QUALITÄT UND 95 JAHRE KOMPETENZ

Steba GERMANY



640 – 760 W; 220 – 240 V~; 50/60 Hz

Waffeleisen
WE 20 Volcano

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 8
Mode d´emploi 14

www.steba.com



1. Funnel storage / Trichter Depot
2. Funnel / Einfüll-Trichter
3. Measuring cup / Maßlöffel
4. Handle / Handgriff
5. Power & Temperatur lights / Betriebs- & Temperaturkontrollleuchte
6. Side vent / Seitenschlitze
7. Non-stick plates / Antihaftplatten

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Ein Entfernen des Typenschilds ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- ⚠ Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall. Wenn der Stecker nicht gezogen wird bleibt das Gerät immer an. Brandgefahr durch Überhitzung!
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden!
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht. Eine Kabeltrommel muss immer abgewickelt werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- ⚠ **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.**

- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Nur original Ersatzteile verwenden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen. Die Platten danach mit einem feuchten Tuch abwischen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr**! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Es kann Dampf vom Lebensmittel zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

Reinigung

- Zuerst den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
-  **Das Gerät nicht in Wasser tauchen, Wasser darüber gießen oder in den Geschirrspüler geben.**
- Aus hygienischen Gründen muss das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Die Waffelplatten mit Küchenkrepp abwischen.
- Die Teigreste vom Scharnier und Gehäuse entfernen.
- Das komplette Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände verwenden.

· Für Schnitt- und Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind, kann keine Garantie übernommen werden.
· Bedingt durch Fettdämpfe kann sich die Oberfläche verfärben.

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen, trockenen Unterlage betreiben. Niemals das Gerät an den Rand der Arbeitsfläche stellen, damit es nicht herunterfällt.

Zubereitung von Waffeln



1) Den Einfüll-Trichter an der Unterseite des Gerätes entnehmen. Das geschlossene Gerät gemäß Typenschild anschließen, die rote Lampe leuchtet konstant und zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
2) Den Einfüll-Trichter auf das Oberteil stecken und verriegeln. Wenn die blaue Lampe leuchtet ist die Temperatur erreicht.
3) Den Waffelteig mit dem Maßlöffel in den Einfüll-Trichter geben. Überprüfen Sie nach ca. 5 – 7 Minuten den Bräunungsgrad. Entnehmen Sie den Einfüll-Trichter mit einer Drehbewegung und entfernen Sie den Restteig.
4) Das Gerät öffnen und die Waffeln entnehmen. Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird. Schließen Sie das Gerät wieder und setzen Sie den Einfüll-Trichter wieder auf das Gerät. Sobald die blaue Lampe wieder leuchtet, kann neuer Teig eingefüllt werden.

Rezepte

Ausreichend für 5 belgische Waffeln, alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben

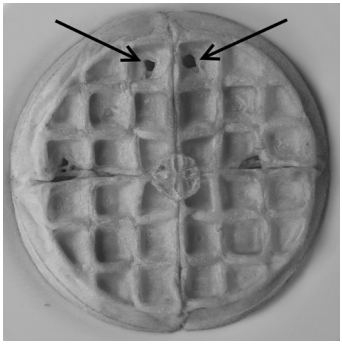
Süßer Waffelteig
250 gr. Mehl
3 – 5 El Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
3 Eier, getrennt
125 gr. zerlassene Butter
300 ml Milch oder Mineralwasser
Rum Aroma

Herzhafter Waffelteig
250 gr. Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
3 Eier, getrennt
300 ml Milch oder Mineralwasser
Pfeffer
100 gr. Parmesan, fein gerieben

Hefewaffeln:
1 Päck. Trockenhefe
5 Eier
2 Päck. Vanillezucker
200g Butter
300g Mehl
250ml Milch
100g Zucker
1 Prise Salz

