

# DURONIC

Creative Consumer Electronics



## WM52 - 2-in-1 Snack Maker

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



[duronic.com](http://duronic.com)



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UCduronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)



## Contents

<b>English Manual</b>	<b>4</b>
<b>Manuel d'utilisation en français</b>	<b>12</b>
<b>Gebrauchsanleitung auf Deutsch</b>	<b>20</b>
<b>Manual de Instrucciones en Español</b>	<b>28</b>
<b>Manuale D'istruzioni In Italiano</b>	<b>36</b>
<b>Instrukcja obsługi. Polski</b>	<b>44</b>

**English Manual**

## **Safety Instructions**

*PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE*

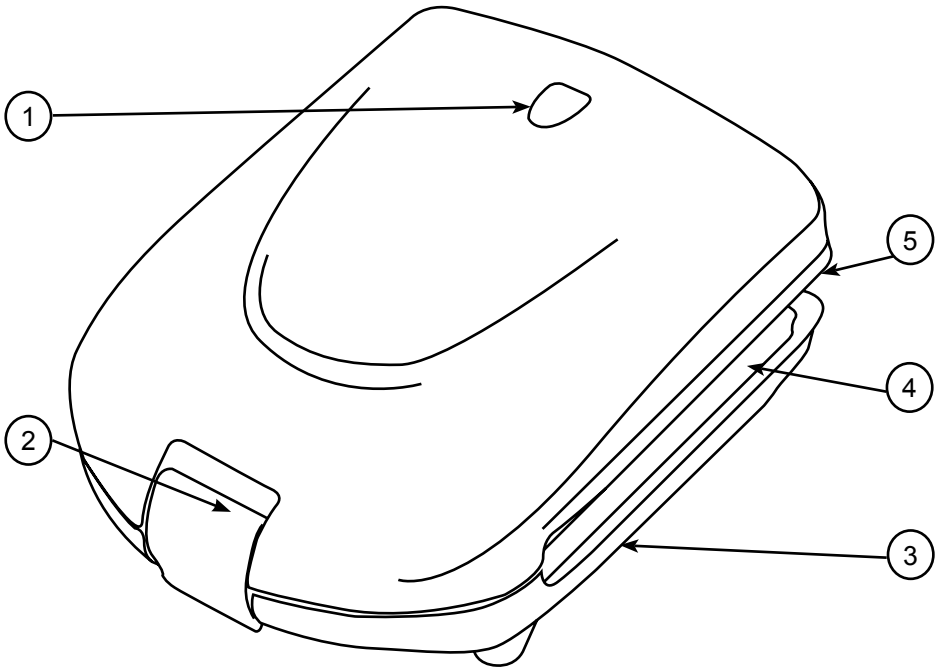
- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- The WM52 Snack Maker is only for domestic use, it is not for commercial use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by professional technician.
- Please ensure the mains power supply is 220-240V / 50Hz.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- To reduce the risk of electric shock, never operate this product near water, with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
- Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Do not touch the cooking plates when hot. Use the handle to safely hold or move the snack maker.
- Unplug from the mains power outlet when not in use and also before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.
- Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave it unattended.
- Do not use any accessories or attachments that did not come with the Snack Maker, as this can pose a risk of injury or can damage the machine.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not use appliance for anything other than the intended use.

## **Safety Instructions (Continued)**

- Always attach plug to appliance first, then plug the cable into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
- This appliance is only to be operated in the closed position.
- When setting up your snack maker, ensure that it is placed on a flat, even and dry surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of the outside cover surfaces may be high when the appliance is operating.

PLEASE NOTE: You may notice a faint smoke or odour when first using the WM52 Snack Maker. This is completely normal and should disappear after the first few uses.

## Features and Specifications



1) 'Ready' light indicator

4) Cooking hotplates

2) Handle clip

5) Top cover

3) Bottom cover

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## How to Use

### FIRST USE

Unpack your WM52 Snack Maker and set the packaging aside. Open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by wiping them with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel.

### HOW TO MAKE WAFFLES

Put the waffle hotplates into the snack maker.

Plug the power cable into a mains outlet and allow the snack maker to preheat while you make the batter.

The indicator light will illuminate when the plug is connected to the mains outlet; it will stay on during preheating, then the indicator light will go off when the appliance has heated up to the optimal temperature. It will take around 3 minutes to heat up, then the red light will turn off to indicate that the Snack Maker is ready for use.

1. Carefully pour the waffle batter into the hotplates. Fill up the plates close to the rim, leaving a little bit of space. Close the lid gently.

**The hotplates are non-stick so you do not normally need to add anything to grease the plates. However, if you find your waffle batter sticks to the plates too much, you may need to wipe a very small amount of melted butter or oil with a pastry brush onto the hotplates.**

2. Cook for 6-8 minutes until the waffles come away from the top plate easily.

**CAUTION: The appliance is not to be operated in the open position. Always close the lid during cooking.**

3. Remove the waffles from the hotplates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your waffles, as they will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.

**If you wish to continue making waffles, the next one will cook more quickly as the hotplates will already be hot.**



4. Unplug the power cable after cooking, and allow the Snack Maker to cool down before cleaning.

**CAUTION:**

- Cooking surface is hot; handle with care.
- Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.
- Always remove the food from the waffles maker by using a plastic or wooden heatproof spatula or tongs.

## Cleaning and Maintenance

Always unplug the Snack Maker from power source and wait until it cools down before cleaning.

There is no need to take your Snack Maker apart for cleaning after every use. Simply dry the hotplates with a paper towel to absorb excess oil. Brush away any crumbs from the grooves, and then wipe the hotplates with damp cloth and mild soap.

For a deeper clean, the hotplates can be removed and washed by hand in warm water and soap. Then dry with a towel. Only place the hotplates back in the machine once they are fully dry. To clean handles and other parts of the machine, use a damp (well wrung) cloth with mild soap.

**CAUTION:**

- Never immerse the machine in water.
- Avoid using sharp utensils, steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.

## How to Use (continued)

### HOW TO GRILL FOOD

The grill hotplates can be used to cook small snacks, for example, for warming up bagels, flat breads or pitta.

Use the same steps as above to prepare the snack maker to grill food.

Place the two grill hotplates into the snack maker. Switch the snack maker on and allow it to heat up. Once the appliance has heated up, you can start to cook.

