

 **BESTRON**<sup>®</sup>  
SWEET DREAMS



WAFFLE MAKER ASW401B

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

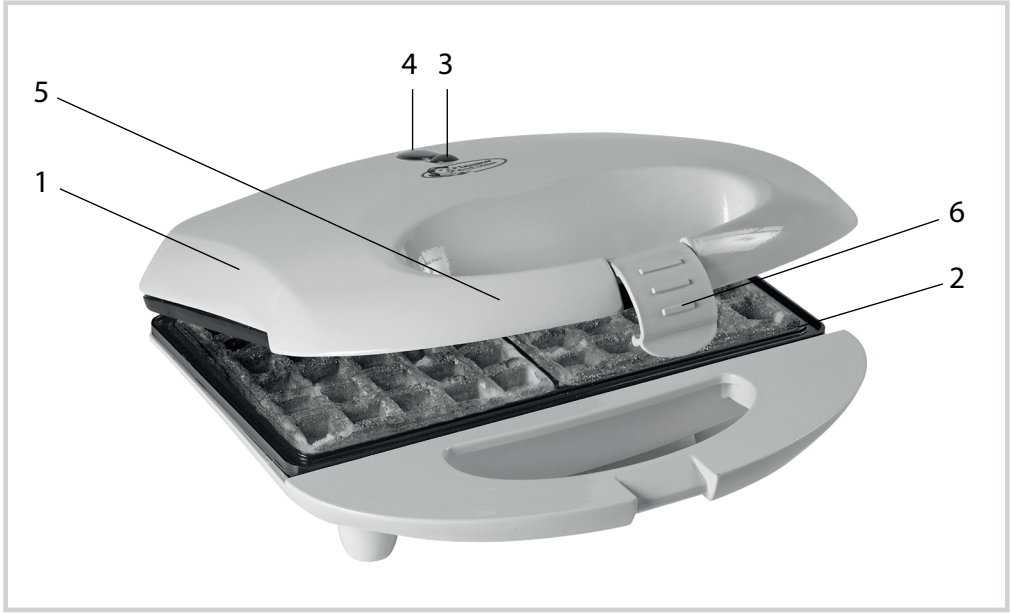
HR

CZ

SK

RO

BG



## SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- 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, das Kabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser, Wärmequellen oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, der Arbeitsplatte oder des 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.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, muss 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.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Vögeln. Die von der Antihafbeschichtung freigesetzten Dämpfe können bei Vögeln Stress oder Schlimmeres verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie

- sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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 Haushaltsabfall 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](http://www.bestron.com/service)

Technische Daten	
Modell	ASW401B
Spannung	220-240V
Frequenz (Hz)	50/60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	700
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	24x23x9,4
Länge des Netzkabels (cm)	70

## VERWENDUNG

---

Die folgende Beschreibung ist dem Bild auf Seite 2 zugeordnet:

1. **Gehäuse**
2. **Heizplatten**
3. **Kontrollleuchte „Aufheizen“**
4. **Kontrollleuchte „Eingeschaltet“**
5. **Griff**
6. **Sicherheitsclip**

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungskomponenten.
2. Reinigen Sie die Heizplatten vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Wartung“).
3. Stecken Sie das Netzkabel ein und lassen Sie den Waffeleisen 10 Minuten lang erhitzen. Dadurch wird jeglicher Verpackungsgeruch vom Gerät entfernt.

### HINWEIS:

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Das ist normal und verschwindet von selbst. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn das Gerät in Betrieb ist. Beim Erhitzen der Antihafbeschichtung auf der Platte kann ein für Vögel störender Stoff freigesetzt werden.

### Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchten leuchten auf und das Gerät heizt sich auf.
4. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt. Die Heizplatten haben dann die richtige Temperatur und das Waffeleisen ist einsatzbereit.

### Waffeln backen

1. Bereiten Sie den Waffelteig gemäß dem Rezept auf der Teigverpackung zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie unter „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Heizplatten ein. Verwenden Sie eine Bürste, um das Öl oder die Butter zu verteilen.
4. Füllen Sie die untere Heizplatte mit Teig. Verhindern Sie, dass der Teig über den Rand der Heizplatte läuft. Schließen Sie den Deckel.
5. Backen Sie die Waffeln, bis sie die gewünschte Farbe haben.
6. Öffnen Sie das Gerät, wenn die Waffeln fertig sind.
7. Entfernen Sie die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffspatel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
8. Wenn Sie mit dem Backen von Waffeln fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, damit die Heizplatten abkühlen können

### HINWEIS:

- Die normale Zubereitungszeit beträgt ca. 3 - 5 Minuten. Dies hängt vom verwendeten Teig und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Lassen Sie das Gerät während des Backens geschlossen, da ein zwischenzeitliches Öffnen das Aussehen der Waffeln beeinträchtigen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer!

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Reinigen Sie die Waffeleisen nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Waffeleisen mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf können Sie das Waffeleisen mit Seifenwasser reinigen. Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Lagern Sie das Waffeleisen.

### HINWEIS:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten) beim Reinigen.

## REZEPTE FÜR WAFFELN

### Waffeln (Schnell-Variante)

#### Zutaten für 10-12 Portionen

- 500 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 Gramm Butter
- 4 Eier
- 100 Gramm Zucker
- 1/4 Liter 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.

### Belgische Waffeln (Milch-Wasser-Variante)

#### Zutaten für 7-9 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

Butter, 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. Waffeleisen vorheizen und etwas einfetten. Waffeln einzeln ausbacken und mit einer Zimt- Zucker-Mischung bestreuen.

### Waffeln (Crème Fraiche-Variante)

#### Zutaten für 5-7 Portionen

- 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 eingefetteten Waffeleisen backen. Das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote mit Puderzucker vermischen und über die frisch gebackenen Waffeln sieben. Bei Bedarf mit geschlagener Sahne und Schattenmorellen beziehungsweise Sauerkirschmarmelade servieren.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast. et des fermes.
- 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, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau, des sources de chaleur ou des flammes nues.
- Ne touchez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, du plan de travail ou de la 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'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Faites toujours effectuer les réparations par un technicien qualifié. 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 placez pas d'objets lourds sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'oiseaux. Les fumées dégagées par le revêtement antiadhésif peuvent provoquer du stress, voire pire, chez les oiseaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers. .
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## ENVIRONNEMENT



Débarressez-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 peu probable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service client de Bestron : [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Spécifications techniques	
Modèle	ASW401B
Tension	220-240V
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	700
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	24x23x9,4
Longueur du cordon (cm)	70



## FONCTIONNEMENT

---

La description suivante fait partie de l'illustration page 2:

1. **Boîtier**
2. **Plaques de cuisson**
3. **Témoin lumineux « chauffer »**
4. **Témoin lumineux « allumé »**
5. **Poignée**
6. **Clips de sécurité**

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson (voir « Nettoyage et entretien »).
3. Branchez le cordon d'alimentation et laissez le gaufrier chauffer pendant 10 minutes. Cela éliminera toute odeur d'emballage de l'appareil.

### ATTENTION :

- La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut y avoir un léger dégagement de fumée ou une odeur spécifique peut apparaître. C'est normal et cela disparaît tout seul. Veillez à avoir une aération suffisante.
- Tenez les oiseaux hors de portée de l'appareil quand il fonctionne. Lorsque le revêtement antiadhésif chauffe, de la poussière peut être libérée qui est nocive pour les oiseaux.

### Préchauffer

1. Placez l'appareil sur un support plat et résistant à la chaleur.
2. Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant reliée à la terre.
3. Branchez la fiche dans la prise de courant, les témoins lumineux s'allument et l'appareil chauffe.
4. Attendez que le témoin lumineux vert s'éteigne, les plaques de cuisson sont alors à bonne température et le gaufrier est prêt à l'emploi.

### Faire cuire des gaufres

1. Préparez la pâte à gaufre selon la recette sur l'emballage de la pâte.
2. Faire chauffer l'appareil comme indiqué dans « Préchauffer ».
3. Graissez les deux plaques de cuisson. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Remplissez la plaque de cuisson inférieure de pâte. Évitez que la pâte ne déborde sur les côtés de la plaque de cuisson. Fermez le couvercle.
5. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles aient la couleur souhaitée.
6. Ouvrez l'appareil une fois les gaufres prêtes.
7. Enlevez les gaufres doucement avec une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
8. Une fois que vous avez fini de cuire les gaufres, débranchez la fiche de la prise de courant et ouvrez l'appareil pour laisser refroidir les plaques de cuisson

### ATTENTION

- Le temps de préparation normal est d'environ 3-5 minutes. Cela dépend de la pâte utilisée et de vos goûts personnels. Pendant la cuisson, laissez l'appareil fermé car des ouvertures intermédiaires peuvent influencer négativement l'aspect de la gaufre.
- Ne pas utiliser de fourchette ou de couteau aiguisés !

