



WAS-623BELL, PWAS-623SI,  
WAS-623B, WAS-623, WAS-620W



# Wilfa BELL and HOME

Waffle maker

Deutsch – Anleitung

Nederlandsk – Instructies

Polski – Instrukcje

Français – Instructions



LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM  
GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES  
INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.

<i>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</i> .....	5
Vor dem ersten Gebrauch .....	7
So machen Sie Waffeln.....	7
Hilfreiche Tipps .....	8
Reinigung .....	8
Waffelrezept .....	9

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie den Griff oder Thermostatregler.
- Als Schutz gegen Stromschlag tauchen Sie Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Überwachen Sie das Gerät aufmerksam, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einen Tisch oder eine Theke herunter hängen oder heiße Flächen wie den Herd berühren.
- Stellen Sie das Gerät niemals an einen Gas- oder Elektrobrenner oder anderen Heizofen oder in dessen Nähe.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und benutzerseitige Pflege dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Ein kurzes Netzkabel ist angebracht, um die Gefahren durch Verfangen oder Stolpern über ein längeres Kabel zu reduzieren. Ein Verlängerungskabel sollte mit Vorsicht verwendet werden. Dessen Stromanforderungen sollten aber mindestens den Anforderungen dieses Geräts entsprechen. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über den Tisch oder die Theke hängt und von Kindern heruntergezogen werden oder Stolpergefahr verursachen kann.
- Die Stromanforderungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild des Geräts zu finden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch sollten die Heizplatten mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Wir empfehlen, die Heizplatten leicht einzufetten, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Bei der nächsten Verwendung ist das nicht mehr nötig. Die erste Waffel sollte nicht verzehrt werden.

## SO MACHEN SIE WAFFELN

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Achten Sie darauf, dass die vorhandene Spannung mit der Nennspannung Ihres Geräts übereinstimmt.
2. Schließen Sie das Waffeleisen und bereiten Sie den Waffelteig zu, während sich das Waffeleisen erwärmt. Stellen Sie den Thermostatregler auf den gewünschten Wert ein.
3. Die Stromanzeige (rot) leuchtet auf. Wenn die grüne Anzeige aufleuchtet (nach etwa 4 Minuten), ist das Waffeleisen bereit zum Backen.
4. Öffnen Sie das Gerät und gießen Sie Waffelteig in die Mitte der unteren Heizplatten. Mit dem beigegefügt Schöpflöffel können Sie die korrekte Teigmenge ermitteln. Schließen Sie das Gerät sorgfältig, aber nicht mit zu viel Kraft. Zwischen den Heizplatten kann Dampf entweichen.
5. Wenn die grüne Anzeige erlischt, leuchtet die rote Anzeige auf. Nach einigen Minuten leuchtet die grüne Anzeige auf und die Waffel ist fertig.
6. Wenn Sie finden, dass die Waffel zu hell oder zu dunkel geworden ist, stellen Sie das Thermostat anders ein.

### *Hinweis:*

- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in Kontakt mit den Heizplatten kommen.
- Während des Backens schaltet sich die Leuchte ein und aus, da das Thermostat das Waffeleisen auf der richtigen Temperatur hält.
- Ihre Waffel backt etwa 2 Minuten oder länger, abhängig von Ihrem individuellen Geschmack. Wenn das Backen beendet ist, öffnen Sie das Waffeleisen und nehmen die Waffel mit einem Kunststoff- oder Holzschaber heraus. Verwenden Sie hierzu niemals ein Metallmesser, da dies die Beschichtung beschädigen kann. Das Gerät sollte zwischen den Backvorgängen geschlossen gehalten werden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

### *Tonsignal*

Gilt nur für Wilfa BELL (WAS-623BELL, PWAS-623SI). Dieses Modell ist mit einem Tonsignal ausgestattet, das ein- oder ausgeschaltet werden kann. Der Ein-/Aus-Schalter befindet sich unter dem Griff.

