

EN

NL

FR

DE

RO

GREENPAN™

WAFFLE MAKER



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY

WORLD-CLASS WAFFLES

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.




CONTENTS

- 03 General Safety Instructions**
- 06 Description Of The Parts**
- 07 Before First Use**
- 07 General Use**
- 10 Disposal Of The Appliance**
- 10 Commercial Warranty**

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. 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 hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.
3. Do not leave the appliance unattended when in use.
4. Do not immerse the appliance, or its power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
7. Intended for counter top use only as directed.
8. Do not use outdoors.

9. Do not place on or near a hot gas / naked flame or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
11. Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
12. Do not let the power cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used).
13. The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
14. To disconnect, turn the unit off, then remove the plug from the wall outlet.
15. If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the Waffle Maker and that the extension lead is reliably earthed, If unsure check with a qualified electrician.
16. The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
17. Unplug the appliance from the power supply when not in use.
18. Don't connect the appliance via a timer or remote control system.
19. DO NOT touch hot surfaces . Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
21. Use tongs or other heat safe utensils to remove food. Do not lift appliance.
22. With some foods large quantities of smoke are emitted - ensure there is adequate ventilation.
23. Don't use your Waffle Maker for any purpose other than cooking food.
24. Don't use your Waffle Maker if it is damaged or malfunctions.
25. Prior to first use, please make sure that the electrical rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
26. WARNING: Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
27. This appliance complies with European Economic Community Directive 2014/30/EU.
28. THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DESCRIPTION OF THE PARTS

1. UPPER LID
2. REMOVABLE UPPER PLATE
3. REMOVABLE LOWER PLATE
4. BASE UNIT
5. PLATE STORAGE
6. PLATE RELEASE BUTTONS



5.

WAFFLE PLATES



Classic Waffle plate



Liège (Brussels) Waffle plate



Belgian Waffle plate

(Buy additional Belgian Waffle plates suitable for this Waffle Maker!)

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.

CLEAN BEFORE FIRST USE:

1. Remove the waffle plates and wash with warm soapy water and dry thoroughly before returning to the base unit.
2. Wipe body clean with a dry cloth.
3. Confirm plates are securely fastened to the upper lid and lower base unit.
4. Before plugging in, make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
5. **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
6. Your Waffle Maker is now ready for use.
7. Only the waffle plates are dishwasher safe.

NOTE: Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on ceramic non-stick coatings. If washing in the dishwasher, a slight discolouration to the plates may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.

GENERAL USE

KNOW YOUR CONTROL PANEL



- Start / Stop Button – Starts or Stops a cooking cycle
- Settings Dial – Selects the type of waffle (Belgian, Classic, Liège or Custom)
- Backlit LCD Display
- Light / Dark Dial – Selects the doneness of the waffle (Levels 1-7)
- Texture Button – Selects the texture (Fluffy to Crunchy, Levels 1-3)

Your Waffle Maker automatically selects a temperature and time once you choose a waffle program. While cooking, the display will count down as time elapses. At the end of the cooking program, the unit will switch to standby mode (display off) after 10 minutes.

OPERATION

Prior to using this appliance for the first time, wash the waffle plate, base and lid in accordance with the instructions given under the "Before first Use" section. Dry thoroughly and place the desired plates into the waffle maker as described in "Changing Plates".

Lightly brush the surface of the waffle plate with cooking oil. Never use the waffle plate directly on the work surface, always use with the base. Connect to the Waffle Maker to the power supply and switch on.

This appliance should only be used on a heat resistant and easy to wipe clean surface.

As the Waffle Maker will become hot during use, always use caution when operating Waffle Maker. Always use the front handle to open the Waffle Maker, as this part of the handle is designed to stay cool to the touch while cooking. The top cover will become hot during use.

PROGRAMMED OPERATION

1. Turn setting dial to select the type of waffle. The waffle types scroll among the choices. For best results, be sure that the correct plates are used with the appropriate setting.

Belgian = Belgian waffle plates
Classic = classic waffle plates
Liège = Liège waffle plates
Custom = Choose your favorite waffle plates
2. Turn shading dial to select shading. Turning clockwise increases shading and turning counterclockwise decreases shading.
3. Press Texture button to scroll among the levels of texture from 1 to 3.
4. As soon as the selection is done, press Start / Stop button to begin the preheat mode, "PREHEAT" appears on the display. When preheat is complete, a beep will sound and "PREHEAT" will no longer appear on the display.
5. Add batter to the plate and close the lid. Cooking will begin automatically. In the rare case that cooking does not automatically begin (such as when making less than a full plate of waffles), the Start / Stop button can be used to initiate the cooking cycle.
6. Shading can be adjusted during the cooking cycle as long as the new shading setting is the same or longer than the elapsed time.
7. When time elapses to zero, cooking finishes and the crunch cycle starts, indicated by the blinking crunchiness bar. When crunchiness time is up, a beep sounds indicating the end of the complete cooking cycle.
8. Remove the waffle using heat-resistant, non-scratch utensils or tongs.
9. If cooking more than one waffle, new batter can be added immediately.
10. When done, unplug the Waffle Maker and allow to cool before cleaning.

CUSTOM OPERATION

1. Turn setting dial to "Custom" – The time will blink and show default values.
2. Turn the light / dark dial to adjust the cooking time in increments of 15 seconds.
3. Press the Texture button to accept the cooking time.
4. Now, turn the light / dark dial to adjust the shade.
5. Press the Texture button to accept the shade.
6. The texture setting itself is not available during Custom Operation.
7. To begin the preheat mode, press the Start / Stop button.
8. When preheat is complete, a beep will sound and "PREHEAT" is no longer on the display.
9. Add batter to the plate and close the lid. Cooking will begin automatically. In the rare case that cooking does not automatically begin (such as when making less than a full plate of waffles), the Start / Stop button can be used to initiate the cooking cycle.
10. When time elapses to zero, a beep sounds indicating the end of the cooking cycle.
11. Remove the waffle using heat-resistant, non-scratch utensils or tongs.
12. If cooking more than one waffle, new batter can be added immediately to repeat the program.
13. When done, unplug the Waffle Maker and allow to cool before cleaning.

Note: Craving for tasty waffles? The preset temperatures / cooking times from the appliance are optimal for the GreenPan recipes we suggest on www.greenpan.com. Results with preset settings may vary when different waffle recipes are used. Please use "CUSTOM" settings to find the best time for your waffle recipe"

QUICK TIPS

FOR BEST RESULTS

- Keep Waffle Maker closed while preheating.
- Allow Waffle Batter to rest for a few minutes before pouring onto hot Waffle Plates.
- Waffles are best when made fresh, but can also be frozen for later use (wrap separately) and reheated in toaster or oven.
- For evenly sized waffles, pour batter into the center of the waffle plate and spread out to the edges of the plate.
- Be careful not to overfill the waffle plates.
- Do not use non-stick spray on the Thermolon Volt coating.
- Always clean your waffle plates after each use (see below).

CHANGING PLATES

IMPORTANT: When changing plates, first unplug the unit and make sure it has cooled completely to room temperature. Never attempt to remove waffle plates while still hot.

To remove the waffle plates:

1. Open the Waffle Maker. Press the side button on the upper housing to release the top plate with one hand and remove the plate with the other hand. Take care that the plate does not fall out, as it may damage the Thermolon Volt ceramic non-stick coating.
2. Press the side button on the lower housing to release the bottom plate with one hand, and gently lift to remove it with the other hand.

To insert new waffle plates:

1. Open the Waffle Maker, and insert a new plate into the bottom housing, inserting the rear portion of the plate first to engage the retention clips (see image), and press until a click is heard.
2. Insert a new plate into the top housing, rear edge first, and press upwards until a click is heard.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away. See below table for cleaning guidance.

PART	DISHWASHER & HAND WASH SAFE	WIPE WITH DAMP CLOTH
Waffle Plates	X	X
Base Unit		X

2. If you prefer, you can wash the plates with a gentle detergent after removing them from the base.
3. Refrain from using scouring pads, powders or chemical detergents on the Waffle Maker. It is recommended to clean the waffle plates after every use to maintain optimal non-stick performance.

At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the Waffle Maker.

STORAGE

Be sure the plates are completely dry before storing or reinserting into the base unit. Always store the base unit with one set of plates attached. One additional set of plates can be stored underneath the unit using the plate storage feature.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Display is blank	Check the connection to the wall outlet. If Waffle Maker is plugged in, unit may be in sleep mode, press any button to wake up. If problem persists, try using a different outlet.
Timer does not begin to count down when batter is added	The auto-start function may not detect small amounts of batter, such as when only a partial waffle plate is being used. We recommend to only make whole waffle plates, or to use the manual Start / Stop button to begin the cooking cycle.
Waffles are sticking to the plates	Plates are dirty or cooking time may not be long enough. Increase cooking time to prevent under-done waffles.
Waffles are burning	Cooking time is too long. Decrease the shade / time settings.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household

appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and / or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

COMMERCIAL WARRANTY

We offer a 24-month warranty on the product for manufacturing and material defects. The warranty is only valid if the appliance is used in accordance with the instructions and for the intended use.

