

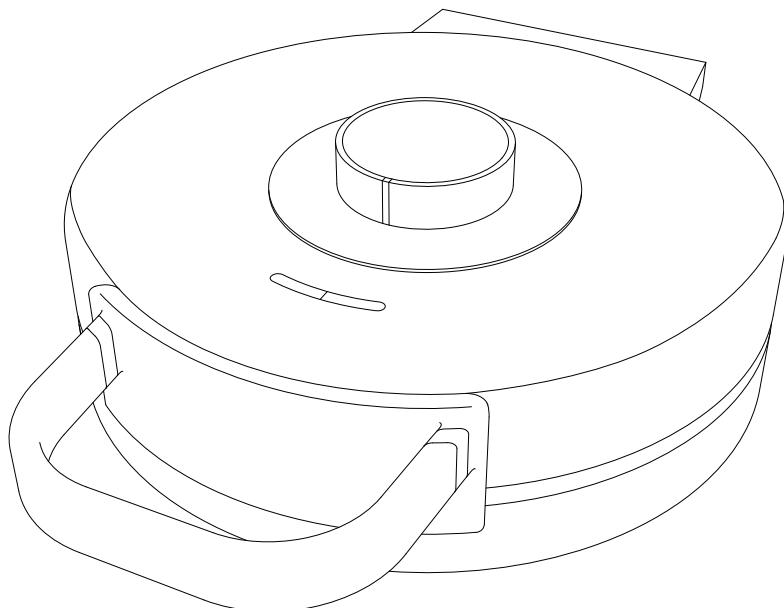
WAFFELEISEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER

Waffeleisen 1000



Hilfe und Tipps auf
herzwaffel.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

K L A M E R

Technische Daten

Modell	KLAMER Waffeleisen 1000
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1000 Watt
Artikelnr.	91056

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank, dass Sie sich für das KLAMER Waffeleisen 1000 entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, BEVOR Sie das Waffeleisen verwenden. Die Verwendung dieses Waffeleisens hat viele Vorteile:

- Mit einer Leistung von 1000 Watt garantiert das Waffeleisen ein schnelles Aufheizen und Backen, sodass Sie in kurzer Zeit köstliche Waffeln genießen können.
- Die integrierte Backampel zeigt Ihnen genau an, wann Ihre gewünschte Heizstufe erreicht ist.
- Das Waffeleisen bietet sechs unterschiedliche Heizstufen (Stufe 0 bis Stufe 5) und verspricht somit ein optimales Backergebnis.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

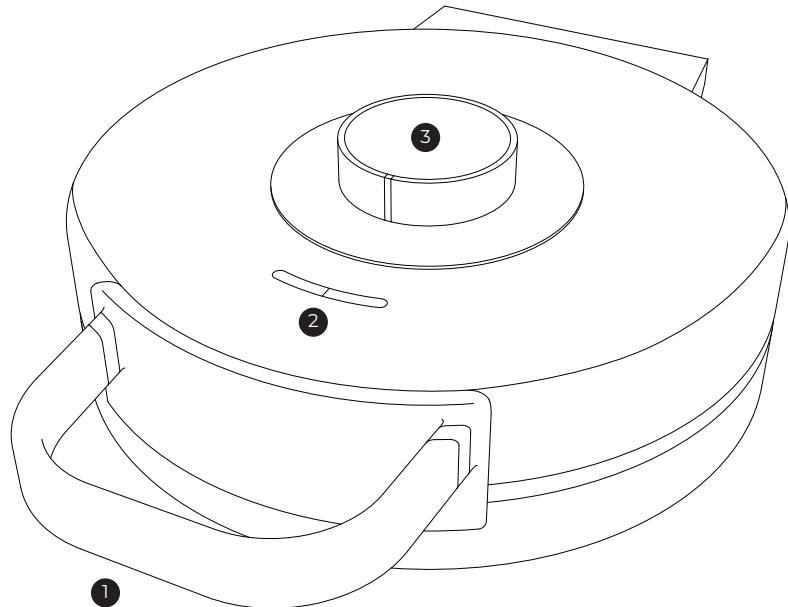
Bei der Verwendung des KLAMER Waffeleisen 1000 sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Nehmen Sie das Waffeleisen nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
5. Wenn das Waffeleisen von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
6. Verwenden Sie dieses Gerät nur für die Herstellung von Waffeln. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
9. Das Waffeleisen sollte nur für Lebensmittel verwendet werden.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Waffelplatten beschädigt sind.
11. Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in das Waffeleisen, während es in Betrieb ist.
12. Lassen Sie das Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
13. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
14. Vermeiden Sie das Berühren der heißen Oberflächen.
15. Dieses Gerät darf nicht in der Nähe von Wasser betrieben werden.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, um die Sicherheit zu gewährleisten.
18. Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
19. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie es manuell gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.

