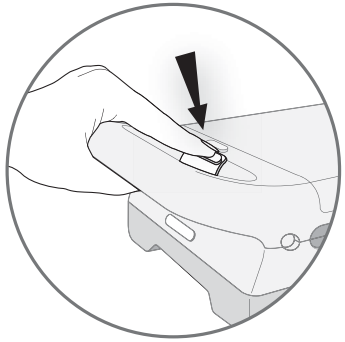
F 4 - 5
NL 6 - 7
D 8 - 10

Tefal®

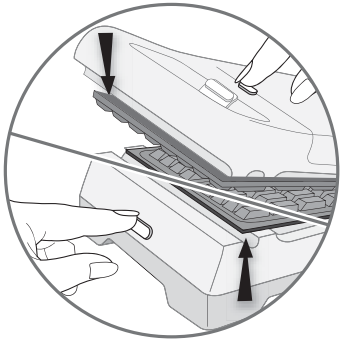


www.tefal.com
Ref. 2016245.170 - 04/07

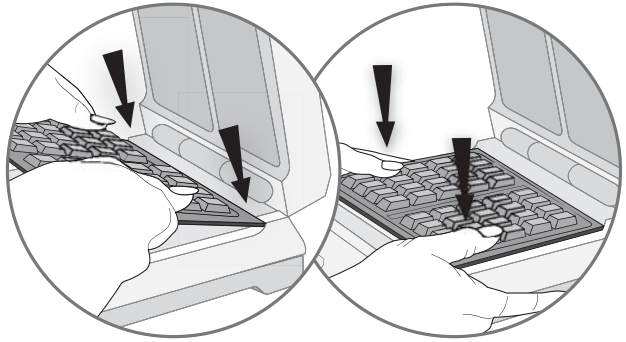
F
NL
D
www.tefal.com



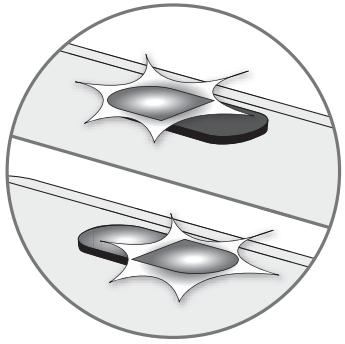
1



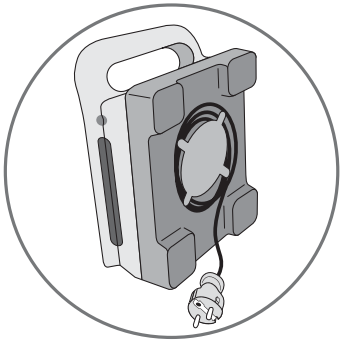
2



3



4



5

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique.
Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,…).
La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Avant la première utilisation - Montage

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton - (1)
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaque.
- **Pour enlever les plaques :** appuyer sur les boutons - (2)
- **Pour remettre les plaques :** poser la plaque de biais et appuyer sur la plaque pour la verrouiller - (3)

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil.
- Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume - (4)
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte - (4)
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.

Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte avant éjection des plaques pour passage au lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.
- Ne jamais plonger l'appareil et son cordon dans l'eau.

Rangement

- L'appareil peut se ranger verticalement - (5)

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Gaufres

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier.
Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
Délayer peu à peu avec le lait.
Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse.
Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre

• 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 mn, jusqu'à ce que l'écume disparaisse.
Mélanger la farine, la levure et le sel.
Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 mn.
Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois.
Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 œufs • 1/4 l de lait

• 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 mn dans un verre d'eau avec le sucre.
Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu.
Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.
Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud
(elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.
Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

NL

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Voor het eerste gebruik - Installatie

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron of over de rand van het werkblad hangen (kookplaat, gaspit...).
- Zet het apparaat open door op de knop te drukken - (1)
- Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Vóór het allereerste gebruik raden wij u aan de bakplaten met olie in te wrijven en ze daarna af te nemen met een absorberende doek.
- Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- **Voor het verwijderen van de platen :** druk op de knoppen - (2)
- **Voor het plaatsen van de platen :** zet de plaat schuin neer en druk hierop om hem te vergrendelen - (3)

Aansluiten en voorverwarmen

- Sluit het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden - (4)
- Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke sitiatie te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Bakken

- Laat het apparaat voorverwarmen, het groene controlelampje gaat branden wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt - (4)
- Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handgrepen.