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Nettoyez le gaufrier avec un chiffon humide. Le cas échéant, vous pouvez nettoyer le gaufrier avec une eau savonneuse. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Après le nettoyage, séchez l'appareil convenablement.
4. Rangez le gaufrier.

### ATTENTION :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou d'objets tranchants (couteaux, brosses dures) lors du nettoyage.

## 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 !)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 150 ml de lait, (3,5% matière grasse)
- 1/2 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 graissez. Faites cuire les gaufres, une à une, et saupoudrez de sucre et de cannelle.

### 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 battez-le 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. Laissez 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

---

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- 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, met warmtebronnen of open vuur.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- 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 of de snoer 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.
- Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van vogels. De dampen die vrijkomen uit de antiaanbaklaag kunnen stress of erger veroorzaken bij vogels.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat 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 er zich onverhoopt toch een storing voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technische Specificaties	
Model	ASW401B
Spanning	220-240V
Frequentie (Hz)	50/60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	700
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	24x23x9,4
Kabellengte (cm)	70

## GEBRUIK

---

De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

1. **Behuizing**
2. **Bakplaten**
3. **Indicatielampje "opwarmen"**
4. **Indicatielampje "ingeschakeld"**
5. **Handgreep**
6. **Veiligheidsclip**

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud').
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de wafelmaker gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijderd 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.

### Voorverwarmen

1. Zet het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Dit apparaat moet aangesloten worden op een stopcontact met randaarde.
3. Steek de stekker in het stopcontact. De indicatielampjes gaan branden en het apparaat warmt op.
4. Wacht tot het groene indicatielampje uit gaat. De bakplaten zijn dan op de juiste temperatuur en de wafelmaker is klaar voor gebruik.

### Wafels bakken

1. Bereid het wafeldeeg volgens het recept op de verpakking van het deeg.
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. Vul de onderste bakplaat met deeg/beslag. Voorkom dat het deeg over de rand van de bakplaat loopt. Sluit het deksel.
5. Bak de wafels tot ze de gewenste kleur hebben.
6. Open het apparaat als de wafels klaar zijn.
7. Verwijder de wafels voorzichtig met een hittebestendige houten of plastic spatel om de anti aanbaklaag niet te beschadigen.
8. 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

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 nadelig beïnvloeden.
- Gebruik geen scherpe vorken of messen!

## 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:

- Gebruik bij het reinigen geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels)

## RECEPTEN VOOR WAFELS

### Wafels (snelle variant)

#### Ingrediënten voor 10-12 stuks

- 500 gram meel
- 1 zakje bakpoeder
- 150 gram boter
- 4 eieren
- 100 gram suiker
- 1/4 liter melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuffje 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. Voeg tenslotte het meel al roerend toe. Laat het wafelijzer warm worden en bak de wafels gedurende 2-3 minuten.

### Brusselse wafels (melk/water-variant)

#### Ingrediënten voor 7-9 stuks

- 120 g suiker
- 2 eieren
- 350 g meel
- 1 theelepel citroen – schil (onbespoten citroen!), geraspt
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 1 snuffje zout
- 150 ml melk, (3,5% vet)
- 1/2 zakje bakpoeder
- Lauwwarm water

#### Bereiding

Roer de boter, suiker, citroenschil en vanillesuiker tot schuim. Voeg langzaam de eieren toe. Meng het meel met het bakpoeder. Voeg om beurten 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 voor 5-7 stuks

- 125 g crème fraîche
- 125 g boter
- 6 eierdooiers
- 250 g gezeefd meel (type 405)
- 1 snuffje 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 deeg ontstaat. Klop het eiwit stijf en spatel het door het wafeldeeg. Laat het deeg 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

---

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- 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, its cord and plug.
- This appliance must lose its heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, the cord and the plug must not come into contact with water, heat sources or open flames.
- Do not touch this device if it has come into contact with water. Immediately remove the plug from the socket.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, worktop or table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling on the plug itself and not on the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not operate this appliance with an external timer or separate remote control system.
- If the appliance or cord is defective, do not attempt to repair it yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with equivalent qualifications, to avoid any danger.
- Do not move this device when it is turned on or still hot.
- Do not place heavy objects on the lid to keep the device closed.
- Never use this device near birds. The fumes released from the non-stick coating can cause stress or worse in birds.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the dangers.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of the reach of children under the age of 8.
- Children must be supervised 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 customer service: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technical Specifications	
Model	ASW401B
Mains	220-240V
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	700
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	24x23x9,4
Cable length (cm)	70



## OPERATION

---

The following description is associated with the image on page 2:

1. **Housing**
2. **Baking trays**
3. **Indicator light "heating up"**
4. **Indicator light "switched on"**
5. **Handle**
6. **Safety clip**

1. Unpack the device and remove all packaging parts.
2. Clean the baking tray before using for the first time (see 'Cleaning and maintenance').
3. Plug in the power cord and let the waffle maker heat for 10 minutes. This will remove any packaging odor from the device.

### PLEASE NOTE:

- The first time you use the appliance, it may produce slight smoke and a specific odour. This is normal and will disappear on its own. Ensure sufficient ventilation.
- Keep birds away from the appliance when the appliance is in operation. When heating the non-stick coating on the baking tray, a substance can be released that is a nuisance to birds.

### Preheating

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. This appliance must be connected to an earthed socket.
3. Plug the power cord into the wall outlet. The indicator lights come on and the appliance heats up.
4. Wait for the green indicator light to turn off. The baking trays are then at the right temperature and the waffle maker is ready for use.

### Baking waffles

1. Prepare the waffle dough according to the recipe on the dough packaging.
2. Preheat the appliance as described in 'Preheating'.
3. Grease both baking trays. Use a brush to spread the oil or butter.
4. Fill the bottom baking tray with dough/batter. Prevent the dough from running over the edge of the baking tray. Close the lid.
5. Bake the waffles until they are the desired colour.
6. Open the appliance when the waffles are ready.
7. Carefully remove the waffles with a heat resistant wooden or plastic spatula so as not to damage the non-stick coating.
8. When you have finished baking waffles, unplug the appliance and open the appliance to allow the baking trays to cool.

### PLEASE NOTE:

- Normal cooking time is approximately 3 - 5 minutes. This depends on the dough used and your personal taste. Leave the appliance closed while baking because opening it during use can adversely affect the appearance of the waffles.
- Do not use sharp forks or knives!

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Clean the waffle maker after each use.

1. Disconnect from mains power supply and let the appliance cool down.
2. Clean the waffle iron with a damp cloth. If necessary, you can clean the waffle iron with soapy water. Do not allow liquid to enter the device.
3. Dry the device thoroughly after cleaning.
4. Store the waffle maker.

### PLEASE NOTE:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

## RECIPES FOR WAFFLES

### Waffles (quick recipe)

#### Ingredients for 10-12 waffles

- 500 grams of flour
- 1 sachet of baking powder
- 150 grams of butter
- 4 eggs
- 100 grams of sugar
- 1/4 litre 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.

### Belgian waffles (milk/water recipe)

#### Ingredients for 7-9 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 butter, sugar, lemon peel and vanilla sugar to a froth. Slowly add the eggs. Mix the flour and baking powder. Add alternate portions 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 for 5-7 waffles

- 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

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- 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 surriscaldare. 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 cavo e la spina non devono entrare in contatto con acqua, fonti di calore o fiamme libere.
- Non toccare questo dispositivo se è entrato in contatto con l'acqua. Togliere immediatamente la spina dalla presa.
- 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 utilizzare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Fare sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non spostare questo dispositivo quando è acceso o ancora caldo.
- Non posizionare oggetti pesanti sul coperchio per mantenere chiuso il dispositivo.
- Non utilizzare mai questo dispositivo vicino agli uccelli. I fumi rilasciati dal rivestimento antiaderente possono causare stress o peggio negli uccelli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non sono autorizzati a pulire o a effettuare la manutenzione dell'apparecchio a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi 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.

## SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio clienti Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Specifiche tecniche	
Modello	ASW401B
Alimentazione	220-240V
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	700
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	24x23x9,4
Lunghezza del cavo (cm)	70

## FUNZIONAMENTO

La seguente descrizione si riferisce all'immagine presente a pagina 2.

1. **Alloggiamento**
2. **Piastre**
3. **Spia luminosa "Riscaldamento"**
4. **Spia luminosa "In funzione"**
5. **Impugnatura**
6. **Clip di sicurezza**

1. Togli il dispositivo dalla confezione e rimuovi le parti dell'imballaggio.
2. Pulisci la teglia prima di utilizzarla per la prima volta (vedi "Pulizia e manutenzione").
3. Collegare il cavo di alimentazione e lasciare riscaldare la macchina per waffle per 10 minuti. Ciò rimuoverà qualsiasi odore di imballaggio dal dispositivo.

### ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può produrre un po' di fumo e un odore particolare. È perfettamente normale, scompariranno da soli. Devi garantire una sufficiente ventilazione nell'ambiente.
- Tenere gli uccelli lontani dall'apparecchio quando è in funzione. Quando si riscalda il rivestimento antiaderente sulla piastra, potrebbe sprigionarsi una sostanza che è nociva per gli uccelli.

