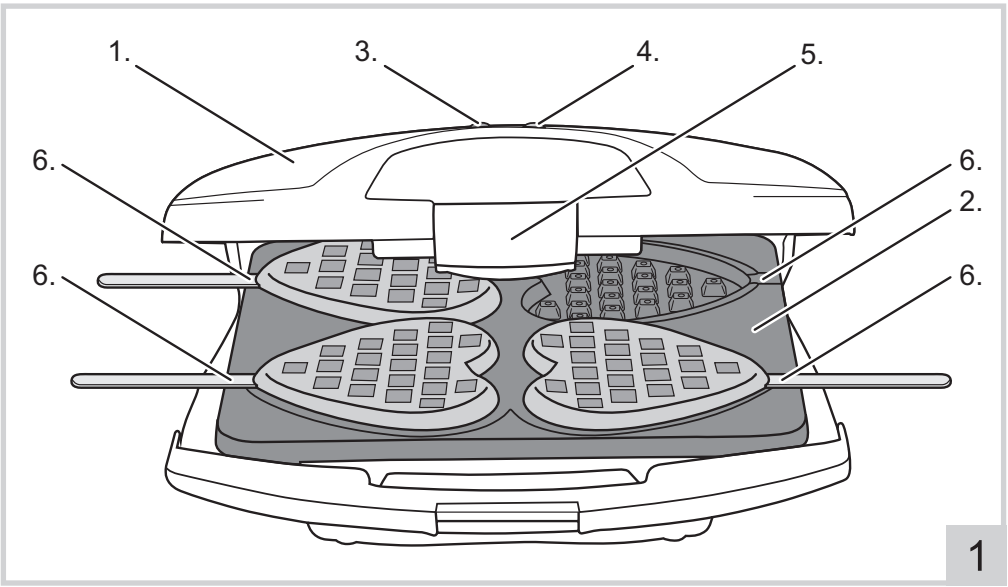
bestron®

SWEET DREAMS

WAFFLE MAKER DSW271

INSTRUCTION MANUAL

DE FR NL EN IT ES



1

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wärmequellen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Schalten Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten ferngesteuerten System ein.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, sollte der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Bewegen Sie dieses Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Grillplatten nicht mit Wasser in Berührung kommen, um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Vögeln. Von der Antihaftbeschichtung der Grillplatten freigesetzte Dämpfe können für Vögel Stress oder Schlimmeres verursachen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Fachwissen dürfen dieses Gerät verwenden
- Kinder unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Ab 8 Jahren nur

unter Aufsicht.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen dieses Gerät nicht reinigen und warten. Ab 8 Jahren nur unter Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

SERVICE

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Bestron: **www.bestron.com/service**

DE

Technische Daten	
Modell	**DSW271**
Spannung	**220-240**
Frequenz (Hz)	**50/60**
Schutzklasse	**1**
Leistung (Watt)	**780**
Geräusch (dB(A))	**-**
Max. Fassungsvermögen	**-**
Kurzzeitbetrieb (KB)	**-**
Geräteabmessung (Höhe x Breite x Tiefe) (cm)	**21,7x32,0x9,7**
Länge des Netzkabels (cm)	**67**

FUNKTION - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung. Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

1. Gehäuse
2. Backflächen
3. Kontrollleuchte “aufheizen“
4. Kontrollleuchte “Temperatur erreicht“
5. Sicherheitsverschluss
6. Steckplätze

BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie der Backflächen, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Waffeleisen 10 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

ACHTUNG:
- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihaftschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

BENUTZUNG - Vorheizen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Die Kontrollleuchten leuchten auf und das Gerät heizt auf.
3. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt.
4. Anschließend hat die Backplatte die richtige Temperatur und das Waffeleisen ist betriebsbereit

BENUTZUNG - Waffeln backen

1. Bereiten Sie den Waffelteig gemäß dem auf der der Rubrik Rezepte angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Legen Sie die hölzernen Stäbchen in die entsprechenden Steckplätze (6).
5. Füllen Sie die Backplatte mit der gewünschten Menge an Teig oder Ruhrteig. Stellen Sie sicher, dass der Teig/Ruhrteig am Rand nicht überschreitet. Schließen Sie den Deckel.
6. Backen Sie die Waffeln, bis sie die gewünschte Farbe haben.

ACHTUNG:
- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ungefähr 3 -5 Minuten. Diese hängt vom verwendeten Teig und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Lassen Sie das Gerät beim Backen geschlossen, denn zwischenzeitliches Öffnen kann das Aussehen der Waffeln nachteilig beeinflussen.

7. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Waffeln fertig sind.
8. Nehmen Sie die Waffeln sorgfältig bei den Stäbchen.

Tipp: Schneiden Sie überschüssige Kanten, um eine Herzform zu erstellen

ACHTUNG:
- Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer auf das Backblech!

9. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Waffeleisen mit einem feuchten Tuch. Falls erforderlich können Sie das Waffeleisen mit Seifenwasser reinigen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.

3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauen Sie das Waffeleisen.

ACHTUNG:
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

REZEPTEN

Liege Waffeln (Schnell-Variante)
Zutaten
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung
Mehl und Backpulver mischen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier schaumig rühren, den Zucker hineinrühren, Milch, Salz und Vanillezucker unterrühren und nun die wieder abgekühlte Butter dazugeben und alles gut vermischen. Zuletzt das Mehl gründlich unterrühren. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln 2 - 3 Minuten lang backen.

Brüsseler Waffel (Milch-Wasser-Variante)
Zutaten für 8 Portionen
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1 TL Zitrone(n) - Schale (unbehandelte Zitrone!), abgriebene
- ½ Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch, (3.5% Fett)
- ½ Pck. Backpulver
- Lauwarmes Wasser

Zubereitung
Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker schaumig rühren, langsam die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel Mehl und Milch zu der Teigmasse geben und soviel Wasser hinzufügen, dass ein flüssiger Teig (wie Pfannkuchenteig) entsteht. Teig ca. 20 min ruhen lassen und dann nochmals gut verrühren. Waffeleisenvorheizen und etwas einfetten. Waffeln einzeln ausbacken und mit einer Zimt- Zucker-Mischung streuen.

Waffeln (Crème fraiche-Variante)
Zutaten
- 125 g Crème fraîche
- 125 g Butter
- 6 Eigelb
- 250 g gesiebtes Mehl (Typ 405)
- 1 Prise Salz
- 6 Eiweiß
- 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker

Zubereitung
Crème fraîche leicht erwärmen. Butter schaumig schlagen und Eigelb unterrühren. Mehl mit Salz mischen, nach und nach im Wechsel mit der Crème fraîche zur Buttermischung geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Waffelteig heben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig portionsweise im ingefetteten Waffeleisen backen. Das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote mit Puderzucker vermischen und über die frisch gebackenen Waffeln sieben. Bei Bedarf mit geschlagener Sahne und Schattenmorellenbeziehungsweise Sauerkirschmarmelde servieren.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Évitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
- Ne touchez pas cet appareil s'il a été en contact avec de l'eau. Débranchez-le immédiatement.
- Cet appareil, son cordon et sa prise ne doivent pas entrer en contact avec des sources de chaleur ou un feu ouvert.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'allumez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système télécommandé séparé.
- Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Demandez toujours à un mécanicien qualifié d'effectuer les réparations. il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Ne posez pas d'objets lourds sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- Assurez-vous que les plaques chaudes du gril n'entrent pas en contact avec de l'eau pour éviter d'endommager les plaques.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'oiseaux. Les fumées dégagées par le revêtement antiadhésif des plaques du gril peuvent causer du stress, voire pire, aux oiseaux.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire peuvent utiliser cet appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire ne doivent pas utiliser cet appareil. À partir de 8 ans uniquement sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans ne peuvent pas nettoyer et entretenir cet appareil. À partir de 8 ans uniquement sous surveillance.

- Gardez l'appareil, son câble et sa fiche hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Gardez un œil sur les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ENVIRONNEMENT

- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

SERVICE

Dans le cas improbable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service après-vente de Bestron : **www.bestron.com/service**

FR

Spécifications techniques	
Modèle	DSW271
Tension	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	780
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (h x l x p) (cm)	21,7x32,0x9,7
Longueur du cordon (cm)	67

FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce fer à gaufres est destinée uniquement à l'uti-lisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Corps de l'appareil
2. Plaques
3. Lampes témoin "réchauffage"
4. Lampes témoin "température atteinte"
5. Agrafe de fermeture
6. Fentes

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le fer à gaufres préchauffer pendant 10 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION:
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux

FONCTIONNEMENT - Préchauffage

1. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale.
2. Les voyants s'allument et l'appareil chauffe.
3. Attendez que le voyant vert s'éteigne.
4. La plaque de cuisson est alors à la bonne température et le gaufrier est prêt à l'emploi.

