten dus betaald worden!

### **NA AFLOOP VAN DE WETTELIJKE GARANTIEPERIODE**

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of hersteldingsdiensten uitgevoerd worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst.