### Preriscaldamento

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie liscia e in piano.
2. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
3. Inserisci il cavo di alimentazione nella presa di corrente a muro. Si accenderanno le spie e l'apparecchio inizierà a scaldarsi.
4. Attendi lo spegnimento della spia verde. Le teglie sono ora alla giusta temperatura e la macchina per waffle è pronta per l'uso.

### Cottura dei waffle

1. Prepara l'impasto per i waffle in base alla ricetta indicata sulla confezione dell'impasto.
2. Preriscalda l'apparecchio come descritto nella sezione "Preriscaldamento".
3. Ungi entrambe le griglie. Usa un pennello per spalmare l'olio o il burro.
4. Riempi la teglia inferiore con dell'impasto o della pastella. Evita che l'impasto tracimi dal bordo della teglia. Poi chiudi il coperchio.
5. Cuoci i waffle fino a ottenere il colore desiderato.
6. Apri l'apparecchio quando i waffle sono pronti.
7. Rimuovi con cautela i waffle utilizzando una spatola di legno o di plastica resistente al calore per non danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
8. Al termine della cottura dei waffle, scollega l'apparecchio dalla presa di corrente, e apri l'apparecchio per consentire il raffreddamento delle teglie.

### ATTENZIONE:

- Il normale tempo di cottura è di circa 3-5 minuti. Dipende dall'impasto utilizzato e dai tuoi gusti personali. Lascia che l'apparecchio rimanga chiuso durante la fase di cottura perché aprirlo mentre è in funzione potrebbe incidere negativamente sull'aspetto finale dei waffle.
- Non utilizzare forchette, né coltelli affilati!

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci la macchina per cialde dopo ogni utilizzo.

1. Scollega l'apparecchio dalla presa di corrente e lascia che si raffreddi.
2. Pulisci la piastra per waffle con un panno umido. Se necessario, puoi pulirla con dell'acqua saponata. Non devi far entrare però il liquido nel dispositivo.
3. Asciugalo con cura dopo le operazioni di pulizia.
4. Riponi la macchina per waffle.

### ATTENZIONE:

- Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi né oggetti appuntiti (per esempio, coltelli o spazzole dure) durante le operazioni di pulizia.

## RICETTA PER LA PREPARAZIONE

### Cialde (ricetta rapida)

#### Ingredienti per 10-12 porzioni

- 500 g di farina
- 1 busta di lievito in polvere
- 150 g di burro
- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 1/4 l 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.

### Cialde (impasto con acqua e latte)

#### Ingredienti per 7-9 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 il burro, 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 per 5-7 porzioni

- 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

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast. y granjas.
- 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, el cable y el enchufe no deben entrar en contacto con agua, fuentes de calor o llamas abiertas.
- No toque este dispositivo si ha entrado en contacto con agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, encimera o 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 opere este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Haga siempre que las reparaciones las realice un técnico cualificado. Debe ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- No mueva este dispositivo cuando esté encendido o aún caliente.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener el dispositivo cerrado.
- Nunca utilice este dispositivo cerca de pájaros. Los vapores que desprende el revestimiento antiadherente pueden provocar estrés o algo peor en las aves.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. .
- No se permite que los niños limpien o mantengan el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe supervisar 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

En el improbable caso de que se produzca un mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Especificaciones técnicas	
Modelo	ASW401B
Red eléctrica	220-240V
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	700
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	24x23x9,4
Longitud del cable (cm)	70



## FUNCIONAMIENTO

---

La siguiente descripción está asociada con la imagen de la página 2:

1. **Revestimiento**
2. **Placas**
3. **Piloto 'calentando'**
4. **Piloto 'encendido'**
5. **Manejar**
6. **Clip de seguridad**

1. Saque el aparato del embalaje y retire todos los componentes del embalaje.
2. Limpie la plancha antes de utilizarla por primera vez (véase "Limpieza y mantenimiento").
3. Enchufe el cable de alimentación y deje que la waflera se caliente durante 10 minutos. Esto eliminará cualquier olor de embalaje del dispositivo.

### ATENCIÓN:

- La primera vez que utilice el aparato, puede producirse una ligera acumulación de humo y un olor específico. Esto es normal y desaparecerá por sí mismo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
- Mantenga los pájaros alejados del aparato cuando esté en funcionamiento. Cuando la capa antiadherente de la plancha se calienta, puede desprenderse una sustancia que puede resultar molesta para los pájaros.

### Pre calentamiento

1. Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
2. Este aparato debe estar conectado a una toma de corriente con toma a tierra.
3. Enchufe el cable en la toma de corriente. Los pilotos se iluminarán y el aparato se calentará.
4. Espere a que se apague el piloto verde. Las placas están ahora a la temperatura correcta y la gofrera está lista para ser utilizada.

### Preparar gofres

1. Prepare la masa de gofres según la receta del envase de la masa.
2. Precaliente el aparato como se describe en "Pre calentamiento".
3. Engrase las dos placas. Utilice un pincel para extender el aceite o la mantequilla.
4. Llene la placa con la masa. Evite que la masa sobrepase el borde de la placa. Cierre la tapa.
5. Deje que los gofres se hagan hasta que tengan el color deseado.
6. Abra el aparato cuando los gofres estén listos.
7. Retire con cuidado los gofres con una espátula de madera o plástico resistente al calor para no dañar la capa antiadherente.
8. Cuando haya terminado de hornear los gofres, desenchufe el aparato y ábralo para que se enfríen las placas.

### ATENCIÓN:

- El tiempo de cocción normal es de unos 3 - 5 minutos. Esto depende de la masa utilizada y de su gusto personal. Deje el aparato cerrado durante la cocción, ya que abrirlo mientras tanto puede afectar al aspecto de los gofres.
- ¡No utilice tenedores o cuchillos afilados!

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

Limpia la gofrera después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.
2. Limpie la gofrera con un paño húmedo. Si es necesario, limpie la gofrera con agua jabonosa. Asegúrese de que no entre nada de líquido en el aparato.
3. Seque bien el aparato después de limpiarlo.
4. Guarde la gofrera.

### ATENCIÓN:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros).

## RECETAS PARA LA PREPARACIÓN DE GOFRES

### Gofres (receta rápida)

#### Ingredientes para 10-12 gofres

- 500 g de harina
- 1 bolsita de polvo de hornear
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- ¼ litro 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.

### Gofres (receta con leche/agua)

#### Ingredientes para 7-9 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 la mantequilla, 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 para 5-7 gofres

- 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.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, np. w kuchniach dla personelu, sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w typie Bed & Breakfast środowiska i gospodarstwa.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrząć. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Twoje ręce muszą być suche, gdy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- To urządzenie, przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą, źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie lub przewód są uszkodzone, nie próbuj naprawiać ich samodzielnie. Naprawy zawsze zlecaj wykwalifikowanemu technikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, podmiot świadczący usługi techniczne lub osoba o równoważnych kwalifikacjach.
- Nie należy przenosić tego urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na pokrywie, aby urządzenie było zamknięte.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia w pobliżu ptaków. Opary uwalniające się z powłoki zapobiegającej przywieraniu mogą powodować u ptaków stres lub gorsze skutki.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że

ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

## ŚRODOWISKO



- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
  - Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniem. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz istotny wkład w ochronę środowiska.
  - Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

## PRACA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z obsługą klienta Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Specyfikacja techniczna	
Model	ASW401B
Sieć elektryczna	220-240V
Częstotliwość (Hz)	50/60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	700
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	24x23x9,4
Długość kabla (cm)	70

## OPERACJA

Z obrazem na stronie 2 powiązany jest następujący opis:

1. **Mieszkania**
2. **Blachy do pieczenia**
3. **Kontrolka „nagrzewa się”**
4. **Kontrolka „włączona”**
5. **Uchwyt**
6. **Klips zabezpieczający**

1. Rozpakuj urządzenie i usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyść blachę do pieczenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Podłącz przewód zasilający i pozwól, aby gofrownica nagrzewała się przez 10 minut. Spowoduje to usunięcie zapachu opakowania z urządzenia.

### PROSZĘ ZANOTOWAĆ:

- Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się lekki dym i specyficzny zapach. Jest to normalne i samoistnie zniknie. Zapewnij wystarczającą wentylację.
- Trzymaj ptaki z daleka od urządzenia, gdy urządzenie działa. Podczas podgrzewania powłoki zapobiegającej przywieraniu na blasze do pieczenia może wydzielać się substancja uciążliwa dla ptaków.

### Rozgrzewanie

1. Umieść urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni.
2. To urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego. Zaświecą się lampki kontrolne i urządzenie się nagrzeje.
4. Poczekaj, aż zielona lampka kontrolna zgaśnie. Blachy do pieczenia osiągnęły wówczas odpowiednią temperaturę, a gofrownica jest gotowa do użycia.