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service is available to help you with any questions you might have about the product. Go to www.greenpan.com to find the e-mail address and telephone number of our customer service.

Happy cooking!

NEED SOME INSPIRATION? VISIT OUR WEBSITE AND TRY OUR DELICIOUS WAFFLE RECIPES!

GREENPAN.COM

GREENPAN™

WAFELIJZER



GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

EN

NL

FR

DE

RO

WAFELS VAN WERELDNIVEAU




Lees de volgende instructies zorgvuldig voor je het toestel gebruikt. We raden je aan om deze instructies te bewaren. Neem voor je eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

INHOUD

- 13 Algemene Veiligheidsvoorschriften**
- 16 Beschrijving Van De Onderdelen**
- 17 Vóór Het Eerste Gebruik**
- 17 Algemeen Gebruik**
- 20 Het Toestel Afdanken**
- 20 Commerciële Garantie**

ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit toestel is geen speelgoed. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
2. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
4. Dompel het apparaat of het snoer niet onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat beide niet nat worden.
5. Gebruik dit apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed functioneert of beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende serviceleverancier voor controle, reparatie of aanpassing.
6. Gebruik het apparaat enkel voor het beoogde huishoudelijke gebruik. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af indien het apparaat ondeskundig wordt gebruikt, of indien deze instructies niet worden opgevolgd.

7. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op het aanrecht, zoals voorgeschreven.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gas, directe vlammen, een elektrische brander, of in een verwarmde oven.
10. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van een bad, douche, reservoir of ander met water gevuld recipiënt.
11. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bv. gordijnen).
12. Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt of in contact komt met hete oppervlakken. (Hetzelfde geldt voor het gebruik van een verlengsnoer.)
13. Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding.
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, schakel je het apparaat uit en verwijder je vervolgens de stekker uit het stopcontact.
15. Bij gebruik met een verlengsnoer moet je controleren of het snoer geschikt is voor het vermogen van het Wafelijzer en of het goed is geaard. Neem bij twijfel contact op met een erkende elektricien.
16. Controleer het snoer geregeld op tekenen van beschadiging en gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
17. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt.
18. Sluit het apparaat niet aan via een timer of een afstandsbediening.
19. Raak hete oppervlakken NIET aan . Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de handgreep en de bedieningselementen.
20. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat, kan letsels veroorzaken.
21. Gebruik een tang of ander hittebestendig keukengerei om voedsel te verwijderen. Til het apparaat niet op.
22. Bij sommige voedingsmiddelen komt veel rook vrij: zorg voor voldoende ventilatie.
23. Gebruik je Wafelijzer niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
24. Gebruik je Wafelijzer niet als het beschadigd is of niet goed functioneert.
25. Controleer vóór het eerste gebruik of het elektrische vermogen van het apparaat overeenstemt met je huidige elektrische vermogen.
26. WAARSCHUWING: Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet met dit apparaat worden gebruikt.
27. Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/30/EU van de Europese Economische Gemeenschap.
28. DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. BOVENSTE DEKSEL
2. UITNEEMBARE BOVENSTE PLAAT
3. UITNEEMBARE ONDERSTE PLAAT
4. BASISAPPARAAT
5. OPBERGVAK VOOR PLAAT
6. ONTGRENDELKNOPPEN PLATEN



5.

WAFELPLATEN



Plaat voor klassieke wafels



Plaat voor Luikse (Brusselse) wafels



Plaat voor Belgische wafels
(Koop optionele platen voor Belgische wafels voor dit wafelijzer!)

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het toestel en controleer of alle artikelen in goede staat zijn ontvangen of controleer ze op eventuele gebreken.
- Scheur alle plastic zakken en gooi weg volgens de lokale regelgeving. Ze kunnen immers een verstikkingsgevaar vormen voor kinderen.

REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

1. Verwijder de wafelplaten, maak schoon met warm zeepsop en droog zorgvuldig af alvorens terug in het basisapparaat te plaatsen.
2. Veeg de behuizing schoon met een droge doek.
3. Controleer of de platen in het deksel en het basisapparaat goed vastzitten.
4. Controleer vóór je de stekker in het stopcontact steekt of je elektriciteit overeenstemt met deze vermeld op de onderkant van je apparaat.
5. **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.**
6. Je Wafelijzer is nu klaar voor gebruik.
7. Enkel de wafelplaten zijn vaatwasbestendig.

OPMERKING: Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of producten die niet veilig zijn voor gebruik op keramische antiaanbaklagen. In de vaatwasser kunnen de platen licht verkleuren. Dat is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties.

ALGEMEEN GEBRUIK

KENNISMAKEN MET JE BEDIENINGSPANEEL



- Start / Stop – Start of stopt een kookcyclus
- Instellingenknop – Stelt het type wafel in (Belgisch, Klassiek, Luiks of Aangepast)
- Verlicht lcd-scherm
- Knop Light / Dark – Stelt de bakintensiteit van de wafel in (Niveau 1-7)
- Texture-knop – Stelt de textuur in (Luchtig tot Knapperig, Niveau 1-3)

Je Wafelijzer stelt automatisch een temperatuur en tijd in wanneer je de wafelmodus hebt gekozen. Tijdens het koken telt het display af naarmate de tijd verstrijkt. Aan het einde van het kookprogramma gaat het apparaat na 10 minuten in stand-bymodus (scherm uitgeschakeld).

BEDIENING

Reinig, voor je dit apparaat voor het eerst gebruikt, de wafelplaat, het basisapparaat en het deksel volgens de instructies in de rubriek 'Vóór het eerste gebruik'. Droog goed af en plaats de gewenste platen in het wafelijzer zoals vermeld in 'Platen vervangen'.

Wrijf het oppervlak van de wafelplaat licht in met bakolie. Gebruik de wafelplaat nooit direct op het werkblad, maar altijd met het onderstel. Stop de stekker in het stopcontact en schakel het Wafelijzer in.

Gebruik dit apparaat alleen op een hittebestendig en gemakkelijk schoon te maken oppervlak.

Aangezien het Wafelijzer heet wordt tijdens het gebruik, is voorzichtigheid geboden bij het bedienen. Gebruik altijd de voorste handgreep om het Wafelijzer te openen. Dat deel van de handgreep is speciaal ontworpen om tijdens het koken koel te blijven. Het deksel wordt heet tijdens het gebruik.

KOOKMODI GEBRUIKEN

1. Draai aan de instelknop om het type wafel te kiezen. De wafeltypes verschijnen als keuze. Zorg ervoor dat je de juiste platen gebruikt bij elke instelling voor een optimaal resultaat.

Belgian = Platen voor Belgische wafels
Classic = Platen voor klassieke wafels
Liège = Platen voor Luikse wafels
Custom = Kies je favoriete wafelplaten
2. Draai aan de kleurintensiteitsknop om de kleurintensiteit te selecteren. Draai met de klok mee om de kleurintensiteit te verhogen en tegen de klok in om de kleurintensiteit te verminderen.
3. Druk de Texture-knop in om door de textuurniveaus te scrollen (van 1 tot 3).
4. Druk na het selecteren van de instellingen op Start / Stop om de voorverwarmingsmodus te starten. 'PREHEAT' verschijnt op het scherm. Wanneer het voorverwarmen voltooid is, weerklinkt een pieptoon en verdwijnt 'PREHEAT' van het scherm.
5. Breng het beslag aan op de plaat en sluit het deksel. Het bakproces wordt automatisch gestart. In het zeldzame geval dat het bakproces niet automatisch begint (bv. wanneer de plaat niet volledig gevuld is), kun je Start / Stop indrukken om de bakcyclus te starten.
6. De kleurintensiteit kan worden aangepast tijdens de bakcyclus, zolang deze dezelfde of een langere baktijd vereist.
7. Als de tijd op nul staat, is de bakcyclus voltooid en start de knapperigheidscyclus, aangegeven door de knipperende knapperigheidsbalk. Wanneer die verstreken is, weerklinkt een pieptoon om het einde van de volledige bakcyclus aan te geven.
8. Verwijder de wafel met hittebestendig, niet-krassend keukengerei of met een tang.
9. Als je meer dan één wafel bakt, kun je onmiddellijk nieuw beslag toevoegen.
10. Haal na het bakken de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen alvorens het schoon te maken.