Rahmwaffeln:
½ Päck. Backpulver
4 Eier
1 Päck. Vanillezucker
100g Zucker
250g Margarine
250g Mehl
¼ ltr Sahne
200ml Milch
½ TL Zimt

Backen
Die trockenen Zutaten vermischen. Die Eier trennen. Das Eigelb, die lauwarme Milch, zerlassene Butter und das Rum Aroma mixen und in die Mehlmischung geben. Nicht das Mehl auf die Flüssigkeit geben, da Sich Klumpen bilden können. Rühren Sie den Teig solange, bis er klumpenfrei ist und dickflüssig vom Löffel läuft. (Parmesan einrühren) Der Teig muss mindestens 25 Minuten ruhen, damit er ausquellen kann. Dabei wird er etwas dickflüssiger, evtl. etwas Flüssigkeit unterrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Teigmischung heben. Dadurch wird der Teig locker. Verarbeiten Sie den Teig schnellstmöglich.
Die Waffel nach 5 – 7 Minuten, je nach Bräunungsgrad entnehmen und auf einem Rost zum Ausdampfen legen. Die gewölbte Waffel flachdrücken, dadurch trennt Sie sich in 4 Teile.
Mit Puderzucker, Zimtzucker, Sahne etc. servieren.



Hinweis
Sollte die Waffel nicht gleichmäßig gefüllt sein, ist der Teig zu dickflüssig geworden. Verdünnen Sie ihn mit etwas Flüssigkeit (Milch oder Wasser). Füllmenge: 1 Messbecher (190ml)

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.



1. Funnel storage / Trichter Depot
2. Funnel / Einfüll-Trichter
3. Measuring cup / Maßlöffel
4. Handle / Handgriff
5. Power & Temperatur lights / Betriebs- & Temperaturkontrollleuchte
6. Side vent / Seitenschlitze
7. Non-stick plates / Antihaftplatten

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person,
too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- The appliance must be plugged in only in accordance with the data shown on the rating label.
- For safety reasons, the rating plate must not be removed.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- ⚠ Plug off the appliance after each use or in case of failure. If the plug is not pulled, the device always remains on. Risk of fire due to overheating!
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- ⚠ The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- When using a power cord extension, it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs. A cable drum must always be unwound.
- Don't keep the appliance outside or in a humid environment.
- ⚠ **Never immerse the appliance in water.**
- Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual

- To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchange of the cord, must only be done by customer service. Only use original spare parts.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- Before the first use: clean all parts – except the heating elements – and leave to dry. To remove the smell of production, allow the appliance to heat up for about 10 minutes. The device can smoke slightly in the first few minutes. Then wipe the plates with a damp cloth.
-  **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** Only use the device on an even, stable and a heat resisting surface and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- Steam from the food can emerge between the plates. Danger of burns!

Cleaning

- Unplug the device and leave to cool down.
-  **Do not immerse the device in water, pour water over it or put it in the dish washer.**
- For hygienic reasons, the device must be cleaned after every use.
- Clean the waffle plate with paper towel.
- Remove the dough remains from the hinge and housing.
- Wipe the entire device with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or metal objects.
- For cuts and scratches on the coating, resulting from the use, no guarantee can be made.
- Due to grease vapours may discolour the surface.

Workspace:

Important: Never put the device on or next to a hot surface (e.g. the rings of a stove). Always put the device on a surface that is level, stable, temperature-resistant and dry. Keep it away from the edge of work surfaces so that it cannot fall off during use.

Preparation of Waffles



1) Remove the funnel from the bottom of the unit. Connect the device according to the rating plate, the red lamp is lit constantly and indicates that the device is connected to the power supply.

2) Place the filling funnel on the upper part and lock it. When the blue lamp is lit the temperature is reached.

3) Place the waffle dough with the measuring spoon in the filling funnel. Check the degree of browning after approx. 5 - 7 minutes. Remove the filling funnel with a rotary motion and remove the remaining dough.