De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Na het gebruik

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat (ca. 1 uur) open afkoelen voordat u de platen verwijderd om ze in de vaatwasmachine te reinigen.
- U kunt de platen en de buitenkant van het apparaat ook afnemen met een sponsje en wat schoonmaakmiddel.
- Gebruik nooit schuursponsjes of agressief schuurpoeder.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden - (5)

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten

Wafels

Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
In het midden een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren beetje bij beetje toevoegen.
Roeren tot een egaal beslag ontstaat.
Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat.
Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Wafels van bierbeslag

• 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter • 4 eieren

• 1 theelepel citroensap

1/4 van het bier in een schenkkan gieten en 5 minuten wachten totdat het schuim is verdwenen.
Mix de bloem, het bakpoeder en het zout.
Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten.
Voeg het bier geleidelijk lepel voor lepel bij het mengsel.
Klop dit op tot een egaal beslag.

Warme chocolade wafels met ijs

• 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk

• 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker.
Deze bereiding mengen met de eieren en de gesmolten boter.
Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt.
Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten.
Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

NL

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von Tefal entschieden haben.
Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.
Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt,...).
Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, die Merkmale oder Bestandteile seiner Produkte im Interesse des Verbrauchers jederzeit zu ändern.

D

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Stecken Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

1. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
2. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
3. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
6. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
7. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Tefal Kundendienst erfolgen.
8. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
9. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
10. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
11. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
13. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
14. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
15. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
16. Nur original Zubehör passend zu Ihrem Gerät.
17. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
18. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
19. Decken Sie die Platten nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
20. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

Vor der ersten Inbetriebnahme - Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten, empfindlichen bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).
- Drücken Sie auf den Verriegelungs-Clip, um das Gerät zu öffnen - (1)
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.
- Gießen Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten und wischen Sie es anschließend mit einem saugfähigen Küchentuch auf.
- Bevor Sie die Platten wechseln, versichern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.
- **Um die Platten zu entfernen:** drücken Sie auf die Knöpfe - (2)
- **Um die Platten wieder einzusetzen:** setzen Sie die Platte schräg auf und drücken Sie sie fest, bis sie einrastet - (3)

Anschluss und Vorheizen

- Schließen Sie das Gerät.
- Stecken Sie das Kabel an das Stromnetz an: die rote Kontrollleuchte leuchtet auf - (4)
- Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss es einen Stecker mit Erdung aufweisen und muss so verlegt werden das niemand darüber stolpert.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen

Funktion/Bedienung

- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist - (4)
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte immer die Griffe.

Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät in offener Position abkühlen (ca. 1 Stunde), bevor Sie die Abdeckung abnehmen und reinigen.
- Sie können die Platten und das Gehäuse des Geräts auch mit einem Schwamm und Ihrem üblichen Reinigungsmittel säubern.
- Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.

Aufbewahrung

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden - (5)

Schützen Sie die Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle, wieder verwertbare Rohstoffe.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Rezepte

Waffeln

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch

D

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel.
In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier.
Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch. Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Mixen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu.
Rühren Sie den Teig solange weiter bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Waffeln mit Bier

• 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier • 1 Teelöffel Zitronensaft

Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist.
Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz.
Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben Sie nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten.
Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heißer Schokolade und Eiscreme

• 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Stückchen Zucker • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch • 1 Glas Cognac

• Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen.
Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter.
Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben.
Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen.
Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu
(Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).