AANGEPASTE KOOKMODI

1. Draai de instelknop naar 'Custom' – De tijd knippert en geeft de standaardwaarden weer.
2. Draai aan de knop Light / Dark om de baktijd aan te passen per 15 seconden.
3. Druk de Texture-knop in om de baktijd te bevestigen.
4. Draai vervolgens aan de knop Light / Dark om de kleurintensiteit aan te passen.
5. Druk de Texture-knop in om de kleurintensiteit te bevestigen.
6. De textuurinstelling zelf is niet beschikbaar tijdens de aangepaste kookmodi.
7. Druk op Start / Stop om de voorverwarmingsmodus te starten.
8. Wanneer het voorverwarmen voltooid is, weerklinkt een pieptoon en verdwijnt 'PREHEAT' van het scherm.
9. Breng het beslag aan op de plaat en sluit het deksel. Het bakproces wordt automatisch gestart. In het zeldzame geval dat het bakproces niet automatisch begint (bv. wanneer de plaat niet volledig gevuld is), kun je Start / Stop indrukken om de bakcyclus te starten.
10. Wanneer de tijd verstreken is, weerklinkt een pieptoon om het einde van de bakcyclus aan te geven.
11. Verwijder de wafel met hittebestendig, niet-krassend keukengerei of met een tang.
12. Als je meer dan één wafel bakt, kun je onmiddellijk nieuw beslag toevoegen en de cyclus opnieuw doorlopen.
13. Haal na het bakken de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen alvorens het schoon te maken.

Opmerking: Zin in heerlijke wafels? De vooraf ingestelde temperaturen / bereidingstijden van het apparaat zijn optimaal voor de voorgestelde GreenPan-recepten op www.greenpan.com. De resultaten met de vooraf ingestelde instellingen kunnen variëren wanneer andere wafelrecepten worden gebruikt. Gebruik de aangepaste instellingen om de optimale baktijd voor je wafelrecept te vinden.

SLIMME TIPS

VOOR HET BESTE RESULTAAT

- Sluit het Wafelijzer tijdens het voorverwarmen.
- Laat het wafelbeslag een paar minuten rusten alvorens het op de wafelplaten te gieten.
- Wafels zijn het lekkerst als ze vers gebakken zijn, maar je kunt ze ook invriezen (afzonderlijk ingepakt) en opnieuw opwarmen in de broodrooster of oven.
- Voor wafels van gelijke grootte giet je het beslag in het midden van de wafelplaat en spreid je het uit tot aan de randen van de plaat.
- Zorg dat je de wafelplaten niet te vol giet.
- Gebruik geen anti-aanbak spray op de Thermolon Volt-laag.
- Reinig je wafelplaten altijd na elk gebruik (zie hieronder).

PLATEN VERVANGEN

BELANGRIJK: Haal bij het vervangen van platen eerst de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat afgekoeld is tot kamertemperatuur. Probeer wafelplaten nooit te verwijderen als ze nog heet zijn.

Om de wafelplaten te verwijderen:

1. Open het Wafelijzer. Druk met de ene hand op de knop opzij van de bovenbehuizing om de bovenplaat los te maken en verwijder de plaat met de andere hand. Let op dat de plaat er niet uitvalt, anders kan de keramische Thermolon Volt-antiaanbaklaag beschadigd raken.
2. Druk met de ene hand op de knop opzij van de onderbehuizing om de onderplaat los te maken en verwijder de plaat voorzichtig met de andere hand.

Om nieuwe wafelplaten te plaatsen:

1. Open het Wafelijzer en plaats een nieuwe plaat in de onderbehuizing. Plaats eerst het achterste gedeelte van de plaat om de klemmen te activeren (zie afbeelding) en duw tot je een klik hoort.
2. Plaats een nieuwe plaat in de bovenbehuizing (achterzijde eerst) en duw naar boven totdat je een klik hoort.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen. Zie onderstaande tabel voor reinigingsrichtlijnen.

ONDERDEEL	VAATWAS & AFWAS MET DE HAND	AFVEGEN MET VOCHTIGE DOEK
Wafelplaten	X	X
Basisapparaat		X

2. Je kunt de platen ook schoonmaken met een mild afwasmiddel nadat je ze uit het basisapparaat hebt genomen.
3. Gebruik geen schuurponsjes, poeders of chemische reinigingsmiddelen op het Wafelijzer. Het wordt aanbevolen de wafelplaten na elk gebruik te reinigen om optimale antiaanbakprestaties te waarborgen.

Waar de boven- en onderplaten elkaar raken, kunnen de oppervlakken met antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dat is louter esthetisch en heeft geen invloed op de prestaties van het Wafelijzer.

OPBERGEN

Zorg dat de platen volledig droog zijn voor je ze opbergt of terugplaatst in het basisapparaat. Berg het basisapparaat altijd op met één set platen erin bevestigd. Eén extra set platen kan opgeborgen worden in het opbergvak onderaan het apparaat.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Scherf blijft leeg	Controleer of het apparaat in het stopcontact zit. Zo ja, dan kan het apparaat in de slaapstand staan: druk op een willekeurige knop om het te activeren. Probeer een ander stopcontact als het probleem aanhoudt.
Timer begint niet af te tellen wanneer beslag wordt toegevoegd	Het kan zijn dat de auto-startfunctie een te kleine hoeveelheid beslag niet detecteert, bv. wanneer de wafelplaat maar gedeeltelijk gevuld is. We raden aan de wafelplaten volledig te vullen of de Start / Stop-knop in te drukken om de bakcyclus te beginnen.
Wafels blijven aan de platen kleven	De platen zijn vuil of de baktijd is te kort. Verhoog de baktijd om te voorkomen dat de wafels onvoldoende gebakken zijn.
Wafels branden aan	De baktijd is te lang. Verlaag de instellingen voor kleur/tijd.

HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het product mag niet behandeld worden als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recyclen van dit product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit product op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude apparaten te hergebruiken, te recyclen en / of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

COMMERCIEËLE GARANTIE

We geven 24 maanden garantie op het product voor productiefouten en / of materiaaldefecten. De garantie is alleen geldig als het toestel gebruikt werd in overeenstemming met de instructies en voor het beoogde gebruik.

Bewaar altijd de kassabon met duidelijke vermelding van de aankoopdatum en het aangekochte product. Die heb je nodig als je eventueel een beroep wilt doen op de garantie.

Onze klantendienst helpt je graag verder bij vragen over het product. Ga naar www.greenpan.com voor het e-mailadres en het telefoonnummer van onze klantendienst.

We wensen je een fijne kookervaring!

INSPIRATIE NODIG? GA NAAR ONZE WEBSITE EN PROBEER ONZE HEERLIJKE WAFELRECEPTEN!

GREENPAN.COM

GREENPAN™ GAUFRIER



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GARANTIE

EN

NL

FR

DE

RO

DES GAUFRES D'EXCEPTION




Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

SOMMAIRE

- 23** Instructions Générales De Sécurité
- 26** Description Des Différents Éléments
- 27** Avant La Première Utilisation
- 27** Utilisation Générale
- 30** Mise Au Rebut De L'appareil
- 30** Garantie Commerciale

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
2. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Ne laissez pas l'appareil être utilisé sans surveillance.
4. N'immergez pas l'appareil ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne peut en aucun cas être mouillé.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a subi une quelconque panne ou un quelconque dégât. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou modification.

6. N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou en cas de non-respect des présentes instructions.
7. Exclusivement destiné à une utilisation sur le comptoir, selon les instructions.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
10. N'utilisez pas cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
11. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles (comme des rideaux).
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. (Cela s'applique également à l'éventuelle rallonge utilisée).
13. L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre.
14. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche de la prise.
15. Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance du gaufrier et reliée à la terre de manière fiable. En cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
16. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé avec un cordon endommagé.
17. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne connectez pas l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
19. Ne touchez PAS les surfaces chaudes . Les surfaces accessibles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les commandes.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
21. Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles isolants (pour la chaleur) pour retirer les aliments. Ne soulevez pas l'appareil.
22. Certains aliments émettent de grandes quantités de fumée - veillez à suffisamment aérer.
23. N'utilisez pas votre gaufrier à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
24. N'utilisez pas votre gaufrier s'il est endommagé ou s'il présente des défauts.
25. Avant la première utilisation, vérifiez que la puissance nominale de l'appareil est conforme à la puissance nominale de l'installation électrique.
26. AVERTISSEMENT : Aucun combustible, comme le charbon de bois, ne peut être utilisé avec cet appareil.
27. Cet appareil est conforme à la directive 2014/30/UE du parlement européen.
28. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. COUVERCLE SUPÉRIEUR
2. PLAQUE AMOVIBLE SUPÉRIEURE
3. PLAQUE AMOVIBLE INFÉRIEURE
4. UNITÉ DE BASE
5. STOCKAGE DES PLAQUES
6. BOUTON DE DÉVERROUILLAGE DES PLAQUES



5.