FONCTIONNEMENT - Cuisson des gaufres

1. Préparer la pâte à gaufre ou de la pâte selon la recette donnée dans la section Recettes.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Posez les bâtons en bois dans les fentes correspondantes (6).
5. Remplir la plaque de cuisson avec la quantité de pâte désirée. Veillez à ce que la pâte/pâte ne dépasse pas le bord. Refermez le couvercle.
6. La bride de fermeture, et laissez les gaufres cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

ATTENTION:
- La cuisson des gaufres dure environ de 3 à 5 minutes. Cela dépend bien entendu du type de pâte utilisé et de votre goût personnel ! Gardez l'appareil fermé pendant la cuisson, car si vous l'ouvrez cela risque d'influencer l'aspect des gaufres.

7. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les gaufres sont prêtes.
8. Prenez doucement les gaufres aux bâtons.

Astuce: Coupez les bords excédentaires pour créer une forme de coeur créé

ATTENTION:
- N'utilisez pas d'ustensiles tranchants sur la plaque de cuisson!

9. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.
1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez le gaufrier avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le gaufrier avec de l'eau savonneuse. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Essuyez soigneusement l'appareil après le nettoyage.
4. Rangez le fer à gaufres.

ATTENTION:
- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

RECETTES DE GAUFRES

Gaufres (recette rapide)

Ingrédients pour 10-12 pièces
- 500 grammes de farine fleur
- 1 sachet de poudre à lever
- 150 grammes de beurre
- 4 oeufs
- 100 grammes de sucre
- 1/4 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation
Mélangez la poudre à lever à la farine. Faites fondre le beurre. Battez les oeufs entiers jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez sucre, lait, sucre vanillé et sel sans cesser de mélanger. Incorporez le beurre tiède. Incorporez finalement la farine. Chauffez le fer à gaufres et faites cuire les gaufres en 2-3 minutes.

Gaufres de Bruxelles (recette lait/eau)

Ingrédients pour 7-9 pièces
- 120 g de sucre
- 2 oeufs
- 350 g de farine fleur
- 1 zeste de citron râpé (choisir un citron non traité !)
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 150 ml de lait, (3,5% matière grasse)
- ½ sachet de poudre à lever
- Eau tiède

Préparation
Mélangez le beurre, le sucre, le zeste de citron et le sucre vanillé et battez en mousse. Ajoutez peu à peu les oeufs. Mélangez la farine et la poudre à lever. Incorporez à l'appareil, tour à tour et peu à peu, la farine et le lait ; ajoutez assez d'eau tiède pour que la pâte doit semi liquide, comme une pâte à crêpes. Laissez reposer la pâte pendant environ 20 minutes, puis mélangez encore une fois. Chauffez le fer à gaufres et graisser. Faites cuire les gaufres, une à une, et saupoudrez de sucre et de canelle.

Gaufres (recette à la crème fraîche)

Ingrédients pour 5-7 pièces
- 125 g de crème fraîche
- 125 g de beurre
- 6 jaunes d'oeuf
- 250 g de farine fleur tamisée (type 45)
- 1 pincée de sel
- 6 blancs d'oeuf
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre glace

Préparation
Réchauffez légèrement la crème fraîche. Ramollissez le beurre et battezle en mousse avec les jaunes d'oeuf. Incorporez à l'appareil, peu à peu et tour à tour, la farine tamisée avec le sel, et la crème fraîche. Montez les blancs d'oeuf en neige et incorporez délicatement à la pâte. Laisser reposer une demi heure. Faites cuire les gaufres, une à une, dans le fer bien graissé. Raclez la gousse de vanille, mélangez l'extrait avec du sucre glace et saupoudrez les gaufres fraîches. On peut servir les gaufres avec de la crème fouettée, des cerises fraîche ou en coulis, ou de la confiture.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met warmtebronnen of open vuur.
- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Verplaats dit apparaat niet als het is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat gesloten te houden.
- Zorg ervoor dat de hete grillplaten niet in contact komen met water om beschadigingen te voorkomen.
- Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van vogels. De dampen die vrijkomen uit de antiaanbaklaag van de grillplaten kunnen stress of erger veroorzaken bij vogels.
- Kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat gebruiken
- Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Vanaf 8 jaar alleen onder toezicht.

- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen dit apparaat niet schoonmaken en onderhouden. Vanaf 8 jaar alleen onder toezicht.
- Bewaar het apparaat, het snoer en de stekker buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd kinderen in de gaten, zodat ze niet met het apparaat spelen.