1. Place your chosen food inside the grill and close the lid gently.
2. Check on it often to see when it is cooked to your liking.
3. Once cooked, carefully remove the food.

## Basic Waffle Batter Recipe

### INGREDIENTS:

- 4 large eggs, separated
- 300g plain flour
- ½ tsp bicarbonate of soda
- 2 tbsp golden caster sugar
- 50g butter, melted
- 600ml semi-skimmed milk
- 3 drops of vanilla extract (optional)

### METHOD:

1. In one bowl, whisk the egg whites into stiff peaks. Set aside.
2. In a separate bowl, mix together the flour, bicarbonate, caster sugar and a pinch of salt.
3. Make a well in the middle of the dry ingredients and add the egg yolks and melted butter. Mix together using a whisk, and then slowly add milk until you achieve a thick smooth batter.
4. Add the egg whites into the mixture and carefully fold them in.

# Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.  
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse  
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of  
 Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

## Follow Us



**Manuel d'utilisation en français**

## **Instructions de sécurité**

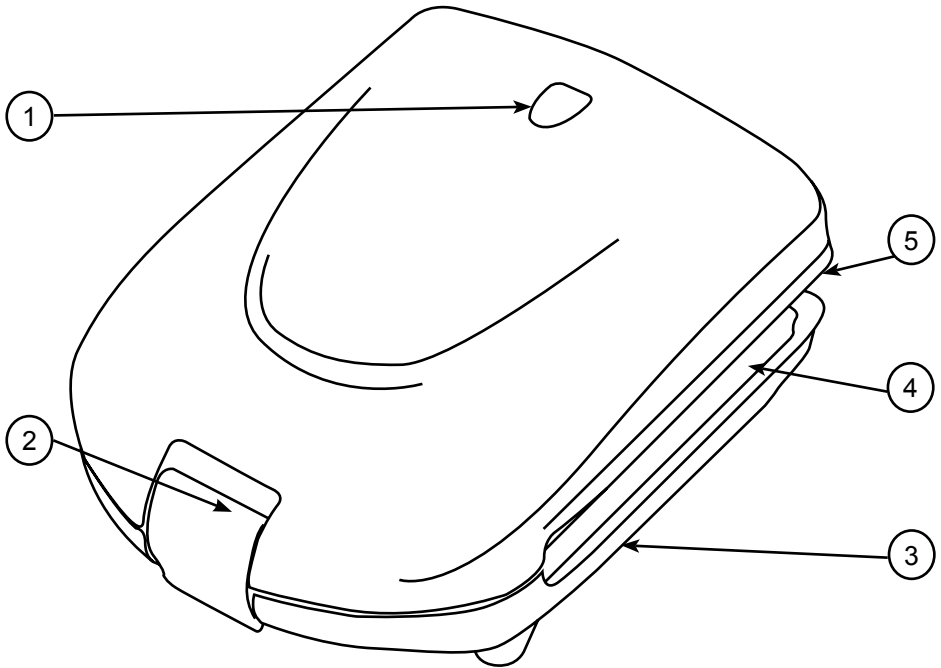
*Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et gardez-le pour référence future.*

- Cet appareil est conçu pour un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Le Mini Gaufrier WM52 est conçu pour un usage domestique et ne peut être utilisé à des fins commerciales.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent de savoir et d'expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de cet appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés et/ou ne fonctionnent pas correctement. Si l'un des deux est abimé, contactez Duronic ou faites réparer l'appareil par un professionnel.
- Assurez-vous que le voltage soit de 220V-240V/50Hz.
- N'essayez jamais de remplacer des éléments ou réparer l'appareil vous-même.
- Afin de réduire les risques d'électrocutions, n'utilisez jamais ce produit à proximité d'eau et/ou avec des mains humides, ne renversez pas de liquide sur l'appareil et ne le submergez pas sous l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près du gaz ou tout autre combustible (comme du benzène, du diluant pour peinture, du spray, etc.).
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de gaz chaud ou d'un four chaud.
- Ne touchez pas les plaques de cuisson lorsqu'elles sont chaudes. Utilisez la poignée pour tenir ou déplacer le Mini Gaufrier en toute sécurité.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le toucher.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.

## **Instructions de sécurité (Suite)**

- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été fournis avec le Mini Gaufrier car cela pose des risques d'accidents ou peut endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui prévu lors de sa conception.
- Raccordez toujours le câble à l'appareil avant de le brancher dans une prise. Pour débrancher l'appareil, débranchez le câble de la prise.
- Cet appareil doit seulement être utilisé dans la position fermée.
- Lorsque vous installez votre Mini Gaufrier, assurez-vous qu'il soit placé sur une surface plate et sèche.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé par un minuteur externe ou une télécommande.
- La température des surfaces extérieures peut être chaude lorsque l'appareil est en cours d'usage.

**ATTENTION** : Vous pourriez remarquer un peu de fumée ou une odeur particulière lors de votre première utilisation du Mini Gaufrier WM52. Ceci est complètement normal et devrait disparaître après quelques utilisations.

**Aperçu des éléments**

1) Signal lumineux

4) Plaques de cuisson

2) Attache-poignées

5) Couvercle supérieur

3) Couvercle inférieur

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION NOMINALE
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## Comment utiliser le Mini Gaufrier

### PREMIÈRE UTILISATION

Déballez votre Mini Gaufrier WM52 et laissez l'emballage de côté. Ouvrez le couvercle et nettoyez toutes les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge humide. Séchez-les avec des serviettes en papier.

### COMMENT CUIRE DES GAUFRES

Placez la plaque de cuisson pour gaufres dans le Mini Gaufrier.

Branchez le câble dans la prise et laissez l'appareil préchauffer pendant que vous préparez votre pâte à gaufres.

Le signal lumineux s'allume lorsque l'appareil est branché. Il reste allumé pendant que le Mini Gaufrier préchauffe et s'éteint quand la température de cuisson idéale est atteinte. L'appareil prend environ 3 minutes à préchauffer.

1. Versez prudemment la pâte sur la plaque de cuisson. Remplissez la plaque jusqu'en dessous du bord, laissant un peu d'espace. Fermez doucement le couvercle.