### HILFREICHE TIPPS

- Wärmen Sie das Waffeleisen vor dem Backen immer vor. Stecken Sie zuerst den Stecker des Waffeleisens in die Steckdose und bereiten Sie den Waffelteig zu, während sich das Waffeleisen erwärmt.
- Wenn Sie hellere Waffeln wünschen, stellen Sie das Thermostat niedriger ein (nach links). Wenn Sie dunklere Waffeln wünschen, stellen Sie das Thermostat höher ein (nach rechts).
- Wenn sich der Deckel nicht anheben lässt, lassen Sie die Waffel noch etwas backen und versuchen dann, den Deckel anzuheben.
- Wenn die Waffel auf der oberen Backplatte hängen bleibt, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff- oder Holzschaber.
- Lassen Sie die Waffel auf einem Rost leicht abkühlen, bevor Sie sie verzehren, um sich nicht daran zu verbrennen.
- Legen Sie Obst oder Eis auf die Waffel, um Ihre eigenen Spezialitäten zu kreieren.
- Mit dem beigefügten Schöpflöffel können Sie die korrekte Teigmenge ausmessen.
- Diese Heizplatten dieses Waffeleisens haben ein neues, bahnbrechendes Design. Das konische Design sorgt dafür, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird und die gesamte Luft aus dem Waffeleisen verdrängt wird. Deshalb ist es nicht nötig, den Waffelteig mit einem Schaber oder Ähnlichem zu verteilen. Dies geschieht automatisch, wenn Sie das Waffeleisen schließen.

### REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder halten es unter fließendes Wasser.
- Wischen Sie nur das Gehäuse mit einem feuchten Tuch sauber.



- Säubern Sie die Heizplatten, nachdem sie abgekühlt sind, mit einem feuchten Tuch oder einer sehr weichen Bürste.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel zur Reinigung.

## WAFFELREZEPT

2 Eier

100 g Zucker

200 ml Buttermilch

150 ml Milch

100 ml Wasser

350 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

1 TL Vanillezucker

1/2 TL Kardamompulver

120 g geschmolzene Butter

So gehen Sie vor: Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Buttermilch verrühren. Gut durchmischen. Milch hinzugeben, wenn Ihr Teig die richtige Konsistenz hat. Wenn Sie Eier für den Teig verwenden möchten, mischen Sie diese unter die anderen Zutaten.

## GARANTIE

Wilfa gewährt 5 Jahre Garantie auf dieses Produkt ab Datum des Kaufes. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder während der Garantiezeit auftretende Defekte ab. Als Garantienachweis gilt die Kaufquittung. Wenn Sie die Garantie geltend machen möchten, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die in Privathaushalten verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Die Garantie gilt nicht bei missbräuchlicher oder fahrlässiger Verwendung des Geräts, Nichtbefolgung der von Wilfa gegebenen Anweisungen oder wenn das Gerät modifiziert oder unautorisiert repariert wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normale Abnutzung oder Verschleiß des Produkts, fehlerhafte Verwendung, fehlende Instandhaltung, Verwendung einer falschen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Beschichtung

Diese Anleitung finden Sie auch auf unserer Website [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

#### Technische Informationen:

MWAS-623B, WAS-623BELL, WAS-623, PWAS-623SI: 230 V ~ 50 Hz 1400 W  
WAS-620W: 230 V ~ 50 Hz 1200 W

---



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt EU-weit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt für ein umweltfreundliches Recycling übernommen werden.

---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gaat gebruiken en bewaar deze voor naslag.

<i>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</i> .....	13
Vóór het eerste gebruik .....	15
Wafels maken .....	15
Handige tips .....	16
Reinigen .....	16
Recept voor wafels.....	17