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, neem dan contact op met de servicedienst van Bestron: **www.bestron.com/service**

NL

Technische Specificaties	
Model	**DSW271**
Spanning	**220-240**
Frequentie (Hz)	**50/60**
Veiligheidsklasse	**1**
Vermogen (Watt)	**780**
Geluidsniveau (dB(A))	**-**
Max. Capaciteit	**-**
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	**-**
Apparaat-afmetingen (H x B x D) (cm)	**21,7x32,0x9,7**
Kabellengte (cm)	**67**

WERKING - Algemeen

De wafelmaker is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Behuizing
2. Bakplaten
3. Indicatielampje “opwarmen”
4. Indicatielampje “temperatuur bereikt”
5. Veiligheidsclip
6. Gleuven

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie ‘Reiniging en onderhoud’). Droog ze vervolgens goed af.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de wafelmaker gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

LET OP:
- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Voorverwarmen

1. Stop de stekker van de snoer in het stopcontact.
2. De indicatielampjes gaan branden en het apparaat warmt op.
3. Wacht tot het groene indicatielampje uitgaat.
4. De bakplaat is dan op temperatuur en de wafelmaker is klaar voor gebruik

WERKING - Wafels bakken

1. Bereid het wafeldeeg of beslag zoals in het hoofdstuk Recepten.
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in ‘Voorverwarmen’.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Steek de houten stokjes in de daarvoor bestemde gleuven (6).
5. Vul de bakplaat met de gewenste hoeveelheid deeg of beslag. Zorg ervoor dat het deeg/beslag niet over de rand gaat. Sluit het deksel.
6. Bak de wafels tot ze de gewenste kleur hebben.

LET OP:
- De normale bereidingstijd bedraagt ongeveer 3 - 5 minuten. Dit hangt af van het gebruikte deeg en van uw persoonlijke smaak. Laat het apparaat tijdens het bakken dicht want tussentijds openen kan het uiterlijk van de wafels nadeling beïnvloeden.

7. Open het apparaat als de wafels klaar zijn.
8. Pak de wafels voorzichtig op aan de stokjes.

Tip: Snijd overtollige randen bij zodat er een hartvorm ontstaat

LET OP:
- Gebruik geen scherpe vorken of messen op de bakplaat!

9. Als u klaar bent met het bakken van wafels, neem dan de stekker uit het stopcontact, en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.
1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig het wafelijzer met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het wafelijzer reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.
4. Berg de wafelmaker op.

LET OP:
- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

RECEPTEN VOOR WAFELS

Luikse Wafels (deeg variant)
Ingrediënten
- 500 g meel
- 1 zakje bakpoeder
- 150 g boter
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 250 ml melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout

Bereiding
Meng het bakpoeder door het meel. Laat de boter smelten. Roer de eieren tot schuim. Voeg de suiker, melk, vanillesuiker en het zout al roerend toe. Voeg de afgekoelde boter toe en meng het geheel goed door elkaar. Voegtenslotte het meel al roerend toe. Laat het wafelijzer warm worden en bak de wafels gedurende 2-3 minuten.

Brusselse Wafels (beslag variant)
Ingrediënten voor 8 stuks
- 120 g suiker
- 2 eieren
- 350 g meel
- 1 theelepel citroen – schil (onbespoten citroen!), geraspt
- ½ zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 150 ml melk, (3,5% vet)
- ½ zakje bakpoeder
- Lauwwarm water

Bereiding
Roer de suiker, citroenschil en vanillesuiker tot schuim. Voeg langzaam de eieren toe. Meng het meel met het bakpoeder. Voeg om beurt en meel en melk aan de deegmassa toe en voeg net zoveel water toe totdat een vloeibaar deeg (zoals bij pannenkoekenbeslag) ontstaat. Laat het deeg ca. 20 minuten staan en roer het vervolgens goed door. Laat het wafelijzer warm worden en vet het ijzer in. Bak de wafels één voor één en bestrooi ze met suiker en kaneel.