Produktdiagramm

1. Griff
2. Kontrollleuchte
3. Einstellungsrad



Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start mit Ihrem neuen Waffeleisen 1000 ein voller Erfolg wird, stehen in unserem Magazin weitere hilfreiche Tipps und leckere Rezept - Inspirationen für Sie bereit.

Sie finden sie über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code unten scannen.

herzwaffel.klamer-kitchen.com



Vor der ersten Benutzung

Entnehmen Sie das KLAMER Waffeleisen 1000 aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sind folgende Schritte zu beachten:

1. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine ebene und hitzebeständige Fläche, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.
2. Reinigen Sie das Waffeleisen gemäß den Reinigungsanweisungen - mit einem weichen und feuchten Tuch, beispielsweise einem befeuchteten Papierhandtuch - in diesem Handbuch. Dabei ist besonders auf die Heizplatten zu achten.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen und in Betrieb nehmen.

Benutzung des Waffeleisens

Sie nehmen das Waffeleisen wie folgt in Betrieb:

Ein- und Ausschalten

1. Stellen Sie die Heizstufe auf 0. Um das Gerät einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. Die rechte Kontrollleuchte des Waffeleisens leuchtet grün auf.
2. Nach Gebrauch stellen Sie das Waffeleisen wieder auf Heizstufe 0 und trennen Sie es von der Steckdose.

Waffeln zubereiten

1. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein, Stufe 0 (keine Hitze) bis Stufe 5 (höchste Hitze).
2. Nachdem die gewünschte Stufe eingestellt wurde, leuchtet die linke Kontrollleuchte durchgehend rot auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen aufheizt.
3. Sobald die rechte Kontrollleuchte grün leuchtet, ist das Waffeleisen bereit zum Einfüllen von Teig. Öffnen Sie das Waffeleisen und geben Sie den Teig vorsichtig auf die untere Backfläche. Schließen Sie dann das Waffeleisen.
4. Die Backzeit hängt von der gewünschten Bräunungsstufe und dem Teig ab. Normalerweise sind die Waffeln in 2 bis 5 Minuten fertig. Wir empfehlen mit einer mittleren Heizstufe zu beginnen und dann anzupassen, je nachdem, wie die Waffeln herauskommen. Allgemeine Richtwerte:
 - **Niedrige Heizstufen (0-2)** könnten für dünnere Waffeln oder Waffeln mit einem Teig, der leicht verbrennt (z.B. solche mit hohem Zuckeranteil) geeignet sein.
 - **Mittlere Heizstufen (2-4)** sind oft ein guter Ausgangspunkt. Hier kann man beginnen und je nach Ergebnis die Temperatur anpassen.
 - **Hohe Heizstufen (4-5)** könnten für dicke Waffeln oder für diejenigen geeignet sein, die ihre Waffeln besonders knusprig mögen.
5. Zum Entfernen der Waffel öffnen Sie das Waffeleisen und heben die Waffel mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzbesteck an. Durch zu festes Picken, z.B. mit einer Gabel, könnten sowohl die Waffel, als auch die Heizplatten beschädigt werden.
6. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Nach der Benutzung

1. Nach Gebrauch stellen Sie das Waffeleisen wieder auf Heizstufe 0 und trennen Sie es von der Steckdose.
2. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.