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Raak geen verwarmde oppervlakken aan. Gebruik het handvat of de thermostatische knop.
- Om een elektrische schok te voorkomen, mag het snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of enige andere vloeistof worden ondergedompeld.
- Direct toezicht is vereist als het apparaat door kinderen of in hun nabijheid wordt gebruikt.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd of als het apparaat niet wordt gebruikt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of een werkoppervlak hangen, of in contact komen met hete oppervlakken, zoals een fornuis.
- Het apparaat mag niet worden geplaatst in de buurt van een elektrisch fornuis, gasfornuis of verwarmde oven.
- Om het apparaat los te koppelen, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bestemde gebruik.
- Als het snoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, de servicetechnicus of soortgelijke gekwalificeerde personen, zodat gevaarlijke situaties worden voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met een fysieke, zintuigelijke of geestelijke beperking en door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over de veilige manier waarop het apparaat moet worden gebruikt en de hieraan gerelateerde gevaren hebben begrepen. Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken. Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en deze handelingen onder toezicht worden uitgevoerd. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat heeft een kort snoer, omdat bij gebruik van een langer snoer het risico bestaat dat u daarin verstrikt raakt of erover struikelt. Het zorgvuldig gebruik van een verlengsnoer is toegestaan. De elektrische classificatie van dit verlengsnoer moet echter minimaal overeenkomen met die van het apparaat zelf. Het verlengsnoer moet zo worden gebruikt dat het niet over het werkoppervlak of de tafel hangt, zodat kinderen niet aan het snoer kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
- De elektrische classificatie van dit apparaat staat op het typeplaatje.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, moeten de bakplaten met een vochtige doek worden afgenomen. Wij adviseren om vóór het eerste gebruik de bakplaten licht in te smeren. Voor al het daaropvolgende gebruik is dit niet nodig. De eerste wafel moet niet worden gegeten.

## WAFELS MAKEN

1. Steek de stekker in een stopcontact. Controleer of het te gebruiken voltage overeenkomt met de nominale spanning van uw apparaat.
2. Doe het wafelijzer dicht en start met het bereiden van het wafelbeslag terwijl het wafelijzer opwarmt. Stel de thermostaat in op de gewenste instelling.
3. Het (rode) lampje van de Aan/Uit-knop licht op. Als het groene lampje oplicht (na ca. 4 minuten) is het wafelijzer gereed voor gebruik.
4. Open het wafelijzer en giet het wafelbeslag in het midden van de onderste bakplaat. Het gebruik van de meegeleverde lepel waarborgt dat de juiste hoeveelheid beslag wordt gebruikt. Het wafelijzer voorzichtig sluiten. Niet met kracht sluiten. Tussen de bakplaten kan stoom ontsnappen.
5. Als het groene lampje dooft, zal het rode lampje gaan branden. Na enkele minuten licht het groene lampje op, wat aangeeft dat de wafel gereed is.
6. Als u ervaart dat de wafel te licht of te donker is, past u de thermostaat aan.

### *Opmerking*

- Voorzichtigheid moet in acht worden genomen, zodat uw vingers niet in contact komen met de bakplaten.
- Tijdens het bakken zal het rode lampje afwisselend oplichten en doven, terwijl de thermostaat het wafelijzer op de juiste temperatuur houdt.
- Uw wafel zal binnen ca. 2 minuten gereed zijn. Afhankelijk van uw smaak kan het ook iets langer duren. Als het bakken gereed is, opent u het wafelijzer en neemt u de wafel uit met een kunststof of houten spatel. Gebruik nooit een metalen mes, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Tussen het bakken van de wafels door moet het wafelijzer dicht blijven.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.

### *Audiosignaal*

Alleen van toepassing op Wilfa BELL (WAS-623BELL, PWAS-623SI). Dit model is voorzien van een audiosignaal, dat in- en uitgeschakeld kan worden. De Aan/Uit-knop bevindt zich onder het handvat.

## HANDIGE TIPS

- Vóór het bakken van de wafels het wafelijzer altijd voorverwarmen. Steek de stekker van het wafelijzer in het stopcontact en start met het bereiden van het beslag terwijl het wafelijzer opwarmt.
- Als u lichtgekleurde wafels wilt, schuift u de thermostaat omlaag (naar links). Als u de voorkeur heeft voor donkergekleurde wafels, schuift u de thermostaat omhoog (naar rechts).
- Als het deksel niet open wil, laat de wafel dan iets langer bakken en probeer het deksel daarna nogmaals op te tillen.
- Als de wafel aan de bovenste bakplaat blijft vastkleven, gebruik dan een kunststof of houten spatel.
- Voordat de wafel wordt gegeten, moet deze eerst op een rooster iets afkoelen. Dat voorkomt dat u uw mond verbrandt.
- Beleg de wafels met verschillende soorten fruit of ijs om uw eigen specialiteiten te creëren.
- De meegeleverde lepel heeft de juiste maat voor de correcte hoeveelheid beslag.
- De bakplaten van het wafelijzer zijn van een nieuw en revolutionair ontwerp. Het wafeldesign garandeert dat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld en dat alle lucht uit het wafelijzer wordt gedrukt. Het verdelen van het beslag met behulp van een lepel of iets dergelijks is daarom niet van toepassing. Het verdelen van het beslag zal automatisch plaatsvinden zodra het deksel van het wafelijzer wordt gesloten.