Wafels (variant met crème fraîche)
Ingrediënten
- 125 g crème fraîche
- 125 g boter
- 6 eierdooiers
- 250 g gezeefd meel (type 405)
- 1 snufje zout
- Eiwit van 6 eieren
- 1 vanillestokje
- 100 g poedersuiker

Bereiding
Maak de crème fraîche een beetje warm. Klop de boter tot schuim en voeg de eierdooiers al roerend toe. Voeg het mengsel van zout en meel om en om met de crème fraîche aan het botermengsel toe totdat een dikvloeibaar beslag ontstaat. Klop het eiwit stijf en spatel het door het wafelbeslag. Laat het beslag een half uurtje staan. Bak de wafels stuk voor stuk in het ingevette wafelijzer. Meng het binnenste van een vanillestokje met poedersuiker en strooi dit over de vers gebakken wafels. Serveer de wafels eventueel met slagroom en kersen of kersenjam.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, it's cord and plug.
- This appliance must lose it's heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with water.
- Do not touch this appliance if it have been in contact with water. Immediately unplug it.
- This appliance, it's cord and plu may not come into contact with heat sources or open fire.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not switch on this appliance with an external timer or a separate remote controlled system.
- If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs. it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- Do not move this appliance when it is switched on or still hot.
- Do not put heavy objects on the lid to keep the appliance closed.
- Make sure that the hot grill plates do not come into contact with water to avoid damaged plates.
- Never use this appliance in the vicinity of birds. Fumes released from the non-stick coating of the grill plates can cause stress or worse to birds.
- Children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how may use this appliance
- Children under the age of 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how may not use this appliance. Over the age of 8 years only if supervised.
- Children under the age of 8 years may not clean and maintain this appliance. Over the age of 8 years only if supervised.
- Keep the appliance, it's cable and plug out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron's service department: **www.bestron.com/service**

EN

Technical Specifications	
Model	DSW271
Mains	220-240
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	780
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (H x B x D) (cm)	21,7x32,0x9,7
Cable length (cm)	67

OPERATION - General

The waffle maker is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Housing
2. Baking plates
3. “Heating” pilot light
4. “At temperature” pilot light
5. Safety lock clip
6. Slots

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see “Cleaning and maintenance”). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the waffle maker to heat up. This will take about 10 minutes; allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

WARNING:
- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Preheating

1. Put the power cord plug in the wall socket.
2. The indication lights turn on and the appliance heats up.
3. Wait for the green indicator light to turn off.
4. The baking plate is then at the right temperature and the waffle maker is ready for use.

OPERATION - Baking waffles

1. Prepare the waffle batter or dough using the recipe given in the Recipes section.
2. Preheat the appliance as explained in ‘Preheating’.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface.
4. Insert the wooden sticks into the corresponding slots (6).
5. Fill the baking tray with the desired amount of dough or batter. Make sure the dough/batter does not exceed the edge. Close the lid.
6. Bake the waffles to the required colour.

WARNING:
- Waffles usually take between 3 to 5 minutes to prepare. The actual time depends on the batter you use and your personal preference. Leave the appliance closed whilst baking the waffles, because opening it may affect the appearance of the waffles.

7. Open the appliance once the waffles are ready.
8. Carefully pick up the waffles at the sticks.

Tip: Trim excess edges to create a heart shape created

WARNING:
- Do not use sharp forks or knives on the baking tray!

9. Once you have finished baking waffles, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.
1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the waffle iron with a damp cloth. If necessary, use a little washing-up liquid to clean the waffle iron. Make sure moisture does not get into the appliance.
3. Dry the appliance thoroughly after cleaning.
4. Store the waffle maker.

WARNING:
- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

RECIPES FOR WAFFLES

Liège Waffles (dough variant)
Ingredients
- 500 grams of flour
- 1 sachet of baking powder
- 150 grams of butter
- 4 eggs
- 100 grams of sugar
- 250 ml of milk
- 1 small bag of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Preparation
Mix the baking powder into the flour. Allow the butter to melt. Beat the eggs to a froth. Add the sugar, milk, vanilla sugar and salt, stirring all the while. Add the cooled butter and mix thoroughly. Finally, add the flour whilst stirring continuously. Allow the waffle iron to heat up, and bake the waffles for 2-3 minutes.

Brussels waffle (batter variant)
Ingredients for 8 waffles
- 120 grams of sugar
- 2 eggs
- 350 grams of flour
- 1 teaspoon of grated lemon peel (from unsprayed lemons!)
- ½ bag vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 150 ml of milk, (3.5% fat)
- ½ sachet of baking powder
- Lukewarm water

Preparation
Stir the sugar, lemon peel and vanilla sugar to a froth. Slowly add the eggs. Mix the flour and baking powder. Add alternate potions of flour and milk to the mixture, and add sufficient water to obtain a batter (similar to pancake batter). Leave the batter to stand for about 20 minutes, and then stir thoroughly. Allow the waffle iron to heat; grease the hot baking plate. Bake the waffles one by one, and sprinkle with sugar and cinnamon.