Achtung

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Vermeiden Sie es, die heißen Oberflächen zu berühren.

Reinigung und Pflege

Das Waffeleisen hat antihaltbeschichtete Platten, die nicht abgenommen werden können. Die Reinigung sollte mit einem weichen, feuchten Tuch erfolgen, beispielsweise einem befeuchteten Papierhandtuch. Es ist nicht spülmaschinenfest und darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Lagerung

Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das KLAMER Waffeleisen 1000 ordnungsgemäß aufzubewahren:

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, falls dies noch nicht geschehen ist.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen sauber und trocken ist. Insbesondere sollten die Backflächen sowie das Äußere des Geräts sauber und trocken sein. Ansonsten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben im Abschnitt Reinigung und Pflege.
3. Verstauben Sie das Waffeleisen an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Idealerweise sollten Sie die Originalverpackung für die Aufbewahrung verwenden.
4. Beachten Sie bitte, dass das Gerät komplett abkühlen sollte, bevor es in der Originalverpackung verstaut wird.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Waffeleisen helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
Das Waffeleisen wird nicht heiß	Das Gerät bekommt keinen Strom	Stecken Sie das Kabel des Waffeleisens in eine funktionierende Steckdose
	Die Heizelemente sind defekt	Kontaktieren Sie den KLAMER Kundenservice

Problem	Ursache	Lösung
Die Waffeln kleben am Waffeisen fest	Die antihaftbeschichteten Platten sind nicht richtig geölt	Streichen Sie etwas Öl auf die Platten vor dem Backen
	Die antihaftbeschichteten Platten sind beschädigt	Verwenden Sie kein Metallbesteck oder scharfe Gegenstände auf den Heizplatten. Kontaktieren Sie den KLAMER Kundenservice
Das Waffeisen lässt sich nicht schließen	Zu viel Teig wurde eingefüllt	Füllen Sie weniger Teig ein
	Die Scharniere sind defekt oder blockiert	Reinigen Sie die Scharniere oder kontaktieren Sie den KLAMER Kundenservice
Die Waffeln sind nicht gleichmäßig gebräunt	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt	Passen Sie die Temperatur entsprechend der Bedienungsanleitung an
	Eines der Heizelemente ist defekt	Kontaktieren Sie den KLAMER Kundenservice
Das Waffeisen gibt einen ungewöhnlichen Geruch ab	Es ist das erste Mal, dass Sie das Gerät verwenden	Dies ist normal beim ersten Mal. Der Geruch sollte nach ein paar Minuten verschwinden
	Es gibt Verunreinigungen auf den Heizplatten	Reinigen Sie das Gerät gemäß der Reinigungsanweisungen
Die Kontrollleuchte des Waffeisens leuchtet nicht	Das Gerät bekommt keinen Strom	Stecken Sie das Kabel des Waffeisens in eine funktionierende Steckdose
	Die Kontrollleuchte ist defekt	Kontaktieren Sie den KLAMER Kundenservice

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammlöhfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