PLAQUES À GAUFRES



Plaques à gaufres classiques



Plaques à gaufres de Liège (Bruxelles)



Plaque à gaufres belges

(achetez des plaques à gaufres belges supplémentaires adaptées à ce gaufrier !)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages, autocollants et accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez que tous les éléments sont en bon état et ne présentent aucun défaut.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les comme il se doit. Ils pourraient représenter un risque d'étouffement pour les enfants.

NETTOYEZ-LE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Retirez les plaques à gaufres et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement avant de les repositionner sur l'unité de base.
2. Nettoyez l'extérieur avec un linge sec.
3. Vérifiez que les plaques sont solidement fixées au couvercle supérieur et à l'unité de base inférieure.
4. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur le dessous de votre appareil.
5. AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.
6. Votre gaufrier est maintenant prêt à l'emploi.
7. Seules les plaques à gaufres peuvent être lavées au lave-vaisselle.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs pour des revêtements antiadhésifs en céramique. En cas de lavage au lave-vaisselle, une légère décoloration des plaques est possible. Il s'agit-là d'une altération purement cosmétique qui n'affecte en rien les performances.

UTILISATION GÉNÉRALE

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



- Bouton Start / Stop – Démarrer ou arrêter un cycle de cuisson
- Molette de réglage – Sélectionner le type de gaufre (belge, classique, de Liège ou personnalisé)
- Écran LCD rétroéclairé
- Molette Light / Dark – Sélectionner la cuisson de la gaufre (niveaux 1 à 7)
- Bouton Texture – Sélectionner la texture (aérienne à croquante, niveaux 1 à 3)

Lorsque vous avez choisi un programme de gaufre, votre gaufrier sélectionne automatiquement une température et un temps de cuisson. Pendant la cuisson, l'écran affichera le temps restant. Dix minutes après la fin du programme de cuisson, l'appareil passe en mode veille (affichage éteint).

UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez la plaque à gaufre, la base et le couvercle conformément aux instructions fournies dans la section « Avant la première utilisation ». Séchez-les soigneusement et placez les plaques de votre choix dans le gaufrier en suivant les instructions décrites dans « Changer les plaques ».

Badigeonnez légèrement la surface de la plaque à gaufres avec de l'huile de cuisson. N'utilisez jamais la plaque à gaufre directement sur la surface de travail, utilisez-la toujours avec la base. Branchez le gaufrier à l'alimentation électrique et allumez-le.

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface résistante à la chaleur et facile à nettoyer.

Comme le gaufrier chauffe pendant l'utilisation, veuillez toujours l'utiliser avec prudence. Utilisez toujours la poignée avant pour ouvrir le gaufrier, car cette partie de la poignée est conçue pour rester froide au toucher pendant la cuisson. Le couvercle supérieur chauffe pendant l'utilisation.

FONCTIONNEMENT PROGRAMMÉ

1. Tournez la molette de réglage pour sélectionner le type de gaufre. Les types de gaufres défilent parmi les choix. Pour de meilleurs résultats, utilisez les plaques adaptées au réglage sélectionné.

Belge = Plaques à gaufres belges
Classique = Plaques à gaufres classiques
Liège = Plaques à gaufres de Liège
Custom = Choisissez vos plaques à gaufres préférées
2. Tournez la molette Light / Dark pour sélectionner le brunissement. Tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir des gaufres plus dorées et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour des gaufres moins dorées.
3. Appuyez sur le bouton Texture pour faire défiler les niveaux de texture de 1 à 3.
4. Une fois la sélection opérée, appuyez sur le bouton start / stop pour démarrer le mode de préchauffage ; « PREHEAT » apparaît sur l'écran. Lorsque le préchauffage est terminé, un bip retentit et « PREHEAT » disparaît de l'écran.
5. Ajoutez la pâte dans la plaque et fermez le couvercle. La cuisson commence automatiquement. Dans les rares cas où la cuisson ne démarre pas automatiquement (par exemple lorsque la plaque n'est pas remplie), utilisez le bouton Start / Stop pour lancer le cycle de cuisson.
6. Le brunissement peut être ajusté pendant le cycle de cuisson pour autant que le nouveau réglage corresponde au temps écoulé ou soit plus long.
7. La cuisson se termine lorsque le temps passe à zéro. Commence alors le cycle de croustillance, indiqué par la barre de croustillance clignotante. Lorsque le temps de croustillance est écoulé, un bip sonore indique la fin du cycle de cuisson complet.
8. Retirez la gaufre à l'aide d'ustensiles ou de pinces isolants et antirayures.
9. Si vous cuisinez plus d'une gaufre, vous pouvez immédiatement ajouter une nouvelle dose de pâte.
10. Lorsque vous avez terminé, débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

FONCTIONNEMENT PERSONNALISÉ

1. Réglez la molette sur « Personnalisé » – Le temps clignotera et affichera les valeurs par défaut.
2. Tournez la molette Light / Dark pour régler le temps de cuisson par incréments de 15 secondes.
3. Appuyez sur le bouton Texture pour accepter le temps de cuisson.
4. Tournez à présent la molette Light / Dark pour régler le brunissement.
5. Appuyez sur le bouton Texture pour accepter le réglage.
6. Le réglage de texture n'est pas disponible lorsque l'appareil fonctionne en mode personnalisé.
7. Pour démarrer le mode de préchauffage, appuyez sur le bouton Start / Stop.
8. Lorsque le préchauffage est terminé, un bip retentit et « PREHEAT » disparaît de l'écran.
9. Ajoutez la pâte dans la plaque et fermez le couvercle. La cuisson commence automatiquement. Dans les rares cas où la cuisson ne démarre pas automatiquement (par exemple lorsque la plaque n'est pas remplie), utilisez le bouton Start / Stop pour lancer le cycle de cuisson.
10. Lorsque le temps passe à zéro, un bip sonore retentit pour indiquer la fin du cycle de cuisson.
11. Retirez la gaufre à l'aide d'ustensiles ou de pinces isolants et antirayures.
12. Si vous cuisinez plus d'une gaufre, ajoutez immédiatement une nouvelle dose de pâte pour recommencer le programme.
13. Lorsque vous avez terminé, débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Remarque : Envie de déguster de délicieuses gaufres ? Les températures / temps de cuisson prédéfinis de l'appareil sont optimaux pour les recettes GreenPan que nous suggérons sur www.greenpan.com. Les résultats avec les paramètres prédéfinis peuvent varier lorsque différentes recettes de gaufres sont utilisées. Veuillez utiliser les paramètres « PERSONNALISÉS » pour trouver le temps de cuisson optimal pour votre recette de gaufres.

CONSEILS PRATIQUES

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Gardez le gaufrier fermé pendant le préchauffage.
- Laissez reposer la pâte à gaufres pendant quelques minutes avant de la verser sur les plaques à gaufres chaudes.
- Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont fraîches, mais peuvent également être congelées (emballées séparément) et être consommées plus tard après avoir été réchauffées dans un grille-pain ou un four.
- Pour obtenir des gaufres de taille uniforme, versez la pâte au centre de la plaque à gaufres et répandez-la jusque sur les bords de la plaque.
- Veillez à ne pas trop remplir les plaques à gaufres.
- N'utilisez pas de spray antiadhésif sur le revêtement Thermolon Volt.
- Nettoyez toujours vos plaques à gaufres après chaque utilisation (voir ci-dessous).

CHANGER LES PLAQUES

IMPORTANT : Lorsque vous changez de plaque, débranchez d'abord l'appareil et assurez-vous qu'il soit complètement refroidi à température ambiante. N'essayez jamais de retirer les plaques à gaufres lorsqu'elles sont encore chaudes.

Pour retirer les plaques à gaufres :

1. Ouvrez le gaufrier. Enfoncez le bouton latéral du boîtier supérieur pour libérer la plaque supérieure d'une main et retirez la plaque de l'autre main. Veillez à ne pas faire tomber la plaque pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Volt.
2. Enfoncez le bouton latéral du boîtier inférieur pour libérer la plaque inférieure d'une main et soulevez doucement la plaque de l'autre main.

Pour insérer de nouvelles plaques à gaufres :

1. Ouvrez le gaufrier et insérez une nouvelle plaque dans le boîtier inférieur, insérez d'abord la partie arrière de la plaque pour engager les clips de retenue (voir illustration), puis appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
2. Insérez une nouvelle plaque dans le boîtier supérieur, en commençant par le bord arrière, et poussez vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer et de ranger l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les conseils de nettoyage.

PIÈCE	COMPATIBLE AVEC LE LAVE-VAISSELLE ET LAVABLE À LA MAIN	ESSUYEZ AVEC UN LINGE HUMIDE
Plaques à gaufres	X	X
Unité de base		X

2. Si vous le préférez, vous pouvez laver les plaques avec un produit de vaisselle doux après les avoir retirées de la base.
3. Évitez d'utiliser des éponges ou poudres à récurer ou des détergents chimiques sur le gaufrier. Il est recommandé de nettoyer les plaques à gaufres après chaque utilisation pour maintenir des performances antiadhésives optimales.