Waffles (crème fraîche recipe)
Ingredients
- 125 grams of crème fraîche
- 125 grams of butter
- 6 egg yolks
- 250 grams of sieved flour (type 405)
- 1 pinch of salt
- Egg white from 6 eggs
- 1 vanilla pod
- 100 grams of castor sugar

Preparation
Warm the crème fraîche. Beat the butter to a froth and add the egg yolks, stirring all the while. Add alternate portions of the salt and flour and the crème fraîche to the butter mixture to obtain a thick batter. Beat the egg white until stiff, and fold it through the waffle batter. Leave the batter to stand for 30 minutes. Bake the waffles one by one in the greased waffle iron. Mix the inside of a vanilla pod with castor sugar, and sprinkle the mixture over the freshly-baked waffles. If you so wish serve the waffles with whipped cream and cherries or cherry jam.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldate. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lasciargli spazio sufficiente attorno. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con l'acqua.
- Non toccare questo apparecchio se è stato a contatto con l'acqua. Scollegatelo immediatamente.
- Questo apparecchio, il suo cavo e il plus non devono entrare in contatto con fonti di calore o fiamme libere.
- Non lasciare mai che il cavo penda dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non accendere questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio è difettoso, non tentare di ripararlo da soli. Far eseguire sempre eventuali riparazioni a un meccanico qualificato. dovrebbe essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non spostare questo apparecchio quando è acceso o ancora caldo.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul coperchio per mantenere chiuso l'apparecchio.
- Assicurarsi che le piastre grill calde non entrino in contatto con l'acqua per evitare piastre danneggiate.
- Non utilizzare mai questo apparecchio in prossimità di uccelli. I fumi rilasciati dal rivestimento antiaderente delle piastre grill possono causare stress o peggio agli uccelli.
- Possono utilizzare questo apparecchio i bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza non possono utilizzare questo apparecchio. Oltre gli 8 anni solo se sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni non possono pulire e manutenere questo apparecchio. Oltre gli 8 anni solo se sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio, il cavo e la spina fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenete d'occhio i bambini per assicurarvi che non giochino con l'apparecchio.

AMBIENTE

- Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.
- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

SERVIZI POST VENDITA

Nell'improbabile caso di malfunzionamento, contatta l'Assistenza della Bestron al seguente indirizzo web: **www.bestron.com/service**

IT

Specifiche tecniche	
Modello	DSW271
Alimentazione	220-240
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	780
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (A x L x P) (cm)	21,7x32,0x9,7
Lunghezza del cavo (cm)	67

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

La cialdiera elettrica è stata concepita esclusivamente per usi domestici e non a fini professionali.

1. Corpo dell'apparecchio
2. Piastre di cottura
3. Spia luminosa "Riscaldamento"
4. Spia luminosa "Temperatura OK"
5. Blocco di sicurezza
6. Fessure

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

ATTENZIONE:
- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

1. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa a muro.
2. Le spie luminose si accendono e l'apparecchio si riscalda.
3. Attendere che la spia verde si spenga.
4. La piastra di cottura è quindi alla giusta temperatura e la macchina per waffle è pronta per l'uso.

FUNZIONAMENTO - Preparazione delle cialde

1. Preparare la pastella cialde o pasta con la ricetta proposta nella sezione Ricette.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Inserire i bastoni di legno nelle fessure corrispondenti (6).
5. Riempire la teglia con la quantità desiderata di pasta o pastella. Assicurarsi che l'impasto/pastella non superi il bordo. Chiudere la cialdiera.
6. Cuocere le cialde fino al raggiungimento della doratura desiderata.

ATTENZIONE:
- Il tempo consueto di cottura è compreso tra i 3 e i 5 minuti ca. Tuttavia, ciò dipende dall'impasto utilizzato e dalle proprie preferenze. Durante la fase di cottura, assicurarsi di mantenere chiuso l'apparecchio, in quanto un'apertura della cialdiera nel corso della cottura potrebbe avere come conseguenza un aspetto non ottimale delle cialde.

7. Una volta pronte le cialde, aprire l'apparecchio.
8. Cura ritirare le cialde al bastoni.

Tip: Tagliare i bordi in eccesso per creare una forma di cuore realizzato

ATTENZIONE:
- Non utilizzare mai forchette o coltelli taglienti o acuminati sulla placca!

9. Una volta terminata la cottura delle cialde, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la cialdiera con un panno umido. Se necessario, pulire la cialdiera con acqua e detergente. Assicurarsi che non penetri alcun liquido nell'apparecchio.
3. Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.
4. Riporre quindi la cialdiera.