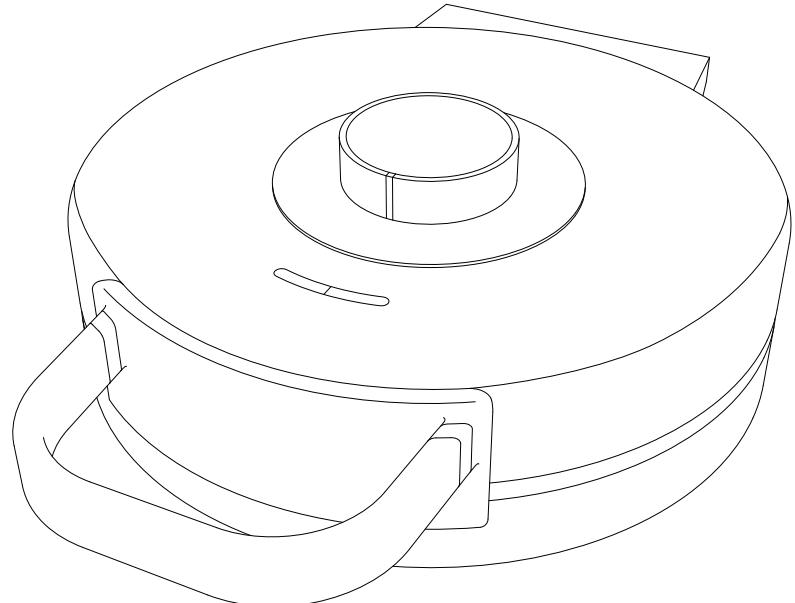


WAFFLE MAKER

USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

KLAMER
Waffle Maker Pro 1000



Find help and advice at
herzwaffel.klamer-kitchen.com
or scan the QR codes

K L A M E R

Specifications

Model	KLAMER Waffle Maker 1000
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	1000 W
Article no.	91056

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER Waffle Maker 1000. Please read this manual carefully BEFORE using the waffle maker. There are many advantages to using this waffle maker:

- With a power of 1000 watts, the waffle maker guarantees fast heating and baking, so you can enjoy delicious waffles in a short time.
- The integrated baking light shows you exactly when your desired heating level has been reached.
- The waffle maker offers six different heating levels (level 0 to level 5) and thus promises an optimal baking result.

Important Safeguards

Warning

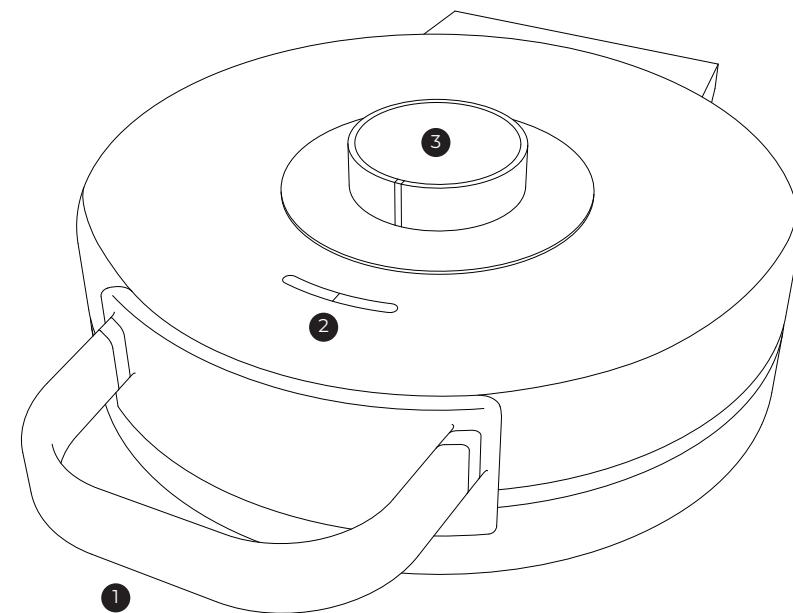
The following basic safety precautions should be observed when using the KLAMER Waffle Maker 1000:

- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Check that the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage before connecting the appliance.

4. Do not operate the waffle maker if the cord or plug is damaged or if the appliance has malfunctioned or been damaged in any way.
5. Close supervision is required when the waffle maker is used by or near children.
6. Use this appliance only for making waffles. This appliance is intended for household use.
7. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners or in a hot oven.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop.
9. The waffle maker should only be used for food.
10. Do not use the appliance if the waffle plates are damaged.
11. Do not put your fingers or other objects into the waffle maker while it is in use.
12. Let the waffle maker cool down completely before cleaning or putting it away.
13. Always unplug the appliance when it is not in use.
14. Avoid touching the hot surfaces.
15. Do not operate this appliance near water.
16. Do not use the appliance outdoors.
17. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface to ensure safety.
18. Never pull the cord to unplug the appliance from the wall socket.
19. The appliance is not dishwasher safe. Clean it manually according to the instructions in this manual.