Les surfaces antiadhésives peuvent présenter des signes d'usure au niveau des zones de contact entre la plaque supérieure et inférieure. Cette usure est purement esthétique et n'affecte pas le fonctionnement du gaufrier.

RANGEMENT

Vérifiez que les plaques sont complètement sèches avant de les ranger ou de les réinsérer dans l'unité de base. Rangez toujours l'unité de base avec un jeu de plaques fixé. Un jeu de plaques supplémentaire peut être rangé sous l'unité dans l'espace de rangement prévu.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
L'écran n'affiche rien	Vérifiez le raccordement à la prise. Si le gaufrier est branché, il se peut que l'appareil soit en mode veille. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'activer. Si le problème persiste, essayez de le brancher à une autre prise.
Le compte à rebours ne commence qu'après l'ajout de pâte	La fonction de démarrage automatique peut ne pas détecter de petites quantités de pâte, notamment lorsque seule une partie de la plaque à gaufres est utilisée. Nous recommandons d'utiliser l'intégralité de la plaque à gaufres ou d'utiliser le bouton Start / Stop manuel pour commencer le cycle de cuisson.
Les gaufres collent aux plaques	Les plaques sont sales ou le temps de cuisson n'est pas suffisamment long. Augmentez le temps de cuisson pour éviter de sous-cuire les gaufres.
Les gaufres brûlent	Le temps de cuisson est trop long. Réduisez les paramètres brunissement / temps.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2002/96/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager.

Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et / ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

GARANTIE COMMERCIALE

Nous offrons une garantie de 24 mois sur le produit pour les défauts de fabrication et de matériel. Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est utilisé conformément aux instructions et à l'usage prévu.

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse en indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire jouer la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Surfez sur www.greenpan.com pour trouver l'adresse e-mail et le numéro de téléphone de notre service clientèle.

Bon amusement en cuisine !

BESOIN D'INSPIRATION? ALLEZ SUR NOTRE SITE WEB ET ESSAYEZ NOS SUCCULENTES RECETTES DE GAUFRES !

GREENPAN.COM

GREENPAN™ WAFFELEISEN



GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

EN

NL

FR

DE

RO

KÖSTLICHE WAFFELN

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die nachfolgenden Sicherheitshinweise beachten.




INHALT

- 33 Wichtige Sicherheitshinweise**
- 36 Geräteübersicht**
- 37 Vor Dem Ersten Gebrauch**
- 37 Allgemeine Gebrauchshinweise**
- 40 Entsorgung**
- 40 Garantie**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
2. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
3. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und seinen Netzstecker von Wasser oder anderen Flüssigkeit fern. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht feucht wird.
5. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist oder eine Funktionsstörung hat. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Kontrolle, Reparatur oder Wartung an den zuständigen autorisierten Kundendienst.
6. Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Wir übernehmen keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht befolgt wurde.

7. Das Gerät ist nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch als Tischgerät bestimmt.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Halten Sie das Gerät von heißen Gas-/ Elektroherden oder heißen Öfen fern.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen potenziell nassen Bereichen.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien (wie z. B. Vorhängen).
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (dies gilt auch für ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel).
13. Das Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
14. Schalten Sie das Gerät, um es vom Netz zu trennen, aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.
15. Wenn dieses Gerät an ein Verlängerungskabel angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass dieses Verlängerungskabel für die Nennleistung des Gerätes ausgelegt und geerdet ist. Im Zweifelsfall ist ein Elektriker hinzuzuziehen.
16. Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel defekt ist.
17. Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
18. Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
19. Berühren Sie keine heißen Oberflächen . Im Betrieb werden zugängliche Flächen am Gerät heiß. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes immer den Griff und die Bedienelemente.
20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, birgt Verletzungsrisiken.
21. Verwenden Sie zum Entnehmen von fertiggebackenen Waffeln eine hitzebeständige Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Heben Sie das Gerät, wenn es in Benutzung ist, nicht hoch.
22. Bei der Zubereitung einiger Lebensmittel kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung.
23. Benutzen Sie das Waffeleisen ausschließlich für die Zubereitung von Waffeln.
24. Benutzen Sie das Waffeleisen nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
25. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
26. ACHTUNG: Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät!
27. Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.
28. DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH VORGESEHEN.

GERÄTEÜBERSICHT

1. **DECKEL**
2. **ENTNEHMBARE OBERE PLATTE**
3. **ENTNEHMBARE UNTERE PLATTE**
4. **UNTERTEIL**
5. **PLATTENFACH**
6. **PLATTENENTRIEGELUNGSTASTEN**



5.

WAFFELPLATTEN



Platte für klassische Waffeln



Platte für Lütticher (Brüsseler) Waffeln



Platte für Belgische Waffeln
(nicht im Lieferumfang dieses Gerätes
enthalten)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Gerätes. Kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für kleine Kinder darstellen können.

REINIGEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

1. Lösen Sie die Waffelplatten aus dem Gerät und spülen Sie sie in warmer Spülmittellauge. Achten Sie darauf, dass die Platten ganz trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.
2. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.
3. Achten Sie darauf, dass die Platten fest im Unterteil und im Deckel sitzen.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
5. **ACHTUNG: DIESES GERÄT DARF NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN WERDEN.**
6. Ihr Waffeleisen ist nun einsatzbereit.
7. Nur die Waffelplatten sind spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Scheuermittel, Scheuerschwämme oder andere für keramische Antihafbeschichtungen ungeeignete Mittel. Bei der Reinigung in der Spülmaschine können sich die Platten leicht verfärben. Hierdurch wird ihre Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.

ALLGEMEINE GEBRAUCHS-HINWEISE

DAS BEDIENFELD



- Taste „Start / Stop“ – Drücken Sie diese Taste, um den Backvorgang zu starten oder zu beenden.
- Schalter „Settings“ – Mit diesem Drehschalter wählen Sie die gewünschte Waffelart (Belgian, Classic, Liège oder Custom) aus.
- LCD-Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Schalter „Light / Dark“ – Mit diesem Drehschalter legen Sie die Garstufe der Waffel fest (Stufen 1-7).
- Taste „Texture“ – Mit dieser Taste wird die Textur der Waffel eingestellt (von fluffig bis knusprig, Stufen 1-3).

Sobald Sie ein Backprogramm ausgewählt haben, bestimmt das Gerät automatisch die Backzeit und die Backtemperatur. Während des Backvorgangs wird die verbleibende Zeit auf der LCD-Anzeige angezeigt. 10 Minuten nach Ende des Backprogramms schaltet das Gerät in den Standby-Modus (LCD-Anzeige aus).

BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung sollten Sie die Waffelplatten, das Unterteil und den Deckel des Gerätes wie im Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben reinigen. Trocknen Sie alles gründlich ab und setzen Sie die gewünschten Platten wie im Abschnitt „Plattenwechsel“ beschrieben in das Waffeleisen ein.

Bestreichen Sie dann die Waffelplatten mit etwas Speiseöl. Benutzen Sie die Waffelplatten ausschließlich, wenn sie in das Gerät eingesetzt sind und legen Sie sie, wenn sie heiß sind, nicht direkt auf der Arbeitsfläche ab. Schließen Sie das Waffeleisen an eine Netzsteckdose an und schalten Sie es ein.

Verwenden Sie dieses Gerät nur auf einer hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Arbeitsfläche.

Seien Sie bei der Benutzung des Waffeleisens stets vorsichtig, da es im Betrieb heiß wird. Klappen Sie das Waffeleisen immer am vorderen Teil des Griffs auf, da dieser Teil so konzipiert ist, dass er sich im Betrieb nicht aufheizt. Der Deckel wird im Betrieb heiß.

PROGRAMMBETRIEB

1. Wählen Sie mit dem Schalter „Settings“ die gewünschte Waffelart aus. Durch Drehen des Schalters werden die verschiedenen Waffelarten auf der LCD-Anzeige angezeigt. Achten Sie darauf, dass für die gewählte Waffelart die richtigen Platten eingesetzt sind.