**Les plaques de cuisson sont non adhésives donc vous ne devez généralement pas ajouter de matière grasse. Cependant, si vous constatez que la pâte reste attachée, vous pouvez étaler un peu de beurre fondu ou d'huile de cuisson à l'aide d'un pinceau à pâtisserie sur les plaques de cuisson.**

2. Laissez cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la gaufre se détache de la plaque facilement.

**Attention : Cet appareil ne doit pas être utilisé ouvert. Fermez toujours le couvercle pendant la cuisson.**

3. Retirez votre gaufre de la plaque de cuisson avec une spatule en plastique ou en bois. Soyez prudent car votre gaufre est très chaude ; laissez la température baisser avant de déguster.

**Si vous souhaitez continuer à faire des gaufres, la prochaine fournée sera cuite plus rapidement étant donné que la plaque de cuisson sera déjà chaude.**



4. Débranchez le câble une fois que vous avez terminé. Laissez le Mini Gaufrier refroidir avant de le nettoyer.

**ATTENTION:**

- Les plaques de cuisson sont chaudes, procédez avec prudence.
- Utilisez toujours des gants protecteurs résistants à la chaleur ou des maniques lorsque vous utilisez cet appareil afin d'éviter la vapeur et autres risques de brûlures.
- Retirez toujours la nourriture à l'aide d'un instrument de cuisine résistant à la chaleur.

## Nettoyage et maintenance

Débranchez toujours le Mini Gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Il n'est pas nécessaire de détacher votre appareil pour le nettoyage après chaque usage. Séchez simplement les plaques de cuisson avec des serviettes en papier afin de récolter les excès de graisses. Brossez les miettes des rainures et essuyez les plaques à l'aide d'un tissu humide et un peu de savon.

Pour un nettoyage plus en profondeur, les plaques de cuisson peuvent être retirées et lavées à la main avec du savon et l'eau chaude. Séchez ensuite avec un essui. Ne replacez les plaques dans la machine qu'une fois qu'elles sont tout à fait sèches. Pour nettoyer les poignées et autres parties de l'appareil, utilisez un tissu humide (bien essoré) et un peu de savon.

**ATTENTION:**

- Ne submergez jamais l'appareil sous l'eau.
- Evitez l'usage d'ustensiles pointus, de la laine d'acier, des tampons à récurer en métal ou des nettoyants abrasifs car ils vont abîmer la surface non adhésive.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four sur les plaques de cuisson.

## How to Use (continued)

### HOW TO GRILL FOOD COMMENT GRILLER DE LA NOURRITURE

Les plaques de cuisson de grill peuvent être utilisées pour cuisiner des petits snacks comme, par exemple, réchauffer un bagel, une galette ou du pain pitta.

Réalisez les mêmes étapes que précédemment pour préparer le Mini Gaufrier à griller de la nourriture.

Placer les deux plaques de cuisson de grill dans l'appareil. Allumez le Mini Gaufrier et attendez qu'il ait réchauffé. Une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez commencer à cuisiner.

1. Placez l'aliment de votre choix sur le grill et refermez doucement le couvercle.
2. Surveillez attentivement la cuisson jusqu'à ce qu'elle vous satisfasse.
3. Une fois cuit, retirez prudemment l'aliment du grill.

## Recette des gaufres

### INGRÉDIENTS:

- 4 gros œufs, séparés
- 300 g de farine
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe de sucre moulu
- 50 g de beurre fondu
- 600 ml de lait demi-écrémé
- 3 gouttes d'extrait de vanille

### MÉTHODE :

1. Dans un bol, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à obtention de pics fermes. Laissez de côté.
2. Dans un second bol, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre et une pincée de sel.
3. Formez un puit au milieu des ingrédients secs et ajoutez-y les jaunes d'œufs et le beurre fondu. Mélangez à l'aide d'un fouet et ajoutez lentement le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse mais lisse.
4. Ajoutez les blancs d'œufs et insérez-les doucement.

# Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne  
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur



[www.duronic.com](http://www.duronic.com)



[@duronic\\_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/Duronic France)



[@Duronic\\_France](https://twitter.com/Duronic_France)

**Gebrauchsanleitung auf Deutsch**

## Sicherheitshinweise

**BITTE LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE ES VERWENDEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWEISE AUFBEWAHREN**

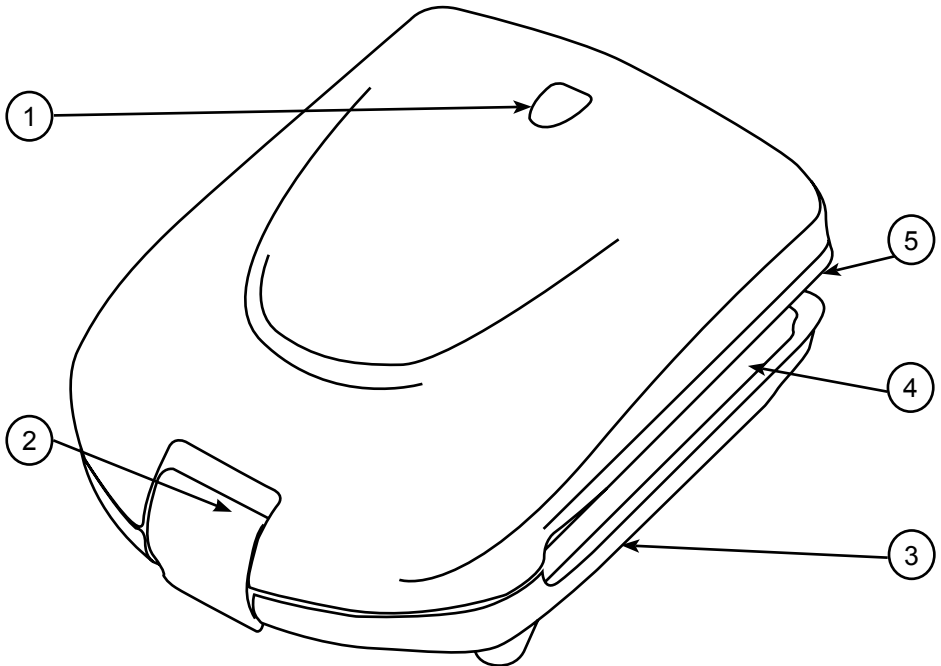
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Der WM52 Snackbereiter ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen.
- Nutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn einer der beiden beschädigt ist, senden Sie ihn zur Wartung oder Reparatur durch einen professionellen Techniker an Duronic zurück.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung 220-240 V / 50 Hz beträgt.
- Versuchen Sie nicht, Teile auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verwenden Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder mit nassen Händen, keine Flüssigkeit auf das Gerät verschütten oder in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder anderen brennbaren Materialien
- Berühren Sie die Kochplatten nicht, wenn sie heiß sind. Verwenden Sie den Griff, um den Snackbereiter sicher zu halten oder zu bewegen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht benutzen wird sowie vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Snackbereiter geliefert wurde, da dies zu Verletzungen führen oder die Maschine beschädigen kann.
- Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

## Sicherheitshinweise

- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose.
- Dieses Gerät darf nur in geschlossener verwendet werden.
- Stellen Sie beim Aufstellen Ihres Snackbereiter sicher, dass sich dieser auf einer ebenen und trockenen Oberfläche befindet.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Die Außenflächen kann während des Betriebs sehr heiß werden.