### Pieczenie gofrów

1. Ciasto na gofry przygotować według przepisu na opakowaniu ciasta.
2. Rozgrzej urządzenie zgodnie z opisem w części „Nagrzewanie”.
3. Natłuścić obie blachy do pieczenia. Za pomocą pędzla rozprowadź olej lub masło.
4. Wypełnij dolną blachę do pieczenia ciastem/ciastem. Uważaj, aby ciasto nie spływało poza krawędź blachy do pieczenia. Zamknij pokrywę.
5. Pieczemy gofry do momentu uzyskania pożądanego koloru.
6. Otwórz urządzenie, gdy gofry będą gotowe.
7. Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej drewnianej lub plastikowej szpatułki, aby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.
8. Po zakończeniu pieczenia gofrów odłącz urządzenie od prądu i otwórz je, aby blachy do pieczenia ostygły.

### PROSZĘ ZANOTOWAĆ:

- Normalny czas gotowania wynosi około 3–5 minut. Zależy to od użytego ciasta i osobistych upodobań. Podczas pieczenia urządzenie należy pozostawić zamknięte, gdyż otwieranie go w trakcie użytkowania może niekorzystnie wpłynąć na wygląd gofrów.
- Nie używaj ostrych widelców i noży!

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu czyść gofrownicę.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Czyść gofrownicę wilgotną szmatką. W razie potrzeby można wyczyścić gofrownicę wodą z mydłem. Nie pozwól, aby ciecz dostała się do urządzenia.
3. Po czyszczeniu urządzenie dokładnie wysuszyć.
4. Przechowuj gofrownicę.

### PROSZĘ ZANOTOWAĆ:

- Do czyszczenia nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).

## PRZEPISY NA GOFRY

### Gofry (szybki przepis)

#### Składniki na 10-12 gofrów

- 500 gramów mąki
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 150 gramów masła
- 4 jajka
- 100 gramów cukru
- 1/4 litra mleka
- 1 mała torebka cukru waniliowego
- 1 szczypta soli

#### Przygotowanie

Proszek do pieczenia wymieszać z mąką. Pozwól, aby masło się roztopiło. Jajka ubić na pianę. Dodać cukier, mleko, cukier waniliowy i sól, cały czas mieszając. Dodać ostudzone masło i dokładnie wymieszać. Na koniec dodajemy mąkę cały czas mieszając. Poczekać, aż gofrownica się rozgrzeje i piec gofry przez 2-3 minuty.

### Gofry Belgijskie (przepis na mleko/woda)

#### Składniki na 7-9 gofrów

- 120 gramów cukru
- 2 jajka
- 350 gramów mąki
- 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej (z niepryskanych cytryn!)
- ½ torebki cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 150 ml mleka (3,5% tłuszczu)
- ½ saszetki proszku do pieczenia
- Letniej wody

#### Przygotowanie

Masło, cukier, skórkę cytrynową i cukier waniliowy utrzeć na pianę. Powoli dodawaj jajka. Wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia. Do mieszanki dodawaj na przemian mąkę i mleko i dodawaj tyle wody, aby uzyskać ciasto (podobne do ciasta naleśnikowego). Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 20 minut, a następnie dokładnie wymieszaj. Pozwól, aby gofrownica się rozgrzała; nasmaruj gorącą blachę do pieczenia. Piec gofry jeden po drugim, posypując cukrem i cynamonem.

### Gofry (przepis na crème fraîche)

#### Składniki na 5-7 gofrów

- 125 gramów crème fraîche
- 125 gramów masła
- 6 żółtek
- 250 gramów przesianej mąki (typ 405)
- 1 szczypta soli
- Białko z 6 jaj
- 1 laska wanilii
- 100 gramów cukru rycynowego

#### Przygotowanie

Podgrzej crème fraîche. Masło ubić na puszystą pianę, dodać żółtka, cały czas mieszając. Dodawaj naprzemiennie sól, mąkę i crème fraîche do mieszanki maślanej, aż uzyskasz gęste ciasto. Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać z ciastem gofrowym. Pozostaw ciasto do ostygnięcia na 30 minut. Piecz gofry jeden po drugim w natłuszczonej gofrownicy. Wymieszaj wnętrze laski wanilii z cukrem pudrem i posyp powstałą mieszanką świeżo upieczone gofry. Jeśli chcesz, gofry podawaj z bitą śmietaną i wiśniami lub konfiturą wiśniową.

## SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u tipu Bed & Breakfast okoliša i farmi.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Aparat uvijek postavite na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opekline. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom, izvorima topline ili otvorenim plamenom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je došao u kontakt s vodom. Odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice povlačenjem za sam utikač, a ne za kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte upravljati ovim uređajem s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravke uvijek prepustite kvalificiranom tehničaru. Mora ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Nemojte pomicati ovaj uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Ne stavljajte teške predmete na poklopac kako bi uređaj ostao zatvoren.
- Nikada ne koristite ovaj uređaj u blizini ptica. Pare koje se oslobađaju iz neprianjajućeg sloja mogu uzrokovati stres ili još gore kod ptica.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti.
- Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

## OKOLIŠ



Materijale za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije treba odlagati u za to predviđene spremnike.

- Na kraju uporabe, ovaj proizvod nemojte odlagati s uobičajenim kućnim otpadom, već ga odnesite na sabirno mjesto za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, korisničkom priručniku ili pakiranju koji označava vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i recikliramo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dajete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem području.

## RADITI

U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte Bestron korisničku službu: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Műszaki adatok	
Modell	ASW401B
Hálózat	220-240V
Frekvencia (Hz)	50/60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	700
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	-
Maximális folyamatos üzemidő (KB)	-
Méreték (D x Š x V) (cm)	24x23x9,4
Kábelhosszúság (cm)	70



## OPERACIJA

---

Sljedeći opis povezan je sa slikom na stranici 2:

1. **Kućište**
2. **Tepsije za pečenje**
3. **Svjetlosni indikator "zagrijavanje"**
4. **Svjetlo indikatora "uključeno"**
5. **Ručka**
6. **Sigurnosna kopča**

1. Raspakirajte uređaj i uklonite sve dijelove pakiranja.
2. Očistite lim za pečenje prije prve uporabe (pogledajte „Čišćenje i održavanje“).
3. Držite ptice podalje od uređaja dok uređaj radi. Prilikom zagrijavanja neprijanjajućeg premaza na limu za pečenje može se osloboditi tvar koja smeta pticama.

### MOLIM ZABILJEŽITE:

- Kada prvi put koristite uređaj, može proizvesti blagi dim i specifičan miris. To je normalno i nestat će samo od sebe. Osigurajte dostatnu ventilaciju.
- Držite ptice podalje od uređaja dok uređaj radi. Prilikom zagrijavanja neprijanjajućeg premaza na limu za pečenje može se osloboditi tvar koja smeta pticama.

### Predgrijavanje

1. Postavite uređaj na ravnu, ravnu površinu.
2. Ovaj uređaj mora biti spojen na uzemljenu utičnicu.
3. Uključite kabel za napajanje u zidnu utičnicu. Indikatorske lampice se pale i uređaj se zagrijava.
4. Pričekajte da se zeleno indikatorsko svjetlo ugasi. Posude za pečenje su tada na odgovarajućoj temperaturi i aparat za vafle je spreman za upotrebu.

### Pečenje vafila

1. Tijesto za vafle pripremite prema receptu na pakiranju tijesta.
2. Prethodno zagrijte uređaj kao što je opisano u poglavlju "Prethodno zagrijavanje".
3. Namastiti obje tepsije. Kistom premažite ulje ili maslac.
4. Donji pleh napunite tijestom/tijestom. Spriječiti da tijesto prelazi preko ruba tepsije. Zatvorite poklopac.
5. Pecite vafle dok ne dobiju željenu boju.
6. Otvorite uređaj kada su vafli spremni.
7. Pažljivo izvadite vafle drvenom ili plastičnom lopaticom otpornom na toplinu kako ne biste oštetili neprijanjajući premaz.
8. Kada ste završili s pečenjem vafila, isključite aparat iz struje i otvorite aparat kako bi se limovi za pečenje ohladili.

### MOLIM ZABILJEŽITE:

- Uobičajeno vrijeme kuhanja je otprilike 3 - 5 minuta. To ovisi o korištenom tijestu i vašem osobnom ukusu. Ostavite aparat zatvoren tijekom pečenja jer otvaranje tijekom upotrebe može negativno utjecati na izgled vafila.
- Nemojte koristiti oštre vilice ili noževe!

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

---

Očistite aparat za vafle nakon svake upotrebe.

1. Odspojite uređaj s mrežnog napajanja i pustite da se ohladi.
2. Pekač za vafle očistite vlažnom krpom. Ako je potrebno, pekač za vafle možete očistiti sapunicom. Nemojte dopustiti da tekućina uđe u uređaj.
3. Nakon čišćenja temeljito osušite uređaj.
4. Spremite aparat za vafle.