Belgian = Platten für Belgische Waffeln
 Classic = Platten für klassische Waffeln
 Liège = Platten für Lütticher Waffeln
 Custom = Wählen Sie Ihre bevorzugten Waffelplatten aus

2. Legen Sie mit dem Drehschalter „Light / Dark“ die gewünschte Bräunung fest. Rechtsherum drehen: stärkere Bräunung, linksherum drehen: schwächere Bräunung.
3. Stellen Sie mit der Taste „Texture“ die Textur (Knusprigkeit) der Waffel ein (Stufen 1-3).
4. Drücken Sie anschließend die Taste „Start / Stop“, um das Waffeleisen vorzuheizen. Auf der LCD-Anzeige erscheint das Wort „PREHEAT“ (Vorheizen). Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt diese Anzeige und ein akustisches Signal ertönt.
5. Geben Sie nun Teig auf die Platte und schließen Sie den Deckel. Der Backvorgang beginnt automatisch. Sollte das Backen nicht automatisch beginnen (z. B., weil zu wenig Teig für eine ganze Waffel auf die Platte gegeben worden ist), kann der Backvorgang mit der Taste „Start / Stop“ gestartet werden.
6. Die Bräunung kann während des Backens noch geändert werden, solange die neue Bräunungseinstellung mindestens so lang wie die bereits verstrichene Zeit ist.
7. Wenn die Bräunung abgeschlossen ist, beginnt der Backvorgang zum Erreichen der gewünschten Knusprigkeit, was durch einen blinkenden Balken für die Textur angezeigt wird. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, das auf das Ende des gesamten Backvorgangs hinweist.

8. Nehmen Sie die Waffel mit hitzebeständigem Kochbesteck, das keine Kratzer verursacht, aus dem Waffeleisen.
9. Für weitere Waffeln kann sofort neuer Teig auf die Platte gegeben werden.
10. Ziehen Sie nach dem Backen den Netzstecker und lassen Sie das Waffeleisen abkühlen, bevor Sie es reinigen.

BACKEN MIT INDIVIDUELLEN EINSTELLUNGEN (CUSTOM)

1. Drehen Sie den Schalter „Settings“ auf die Einstellung „Custom“. Daraufhin wird ein Standardwert für die Backdauer angezeigt (blinkt).
2. Legen Sie mit dem Drehschalter „Light / Dark“ die gewünschte Backdauer in 15-Sekunden-Schritten fest.
3. Drücken Sie die Taste „Texture“, um die eingestellte Backzeit zu bestätigen.
4. Legen Sie nun mit dem Drehschalter „Light / Dark“ die Bräunung fest.
5. Drücken Sie die Taste „Texture“, um die eingestellte Bräunung zu bestätigen.
6. Die Textur selbst kann beim Backen mit individuellen Einstellungen nicht gewählt werden.
7. Drücken Sie die Taste „Start / Stop“, um das Waffeleisen vorzuheizen.
8. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige „PREHEAT“.
9. Geben Sie nun Teig auf die Platte und schließen Sie den Deckel. Der Backvorgang beginnt automatisch. Sollte das Backen nicht automatisch beginnen (z. B., weil zu wenig Teig für eine ganze Waffel auf die Platte gegeben worden ist), kann der Backvorgang mit der Taste „Start / Stop“ gestartet werden.
10. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das auf das Ende des Backvorgangs hinweist.
11. Nehmen Sie die Waffel mit hitzebeständigem Kochbesteck, das keine Kratzer verursacht, aus dem Waffeleisen.
12. Für weitere Waffeln kann sofort neuer Teig auf die Platte gegeben werden, um den Backvorgang erneut zu starten.

13. Ziehen Sie nach dem Backen den Netzstecker und lassen Sie das Waffeleisen abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Hinweis: Lust auf leckere Waffeln? Die voreingestellten Temperaturen / Backzeiten des Gerätes sind optimal auf die GreenPan-Rezepte abgestimmt, die wir auf www.greenpan.com empfehlen. Wenn andere Rezepte verwendet werden, kann es mit den voreingestellten Temperaturen / Backzeiten des Gerätes zu abweichenden Ergebnissen kommen. Nutzen Sie die Einstellung „CUSTOM“, um die optimale Backdauer für Ihr bevorzugtes Waffelrezept zu finden.

PRAKTISCHE TIPPS

WIE DIE WAFFELN BESONDERS GUT GELINGEN

- Halten Sie das Waffeleisen beim Vorheizen immer geschlossen.
- Lassen Sie den Waffelteig ein paar Minuten ruhen, bevor Sie ihn in das Waffeleisen geben.
- Waffeln schmecken am besten, wenn sie frisch zubereitet sind, können aber auch für später eingefroren (einzeln einpacken) und im Toaster oder Backofen wieder aufgebacken werden.
- Gleichmäßig große Waffeln erhalten Sie, wenn Sie den Teig in die Mitte der Waffelplatte geben und bis zu den Rändern verstreichen.
- Achten Sie darauf, nicht zu viel Teig in das Waffeleisen zu füllen.
- Besprühen Sie die Thermolon-Volt-Beschichtung nicht mit Antihafspray.
- Reinigen Sie die Waffelplatten nach jedem Gebrauch (siehe weiter unten).

PLATTENWECHSEL

WICHTIG: Ziehen Sie vor dem Wechseln der Platten den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Versuchen Sie unter keinen Umständen, die Waffelplatten zu entnehmen, solange sie noch heiß sind.

Entnehmen der Waffelplatten:

1. Klappen Sie das Waffeleisen auf. Drücken Sie zum Lösen der oberen Platte mit einer Hand die Plattenentriegelungstaste an der Seite des Deckels und nehmen Sie die Platte mit der anderen Hand aus dem Gerät. Achten Sie darauf, dass die Platte dabei nicht herunterfällt, da hierdurch die keramische Antihafbeschichtung Thermolon Volt beschädigt werden könnte.
2. Drücken Sie zum Lösen der unteren Platte mit einer Hand die Plattenentriegelungstaste an der Seite des Unterteils und nehmen Sie die Platte mit der anderen Hand aus dem Gerät.

Einsetzen neuer Waffelplatten:

1. Klappen Sie das Waffeleisen auf und setzen Sie die neue Platte mit der hinteren Kante voran in das Unterteil ein, so dass die Halteklammern einrasten (siehe Abbildung). Drücken Sie die Platte, bis ein Klicken zu hören ist.
2. Setzen Sie eine neue Platte mit der hinteren Kante voran in den Deckel ein und drücken Sie sie nach oben, bis es hörbar klickt.

REINIGUNG & PFLEGE

1. Vor der Reinigung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen. Hinweise zur Reinigung können Sie der nachstehenden Tabelle entnehmen.

TEIL	REINIGUNG PER GESCHIRRSPÜLER & HANDWÄSCHE MÖGLICH	ZUR REINIGUNG MIT FEUCHTEM TUCH ABWISCHEN
Waffelplatten	X	X
Unterteil		X

2. Wenn Sie möchten, können Sie die Platten mit einem milden Reinigungsmittel abwaschen, nachdem Sie sie aus dem Gerät genommen haben.
3. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder chemische Reiniger. Es wird empfohlen, die Waffelplatten nach jedem Gebrauch zu reinigen, damit diese ihre Antihafteigenschaften möglichst lange behalten.

An den Stellen, an denen sich die obere und die untere Platte berühren, kann die Antihafbeschichtung Spuren von Verschleiß zeigen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit der Waffelplatten.

LAGERUNG

Achten Sie darauf, dass die Platten vollkommen trocken sind, bevor Sie sie wegstellen oder wieder in das Plattenfach des Geräts einschieben. Während der Lagerung sollte immer ein Satz Platten in das Gerät eingesetzt sein. Ein zusätzlicher Plattensatz kann in dem Plattenfach des Gerätes verstaut werden.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	LÖSUNG
Die LCD-Anzeige zeigt nichts an.	Prüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Ist dies der Fall, befindet sich das Gerät möglicherweise im Standby-Modus. Zur Beendigung des Standby-Modus eine beliebige Taste am Gerät drücken. Bleibt das Problem bestehen, probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
Der Timer startet nicht, wenn Teig in das Waffeleisen gegeben wird.	Die Teigmenge ist möglicherweise zu klein und bedeckt nur einen Teil der Platte, so dass sie von der Auto-Start-Funktion nicht erkannt wird. Wir empfehlen, immer ausreichend Teig für eine ganze Waffel auf die Platte zu geben, oder den Backvorgang mit der Taste „Start / Stop“ zu starten.
Die Waffeln kleben an den Platten fest.	Die Platten sind verschmutzt, oder die Backzeit ist möglicherweise zu kurz. Verlängern Sie die Backzeit, um zu verhindern, dass die Waffeln nicht ganz durchgebacken werden.
Die Waffeln sind verbrannt.	Die Backzeit ist zu lang. Setzen Sie die Einstellungen für Bräunung und Backdauer auf kleinere Werte.

ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen

Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und / oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 24 Monaten auf Herstellungs- oder Materialfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt entsprechend der Gebrauchsanleitung bestimmungsgemäß verwendet wird.

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Die E-Mail-Adresse und die Rufnummer unseres Kundendienstes finden Sie unter www.greenpan.com.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen!