## REINIGEN

- Vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.
- De behuizing alleen met een vochtige doek afnemen.
- De bakplaten na het afkoelen reinigen met een zachte doek of uiterst zachte kwast.
- Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of puntige voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen.



## RECEPT VOOR WAFELS

2 eieren

100 gr. suiker

2 dl karnemelk

1 1/2 dl melk

1 dl water

350 gr. bloem

1 1/2 tl bakpoeder

1 tl vanillesuiker

1/2 tl kardemompoeder

120 gr. zachte boter

Bereiding: Meng de boter, suiker, zout, vanillesuiker, bloem, bakpoeder en room. Goed mengen. Voeg de melk toe totdat het beslag de juiste structuur heeft. Als u eieren in het beslag wilt gebruiken, mengt u deze tezamen met de overige ingrediënten.

## GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van 5 jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Het aankoopbewijs van het product is het garantiebewijs. Als u aanspraak op de garantie wilt maken, dient u contact op te nemen met de winkel waar het product werd gekocht. De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing werden gekocht en gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product voor commerciële doeleinden wordt gebruikt. De garantie is niet geldig indien het product onjuist of nalatig werd gebruikt, indien de Wilfa-instructies niet werden opgevolgd, indien het apparaat werd aangepast of een onbevoegde reparatie werd uitgevoerd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

- Overbelasting van het product
- Coating

Deze instructies zijn ook beschikbaar op onze website [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

#### Technische informatie:

MWAS-623B, WAS-623BELL, WAS-623, PWAS-623SI: 230V ~ 50Hz 1400W

WAS-620W: 230V ~ 50Hz 1200W



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijk afval weggegooid mag worden. Om mogelijke schade aan het milieu of voor de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerd afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier voor hergebruik aangeboden te worden om het hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw gebruikte apparatuur in te leveren, maakt u gebruik van de plaatselijke inlever- en verzamel-systemen, of neemt u contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Zij kunnen dit product voor het milieuverantwoord en veilig recyclen afvoeren.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

<i>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</i>	<i>21</i>
Przed pierwszym użyciem .....	23
Pieczenie gofrów .....	23
Przydatne wskazówki.....	24
Czyszczenie .....	24
Przepis na gofry.....	25

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwyty lub przycisku termostatu.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani w innych płynach; grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- Zapewnij ścisły nadzór, kiedy dowolne urządzenie jest używane przez dzieci lub w pobliżu dzieci.
- Odłącz urządzenie od prądu, kiedy nie jest używane lub kiedy zamierzasz je wyczyścić.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub lady, ani aby dotykał gorącej powierzchni, na przykład płyty grzewczej.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu palnika gazowego, grzałki elektrycznej ani innej kuchenki.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8 i osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz o ile taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy. Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją w zakresie użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba, że są starsze niż 8 lat i pozostają pod nadzorem. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Krótki przewód zasilający dostarczony z urządzeniem ma na celu ograniczenie ryzyka zaplątania się lub potknięcia, które występuje w przypadku dłuższego przewodu. Zachowując odpowiednie środki ostrożności, można zastosować przedłużacz, jednak jego parametry elektryczne muszą być co najmniej takie same jak dla tego urządzenia. Przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie zwiisał z blatu ani stołu, przez co mógłby zostać pociągnięty przez dziecko lub doprowadzić do potknięcia.
- Wartości parametrów elektrycznych dla tego urządzenia podano na tabliczce znamionowej.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia przetrzyj jego płyty grzewcze wilgotną szmatką. Zalecamy lekkie natłuszczenie płyt grzewczych przed użyciem urządzenia po raz pierwszy. Wystarczy to zrobić tylko raz. Pierwszy gofr nie nadaje się do jedzenia.