### MOLIM ZABILJEŽITE:

- Prilikom čišćenja nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete (poput noževa ili tvrdih četki).

## RECEPTI ZA VAFLE

### Vafli (brzi recept)

#### Sastojci za 10-12 vafila

- 500 grama brašna
- 1 vrećica praška za pecivo
- 150 grama maslaca
- 4 jaja
- 100 grama šećera
- 1/4 litre mlijeka
- 1 mala vrećica vanilin šećera
- 1 prstohvat soli

#### Priprema

Prašak za pecivo umiješajte u brašno. Pustite da se maslac otopi. Pjenasto istucite jaja. Dodajte šećer, mlijeko, vanilin šećer i sol, sve vrijeme miješajući. Dodajte ohlađeni maslac i dobro izmiješajte. Na kraju dodajte brašno uz neprestano miješanje. Ostavite pekač za vafle da se zagrije i pecite vafle 2-3 minute.

### Belgijski vafli (recept mlijeko/voda)

#### Sastojci za 7-9 vafila

- 120 grama šećera
- 2 jaja
- 350 grama brašna
- 1 žličica naribane limunove kore (od nešpricanih limunova!)
- 1/2 vrećice vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 150 ml mlijeka (3,5% masnoće)
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- Mlaka voda

#### Priprema

Maslac, šećer, korice limuna i vanilin šećer pjenasto izmiješajte. Polako dodajte jaja. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo. Smjesi dodajte naizmjenično brašno i mlijeko te dodajte dovoljno vode da dobijete tijesto (slično tijestu za palačinke). Ostavite smjesu da odstoji oko 20 minuta, a zatim dobro promiješajte. Ostavite pekač za vafle da se zagrije; namastite vruću ploču za pečenje. Pecite jednu po jednu vafalu, te pospite šećerom i cimetom.

### Vafli (recept za crème fraiche)

#### Sastojci za 5-7 vafila

- 125 grama crème fraiche
- 125 grama maslaca
- 6 žumanjaka
- 250 grama prosijanog brašna (tip 405)
- 1 prstohvat soli
- Bjelanjak od 6 jaja
- 1 mahuna vanilije
- 100 grama ricinusovog šećera

#### Priprema

Zagrijte crème fraiche. Maslac pjenasto istucite i sve vrijeme miješajući dodajte žumanjke. U smjesu s maslacem naizmjenice dodajte sol, brašno i crème fraiche kako biste dobili gusto tijesto. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg i umiješajte u tijesto za vafle. Ostavite tijesto da odstoji 30 minuta. Pecite vafle jednu po jednu u namašćenom kalupu za vafle. Unutrašnjost mahune vanilije pomiješajte sa šećerom i smjesom pospite svježe pečene vafle. Po želji poslužite vafle sa šlagom i džemom od višanja ili višanja.

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Zařízení vždy umístěte na stabilní a rovný povrch, kde se nemůže převrátit.
- Části tohoto zařízení se mohou zahřát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Při manipulaci s tímto zařízením, jeho kabelem a zástrčkou musíte mít suché ruce.
- Toto zařízení musí ztrácet teplo, proto kolem něj ponechejte dostatek prostoru. Také to nezakrývejte.
- Toto zařízení, kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou, zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nedotýkejte se tohoto zařízení, pokud se dostalo do kontaktu s vodou. Ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku, nikoli za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nepoužívejte toto zařízení s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Pokud je zařízení nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Opravy vždy přenechejte kvalifikovanému technikovi. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou se stejnou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepřesunujte toto zařízení, pokud je zapnuté nebo horké.
- Na kryt nepokládejte těžké předměty, aby bylo zařízení zavřené.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení v blízkosti ptáků. Výpary uvolňované z nepřílnavého povlaku mohou u ptáků způsobit stres nebo něco horšího.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Děti nesmějí zařízení čistit ani udržovat, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se zařízením nebudou hrát.

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Obalové materiály, jako jsou plastové a kartonové krabice, by měly být likvidovány v určených nádobách.

- Po ukončení používání nelikvidujte tento výrobek s běžným domovním odpadem, ale odnechte jej na sběrné místo pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Na produktu, uživatelské příručce nebo obalu vyhledejte symbol, který označuje druh odpadu.
- Materiály mohou být použity, jak je uvedeno. Tím, že nám pomáháte znovu používat a recyklovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispíváte k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde ve vaší oblasti najdete určené sběrné místo odpadu.

## PRÁCE

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte zákaznický servis Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technické specifikace	
Modelka	ASW401B
Síťová	220-240V
Frekvence (Hz)	50/60
Bezpečnostní třída	1
Napájení (Watt)	700
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	24x23x9,4
Délka kabelu (cm)	70

## ÚKON

Následující popis je spojen s obrázkem na straně 2:

1. **Bydlení**
2. **Plechý na pečení**
3. **Kontrolka „zahřívání“**
4. **Kontrolka „rozsvícena“**
5. **Rukojeť**
6. **Bezpečnostní klip**

1. Vybalte zařízení a odstraňte všechny části obalu.
2. Před prvním použitím pečicí plech vyčistěte (viz „Čištění a údržba“).
3. Zapojte napájecí kabel a nechte vaflavač 10 minut zahřívát. Tím se ze zařízení odstraní případný zápach z obalu.

### UPOZORNĚNÍ:

- Při prvním použití spotřebiče může produkovat mírný kouř a specifický zápach. To je normální a zmizí samo. Zajistěte dostatečné větrání.
- Když je zařízení v provozu, držte ptáky v dostatečné vzdálenosti od zařízení. Při zahřívání nepřilnavého povlaku na pečicím plechu se může uvolňovat látka, která ptákům obtěžuje.

### Předeřívání

1. Umístěte spotřebič na rovný, rovný povrch.
2. Tento spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky.
3. Zapojte napájecí kabel do zásuvky ve zdi. Kontrolky se rozsvítí a spotřebič se zahřívá.
4. Počkejte, až zhasne zelená kontrolka. Pečicí plechy pak mají správnou teplotu a vaflavač je připraven k použití.

### Pečení vafelí

1. Připravte těsto na vafle podle receptu na obalu těsta.
2. Předeřvejte spotřebič, jak je popsáno v části „Předeřívání“.
3. Oba plechy na pečení vymažte tukem. Pomocí štětce rozetřete olej nebo máslo.
4. Naplňte spodní plech těstem/těstem. Těsto nesmí přetékat přes okraj pečicího plechu. Zavřete víko.
5. Vafle pečte, dokud nebudou mít požadovanou barvu.
6. Otevřete spotřebič, když jsou vafle hotové.
7. Opatrně vyjměte vafle tepelně odolnou dřevěnou nebo plastovou stěrku, abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu.
8. Jakmile dokončíte pečení vafelí, odpojte spotřebič a otevřete jej, aby plechy na pečení vychladly.

### UPOZORNĚNÍ:

- Normální doba vaření je přibližně 3 - 5 minut. To záleží na použitém těstě a vašem osobním vkusu. Během pečení nechte spotřebič zavřený, protože jeho otevření během používání může nepříznivě ovlivnit vzhled vafelí.
- Nepoužívejte ostré vidličky nebo nože!

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vyčistěte vaflavač po každém použití.

1. Odpojte od sítě a nechte spotřebič vychladnout.
2. Vaflavač čistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby můžete vaflavač vyčistit mýdlovou vodou. Nedovolte, aby se do zařízení dostala kapalina.
3. Po vyčištění zařízení důkladně osušte.
4. Uložte vaflavač.

### UPOZORNĚNÍ:

- Při čištění nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).

## RECEPTY NA VAFLE

### Vafle (rychlý recept)

#### Ingredience na 10-12 vaflí

- 500 gramů mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 150 gramů másla
- 4 vejce
- 100 gramů cukru
- 1/4 litru mléka
- 1 malý sáček vanilkového cukru
- 1 špetka soli

#### Příprava

Do mouky vmícháme prášek do pečiva. Nechte máslo rozpustit. Vejce rozšlehejte do pěny. Za stálého míchání přidejte cukr, mléko, vanilkový cukr a sůl. Přidejte vychladlé máslo a důkladně promíchejte. Nakonec za stálého míchání přidáme mouku. Nechte vaflovač zahřát a pečte vafle 2–3 minuty.

### Belgické vafle (recept mléko/voda)

#### Ingredience na 7-9 vaflí

- 120 gramů cukru
- 2 vejce
- 350 gramů mouky
- 1 lžička nastrohané citronové kůry (z nestříkaných citronů!)
- ½ sáčku vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 150 ml mléka (3,5 % tuku)
- ½ sáčku prášku do pečiva
- Vlažná voda

#### Příprava

Máslo, cukr, citronovou kůru a vanilkový cukr vymícháme do pěny. Pomalu přidávejte vejce. Smíchejte mouku a prášek do pečiva. Ke směsi přidávejte střídavě lektvary mouky a mléka a přidejte dostatečné množství vody, abyste získali těsto (podobně jako těsto na palačinky). Těsto nechte asi 20 minut odstát a poté důkladně promíchejte. Nechte vaflovač zahřát; namažte horký pečicí plech. Pečte vafle jednu po druhé a posypte cukrem a skořicí.