BRAUCHEN SIE ANREGUNGEN? DANN BESUCHEN SIE DOCH UNSERE WEBSITE UND PROBIEREN SIE UNSERE TOLLEN WAFFELREZEPTE AUS!

GREENPAN.COM

GREENPAN™ VAFFELJERN



MANUAL DE INSTRUȚIUNI ȘI GARANȚIE

EN

NL

FR

DE

RO

VAFELE PERFECTE LA TINE ACASĂ!




Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni. Vă recomandăm să respectați aceste instrucțiuni. Pentru siguranța dvs., trebuie să urmați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați aparate electrice.

CUPRINS

- 03 **Instrucțiuni generale de siguranță**
- 06 **Descrierea componentelor**
- 07 **Înainte de prima utilizare**
- 07 **Utilizare generală**
- 10 **Scoaterea din uz a aparatului**
- 10 **Garanție comercială**

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

1. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele relevante.
Copiilor nu trebuie să li se permită să se joace cu aparatul.
Procedurile de curățare și întreținere nu vor fi efectuate de către copii decât dacă aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
2. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
3. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
4. Nu scufundați aparatul sau conectorul său de alimentare în apă sau în alte lichide și nu permiteți umezirea acestuia.
5. Nu utilizați niciun aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător sau a fost deteriorat în orice fel. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizată pentru verificare, reparare sau reglare.
6. Utilizați aparatul numai pentru uz casnic, în scopul prevăzut. Societatea noastră nu va accepta nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau al nerespectării acestor instrucțiuni.
7. Aparatul este conceput doar pentru a fi folosit pe blatul din bucătărie, conform instrucțiunilor.
8. Nu utilizați în aer liber.

9. Nu așezați pe sau în apropierea gazului fierbinte/ a unei flăcări deschise sau a unui arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
10. Nu utilizați acest aparat în apropierea căzilor, dușurilor, bazinelor sau a altor vase care conțin apă.
11. Nu utilizați aparatul în apropierea sau sub materiale care pot lua foc (de exemplu, perdele).
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți. (Acest lucru este valabil și pentru prelungitor, dacă utilizați unul).
13. Aparatul trebuie conectat la o priză cu împământare.
14. Pentru a deconecta aparatul, opriți unitatea, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
15. În cazul în care acest aparat este utilizat cu un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta corespunde tensiunii nominale a Aparatului pentru vafe și că acesta are împământare adecvată. Dacă nu sunteți sigur, consultați un electrician calificat.
16. Cablul de alimentare trebuie verificat periodic pentru a detecta semnele de deteriorare, iar aparatul nu trebuie utilizat în cazul în care cablul este deteriorat.
17. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu este utilizat.
18. Nu conectați aparatul prin intermediul unui cronometru sau al unui sistem de control de la distanță.
19. NU atingeți suprafețele fierbinți.  Este posibil ca suprafețele accesibile să devină fierbinți în timpul utilizării. Utilizați întotdeauna mânerul și comenzile.
20. Utilizarea dispozitivelor atașabile care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate cauza vătămări corporale.
21. Utilizați clești de bucătărie sau alte ustensile termorezistente pentru a îndepărta alimentele. Nu ridicați aparatul.
22. În cazul anumitor alimente sunt emise cantități mari de fum - asigurați-vă că există o ventilație adecvată.
23. Nu utilizați Aparatul pentru vafe în alte scopuri în afară de gătitul alimentelor.
24. Nu utilizați Aparatul pentru vafe dacă acesta este deteriorat sau funcționează defectuos.
25. Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că tensiunea nominală a aparatului este în conformitate cu tensiunea nominală a instalației electrice la care este conectat.
26. AVERTISMENT: Nu folosiți cărbune sau combustibili similari cu acest aparat.
27. Acest aparat se conformează Directivei 2014/30/UE a Comunității Economice Europene.
28. ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII CASNICE.

DESCRIEREA PIESELOR

1. CAPAC SUPERIOR
2. PLACĂ SUPERIOARĂ DETAȘABILĂ
3. PLACĂ INFERIOARĂ DETAȘABILĂ
4. UNITATE DE BAZĂ
5. DEPOZITAREA PLĂCII
6. BUTOANE PENTRU ELIBERAREA PLĂCII



5.

PLĂCI PENTRU VAFE



Placă pentru vafe clasice belgiene



Placă pentru vafe Liège (Bruxelles)



Placă pentru Vafe

(Cumpărați plăcile suplimentare pentru vafe belgiene potrivite pentru acest Aparat pentru vafe!)

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și diferitele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului și verificați dacă toate articolele au fost primite în stare bună sau dacă există defecte.
- Rupeți toate pungile de plastic și eliminați-le în mod corespunzător, deoarece acestea pot prezenta un risc de sufocare pentru copii.

CURĂȚAȚI ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:

1. Scoateți plăcile pentru vafe și spălați-le cu apă caldă și detergent și uscați-le bine înainte de a le reintroduce în unitatea de bază.
2. Ștergeți corpul cu o cârpă uscată.
3. Asigurați-vă că plăcile sunt bine fixate pe capacul superior și pe unitatea inferioară de bază.
4. Înainte de conectare, asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este aceeași cu cea indicată pe partea inferioară a aparatului.
5. AVERTISMENT: ACEST APARAT NECESITĂ ÎMPĂMÂNTARE.
6. Aparatul dumneavoastră de făcut vafe este acum gata de utilizare.
7. Numai plăcile pentru vafe pot fi spălate în mașina de spălat vase.

OBSERVAȚIE: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi duri, bureți de sârmă sau produse care nu sunt considerate sigure pentru a fi utilizate pe acoperiri ceramice antiaderente. Dacă spălați plăcile în mașina de spălat vase, este posibil ca acestea să se decoloreze puțin. Acest lucru afectează doar aspectul, nu și performanța.

UZ GENERAL ÎNTELEGEREA PANOULUI DE CONTROL



- Butonul Start/Stop – Pornește sau Oprește un ciclu de preparare
- Cadranul cu setări – selectează tipul de vafă (Belgiană, Clasică, Liège sau Personalizată)
- Afișaj LCD cu iluminare din spate
- Buton rotativ Light / Dark – Selectează nivelul de gătire al vafelor (de la deschise la rumene, niveluri de la 1-7)
- Buton textură – Selectează textura (de la pufos la crocant, niveluri de la 1-3)

Aparatul pentru vafe selectează în mod automat o temperatură și o durată după ce alegeți un program de gătire. În timpul gătirii, afișajul va conținea timpul rămas. La sfârșitul programului de gătire, unitatea va comuta în modul standby (afișaj oprit) după 10 minute.

UTILIZARE

Înainte de a utiliza acest aparat pentru prima dată, spălați placa pentru vafe, baza și capacul în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea „Înainte de prima utilizare”. Uscați bine și așezați plăcile dorite în aparatul pentru vafe, așa cum se descrie în secțiunea „Schimbarea plăcilor”.

Ungeți ușor suprafața plăcii pentru vafe cu ulei de gătit. Nu utilizați niciodată placa pentru vafe direct pe suprafața de lucru, utilizați întotdeauna împreună cu baza. Conectați la Aparatul pentru vafe la sursa de alimentare și porniți.

Acest aparat trebuie utilizat numai pe o suprafață curată, rezistentă la căldură și ușor de șters.

Deoarece Aparatul pentru vafe se va încălzi în timpul utilizării, acționați întotdeauna cu atenție atunci când utilizați Aparatul pentru vafe. Utilizați întotdeauna mânerul frontal pentru a deschide Aparatul pentru vafe, deoarece această parte a mânerului este concepută pentru a rămâne rece la atingere în timpul gătirii. Capacul superior se va încălzi în timpul utilizării.

FUNCȚIONARE PROGRAMATĂ

1. Rotiți butonul rotativ pentru a selecta tipul de vafă. Derulați prin opțiunile de tipuri de vafe. Pentru rezultate optime, asigurați-vă că plăcile corecte sunt utilizate cu setarea corespunzătoare.