**BITTE BEACHTEN SIE:** Bei der ersten Verwendung des WM52 Snackbereiter können Sie einen leichten Rauch Geruch bemerken. Dies ist völlig normal und sollte nach den ersten Anwendungen verschwinden.

## Merkmale und Spezifikationen



1) Leuchtanzeige

4) Kochplatten

2) Griff

5) Obere Abdeckung

3) Untere Abdeckung

MODELL	LEISTUNG	VERSORGUNGSSPANNUNG
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## Inbetriebnahme

### Vor dem Erstgebrauch

Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch. Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Tuch.

### Waffeln zubereiten

Platzieren Sie die Waffelkochplatten in den Snackbereiter.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Bevor Sie mit dem Waffelbacken beginnen können, muss das Gerät aufgeheizt werden. Dieser Vorgang dauert bei geschlossenem Gerät ca. 3 Minuten. Sobald die korrekte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe aus.

1. Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig ein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Schließen Sie das Gerät.  
Die ersten 2 Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

**Fetten Sie die Backflächen nur vor dem ersten Gebrauch ein, ansonsten entfällt für Sie das Einfetten aufgrund der Antihafbeschichtung. Sollten Sie jedoch Mondamin oder Milch verwenden, ab und zu das Gerät einfetten, damit die Waffeln nicht festbacken.**

2. Die Backzeit beträgt abhängig vom Teig ca. bis 6 - 8 Minuten.

**Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!**

3. Entfernen Sie die Waffeln mit einem Plastik- oder Holzspatel von den Kochplatten. Seien Sie vorsichtig mit Ihren Waffeln, da diese ziemlich heiß werden.

**Wenn Sie mehrere Waffeln backen wollen, füllen Sie sofort wieder neuen Teig ein.**



4. Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät abkühlen.

**ACHTUNG:**

- Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie bei der Handhabung dieses Produkts immer hitzebeständige Handschuhe, Verbrennungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Lebensmittel immer mit einem Plastik oder Holzspatel aus dem Waffeleisen.

## Reinigung und Instandhaltung

Trennen Sie den Snackbereiter immer vom Strom und lassen Sie das Gerät abgekühlt, bevor Sie diesen reinigen.

Sie müssen Ihren Snackbereiter nicht nach jedem Gebrauch zur Reinigung auseinander nehmen. Trocknen Sie die Kochplatten einfach mit einem Papiertuch, um überschüssiges Öl aufzunehmen. Entfernen Sie alle Krümel von den Rillen und wischen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch ab.

Für eine gründlichere Reinigung können die Kochplatten entfernt und von Hand in warmem Wasser gewaschen werden. Dann mit einem Tuch trocknen. Setzen Sie die Kochplatten erst wieder in die Maschine ein, wenn sie vollständig trocken sind. Verwenden Sie zum Reinigen der Griffe und anderer Teile der Maschine ein feuchtes (gut ausgewringenes) Tuch mit.

**ACHTUNG:**

- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Antihaftoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger für die Heizplatten.

## Inbetriebnahme

### LEBENSMITTEL GRILLEN

Dank den Grillplatten können verschiedene Snacks zubereitet werden, beispielsweise zum Aufwärmen von Bagels, Tost oder Pitta.

Befolgen Sie die oben genannten Schritte um die Grillplatten aufzuheizen.

Positionieren Sie die beiden Grillkochplatten in den Snackbereiter. Schalten Sie den Snackbereiter ein und lassen Sie ihn aufheizen.

1. Positionieren Sie die Zutaten auf die Kochplatte und schließen Sie das Gerät
2. Je nach Zutaten kann die Kochzeit variieren.
3. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig aus der Grillplatte.

## Klassisches Waffle Rezept

### ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 300 g Mehl
- ½ TL Soda-Bicarbonat
- 2 EL Puderzucker
- 50 g Butter, geschmolzen
- 600 ml Magermilch
- 3 Tropfen Vanilleextrakt (optional)

### ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen und beiseite legen.
2. In einer separaten Schüssel mischen Sie das Mehl, Soda-Bicarbonat, Puderzucker und eine Prise Salz.
3. Machen Sie einen Brunnen in der Mitte und fügen Sie das Eigelb und die geschmolzene Butter hinzu. Mit einem Schneebesen mischen und dann langsam Milch hinzufügen, bis ein dicker, glatter Teig entsteht.
4. Das Eiweiß in die Mischung geben und vorsichtig unterheben.

# Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

**HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT**

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F  
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet  
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.  
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.  
Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.  
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.  
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

**Folgen Sie Uns**



[duronic.com](http://duronic.com)