4) Open the device and remove the waffles. Do not use metallic objects to avoid damage to the coating. Close the device and place the funnel onto it. As soon as the blue light is lit, new dough can be filled.

Recipes

Sufficient for 5 Belgian waffles, all ingredients should have room temperature

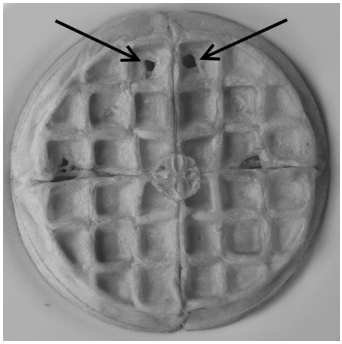
Sweet Waffles
250 gr. Flour
3 – 5 tbsp. sugar
Vanilla sugar
Baking powder
Salt
3 eggs, separated
125 gr. Butter, melted
300 ml milk or mineral water
Rum aroma

Hearty Waffles
250 gr. Flour
Baking powder
Salt
3 eggs, separated
300 ml milk or mineral water
Pepper
100 gr. Parmesan, grated

Recipe with yeast:
1 sachet dry yeast
5 eggs
2 sachet vanilla sugar
200g butter
300g flour
250ml milk
100g sugar
1 pinch salt

Recipe with cream:
½ sachet baking powder
4 eggs
1 sachet vanilla sugar
100g sugar
250g margarine
250g flour
¼ ltr. Cream
200ml milk
½ tbsp. cinnamon

Baking
Mix the dry ingredients. Separate the eggs. Mix the egg yolk, lukewarm milk, melted butter and rum flavor and add it to the flour mixture. Do not add the flour to the liquid as clots can form. Stir the dough until it is lump-free and runs gently from a spoon. (Stir in the Parmesan) The dough must rest for at least 25 minutes so that it can swell. Possibly it can get more viscous, in this case add some liquid. Wipe the egg whites and stir into the dough. This loosens the dough. Process the dough as quickly as possible. Remove the waffle after 5 - 7 minutes, depending on the degree of browning and place on a grate for evaporation. Press on the arched waffles to separate them into 4 parts.
Serve with powdered sugar, cinnamon sugar, cream, etc.



Note
If the waffle is not evenly filled, the dough has become too thick. Dilute it with a little liquid (milk or water). Capacity: 1 measuring cup (190ml)

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com



1. Funnel storage / Trichter Depot
2. Funnel / Einfüll-Trichter
3. Measuring cup / Maßlöffel
4. Handle / Handgriff
5. Power & Temperatur lights / Betriebs- & Temperaturkontrollleuchte
6. Side vent / Seitenschlitze
7. Non-stick plates / Antihaftplatten

Généralement

Cet appareil est destiné à un usage domestique et non commercial. S'il vous plaît lire attentivement le mode d'emploi suivant et les conserver dans un endroit sûr. Lors du passage de l'appareil à une autre personne, des instructions est de lui donner. Utilisez l'appareil seulement comme indiqué et suivre les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Branchez l'appareil seulement comme indiqué sur la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Utilisez seulement si le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- ⚠ Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement. Si la fiche n'est pas tirée, l'appareil reste toujours allumé. Risque d'incendie dû à une surchauffe !
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Lorsqu'une rallonge est utilisée, veiller à ce que les enfants ne tirent pas dessus et que personne ne risque de trébucher dessus.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.

- **Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.
- L'appareil devine chaud, transportez seulement après refroidissement.
- Avant la première utilisation : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes.
- **Attention! L´extérieur de l´appareil devient chaud. Risque de brûlures !** Déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques. Danger de brûlures !

Nettoyage

- Commencer par débrancher l'appareil et laissez refroidir.
- **Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni verser de l'eau au-dessus ou mettre dans le lave-vaisselle.**
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Nettoyez les plaques de gaufres avec essuie-tout.
- Enlever les résidus de pâte de la charnière et le boîtier.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- N'utiliser pas des produits abrasifs ni des coussinets métalliques imprégnés de savon ou des grattoirs métalliques.