ATTENZIONE:
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.

RICETTA PER LA PREPARAZIONE

Cialde di Liegi (variante di pasta)
Ingredienti
- 500 g di farina
- 1 busta di lievito in polvere
- 150 g di burro
- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 250 ml di latte
- 1 busta di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale

Preparazione
Aggiungere il lievito in polvere alla farina. Sciogliere il burro. Sbattere le uova a spuma. Aggiungere mescolando costantemente lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere al composto il burro sciolto e mescolare bene il tutto. Aggiungere infine la farina mescolando costantemente. Riscaldare la cialdiera e cuocere le cialde per 2-3 minuti.

Bruxelles cialda (variante pastella)
Ingredienti per 8 porzioni
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 350 g di farina
- 1 cucchiaino di buccia di limone (non trattato) grattugiata
- ½ confezione piccola di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 150 ml di latte (intero)
- ½ bustina di lievito in polvere
- Acqua tiepida

Preparazione
Frullare lo zucchero, la buccia di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente le uova alla miscela. Aggiungere la farina al lievito in polvere. Aggiungere all'impasto la farina e il latte alternandoli fra loro e versarvi una quantità di acqua tale da ottenere una pastella liquida (della consistenza simile a quella delle crespelle). Fare riposare l'impasto per ca. 20 minuti e mescolarlo quindi bene. Riscaldare la cialdiera e ungere le piastre di cottura.Cuocere le cialde singolarmente e spolverizzarle con zucchero e cannella.

Cialde (impasto con crème fraîche)
Ingredienti
- 125 g di crème fraîche
- 125 g di burro
- 6 tuorli di uovo
- 250 g di farina abburattata (Tipo 00)
- 1 presa di sale
- 6 albumi di uovo
- 1 stecca di vaniglia
- 100 g di zucchero velato

Preparazione
Riscaldare leggermente la crème fraîche. Sbattere il burro a spuma e aggiungervi i tuorli di uovo mescolando costantemente. Aggiungere al composto di burro,alternandole fra di loro, la miscela di sale e di farina e la crème fraîche fino a ottenere un impasto liquido e denso. Montare a neve il bianco di uovo e aggiungerlo con una spatola all'impasto per cialde. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per una mezz'ora. Cuocere singolarmente le cialde nella cialdiera precedentemente oliata o imburrata. Unire l'anima della stecca di vaniglia allo zucchero velato e cospargere la polvere sulle cialde appena cotte. Servire le cialde accompagnandole eventualmente con panna montata e ciliegie o marmellata di ciliege.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o calentarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjele suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con el agua.
- No toque este aparato si ha estado en contacto con agua. Desenchúfelo inmediatamente.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con fuentes de calor ni fuego abierto.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, de una encimera o de una mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No encienda este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo usted mismo. Siempre haga que un mecánico calificado realice cualquier reparación. deberá ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- No mueva este aparato cuando esté encendido o aún caliente.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener el aparato cerrado.
- Asegúrese de que las placas calientes de la parrilla no entren en contacto con el agua para evitar dañarlas.
- Nunca utilice este aparato cerca de pájaros. Los vapores liberados por el revestimiento antiadherente de las placas de la parrilla pueden causar estrés o algo peor a las aves.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.
- Los niños menores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos no pueden utilizar este aparato. Mayores de 8 años sólo si están supervisados.
- Los niños menores de 8 años no pueden limpiar ni mantener este aparato. Mayores de 8 años sólo si están supervisados.
- Mantenga el aparato, su cable y enchufe fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Esté atento a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

AMBIENTE

- Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.
- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

SERVICIO

Si se produce una anomalía inesperada, póngase en contacto con el servicio técnico de Bestron: **www.bestron.com/service**

ES

Especificaciones técnicas	
Modelo	DSW271
Red eléctrica	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	780
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (Al. x An. x Pr.) (cm)	21,7x32,0x9,7
Longitud del cable (cm)	67

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La gofrera está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Carcasa
2. Placas de asado
3. Piloto indicador “calentar”
4. Piloto indicador “temperatura adecuada”
5. Cerradura de seguridad
6. Ranuras

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase ‘Limpieza y mantenimiento’). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

ATENCÍON:
- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Precalentar

1. Coloque el enchufe del cable de alimentación en el enchufe de la pared.
2. Las luces indicadoras se encienden y el aparato se calienta.
3. Espere a que la luz indicadora verde se apague.
4. La placa de horneado estará entonces a la temperatura adecuada y la gofrera estará lista para usar

FUNCIONAMIENTO - Asar gofres

1. Prepare la pasta de la galleta o masa utilizando la receta dada en la sección de Recetas.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo ‘Precalentar’.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Introduzca los palos de madera en las ranuras correspondientes (6).
5. Llene la bandeja para hornear con la cantidad deseada de pasta o masa. Asegúrese de que la masa/masa no supere el borde. Cierre la tapa.
6. Ase los gofres hasta que tengan el color deseado.