### Vafle (recept na crème fraîche)

#### Ingredience na 5-7 vaflí

- 125 gramů crème fraîche
- 125 gramů másla
- 6 žloutků
- 250 gramů prosáté mouky (typ 405)
- 1 špetka soli
- Vaječný bílek ze 6 vajec
- 1 vanilkový lusku
- 100 gramů třtinového cukru

#### Příprava

Zahřejte crème fraîche. Máslo vyšleháme do pěny a za stálého míchání přidáme žloutky. Do máslové směsi přidávejte střídavě po částech sůl, mouku a crème fraîche, abyste získali husté těsto. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a promíchejte ho přes vaflové těsto. Těsto nechte 30 minut odstát. Pečte vafle jednu po druhé ve vymaštěném vaflovači. Smíchejte vnitřek vanilkového lusk s moučkovým cukrem a směsí posypte čerstvě upečené vafle. Pokud chcete, podávejte vafle se šlehačkou a višněmi nebo třešňovou marmeládou.

## BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako sú kuchyne pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hostí v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v prostredí typu Bed & Breakfast a farmy .
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Zariadenie vždy umiestnite na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto zariadenia sa môžu zahriať alebo zahriať. Vyvarujte sa popáleniu. Nedotýkajte.
- Pri manipulácii s týmto zariadením, jeho káblom a zástrčkou musíte mať suché ruky.
- Toto zariadenie musí strácať teplo, preto okolo neho ponechajte dostatok priestoru. Tiež to nezakrývajte.
- Toto zariadenie, kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou, zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nedotýkajte sa tohto zariadenia, pokiaľ sa dostalo do kontaktu s vodou. Ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nenechávajte kábel visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Pokiaľ elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ťahom za samotnú zástrčku, nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, pokiaľ je kábel poškodený.
- Nepoužívajte toto zariadenie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Ak je zariadenie alebo kábel chybný, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Opravy vždy prenechajte kvalifikovanému technikovi. Musí byť vymenený výrobcom, poskytovateľom technických služieb alebo osobou s rovnakou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nepresúvajte to zariadenie, ak je zapnuté alebo horúce.
- Na kryt nekladte ťažké predmety, aby bolo zariadenie zatvorené.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v blízkosti vtákov. Výpary uvoľňované z nepriľnavého povlaku môžu u vtákov spôsobiť stres alebo niečo horšie.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a chápu súvisiace nebezpečenstvo. .
- Deti nesmú zariadenie čistiť ani udržiavať, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte zariadenie a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalové materiály, ako sú plastové a kartónové krabice, by mali byť likvidované v určených nádobách.

- Po ukončení používania nelikvidujte tento výrobok s bežným domovým odpadom, ale odneste ho na zberné miesto pre opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Na produkte, užívateľskej príručke alebo obale vyhľadajte symbol, ktorý označuje druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité, ako je uvedené. Tým, že nám pomáhate znovu používať a recyklovať materiály alebo inak recyklovať staré zariadenia, významne prispievate k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže oznámiť, kde vo vašej oblasti nájdete určené zberné miesto odpadu.

## PRÁCA

V nepravdepodobnom prípade poruchy kontaktujte zákaznícky servis Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Tehničke specifikacije	
Model	ASW401B
Mrežno napajanje	220-240V
Frekvencija (Hz)	50/60
Sigurnosna klasa	1
Vlast (Watt)	700
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	-
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	24x23x9,4
Dužina kabela (cm)	70



## PREVÁDZKA

---

Nasledujúci popis je spojený s obrázkom na strane 2:

1. **Bývanie**
2. **Plechý na pečenie**
3. **Kontrolka „zahrievanie“**
4. **Kontrolka „zapnutá“**
5. **Rukoväť**
6. **Bezpečnostná spona**

1. Rozbaľte zariadenie a odstráňte všetky časti obalu.
2. Pred prvým použitím vyčistite plech na pečenie (pozri „Čistenie a údržba“).
3. Zapojte napájací kábel a nechajte vaflovač zohrievať 10 minút. Tým sa zo zariadenia odstráni prípadný zápach z obalu.

### VEZMITE PROSÍM NA VEDOMIE:

- Pri prvom použití spotrebiča môže produkovať mierny dym a špecifický zápach. To je normálne a zmizne to samo. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Keď je zariadenie v prevádzke, držte vtáky mimo dosahu spotrebiča. Pri zahrievaní nepríľnavého povlaku na pekáči sa môže uvoľňovať látka, ktorá vtákom prekáža.

### Predhrievanie

1. Spotrebič umiestnite na rovný, rovný povrch.
2. Tento spotrebič musí byť pripojený k uzemnenej zásuvke.
3. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Kontrolky sa rozsvietia a spotrebič sa zahrieva.
4. Počkajte, kým zelený indikátor zhasne. Plechy na pečenie majú potom správnu teplotu a vaflovač je pripravený na použitie.

### Pečenie vaflí

1. Cesto na vafle pripravíme podľa receptu na obale cesta.
2. Predhrejte spotrebič podľa popisu v časti „Predhrievanie“.
3. Oba plechy na pečenie vymastíme. Pomocou štetca rozotrite olej alebo maslo.
4. Naplňte spodný plech na pečenie cestom/cestom. Zabráňte tomu, aby cesto pretieklo cez okraj plechu na pečenie. Zatvorte veko.
5. Vafle pečieme, kým nedosiahnu požadovanú farbu.
6. Otvorte prístroj, keď sú vafle pripravené.
7. Opatrne odstráňte vafle pomocou tepelne odolnej drevenej alebo plastovej špachtle, aby ste nepoškodili nepríľnavý povlak.
8. Keď skončíte s pečením vaflí, odpojte spotrebič a otvorte ho, aby plechy na pečenie vychladli.

### VEZMITE PROSÍM NA VEDOMIE:

- Normálny čas varenia je približne 3 - 5 minút. To závisí od použitého cesta a vášho osobného vkusu. Počas pečenia nechajte spotrebič zatvorený, pretože jeho otváranie počas používania môže nepriaznivo ovplyvniť vzhľad vaflí.
- Nepoužívajte ostré vidličky ani nože!

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

---

Po každom použití vyčistite vaflovač.

1. Odpojte od elektrickej siete a nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Vaflovač čistíte vlhkou handričkou. V prípade potreby môžete vaflovač vyčistiť mydlovou vodou. Nedovoľte, aby sa do zariadenia dostala kvapalina.
3. Po vyčistení prístroj dôkladne vysušte.
4. Uložte vaflovač.

### VEZMITE PROSÍM NA VEDOMIE:

- Pri čistení nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety (ako sú nože alebo tvrdé kefy).

## RECEPTY NA VAFLE

### Vafle (rýchly recept)

#### Ingrediencie na 10-12 vaflí

- 500 gramov múky
- 1 vrecúško prášku do pečiva
- 150 gramov masla
- 4 vajcia
- 100 gramov cukru
- 1/4 litra mlieka
- 1 malé vrecko vanilkového cukru
- 1 štipka soli

#### Príprava

Do múky vmiešame prášok do pečiva. Maslo necháme roztopiť. Vajcia rozšľaháme do peny. Za stáleho miešania pridajte cukor, mlieko, vanilkový cukor a soľ. Pridáme vychladnuté maslo a dôkladne premiešame. Nakoniec za stáleho miešania pridáme múku. Nechajte vaflovú žehličku zahriať a pečte vafle 2-3 minút.

### Belgické vafle (recept mlieko/voda)

#### Ingrediencie na 7-9 vaflí

- 120 gramov cukru
- 2 vajcia
- 350 gramov múky
- 1 čajová lyžička nastrúhanej citrónovej kôry (z nestriekaných citrónov!)
- ½ vrecúška vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 150 ml mlieka (3,5 % tuku)
- ½ vrecúška prášku do pečiva
- Vlažná voda

#### Príprava

Maslo, cukor, citrónovú kôru a vanilkový cukor vymiešame do peny. Pomaly pridávajte vajčička. Zmiešame múku a prášok do pečiva. K zmesi pridávajte striedavo lektvary múky a mlieka a pridajte toľko vody, aby ste získali cesto (podobné ako na palacinky). Nechajte cesto stáť asi 20 minút a potom dôkladne premiešajte. Nechajte vaflovač zahriať; vymastíme horúci plech na pečenie. Pečieme vafle jednu po druhej, posypeme cukrom a škoricou.