· Pour coupures et les égratignures sur le revêtement, résultant de l'utilisation, aucune garantie ne peut être faite.
· En raison de vapeurs de graisse, la surface peut décolorer

Plan de travail :

Important : ne jamais placer l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude (par ex. plaque chauffante). L'appareil doit être uniquement utilisé sur une surface plane, stable, résistante aux températures et sèche. Ne jamais placer l'appareil au bord de la surface afin qu'il ne tombe pas.

Préparation de gaufres



1) Retirez la trémie du bas de l'appareil. Connectez l'appareil selon l'étiquette de type, la lampe rouge est allumée en permanence et indique que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique.
2) Placez la trémie sur la partie supérieure et verrouillez-le. Lorsque la lampe bleue est allumée, la température est atteinte.
3) Placez la pâte à gaufres avec la cuillère à mesurer dans la trémie. Vérifiez le degré de brunissement après environ 5 à 7 minutes. Retirez la trémie de remplissage avec un mouvement de rotation et retirez la pâte restante.
4) Ouvrez l'appareil et retirez les gaufrettes. N'utilisez pas d'objets métalliques pour éviter d'endommager le revêtement. Fermez l'appareil et placez la trémie sur l'appareil. Dès que le voyant bleu est allumé, une nouvelle pâte peut être remplie.

Recettes

Suffisamment pour 5 gaufres belges, tous les ingrédients devraient avoir la température ambiante

Gaufres douces
250 gr farine
3 – 5 CS sucre
1 sachet de sucre vanillé
½ sachet de levure chimique
Sel
3 œufs, séparés
125 gr beurre, fondu
300 ml lait ou eau gazeuse
Arôme de rhum

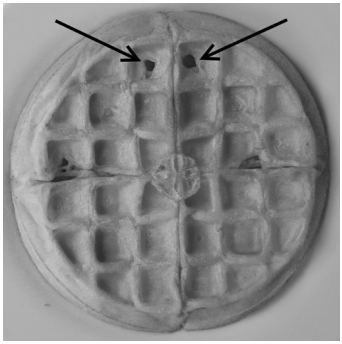
Gaufres savoureuses
250 gr farine
½ sachet de levure chimique
Sel
3 œufs, séparés
300 ml lait ou eau gazeuse
Poivre
100 gr parmesan, râpé

Gaufres à levure
1 sachet levure sèche
5 œufs
2 sachets de sucre vanillé
200g beurre
300g farine
250ml lait
100g sucre
Sel

Gaufres avec crème
½ sachet de levure chimique
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
100g sucre
250g margarine
250g farine
¼ l crème
200ml lait
½ CC cannelle

Cuisson

Mélanger les ingrédients secs. Séparez les œufs. Mélanger le jaune d›œuf, le lait tiède, le beurre fondu et arôme du rhum et ajouter au mélange de farine. Ne pas ajouter la farine sur les liquides, car des grumeaux peuvent se former. Remuez la pâte jusqu'à ce qu'il soit sans grumeaux. (Ajouter le parmesan) La pâte doit reposer pendant au moins 25 minutes afin qu'elle puisse gonfler. Dans ce cas, mélangé avec un peu plus de liquides. Fouetter les blancs d'œufs et ajouter sous le mélange de pâte. Cela dissout la pâte. Traiter la pâte le plus rapidement possible. Retirez la gaufre après 5 à 7 minutes, selon le degré de brunissement et placez-les sur une grille pour évaporer. Appuyez sur la gaufres pour séparer en 4 parties. Servir avec du sucre en poudre, du sucre à la cannelle, de la crème, etc.



Remarque
Si la gaufre n'est pas uniformément remplie, la pâte est devenue trop épaisse. Diluez-le avec un peu de liquide (lait ou eau). Capacité : 1 tasse à mesurer (190ml)

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:
- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13692 Stand 12/2017