## PIECZENIE GOFRÓW

1. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Zamknij gofrownicę i kiedy będzie się rozgrzewać, przygotuj ciasto na gofry. Wybierz odpowiednie ustawienie regulatorem termostatu.
3. Zaświeci się kontrolka zasilania (czerwona). Kiedy zaświeci się zielona kontrolka (mniej więcej po 4 minutach), gofrownica jest gotowa do pieczenia.
4. Otwórz urządzenie i nalej ciasta na środek dolnej płyty grzewczej. Użyj chochelki dołączonej w komplecie, aby odmierzyć prawidłową ilość ciasta. Ostrożnie zamknij urządzenie. Nie trzaskaj pokrywą. Może to spowodować wyrzut pary pomiędzy płyt grzewczych.
5. Kiedy zielona kontrolka zgaśnie, będzie się świecić czerwona kontrolka. Po kilku minutach zielona kontrolka zaświeci się ponownie, sygnalizując, że gofr jest gotowy.
6. Jeśli uznasz, że gofr jest za jasny lub za ciemny, wyreguluj termostat.

### Wskazówka

- Zachowaj ostrożność, aby nie dotknąć palcem płyty grzewczej.
- Podczas pieczenia kontrolka gotowości będzie się włączać i wyłączać, ponieważ termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę w gofrownicy.
- Czas pieczenia gofra wynosi około 2 minut, zależnie od osobistych preferencji. Po skończeniu pieczenia otwórz gofrownicę i wyjmij gofra, używając łypatki kuchennej z drewna lub tworzywa (odpornego na temperaturę). Nigdy nie używaj metalowego noża, który może uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. W czasie pomiędzy pieczeniem kolejnych gofrów urządzenie należy zamykać.
- Po skończeniu pieczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka.

### Sygnał dźwiękowy

Dotyczy tylko modelu Wilfa BELL (WAS-623BELL, PWAS-623SI). Ten model jest wyposażony w sygnał dźwiękowy, który można włączyć lub wyłączyć. Wyłącznik znajduje się pod uchwytem.

## POMOCNE WSKAZÓWKI

- Zawsze rozgrzej gofrownicę przed pieczeniem. Najpierw włącz gofrownicę, a kiedy będzie się rozgrzewać, przygotuj ciasto na gofry.
- Jeśli chcesz uzyskać jaśniejsze gofry, wybierz niższe ustawienie termostatu (w lewo). Jeśli chcesz uzyskać ciemniejsze gofry, wybierz wyższe ustawienie termostatu (w prawo).
- Jeśli pokrywa nie chce się unieść, pozostaw piekącego się gofra na chwilę, po czym spróbuj ponownie.
- Jeśli gofr przywrze do górnej płyty, odklej go łopatką kuchenną z drewna lub tworzywa (odpornego na temperaturę).
- Przed konsumpcją ostudź gofry na ruszcie z piekarnika, aby uniknąć oparzeń.
- Na upieczone gofry nakładaj różne owoce lub lody, komponując własne desery.
- Znajdująca się w komplecie z gofrownicą chochelka służy do odmierzania prawidłowej ilości ciasta.
- Płyty grzewcze tej gofrownicy cechuje nowa, przełomowa konstrukcja. Stożkowy kształt powoduje, że ciasto równomiernie rozplływa się, a całe powietrze jest wyciskane z gofrownicy. Dlatego nie trzeba rozprowadzać ciasta za pomocą kuchenki ani innego przyboru. Dzieje się to automatycznie, kiedy zamykasz gofrownicę.

## CZYSZCZENIE

- Zawsze przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie wkładaj go pod bieżącą wodę.
- Wystarczy przetrzeć obudowę wilgotną szmatką.
- Kiedy płyty grzewcze ostygną, wyczyść je wilgotną szmatką lub bardzo miękką szczoteczką.
- Nigdy nie używaj do czyszczenia ostrych, spiczastych przedmiotów ani środków czyszczących o działaniu ściernym.