### Vafle (recept na crème fraiche)

#### Ingrediencie na 5-7 vaflí

- 125 gramov crème fraiche
- 125 gramov masla
- 6 žĺtkov
- 250 gramov preosiatej múky (typ 405)
- 1 štipka soli
- Vaječný bielok zo 6 vajec
- 1 vanilkový struk
- 100 gramov ricínového cukru

#### Príprava

Zahrejte crème fraiche. Maslo vyšľaháme do peny a za stáleho miešania pridáme žĺtky. K maslovej zmesi pridávajte striedavo po častiach soľ, múku a crème fraiche, aby ste získali husté cesto. Z bielka vyšľaháme tuhý sneh a premiešame ho cez vaflové cesto. Cesto nechajte 30 minút odstáť. Pečieme vafle jednu po druhej vo vymastenom vaflovači. Vnútro vanilkového lúsku zmiešame s ricínovým cukrom a zmesou posypeme čerstvo upečené vafle. Ak chcete, podávajte vafle so šľahačkou a čerešňami alebo čerešňovým džemom.

## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi bucătăriile angajaților, magazinele, birourile și alte medii de lucru, oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, medii de tip Bed & Breakfast și ferme.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare.
- Așezați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu se poate răsturna.
- Părțile acestui dispozitiv pot deveni calde sau fierbinți. Evitați arsurile. Nu atingeți.
- Țineți-vă mâinile uscate când manipulați acest dispozitiv, cablul și ștecherul acestuia.
- Acest dispozitiv trebuie să piardă căldură, așa că lăsați suficient spațiu în jurul lui. Nici nu-l acoperi.
- Acest dispozitiv, cablul și ștecherul nu trebuie să intre în contact cu apa, surse de căldură sau flăcări deschise.
- Nu atingeți acest dispozitiv în timp ce acesta a intrat în contact cu apa. Scoateți imediat ștecherul din priză.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea unei chiuvete, blatului de lucru sau mesei.
- Când nu utilizați un aparat electric, scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher în sine, nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu utilizați acest dispozitiv cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Dacă dispozitivul sau cablul este defect, nu încercați să îl reparați singur. Lăsați întotdeauna reparațiile unui tehnician calificat. Trebuie înlocuit de către producător, furnizorul de servicii tehnice sau o persoană la fel de calificată pentru a evita orice pericol.
- Nu mutați acest dispozitiv când este pornit sau fierbinte.
- Nu așezați obiecte grele pe capac pentru a închide dispozitivul.
- Nu utilizați niciodată acest dispozitiv lângă păsări. Aburii eliberați de stratul antiaderent pot provoca stres păsărilor sau mai rău.
- Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și înțelege pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină dispozitivul decât dacă au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.

## MEDIU INCONJURATOR



Materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, trebuie aruncate în containere desemnate.

- După utilizare, nu aruncați acest produs împreună cu deșeurile menajere normale, ci duceți-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul care indică tipul de deșeu pe produs, manual de utilizare sau ambalaj.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să reciclăm materialele sau să reciclăm în alt mod echipamentele vechi, aduci o contribuție semnificativă la protecția mediului.
- Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi un punct de colectare a deșeurilor desemnat în zona dumneavoastră.

## MUNCĂ

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, contactați Serviciul Clienți Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Specificatii tehnice	
Model	ASW401B
Rețea	220-240V
Frecvență (Hz)	50/60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	700
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	-
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	24x23x9,4
Lungimea cablului (cm)	70

## Operațiune

Următoarea descriere este asociată cu imaginea de la pagina 2:

1. **Locuțiune**
2. **Tavi de copt**
3. **Indicator luminos „încălzire”**
4. **Indicator luminos „aprins”**
5. **Măner**
6. **Clip de siguranță**

1. Despachetați dispozitivul și îndepărtați toate piesele de ambalare.
2. Curățați tava de copt înainte de prima utilizare (vezi „Curățare și întreținere”).
3. Conectați cablul de alimentare și lăsați aparatul de vafe să se încălzească timp de 10 minute. Acest lucru va elimina orice miros de ambalaj de pe dispozitiv.

### VĂ RUGĂM SĂ REȚINEȚI:

- Prima dată când utilizați aparatul, acesta poate produce un ușor fum și un miros specific. Acest lucru este normal și va dispărea de la sine. Asigurați o ventilație suficientă.
- Țineți păsările departe de aparat când acesta este în funcțiune. La încălzirea stratului antiaderent pe tava de copt, poate fi eliberată o substanță care este o pacoste pentru păsări.

### Preîncălzire

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și plană.
2. Acest aparat trebuie conectat la o priză cu împământare.
3. Conectați cablul de alimentare la priza de perete. Indicatorarele se aprind și aparatul se încălzește.
4. Așteptați ca indicatorul luminos verde să se stingă. Tăvile de copt sunt apoi la temperatura potrivită, iar aparatul de vafe este gata de utilizare.

### Coacerea vafelor

1. Pregătiți aluatul de vafe conform rețetei de pe ambalajul de luat.
2. Preîncălziți aparatul așa cum este descris în „Preîncălzire”.
3. Ungeți ambele tăvi de copt. Folosește o perie pentru a întinde uleiul sau untul.
4. Umpleți tava de copt de jos cu aluat/aluat. Evitați să treacă aluatul peste marginea tăvii de copt. Închideți capacul.
5. Coaceți vafele până capătă culoarea dorită.
6. Deschideți aparatul când vafele sunt gata.
7. Scoateți cu grijă vafele cu o spatulă din lemn sau plastic rezistent la căldură, pentru a nu deteriora stratul antiaderent.
8. Când ați terminat de copt vafele, deconectați aparatul și deschideți-l pentru a lăsa tăvile de copt să se răcească.

### VĂ RUGĂM SĂ REȚINEȚI:

- Timpul normal de gătit este de aproximativ 3 - 5 minute. Aceasta depinde de aluatul folosit și de gustul tău personal. Lăsați aparatul închis în timpul coacerii, deoarece deschiderea acestuia în timpul utilizării poate afecta negativ aspectul vafelor.
- Nu folosiți furculițe sau cuțite ascuțite!

## Curățenie și mentenanță

Curățați aparatul de vafe după fiecare utilizare.

1. Deconectați-l de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Curățați fierul de vafe cu o cârpă umedă. Dacă este necesar, puteți curăța fierul de vafe cu apă cu săpun. Nu lăsați lichidul să pătrundă în dispozitiv.
3. Uscați aparatul bine după curățare.
4. Depozitați aparatul de vafe.

### VĂ RUGĂM SĂ REȚINEȚI:

- Nu folosiți agenți de curățare agresivi sau abrazivi sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) când curățați.

**RETETE PENTRU VAFE****Vafe (rețetă rapidă)****Ingrediente pentru 10-12 vafe**

- 500 de grame de făină
- 1 plic praf de copt
- 150 de grame de unt
- 4 ouă
- 100 de grame de zahăr
- 1/4 litru de lapte
- 1 pungă mică de zahăr vanilat
- 1 praf de sare

**Pregătirea**

Se amestecă praful de copt în făină. Lăsați untul să se topească. Bateți ouăle până la spumă. Adăugați zahărul, laptele, zahărul vanilat și sarea, amestecând tot timpul. Adăugați untul răcit și amestecați bine. La sfârșit adăugați făina amestecând continuu. Lăsați fierul de vafe să se încălzească și coaceți vafele timp de 2-3 minute.

**Vafe belgiene (rețetă cu lapte/apă)****Ingrediente pentru 7-9 vafe**

- 120 de grame de zahăr
- 2 oua
- 350 de grame de făină
- 1 linguriță de coajă de lămâie rasă (din lămâi nestropite!)
- ½ sac de zahăr vanilat
- 1 praf de sare
- 150 ml lapte (3,5% grăsime)
- ½ plic de praf de copt
- Apă caldă

**Pregătirea**

Se amestecă untul, zahărul, coaja de lămâie și zahărul vanilat până la o spumă. Adăugați încet ouăle. Se amestecă făina și praful de copt. Adăugați în amestec porțiuni alternative de făină și lapte și adăugați suficientă apă pentru a obține un aluat (asemănător cu aluatul pentru clătite). Lăsați aluatul să stea aproximativ 20 de minute, apoi amestecați bine. Lăsați fierul de vafe să se încălzească; ungeți placa de copt fierbinte. Coaceți vafele una câte una și stropiți cu zahăr și scorțișoară.