**Manual De Instrucciones En Español**

## Instrucciones de seguridad

*Lea este manual con atención y consérvelo para futuras consultas*

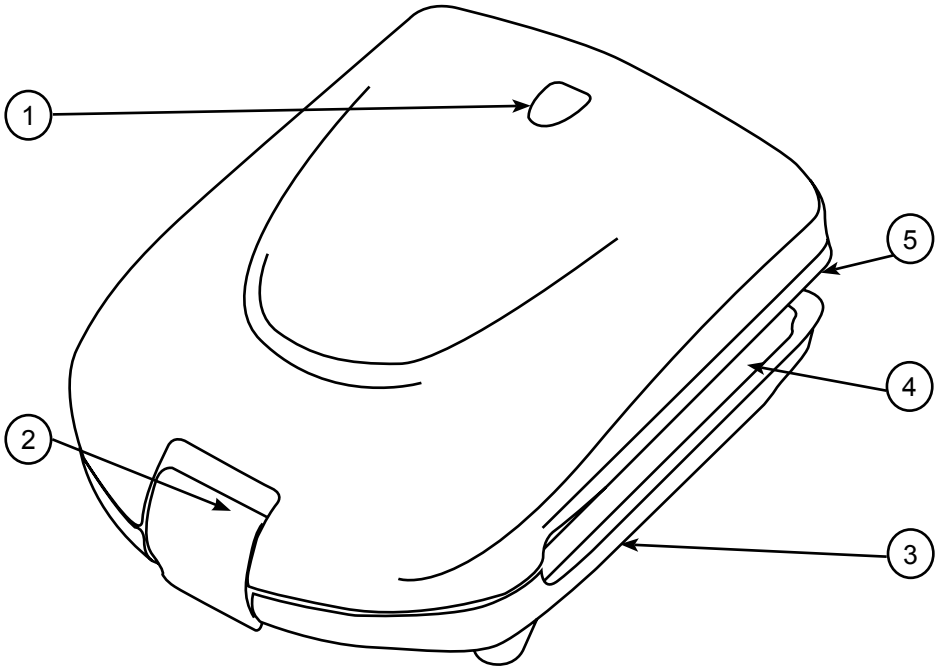
- Utilice este aparato en un espacio interior/doméstico.
- Este aparato no se ha creado con un fin comercial o industrial. Su uso es doméstico.
- No se recomienda la operación de este aparato por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Nunca utilice el aparato si el cable o la unidad no funcionan correctamente. Si la máquina o el cable se ha estropeado, devuélvalo al servicio de Duronic o póngase en contacto con un técnico profesional para repararlo.
- Asegúrese de que la tensión de la corriente compatible con la indicada.
- No intente reemplazar alguna pieza o reparar el aparato usted mismo.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca utilice este producto cerca del agua, con las manos mojadas, no derrame líquidos sobre el aparato ni lo sumerja en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca opere la unidad cerca de gases o sustancias inflamables (alcohol, sprays, etc.).
- No coloque el aparato cerca de un horno encendido.
- No toque la superficie de cocción si está caliente. Use las asas para mover la máquina o sostenerla.
- Siempre que no esté en uso o vaya a limpiarlo, desconecte la máquina de la corriente. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte.
- No se aconseja que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o que toque una superficie caliente.
- Preste mucha atención al aparato mientras lo usa, nunca lo deje desatendido.
- No utilice ningún accesorio que no se incluya con el aparato, ya que puede suponer un riesgo de lesiones o puede dañar el aparato.
- No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- No utilice el aparato para nada que no sea el uso indicado.

## **Instrucciones de seguridad**

- Siempre coloque primero el enchufe en el aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Para hacer gofres y sándwiches, el aparato debe estar en la posición cerrada.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- El aparato no debe operarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- La temperatura de las superficies de la cubierta exterior puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

**AVISO:** al utilizar por primera vez la máquina para gofres y sándwiches WM52 puede aparecer un ligero humo u olor. Esto es completamente normal y debería desaparecer después de los primeros usos.

## Características y especificaciones



1) Luz indicadora «listo»

4) Placas de cocción

2) Pestaña de seguridad

5) Placa externa superior

3) Placa externa posterior

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## Instrucciones

### Primer uso de la máquina

Saca la máquina de la caja. Ábrela, limpia todas las placas de cocción con un trapo húmedo y sécalo todo bien antes de usarlo.

### Cómo hacer gofres

Coloque las placas para hacer gofres en la máquina.

Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente y deje que el aparato se precaliente mientras usted hace la masa.

La luz indicadora se iluminará cuando el enchufe esté conectado a la toma de corriente. Permanecerá encendida durante el precalentamiento, y se apagará cuando el aparato se haya calentado a la temperatura óptima. Tardará unos 3 minutos en calentarse, y una vez lo esté, la luz roja se apagará para indicar que el aparato está listo para su uso.

1. Vierta con cuidado la masa en las placas de cocción. Llene las placas a ras del borde pero dejando un poco de espacio. Cierre la tapa con cuidado.

**Las placas son antiadherentes, por lo que normalmente no es necesario añadir nada para engrasarlas. Sin embargo, si la masa de los gofres se adhiere demasiado a las placas, pase una pequeña cantidad de mantequilla o aceite con un pincel de repostería o un papel impregnado.**

2. Deje que la masa se cocine de 6 a 8 minutos hasta que los gofres se desprendan fácilmente de la placa superior.

**AVISO: El aparato no debe usarse si está abierto. Cierre siempre la tapa durante la cocción.**

3. Retire los gofres de las placas de cocción con una espátula de plástico o de madera. Tenga cuidado con los gofres, ya que estarán muy calientes. Déjelos enfriar durante unos minutos antes de disfrutar.

**Si desea seguir haciendo gofres, la siguiente tanda se cocinará más rápido ya que las placas ya estarán calientes.**



4. Una vez haya finalizado, desconecte el cable y deje que la máquina se enfríe antes de limpiarla.

**AVISO:**

- La superficie de cocción está caliente, tenga mucho cuidado.
- Utilice siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando use este producto para evitar que el vapor le quemee.
- Retire siempre la comida de la gofrera con una espátula o pinzas de plástico/madera resistente al calor.

## Limpeza y Mantenimiento

Antes de limpiar la máquina para hacer gofres y sándwiches, asegúrese de que está apagada y desenchufada.

No hace falta una limpieza a fondo tras cada uso. Pase un papel para absorber los restos de grasa que quedan. Limpie las migajas que haya y con un trapo húmedo, limpie las placas de cocción.

Para una limpieza más profunda, las placas pueden quitarse y lavarse a mano con agua tibia y jabón. Después, séquelas bien antes de volver a ponerlas en la máquina. Para limpiar los mangos y otras partes de la máquina, use un paño húmedo (bien escurrido) con jabón.

**AVISO:**

- Nunca sumerja la máquina en agua.
- Evite el uso de utensilios afilados, acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos ya que rayarán la superficie antiadherente.
- No utilice productos de limpieza para hornos.

## Cómo tostar comida

Las placas de grill pueden usarse para tostar snacks como, por ejemplo, pan bimbo, molletes o pan de pita.