ATENCÍON:
- El tiempo normal de preparación es de 3 a 5 minutos. Esto depende del tipo de mezcla empleado y de su propio gusto. Mantenga cerrado el aparato durante el proceso de asado, su apertura anticipada afecta negativamente el aspecto de los gofres.

7. Abra el aparato cuando los gofres estén listos.
8. Recoja cuidadosamente las galletas a los palos

Consejo: Corte los bordes excedentes para crear una forma de corazón creado

ATENCÍON:
- ¡No use tenedores ni cuchillos afilados en la bandeja de hornear!

9. Cuando haya terminado de asar los gofres, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.
1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la gofrera con un paño húmedo. De ser necesario, límpiela con agua jabonosa. Asegúrese de que ningún líquido penetra en el interior del aparato.
3. Después de la limpieza, séquelo bien.
4. Guarde la gofrera.

ATENCÍON:
- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

RECETAS PARA LA PREPARACIÓN DE GOFRES

Gofres de Lieja (receta rápida)
Ingredientes
- 500 g de harina
- 1 bolsita de polvo de hornear
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 250 ml de leche
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal

Preparación
Mezcle el polvo de hornear con la harina. Derrita la mantequilla. Bata los huevos hasta que estén cremosos. Incorpore el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y la sal mientras revuelve. Añada la mantequilla fría y mezcle bien todos los ingredientes. Añada, por último, la harina mientras sigue revolviendo. Ponga a calentar la gofrera y ase los gofres durante 2 o 3 minutos.

Bruselas gofres (receta con leche/agua)
Ingredientes para 8 gofres
- 120g azúcar
- 2 huevos
- 350g de harina
- 1 cdta de corteza de limón (¡no fumigado!) rayada o raspada
- ½ bolsita de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 150 ml leche, (3,5% grasa)
- ½ bolsita de polvo de hornear
- Agua tibia

Preparación
Revuelva el azúcar, el rayado de limón y el azúcar de vainilla hasta que estén cremosos. Añada poco a poco los huevos. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Añada la harina y la leche alternadamente a la mezcla y añada tanta agua como sea necesaria para obtener una mezcla líquida (como la mezcla para hacer pancakes). Deje reposar la mezcla aprox. 20 minutos y a continuación revuélvala. Deje calentar la gofrera y engrase las placas. Ase los gofres uno por uno y espolvoréelos con azúcar y canela.

Gofres (receta con nata fresca)
Ingredientes
- 125 g nata fresca
- 125 g mantequilla
- 6 yemas de huevo
- 250 g harina cernida (tipo 405)
- 1 pizca de sal
- 6 claras de huevo
- 1 palito de vainilla
- 100 g de azúcar en polvo

Preparación
Caliente un poco la nata fresca. Bata la mantequilla hasta que esté cremosa y añada las yemas de huevo sin dejar de revolver. Añada la mezcla de sal y harina alternadamente con la nata fresca a la mezcla de mantequilla hasta obtener una mezcla líquida espesa. Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla. Deje reposar la mezcla durante media hora. Ase los gofres uno por uno en la gofrera engrasada. Mezcle el contenido del palito de vainilla con azúcar en polvo y espolvoree con ella los gofres recién asados. Sirva los gofres con nata montada y cerezas o mermelada de cereza.

ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT **YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY**

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/**GUARANTEE**

NEED HELP? CHAT WITH US! **WHATSAPP CUSTOMER SERVICE**

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP
HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP
BEHÖVS HJÄLP? CHATTA MED OSS! WHATSAPP KUNDSERVICE

BESTRON.COM/**WHATSAPP**

EASTERN EUROPE **CUSTOMER SERVICE**

CZECHIA	bestron.service.cz@teknihall.com
SLOVENSKO	bestron.service.sk@teknihall.com
HRVATSKA	bestron.service.hr@teknihall.com
POLSKA	bestron.service.pl@teknihall.com
ROMÂNIA	bestron.service.ro@teknihall.com
BULGARIA	bestron.service.bg@teknihall.com
HUNGARIA	bestron.service.hu@teknihall.com

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**