Belgian = plăci pentru vafe belgiene
Classic = plăci pentru vafe clasice
Liège = plăci pentru vafe Liège
Custom = alege plăcile pentru vafe favorite
2. Rotește selectorul de nivel de rumenire pentru a selecta nivelul de rumenire. Rotirea în sensul acelor de ceasornic mărește nivelul de rumenire, iar rotirea în sens invers acelor de ceasornic reduce nivelul de rumenire.
3. Apăsăți butonul Texture pentru a derula între nivelurile de textură de la 1 la 3.
4. Imediat ce selecția este efectuată, apăsați butonul Start/Stop pentru a începe modul de preîncălzire; pe afișaj va apărea mesajul „PREHEAT”. Când preîncălzirea este finalizată, se va auzi un semnal sonor și mesajul „PREHEAT” nu va mai apărea pe afișaj.
5. Adăugați aluatul pe placă și închideți capacul. Procesul de gătire va începe automat.
În cazul rar în care procesul de gătire nu începe automat (cum ar fi în cazul în care faceți o cantitate mai mică decât o placă întreagă), butonul Start / Stop poate fi utilizat pentru a iniția ciclul de gătire.
6. Nivelul de gătire poate fi reglat în timpul ciclului de preparare, atât timp cât noul nivel de gătire are o durată egală sau mai mare decât timpul de gătire scurs.
7. Când timpul de gătire configurat ajunge la zero, procesul de gătire se termină și începe ciclul de rumenire, indicat de bara de rumenire care se aprinde intermitent. Când timpul de rumenire expiră, se va auzi un semnal sonor care indică sfârșitul ciclului complet de preparare.
8. Îndepărtați vafele utilizând ustensile sau clești termorezistenți, a căror suprafață nu zgârie.
9. Dacă gătiți mai mult de o vafă, puteți adăuga o nouă tură de aluat imediat.
10. După ce terminați de gătit, scoateți aparatul pentru vafe din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

MOD PERSONALIZAT

1. Rotiți butonul rotativ de setare la opțiunea „Custom” – temporizatorul se va aprinde intermitent și va afișa valorile implicite.
2. Rotiți butonul rotativ light /dial pentru a regla timpul de preparare în incremente de 15 secunde.
3. Apăsăți butonul Texture pentru a accepta timpul de gătire.
4. Rotiți selectorul light / dark pentru a regla nivelul de gătire.
5. Apăsăți butonul Texture pentru a confirma nivelul de gătire.
6. Setarea texturii în sine nu este disponibilă în timpul modului personalizat.
7. Pentru a începe ciclul de preîncălzire, apăsați butonul Start/Stop.
8. Când preîncălzirea este finalizată, se va auzi un semnal sonor și mesajul „PREHEAT” nu va mai apărea pe afișaj.
9. Adăugați aluatul pe placă și închideți capacul. Procesul de gătire va începe automat.
În cazul rar în care procesul de gătire nu începe automat (cum ar fi în cazul în care faceți o cantitate mai mică decât o placă întreagă), butonul Start / Stop poate fi utilizat pentru a iniția ciclul de gătire.
10. Când timpul de gătire expiră, se va auzi un semnal sonor care indică sfârșitul ciclului de preparare.
11. Îndepărtați vafele utilizând ustensile sau clești termorezistenți, a căror suprafață nu zgârie.
12. Dacă gătiți mai mult de o vafă, puteți adăuga o nouă tură de aluat imediat, pentru a repeta programul.
13. După ce terminați de gătit, scoateți aparatul pentru vafe din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

Observație: Aveți chef de niște vafe gustoase? Temperaturile / timpii de preparare presetate din aparat sunt optime pentru rețetele GreenPan pe care vi le propunem pe www.greenpan.com. Rezultatele obținute cu setările presetate pot varia atunci când sunt utilizate rețete de vafe diferite. Vă rugăm să utilizați setările „CUSTOM” (personalizate) pentru a găsi cel mai bun timp pentru rețeta dvs. de vafe

SFATURI

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE

- Mențineți Aparatul pentru vase închis în timpul preîncălzirii.
- Lăsați aluatul de vafe să se odihnească câteva minute înainte de a-l turna pe plăcile pentru vafe fierbinți.
- Vafele sunt cele mai bune atunci când sunt proaspăt preparate, dar ele pot fi, de asemenea, congelate pentru utilizare ulterioară (ambalate individual) și reîncălzite în prăjitorul de pâine sau în cuptor.
- Pentru a obține vafe de dimensiuni egale, turnați aluatul în centrul plăcii pentru vafe și întindeți-l până la marginile plăcii.
- Aveți grijă să nu umpleți excesiv plăcile pentru vafe.
- Nu utilizați spray antiaderent pe stratul ceramic Thermolon Volt.
- Curățați întotdeauna plăcile pentru vafe după fiecare utilizare (a se vedea mai jos).

SCHIMBAREA PLĂCILOR

IMPORTANT: Atunci când schimbați plăcile, deconectați mai întâi unitatea și asigurați-vă că s-a răcit complet și a ajuns la temperatura camerei. Nu încercați niciodată să scoateți plăcile pentru vafe cât timp sunt încă fierbinți.

Pentru a înlătura plăcile pentru vafe:

1. Deschideți Aparatul pentru vafe. Apăsăți butonul lateral de pe carcasa superioară cu o mână pentru a elibera placa superioară și detașați placa cu cealaltă mână. Aveți grijă ca placa să nu cadă, deoarece impactul poate deteriora stratul antiaderent ceramic Thermolon Volt.
2. Apăsăți butonul lateral de pe carcasa inferioară cu o mână pentru a elibera placa inferioară, iar cu cealaltă mână ridicați ușor pentru a o detașa.

Pentru a introduce plăci noi pentru vafe:

1. Deschideți Aparatul pentru vafe și introduceți o placă nouă în carcasa inferioară, introducând mai întâi partea din spate a plăcii pentru a o fixa în clemele de fixare (a se vedea imaginea) și apăsați până auziți un clic.
2. Introduceți o placă nouă în carcasa superioară, introducând mai întâi marginea posterioară, și apăsați în sus până când auziți un clic.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau de depozitare. Consultați tabelul de mai jos pentru instrucțiuni privind curățarea.

PIESĂ	SE POATE SPĂLA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE ȘI MANUAL	SE ȘTERGE DOAR CU O CĂRPĂ UMEDĂ
Plăcile pentru vafe	X	X
Unitatea de bază		X

2. Dacă preferați, puteți spăla plăcile cu un detergent delicat după îndepărtarea acestora din bază.
3. Nu utilizați bureți de sârmă, prafuri de curățare sau detergenți chimici pe Aparatul pentru vafe. Se recomandă curățarea plăcilor pentru vafe după fiecare utilizare pentru a menține suprafața optimă neaderentă.

În locurile în care plăcile superioară și inferioară intră în contact, suprafețele neaderente pot prezenta semne de uzură. Acest lucru este pur cosmetic și nu va afecta funcționarea Aparatului pentru vafe.

DEPOZITARE

Asigurați-vă că plăcile sunt complet uscate înainte de depozitarea sau reintroducerea acestora în unitatea de bază. Depozitați întotdeauna unitatea de bază cu un set de plăci atașate. Un set suplimentar de plăci poate fi depozitat sub unitate utilizând elementul pentru stocarea plăcilor.

DEPANARE

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
Afișajul este gol	Verificați conexiunea la priza de perete. Dacă aparatul pentru vafe este conectat, este posibil ca unitatea să fie în modul de repaus, apăsați orice buton pentru a o activa. Dacă problema persistă, încercați să utilizați o altă priză.
Cronometrul nu începe numărătoarea inversă atunci când adaug aluatul	Este posibil ca funcția de pornire automată să nu detecteze cantități mici de aluat, de exemplu atunci când utilizați doar o parte a plăcii pentru vafe. Vă recomandăm să acoperiți întreaga placă pentru vafe, sau să utilizați butonul Start / Stop pentru a iniția ciclul de gătit.
Vafele se lipesc de plăci	Plăcile sunt murdare sau timpul de gătire nu este suficient de lung. Măriți timpul de gătire pentru a preveni gătitul insuficient al vafelor.
Vafele se ard	Timpul de gătire este prea lung. Reduceți setările pentru nivelul de gătire/timp.

ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este certificat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Produsul nu poate fi tratat drept deșeu menajer. Duceți aparatul la un punct central de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice de uz casnic.

Pentru informații mai detaliate cu privire la tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local din orașul dvs., serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și a sănătății umane. Prin reutilizarea, reciclarea și / sau alte utilizări ale aparatelor vechi, puteți avea o contribuție importantă la protejarea mediului înconjurător.

GARANȚIE COMERCIALĂ

Oferim o garanție de produs de 24 luni, pentru defecte de fabricație și materiale. Garanția este valabilă numai dacă aparatul este utilizat în conformitate cu instrucțiunile și pentru scopul prevăzut.

Păstrați chitanța care specifică în mod clar data achiziției și produsul pe care l-ați achiziționat. Veți avea nevoie de ea dacă doriți să invocați garanția.

Serviciul nostru pentru clienți vă stă la dispoziție pentru a vă răspunde la orice întrebări pe care le-ați putea avea despre produs. Accesați www.greenpan.com pentru adresa de e-mail și numărul de telefon al serviciului nostru pentru clienți.

Spor la gătit!

**AI NEVOIE DE INSPIRAȚIE?
VIZITEAZĂ SITE-UL NOSTRU ȘI
TESTEAZĂ REȚETELE NOASTRE
DELICIOASE DE VAFE!**

GREENPAN.COM

GREENPAN™

1400021043