Sigue los mismos pasos indicados anteriormente para preparar la máquina.

Coloca las placas de grill en la máquina, enciéndela y deja que se caliente. Una vez esté calentada, puede empezar a usarla.

1. Coloca la comida que vayas a tostar dentro de la máquina.
2. Asegúrese de comprobar de vez en cuando cómo de tostada está.
3. Una vez esté tostado al punto que le guste, retírelo.

## Receta para hacer la masa de gofre

### INGREDIENTES:

- 4 huevos separados
- 300 g de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 g de mantequilla derretida
- 600 ml de leche
- 3 gotas de extracto de vainilla (opcional)

### INSTRUCCIONES

1. En un tazón, bata las claras de huevo.
2. En otro tazón, mezcle la harina, el bicarbonato, el azúcar y una pizca de sal.
3. En ese mismo tazón, añada las yemas de huevo y la mantequilla derretida. Mezcle todo con una varilla y vaya añadiendo lentamente la leche hasta conseguir una masa espesa y homogénea.
4. Añada las claras de huevo y mezclelo todo.

# Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta equipado con enchufe/fusible Europeo  
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudar a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



[duronicon.com](http://duronicon.com)

**Manuale D'istruzioni In Italiano**

## Istruzioni di sicurezza

*Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo prodotto e conservarlo per riferimento futuro.*

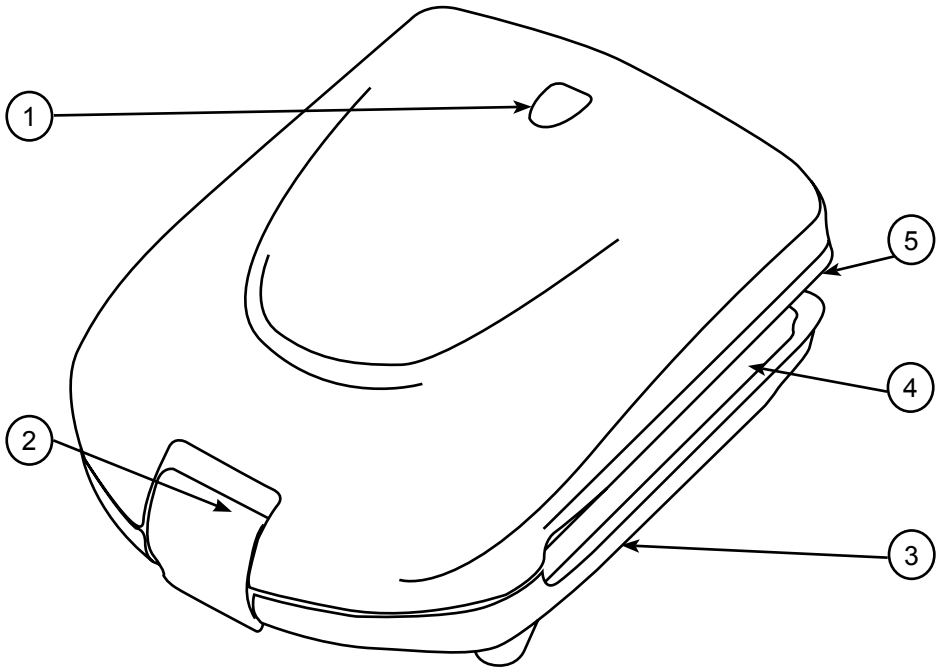
- Questo prodotto è solo per uso interno / domestico. Non usare all'aperto.
- WM52 è solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se uno dei due è danneggiato, restituirlo a Duronic per assistenza o riparazione da parte di un tecnico professionista.
- Accertarsi che l'alimentazione di rete sia 220-240 V / 50 Hz.
- Non tentare mai di sostituire parti e riparare l'unità da soli.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non utilizzare mai questo prodotto vicino all'acqua, con le mani bagnate, versare liquidi sull'apparecchio o immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare il prodotto vicino a gas o altri materiali infiammabili (come benzene, diluenti, spray, ecc.)
- Non posizionare il prodotto sopra o vicino ad un fornello a gas caldo o su un forno riscaldato.
- Non toccare le piastre di cottura calde. Utilizzare la maniglia per spostare in sicurezza la piastra.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non è in uso e anche prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere le parti.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, né tocchi una superficie calda.
- Non utilizzare accessori o accessori non forniti con il prodotto, in quanto ciò può comportare il rischio di lesioni o danni alla macchina.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo chiuso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

## Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo chiuso.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana, uniforme e asciutta.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- La temperatura delle superfici esterne del coperchio può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

NB: al primo utilizzo la piastra potrebbe emettere un leggero odore di fumo. Questo è del tutto normale e scomparirà dopo i primi utilizzi.

## Caratteristiche e specifiche



1) Indicatore luminoso

4) Piastre per cottura

2) Maniglia

5) Coperchio superiore

3) Copertura inferiore

MODELLO	POTENZA	ALIMENTAZIONE
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## Utilizzo

### Primo utilizzo

Disimballare la piastra e mettere da parte l'imballaggio. Aprire il coperchio superiore, pulire accuratamente le superfici di cottura pulendo le piastre con un panno umido e asciugare la superficie con un tovagliolo di carta.

### Come preparare i waffles

Inserire le piastre per waffles.

Collega il cavo di alimentazione ad una presa di corrente e consentire alle piastre di preriscaldare mentre si prepara la pastella.

L'indicatore luminoso rimarrà acceso durante tutto il processo di riscaldamento della piastra, una volta trascorsi circa 3 minuti, e la piastra avrà raggiunto la temperatura ottimale per la cottura, questa si spegnerà.

1. Versare con cautela la pastella sulla piastra di cottura. Riempire le piastre quasi al bordo, lasciando un po' di spazio. Chiudere delicatamente il coperchio.

**Le piastre antiaderenti non richiedono l'aggiunta di olio, ma se si desidera è possibile versare una piccola quantità di olio sulla piastra.**

2. Cuocere l'omelette per circa 6-8 minuti.

**ATTENZIONE: l'apparecchio non deve essere utilizzato aperto. Chiudere sempre il coperchio durante la cottura.**

3. Rimuovere il waffle cotte dalle piastre di cottura con una spatola di legno. Lasciare raffreddare per alcuni minuti prima di servire.