**Vafe (rețetă cu creme fraiche)****Ingrediente pentru 5-7 vafe**

- 125 de grame de crème fraiche
- 125 de grame de unt
- 6 gălbenușuri de ou
- 250 grame făina cernută (tip 405)
- 1 praf de sare
- Albus de ou din 6 oua
- 1 pastaie de vanilie
- 100 de grame de zahăr ricin

**Pregătirea**

Se încălzește crème fraiche. Bateți untul până la spumă și adăugați gălbenușurile, amestecând tot timpul. Adăugați porții alternative de sare și făină și crème fraiche la amestecul de unt pentru a obține un aluat gros. Bateți albușul până se întărește și pliați-l prin aluatul de vafe. Lăsați aluatul să stea timp de 30 de minute. Coaceți vafele una câte una în fierul de vafe uns. Se amestecă interiorul unei pâstăi de vanilie cu zahăr tos și se presară amestecul peste vafele proaspăt coapte. Dacă doriți, serviți vafele cu frișcă și cireșe sau gem de cireșe.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба като кухни за служители, магазини, офиси и други работни среди, гости в хотели, мотели и други жилищни среди, места за нощувка и закуска и ферми.
- Уверете се, че мрежовото напрежение отговаря на напрежението, посочено на табелката с данни.
- Винаги поставяйте устройството върху стабилна, равна повърхност, където не може да се преобърне.
- Части от това устройство може да станат топли или горещи. Избягвайте изгаряния. Не докосвайте.
- Пазете ръцете си сухи, когато боравите с това устройство, неговия кабел и щепсел.
- Това устройство трябва да губи топлина, така че оставете достатъчно място около него. Дори не го покривайте.
- Това устройство, кабелът и щепселът не трябва да влизат в контакт с вода, източници на топлина или открит пламък.
- Не докосвайте това устройство, докато е в контакт с вода. Незабавно извадете щепсела от контакта.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивка, плот или маса.
- Когато не използвате електрически уред, винаги изваждайте щепсела от контакта.
- Извадете щепсела от контакта, като издърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не използвайте това устройство с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако устройството или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Винаги оставяйте ремонта на квалифициран техник. трябва да бъде сменен от производителя, доставчика на услуги или лице с подобна квалификация, за да се избегнат всякакви опасности.
- Не местете това устройство, когато е включено или горещо.
- Не поставяйте тежки предмети върху капака, за да затворите устройството.
- Никога не използвайте това устройство в близост до птици. Изпаренията, отделяни от незалепащото покритие, могат да причинят стрес на птиците или дори по-лошо.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, стига да са били наблюдавани или инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбира свързаните с това опасности.
- Децата не трябва да почистват или поддържат устройството, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете устройството и кабела далеч от обсега на деца под 8 години.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с устройството.

## ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Опаковъчните материали като пластмасови кутии и картон трябва да се изхвърлят в определени контейнери.

- След употреба не изхвърляйте този продукт с обикновените битови отпадъци, а го занесете в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа, указващ вида на отпадъците върху продукта, ръководството за употреба или опаковката.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и рециклираме материали или по друг начин да рециклираме старо оборудване, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определен пункт за събиране на отпадъци във вашия район..

## РАБОТАТА

В малко вероятния случай на повреда, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Технически спецификации	
Модел	ASW401B
Мрежа	220-240V
Честота (Hz)	50/60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	700
шум (dB(A))	-
Капацитет	-
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	24x23x9,4
Дължина на кабела (cm)	70



## ОПЕРАЦИЯ

Следното описание е свързано с изображението на страница 2:

1. Жилища
2. Тави за печене
3. Светлинен индикатор „загряване“
4. Светлинен индикатор „включен“
5. Дръжка
6. Предпазна щипка

1. Разопаковайте устройството и премахнете всички части от опаковката.
2. Почистете тавата за печене, преди да я използвате за първи път (вижте „Почистване и поддръжка“).
3. Включете захранващия кабел и оставете машината за гофрети да се загрее за 10 минути. Това ще премахне миризмата на опаковката от устройството.

### МОЛЯ ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:

- Първият път, когато използвате уреда, той може да произведе лек дим и специфична миризма. Това е нормално и ще изчезне от само себе си. Осигурете достатъчна вентилация.
- Дръжте птиците далеч от уреда, когато уредът работи. При нагриване на незалепващото покритие на тавата за печене може да се отдели вещество, което е неудобство за птиците.

### Предварително загряване

1. Поставете уреда върху равна, равна повърхност.
2. Този уред трябва да бъде свързан към заземен контакт.
3. Включете захранващия кабел в контакта. Светлинните индикатори светват и уредът загрява.
4. Изчакайте зеленият индикатор да изгасне. След това тавите за печене са на правилната температура и машината за гофрети е готова за употреба.

### Печене на вафли

1. Пригответе тестото за гофрети според рецептата на опаковката на тестото.
2. Загрейте уреда, както е описано в „Предварително загряване“.
3. Намаслете и двете тави за печене. Използвайте четка, за да разнесете олиото или маслото.
4. Напълнете долната тава за печене с тесто. Предотвратете изтичането на тестото през ръба на тавата за печене. Затворете капака.
5. Печете гофретите до желанията цвят.
6. Отворете уреда, когато вафлите са готови.
7. Внимателно извадете гофретите с термоустойчива дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите незалепващото покритие.
8. Когато приключите с печенето на вафли, изключете уреда от контакта и го отворете, за да позволите на тавите за печене да се охладят.

### МОЛЯ ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:

- Нормалното време за готвене е приблизително 3-5 минути. Това зависи от използваното тесто и вашия личен вкус. Оставете уреда затворен по време на печене, защото отварянето му по време на употреба може да повлияе неблагоприятно на външния вид на вафлите.
- Не използвайте остри вилицы или ножове!

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте машината за гофрети след всяка употреба.

1. Изключете от електрическата мрежа и оставете уреда да изстине.
2. Почистете гофретника с влажна кърпа. Ако е необходимо, можете да почистите гофретника със сапунена вода. Не позволявайте течност да попадне в устройството.
3. Подсушете устройството старателно след почистване.
4. Съхранявайте гофретника.

### МОЛЯ ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:

- Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) при почистване.

## РЕЦЕПТИ ЗА ВАФЛИ

### Вафли (бърза рецепта)

#### Съставки за 10-12 вафли

- 500 грама брашно
- 1 пакетче бакпулвер
- 150 грама масло
- 4 яйца
- 100 грама захар
- 1/4 литър мляко
- 1 малка торбичка ванилова захар
- 1 щипка сол

#### Подготовка

Смесете бакпулвера в брашното. Оставете маслото да се разтопи. Яйцата се разбиват на пяна. Добавете захарта, млякото, ваниловата захар и солта, като бъркате през цялото време. Добавете охладеното масло и разбъркайте добре. Накрая добавете брашното при непрекъснато бъркане. Оставете гофретника да загрее и изпечете гофретите за 2-3 минути.

### Белгийски вафли (рецепта мляко/вода)

#### Съставки за 7-9 вафли

- 120 грама захар
- 2 яйца
- 350 грама брашно
- 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора (от непръскани лимони!)
- 1/2 пакетче ванилова захар
- 1 щипка сол
- 150 мл мляко (3,5% масленост)
- 1/2 пакетче бакпулвер
- Хладка вода

#### Подготовка

Разбийте маслото, захарта, лимоновата кора и ваниловата захар на пяна. Бавно добавете яйцата. Смесете брашното и бакпулвера. Добавете алтернативни отвари от брашно и мляко към сместа и добавете достатъчно вода, за да получите тесто (подобно на тесто за палачинки). Оставете тестото да престои около 20 минути и след това разбъркайте добре. Оставете гофретника да се нагрее; намажете горещата плоча за печене. Гофретите се пекат една по една и се поръсват със захар и канела.

### Вафли (рецепта за крем фреш)

#### Съставки за 5-7 вафли

- 125 грама крем крем
- 125 грама масло
- 6 жълтъка
- 250 грама пресято брашно (тип 405)
- 1 щипка сол
- Яйчен белтък от 6 яйца
- 1 шушулка ванилия
- 100 грама рицинова захар

#### Подготовка

Затоплете крем фреша. Разбийте маслото на пяна и добавете жълтъците, като бъркате през цялото време. Добавете алтернативни части от солта и брашното и крем фреша към маслената смес, за да получите гъсто тесто. Разбийте белтъка на твърд сняг и го разбъркайте в тестото за вафли. Оставете тестото да престои 30 минути. Изпечете гофретите една по една в намамаслена форма за гофрети. Смесете вътрешността на шушулка ванилия с непушена захар и поръсете със сместа прясно изпечените гофрети. Ако желаете поднесете гофретите с разбита сметана и череша или сладко от вишни.





## 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](https://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](https://bestron.com/whatsapp)



## EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

<b>CZECHIA</b>	<a href="mailto:bestron.service.cz@teknihall.com">bestron.service.cz@teknihall.com</a>
<b>SLOVENSKO</b>	<a href="mailto:bestron.service.sk@teknihall.com">bestron.service.sk@teknihall.com</a>
<b>HRVATSKA</b>	<a href="mailto:bestron.service.hr@teknihall.com">bestron.service.hr@teknihall.com</a>
<b>POLSKA</b>	<a href="mailto:bestron.service.pl@teknihall.com">bestron.service.pl@teknihall.com</a>
<b>ROMÂNIA</b>	<a href="mailto:bestron.service.ro@teknihall.com">bestron.service.ro@teknihall.com</a>
<b>BULGARIA</b>	<a href="mailto:bestron.service.bg@teknihall.com">bestron.service.bg@teknihall.com</a>
<b>HUNGARIA</b>	<a href="mailto:bestron.service.hu@teknihall.com">bestron.service.hu@teknihall.com</a>

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**