## PRZEPIS NA GOFRY

2 jajka  
100 g cukru  
200 ml maślanki  
150 ml mleka  
100 ml wody  
350 g mąki  
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka cukru waniliowego  
1/2 łyżeczki mielonego kardamonu  
120 g stopionego masła

Wykonanie: Połącz masło, cukier, sól, cukier waniliowy, mąkę, proszek do pieczenia i śmietanę. Dobrze wymieszaj. Dodaj mleka do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Jeśli chcesz dodać jajka do ciasta, wymieszaj je z innymi składnikami.

## GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie eksploatacji. Dowodem gwarancji jest paragon zakupu produktu. W celu zgłoszenia usterek objętych gwarancją należy się zwrócić do sklepu, w którym zakupiono produkt. Gwarancja jest ważna tylko dla produktów zakupionych na potrzeby indywidualnego gospodarstwa domowego i zgodnie z tym używanych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnie z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

- przeciążenia produktu
- Powłoka


Te instrukcje są także dostępne na naszej stronie pod adresem [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

#### Informacje techniczne:

MWAS-623B, WAS-623BELL, WAS-623, PWAS-623SI: 230 V ~ 50 Hz 1400 W  
WAS-620W: 230 V ~ 50 Hz 1200W



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów,

 należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy przekazać je do właściwego punktu odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. Sprzedawca może przekazać taki produkt do bezpiecznego dla środowiska zakładu recyklingu.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Lire intégralement la notice et la conserver pour consultation ultérieure.

<i>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</i> .....	29
Avant la première utilisation .....	31
Faire des gaufres .....	31
Astuces .....	32
Nettoyage .....	32
Recette de gaufres .....	33

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée ou le thermostat.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Une étroite supervision est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par des enfants.
- Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne pend pas du rebord d'une table ou d'un plan de travail, ou entre en contact avec des surfaces chaudes, notamment des plaques de cuisson.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un autre four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise murale.
- Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne de compétences similaires pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par minuteur externe ou par système télécommandé.

- Cet appareil peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans et des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil, et si elles ont conscience des risques inhérents. Interdiction aux enfants de jouer avec la machine. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage et à la maintenance de la machine, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés par un adulte. Maintenir la machine et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de huit ans.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage personnel.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement occasionné par un cordon d'alimentation plus long, ou pour réduire le risque de trébucher. Une rallonge peut être utilisée avec précaution, sa puissance nominale devant être au moins égale ou supérieure à celle de l'appareil. La rallonge doit être positionnée de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus accidentellement.
- La puissance nominale est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer les plaques chauffantes au moyen d'un chiffon humide. Nous recommandons un léger graissage des plaques chauffantes avant la première utilisation de l'appareil. Cela ne sera nécessaire qu'une fois. Ne pas manger la première gaufre.

## FAIRE DES GAUFRES

1. Brancher la fiche dans une prise électrique du secteur. S'assurer que la tension utilisée correspond à la tension nominale de l'appareil.
2. Fermer le gaufrier et préparer la pâte à gaufres pendant que le gaufrier chauffe. Définir le thermostat au réglage désiré.
3. L'indicateur de mise sous tension (rouge) s'allumera. Quand l'indicateur vert s'allume (après environ 4 minutes), le gaufrier est prêt à être utilisé.
4. Ouvrir le gaufrier et verser la pâte à gaufres au centre des plaques chauffantes inférieures. L'utilisation de la louche fournie permet d'utiliser la bonne quantité de pâte. Fermer soigneusement l'appareil. Ne pas forcer la fermeture. Il se peut que de la vapeur soit émise entre les plaques chauffantes.
5. Une fois l'indicateur vert éteint, l'indicateur rouge s'allume. Quelques minutes plus tard, l'indicateur vert s'allume et la gaufre est prête.
6. Si la gaufre est jugée trop claire ou trop foncée, ajuster le thermostat.