**Se a questo punto si continua con la preparazione di altre omelette, lasciare cuocere per un tempo minore, dato che la piastra avrà raggiunto una temperatura alta.**



4. Scollegare il cavo di alimentazione dopo la cottura e lasciare che si raffreddi prima di proseguire con la pulizia.



**ATTENZIONE**

- La superficie di cottura è calda; maneggiare con cura.
- Usare sempre guanti protettivi, resistenti al calore, quando si utilizza questo prodotto per evitare che i vapori possano causare ustioni.
- Rimuovere sempre i residui usando una spatola o una pinza di plastica o legno resistente al calore.

## **Pulizia e manutenzione**

Scollegare sempre la piastra dalla fonte di alimentazione e attendere che si raffreddi prima di pulirla.

Non è necessario smontare le piastre per la pulizia dopo ogni utilizzo. Basta asciugare le piastre con un tovagliolo di carta per assorbire l'olio in eccesso. Rimuovere eventuali briciole dalle scanalature e pulire le piastre con un panno umido e sapone neutro.

Per una pulizia più profonda, le piastre possono essere rimosse e lavate a mano con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare con un panno. Riposizionare le piastre nella macchina solo quando sono completamente asciutte. Per pulire le impugnature e le altre parti della macchina, utilizzare un panno umido (ben strizzato) con sapone neutro.



**ATTENZIONE:**

- Non immergere mai la macchina in acqua.
- Evitare l'uso di utensili affilati, lana d'acciaio, spugne abrasive in metallo o detersivi abrasivi poiché graffieranno la superficie antiaderente.
- Non utilizzare detersivi per forno sulle piastre di riscaldamento.

## Utilizzo

### COME GRIGLIARE IL CIBO

Le piastre possono essere utilizzate per cucinare piccoli snack, ad esempio per riscaldare bagel, pane grasso o tost.

Seguire i passaggi indicati precedentemente.

Posizionare le piastre nello snack maker. Accendere la macchina e lasciala riscaldare. Una volta raggiunta la temperatura, iniziare con la cottura.

1. Posizionare gli ingredienti sulla piastra e chiudere delicatamente il coperchio.
2. Controllare la cattura degli ingredienti.
3. Una volta cotto, rimuovere con attenzione il cibo dalla piastra.

### Ricetta per Waffle

#### INGREDIENTI:

- 4 uova grandi
- 300 g di farina
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zucchero semolato dorato
- 50 g di burro fuso
- 600 ml di latte parzialmente scremato
- 3 gocce di estratto di vaniglia (opzionale)

#### PREPARAZIONE:

1. In una ciotola, sbatti gli albumi.
2. In una ciotola separata, mescolare insieme la farina, bicarbonato, zucchero semolato e un pizzico di sale.
3. Prepara un pozzo nel mezzo degli ingredienti e aggiungi i tuorli e il burro fuso. Mescolare insieme usando una frusta, quindi aggiungere lentamente il latte fino a ottenere una pastella densa e liscia.
4. Aggiungi gli albumi nel composto.

# Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

**NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE**

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
  2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
  3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
  4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
  5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
  6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
  7. Termini validi in tutta l'unione europea \*Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito [www.duronic.com](http://www.duronic.com)
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE  
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



[duronic.com](http://duronic.com)

**Instrukcja obsługi. Polski**

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

### *PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I ZACHOWAJ JĄ DO WGLĄDU*

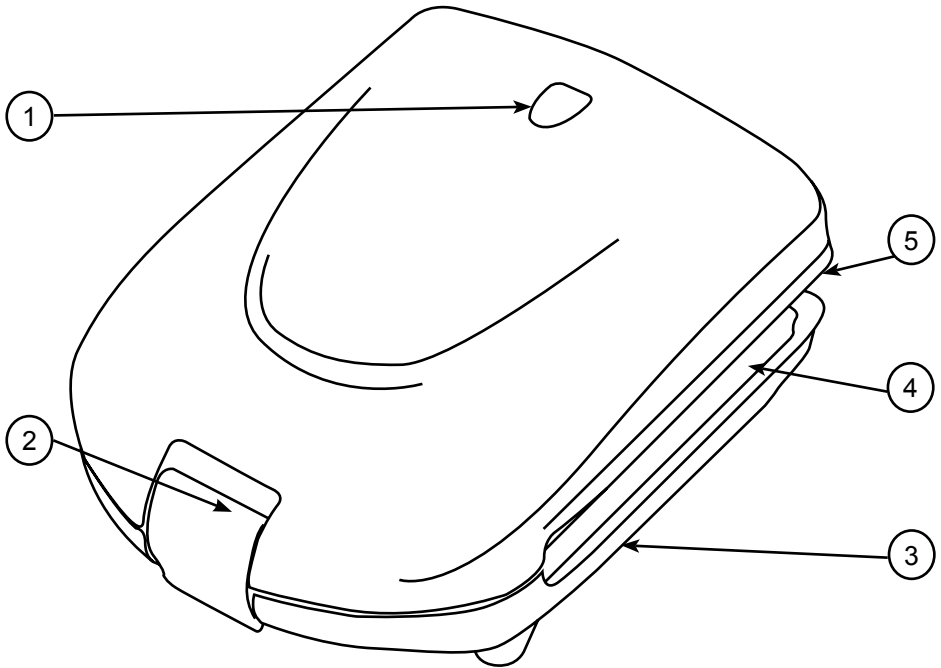
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie stosuj na świeżym powietrzu.
- Urządzenie przeznaczone do użytku domowego. Nie nadaje się do zastosowania komercyjnego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z Duronic w celu naprawy lub skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Upewnij się, że napięcie sieci domowej jest zgodne 220-240V / 50Hz.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części lub naprawiać urządzenia.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem nie operuj urządzenia mając mokre ręce, nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj urządzenia blisko gazu lub innych materiałów palnych (jak benzyna, spreje, rozcieńczalnik do farb etc.).
- Nie umieszczaj urządzenia blisko kuchenek, piekarników elektrycznych i gazowych lub innych gorących powierzchni.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni palników. Użyj uchwytu, aby bezpiecznie przenieść urządzenie.
- Odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego, kiedy urządzenie nie jest już w użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia. Odczekaj, zanim ostygnie przed montażem lub demontażem elementów.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający swobodnie zwiisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Stosuj wyłącznie dodatki rekomendowane lub dostarczone przez producenta. Użytkowanie niefabrycznych elementów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uszkodzenia ciała.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zaznaczono to w instrukcji.

## **Bezpieczeństwo użytkowania C.D.**

- Aby podłączyć urządzenie w pierwszej kolejności podłącz przewód zasilający do urządzenia, następnie podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Odłączając urządzenie w pierwszej kolejności odłącz wtyczkę od gniazdka.
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w zamkniętej formie.
- Użytkuj urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zewnętrzną obudowa urządzenia może się nagrzewać w czasie pracy urządzenia.

**UWAGA:** Podczas pierwszego korzystania z mini gofrownicy możesz zauważyć delikatny dym lub poczuć nieprzyjemny zapach. Jest to całkowicie normalne i powinno zniknąć po kilku pierwszych zastosowaniach.

## Elementy i specyfikacja



1) Lampka gotowości

4) Panele grzewcze

2) Blokada rączki

5) Górna pokrywa

3) Dolna obudowa

MODEL	MOC	NAPIĘCIE
WM52	520W	220-240V / 50Hz

## Obsługa

### PIERWSZE UŻYCIE

Odpakuj WM52 i odłóż na bok elementy opakowania. Otwórz pokrywkę i przeczyszć powierzchnię grzewczą wilgotną gąbką i osusz papierowym ręcznikiem.

### JAK PRZYGOTOWAĆ GOFRY

Włóż panele gofrowe do urządzenia.

Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka i odstaw urządzenie, aby wstępnie się nagrzało. W międzyczasie przygotuj ciasto.

Wskaźnik gotowości będzie świecił, gdy przewód zasilający zostanie podłączony do gniazdka. Lampka pozostanie włączona podczas wstępnego podgrzewania, następnie wyłączy się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę. Czas nagrzewania wynosi ok. 3 min, po tym czasie czerwona lampka wyłączy się co jest oznaką gotowości urządzenia do użycia.

1. Ostrożnie przelej ciasto na gofry na nagrzane panele. Wypełnij panele do granicy brzegu pozostawiając odrobinę miejsca. Następnie ostrożnie zamknij pokrywkę.

**Panele grzewcze pokryte są nieprzywierającą powierzchnią, więc nie ma konieczności dodawania tłuszczu. Jednakże, jeżeli widzisz, że gofry za bardzo przywierają do powierzchni, dodaj odrobinę oleju lub roztopionego masła na panele.**

2. Piecz przed 6-8 min aż do momentu, gdy gofry będą z łatwością odchodzić od górnego panelu grzewczego.

**UWAGA: Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z otwartą pokrywą. Zawsze zamykaj pokrywkę, gdy urządzenie jest włączone.**

3. Przelóż gofry przy pomocy plastikowej lub drewnianej szpatułki. Zachowaj ostrożność, ponieważ gofry będą gorące. Przed podaniem odstaw do schłodzenia.

**Jeżeli chcesz przygotować kolejne gofry, następne sztuki będą przygotowywane szybciej, ponieważ panele są mocno nagrzane.**



4. Odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego i odstaw mini gofrownicę do przestudzenia przed przystąpieniem do czyszczenia.

**UWAGA:**

- Powierzchnia grzewcza mocno się nagrzewa, zachowaj szczególną ostrożność.
- Zawsze używaj rękawic ochronnych odpornych na wysokie temperatury lub chwytaków kuchennych podczas przenoszenia tego produktu, aby uniknąć oparzeń lub innych obrażeń.
- Zawsze usuwaj wszystkie pozostałości gofrów przy użyciu szpatułki lub szczypiec z żaroodpornego materiału.

## Czyszczenie i Pielęgnacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłącz mini gofrownicę od zasilania odstaw do ostudzenia.

Nie ma konieczności dokładnego czyszczenia mini gofrownicy po każdym użyciu. Osusz powierzchnię grzewczą ręcznikiem papierowym, aby usunąć pozostałości oleju. Omieć urządzenie z okruszków, które mogły się zgromadzić w rowkach, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.

W celu przeprowadzania gruntownego czyszczenia panele grzewcze mogą zostać zdemontowane i ręcznie umyte w ciepłej wodzie z płynem. Po przeczyszczeniu osusz suchym ręcznikiem. Zamontuj z powrotem panele, dopiero gdy są całkowicie osuszone. W celu oczyszczenia uchwytów i innych elementów użyj wilgotnej (dobrze wykręcanej) ściereczki z dodatkiem delikatnego mydła.

**UWAGA:**

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Unikaj używania szorstkich myjek, druciarek lub ściernych środków czyszczących, aby nie porysować powierzchni nieprzywierającej.
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących, w tym do czyszczenia piekarników, na płytach grzewczych.

## Instrukcja obsługi (Kontynuacja)

Jak grillować przy użyciu WN52

Grillowe panele grzewcze mogą zostać wykorzystane do przygotowania przekąsek jak np. podgrzewane bagietki, chleb, pita.

Podstępuj podobnie jak w przypadku przygotowywania gofrów.

Umieść dwa, grillowe panele grzewcze w mini gofrownicy. Włącz urządzenie i pozostaw do nagrzania. Po nagrzaniu urządzenia możesz przystąpić do grillowania.

1. Umieść posiłek we wnętrzu mini gofrownicy i ostrożnie zamknij pokrywkę.
2. Kontroluj poziom przygotowania potrawy, aby był zgodny z upodobaniami.
3. Po przygotowaniu ostrożnie wyjmij potrawę.

## Podstawowy przepis na ciasto wafłowe

SKŁADNIKI:

- 4 duże jajka, oddzielone białka od żółtek
- 300 g białej mąki
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki budyniu
- 50 g rozpuszczonego masła
- 600 ml półtłuste mleko
- 3 krople ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)

WYKONANIE:

1. W jednej misce ubij białka na sztywną pianę. Odłóż na bok.
2. W drugiej misce wymieszaj mąkę, sodę, budyń i szczyptę soli.
3. W środku suchych składników wydrąż wgłębienie. Dodaj do niego żółtko i roztopione masło. Dokładnie wymieszaj składniki. Następnie dodawaj powoli mleko, aż do uzyskania jednolitego, gładkiego ciasta.
4. Dodaj ubite białka i ponownie wymieszaj.

# Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.

UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



[duronic.com](http://duronic.com)

**DURONIC**