### *Remarque*

- Il faut veiller à ne jamais toucher les plaques chauffantes avec les doigts.
- Durant la cuisson, le témoin prêt s'allumera et s'éteindra à répétition pour maintenir la température du gaufrier.
- La cuisson des gaufres dure environ 2 minutes ou plus en fonction des préférences. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le gaufrier et ôter la gaufre au moyen d'une spatule en bois ou en plastique. Ne jamais utiliser un couteau en métal au risque d'endommager le fini antiadhérent. L'appareil doit être maintenu fermé durant la cuisson des gaufres.
- Après chaque utilisation, retirer la fiche de la prise murale.

### *Signal sonore*

Wilfa BELL (WAS-623BELL, PWAS-623SI) uniquement. Ce modèle est doté d'une fonction de signal sonore, pouvant être activée ou désactivée. Le bouton On/Off se trouve sous la poignée.

## ASTUCES UTILES

- Toujours préchauffer le gaufrier avant la cuisson. Brancher tout d'abord le gaufrier et préparer la pâte à gaufres pendant que le gaufrier chauffe.
- Pour obtenir des gaufres claires, baisser le thermostat (vers la gauche). Pour obtenir des gaufres plus foncées, monter le thermostat (vers la droite).
- Si le couvercle ne s'ouvre pas, laisser cuire la gaufre un peu plus longtemps avant de retenter d'ouvrir le couvercle.
- Si la gaufre ne se décolle pas des plaques de cuisson supérieures, les retirer au moyen d'une spatule en bois ou en plastique.
- Laisser légèrement refroidir la gaufre sur une grille de four afin d'éviter les brûlures.
- Ajouter des fruits ou de la glace sur les gaufres pour créer des variantes.
- La louche fournie assure la quantité correcte de pâte utilisée.
- Ces plaques de gaufrier sont de design novateur et révolutionnaire. La forme conique assure la répartition uniforme de la pâte et l'évacuation totale de l'air du gaufrier. Ainsi, il est inutile d'étaler la pâte avec une louche ou autre. Cela est fait automatiquement une fois le gaufrier fermé.

## NETTOYAGE

- Toujours retirer la fiche avant le nettoyage et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou ni le tenir sous l'eau courante.
- Essuyer le boîtier au moyen d'un chiffon humide uniquement.
- Nettoyer les plaques de cuisson une fois refroidies au moyen d'un chiffon humide ou d'une brosse très douce.
- N'utiliser aucun objet coupant ou pointu ni aucun agent de nettoyage abrasif à des fins de nettoyage.



## RECETTE DE GAUFRES

2 œufs

100 g de sucre

2 dl de babeurre

1,5 dl de lait

1 dl d'eau

350 g de farine

1 cuillère et demie à café de levure chimique

1 cuillère à café de sucre vanillé

Une demi-cuillère à café de poudre de cardamome

120 g de beurre fondu

Comment procéder : mélanger le beurre, le sucre, le sel, le sucre vanillé, la farine, la levure chimique et la crème. Bien mélanger. Ajouter le lait jusqu'à obtenir la consistance adéquate. Pour ajouter des œufs dans la pâte, les mélanger aux autres ingrédients.

## GARANTIE

Wilfa accorde sur ce produit une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre les défauts de production ou les anomalies survenant durant la période de garantie. Le reçu du produit fait office de preuve d'achat. Pour tout recours en garantie, contacter le magasin où le produit a été acheté. La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés à titre privé. Elle n'est pas valide si le produit fait l'objet d'un usage commercial. La garantie est invalidée en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de nonrespect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie n'est pas valide en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou de mise sous tension erronée ou en cas de :

- Surcharge du produit
- Revetement

Les consignes ci-présentes sont également disponibles sur notre site Internet [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

**Spécifications:**

MWAS-623B, WAS-623BELL, WAS-623, PWAS-623SI : 230 V, ~50 Hz 1 400 W

WAS-620W : 230 V, ~50 Hz 1200 W



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage de l'environnement ou risque sur la santé de l'Homme dû à une élimination des déchets inadéquate, recycler en toute responsabilité pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif usagé, recourir aux systèmes de recueil et retour ou faire appel au fournisseur du produit. Ils pourront reprendre le produit pour un recyclage sécurisé environnemental.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com



in homes since 1948

WAS-623\_20\_03\_B

AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

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