Product diagram

1. Handle
2. Control Light
3. Setting Wheel



The first steps and recipe inspiration

To make the start with your new Waffle Maker 1000 a complete success, our magazine has more helpful tips and delicious recipe inspiration for you.

You can find them via the website below or even easier by scanning the QR code below.

herzwaffel.klamer-kitchen.com



Before first use

Remove the KLAMER Waffle Maker 1000 from its packaging and remove all packaging material. Before using the appliance for the first time, follow the steps below:

1. Place the waffle maker on a flat and heat-resistant surface to ensure safe use.
2. Clean the waffle maker according to the cleaning instructions - using a soft and damp cloth, such as a moistened paper towel - in this manual. Pay particular attention to the heating plates.
3. Allow the appliance to dry completely before connecting it to the power supply and operating it.

Make waffles

You start up the waffle maker as follows:

Switching on and off

1. Set the heating level to 0. To switch on the appliance, connect the mains plug to the socket. The right-hand indicator light of the waffle maker lights up green.
2. After use, set the waffle maker back to heating level 0 and disconnect it from the mains socket.

Making waffles

3. After switching on the appliance, set the desired heat level, level 0 (no heat) to level 5 (highest heat).

4. Once the desired level has been set, the left indicator light will light up solid red, indicating that the waffle maker is heating up.

5. As soon as the right indicator light lights up green, the waffle maker is ready to pour in batter. Open the waffle maker and carefully pour the batter onto the lower baking surface. Then close the waffle maker.

6. The baking time depends on the desired browning level and the batter. Normally the waffles are ready in 2 to 5 minutes. We recommend starting with a medium heat level and then adjusting depending on how the waffles come out. General guidelines:

- **Low heat settings (0-2)** might be suitable for thinner waffles or waffles with a batter that burns easily (e.g. those with a high sugar content).
- **Medium heat settings (2-4)** are often a good starting point. You can start here and adjust the temperature depending on your results.
- **High heat settings (4-5)** might be suitable for thicker waffles or for those who like their waffles extra crispy.

7. To remove the waffle, open the waffle maker and lift the waffle with a heat-resistant plastic or wooden utensil. Picking too firmly, e.g. with a fork, could damage both the waffle and the heating plates.

8. Repeat the process until all the batter has been used up.

After use

9. After use, return the waffle maker to heat setting 0 and disconnect it from the power socket.

10. Let it cool down completely before cleaning or putting it away.

Warning

The appliance becomes very hot during operation. Avoid touching the hot surfaces.

Cleaning

The waffle maker has non-stick plates that cannot be removed. It should be cleaned with a soft, damp cloth, such as a moistened paper towel. It is not dishwasher safe and under no circumstances should it be cleaned under running water.

Storage

Please proceed as follows to store the KLAMER Waffle Maker 1000 properly:

1. First unplug the waffle maker from the mains socket if you have not already done so.
2. Make sure the waffle maker is clean and dry. In particular, the baking surfaces and the exterior of the appliance should be clean and dry. Otherwise, please follow the instructions in the cleaning and care section.
3. Store the waffle maker in a cool, dry place away from light. Ideally, you should use the original packaging for storage.
4. Please note that the appliance should cool down completely before storing it in the original packaging.

Problem	Cause	Solution
The waffle maker emits an unusual smell	It is the first time you are using the appliance	This is normal the first time. The smell should disappear after a few minutes
	There is dirt on the heating plates	Clean the appliance according to the cleaning instructions.
The control light of the waffle maker does not light up	There is no power to the appliance	Plug the cord of the waffle maker into a working socket.
	The indicator light is defective	Contact KLAMER customer service

Problem solving

The following table contains a list of common problems, their causes and solutions that may help you when using the KLAMER Waffle Maker 1000:

Problem	Cause	Solution
The waffle maker does not get hot	The unit does not get any power	Plug the cable of the waffle maker into a working socket
	The heating elements are defective	Contact KLAMER customer service
The waffles stick to the waffle iron	The non-stick plates are not properly oiled.	Brush a little oil on the plates before baking
	The non-stick plates are damaged	Do not use metal cutlery or sharp objects on the heating plates Contact KLAMER customer service
The waffle maker cannot be closed	Too much dough has been poured in	Fill less dough
	The hinges are defective or blocked	Clean the hinges or contact KLAMER customer service
The waffles are not browned evenly	The temperature is not set correctly	Adjust the temperature according to the instruction manual
	One of the heating elements is defective	Contact KLAMER customer service

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be requested via the contact form on our website or by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

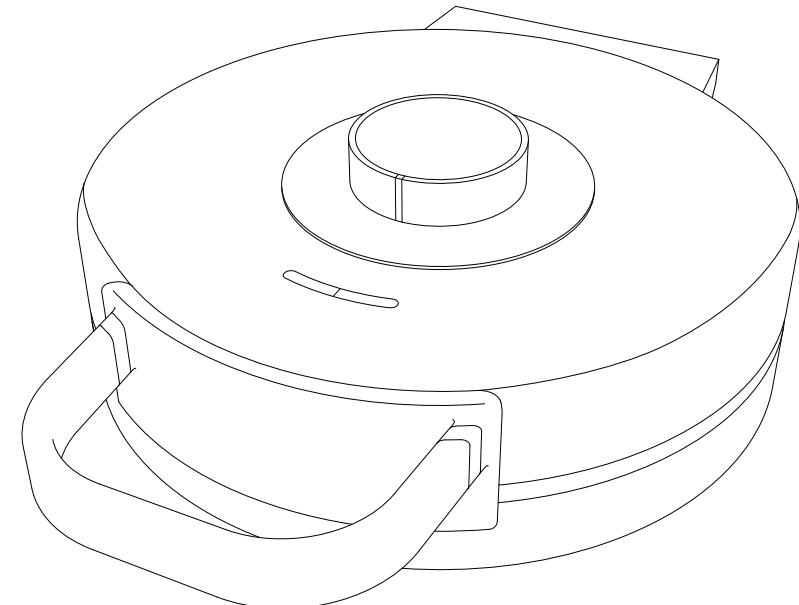


GAUFRIER

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le

KLAMER
Gaufrier 1000



Aide et instructions vidéo sur
herzwaffel.klamer-kitchen.com
ou scannez le code QR

Données techniques

Modèle	KLAMER Gaufrier 1000
Tension d'alimentation	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	1000 W
Article no.	91056

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider!

À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir choisi le gaufrier KLAMER 1000. Veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le gaufrier. L'utilisation de ce gaufrier présente de nombreux avantages:

- Avec une puissance de 1000 watts, le gaufrier garantit un chauffage et une cuisson rapides, ce qui vous permet de déguster de délicieuses gaufres en peu de temps.
- Le feu de cuisson intégré vous indique exactement quand le niveau de chauffage souhaité est atteint.
- Le gaufrier offre six niveaux de chauffage différents (niveau 0 à niveau 5) et promet ainsi un résultat de cuisson optimal.

Précautions de sécurité importantes

Attention

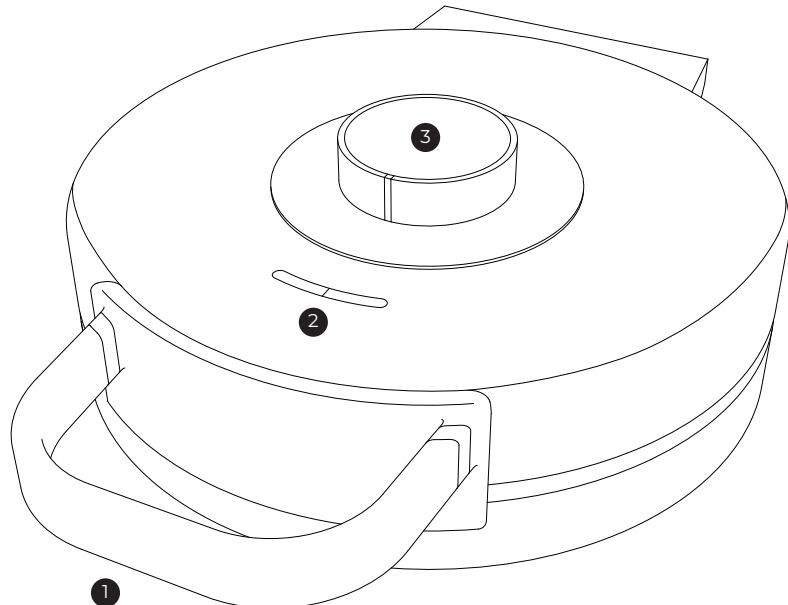
Lors de l'utilisation du gaufrier KLAMER 1000, les mesures de sécurité de base suivantes doivent être respectées:

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
4. N'utilisez pas le gaufrier si le câble ou la fiche est endommagé ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque manière.
5. Si le gaufrier est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire.
6. N'utilisez cet appareil que pour la confection de gaufres. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
8. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
9. Le gaufrier ne doit être utilisé que pour des aliments.
10. N'utilisez pas l'appareil si les plaques à gaufres sont endommagées.
11. N'insérez pas vos doigts ou d'autres objets dans le gaufrier lorsqu'il est en marche.
12. Laissez le gaufrier refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
13. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
14. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
15. Cet appareil ne doit pas être utilisé à proximité de l'eau.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur afin de garantir la sécurité.
18. Ne tirez jamais sur le cordon pour le débrancher de la prise de courant.
19. L'appareil ne passe pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le manuellement en suivant les instructions de ce manuel.

Product

1. Poignée
2. Molette de réglage
3. Témoin lumineux



Les premiers pas et l'inspiration d'une recette

Pour que le lancement de votre nouveau gaufrier 1000 soit une réussite, notre magazine vous propose d'autres conseils utiles et de délicieuses recettes inspirées.

Vous les trouverez sur le site Internet ci-dessous ou, plus simplement encore, en scannant le code QR ci-dessous.

herzwaffel.klammer-kitchen.com



Avant la première utilisation

Retirer le gaufrier KLAMER 1000 de son emballage et enlever tout le matériel d'emballage. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il convient de respecter les étapes suivantes:

1. Placez le gaufrier sur une surface plane et résistante à la chaleur afin de garantir une utilisation sûre.
2. Nettoyez le gaufrier conformément aux instructions de nettoyage - avec un chiffon doux et humide, par exemple une serviette en papier humidifiée - figurant dans ce manuel. Une attention particulière doit être portée aux plaques chauffantes.
3. Laissez l'appareil sécher complètement avant de le brancher sur le secteur et de le faire fonctionner.

Utilisation du gaufrier

Vous mettez le gaufrier en service comme suit:

Mise en marche et arrêt

1. Réglez le niveau de chauffage sur 0. Pour mettre l'appareil en marche, branchez la fiche d'alimentation sur la prise de courant. Le voyant de contrôle droit du gaufrier s'allume en vert.
2. Après utilisation, remettez le gaufrier sur le niveau de chauffage 0 et débranchez-le de la prise de courant.

Préparer les gaufres

- Après avoir allumé l'appareil, réglez le niveau de chauffage souhaité, du niveau 0 (pas de chaleur) au niveau 5 (chaleur maximale).
- Une fois le niveau souhaité réglé, le témoin lumineux de gauche s'allume en rouge en continu, indiquant que le gaufrier est en train de chauffer.
- Dès que le voyant de contrôle de droite s'allume en vert, le gaufrier est prêt à recevoir la pâte. Ouvrez le gaufrier et déposez délicatement la pâte sur la surface de cuisson inférieure. Fermez ensuite le gaufrier.
- Le temps de cuisson dépend du degré de brunissement souhaité et de la pâte. Normalement, les gaufres sont prêtes en 2 à 5 minutes. Nous recommandons de commencer avec un niveau de chauffage moyen et d'ajuster ensuite en fonction de la façon dont les gaufres sortent. Valeurs indicatives générales :
 - Des niveaux de chauffage bas (0-2)** pourraient convenir pour des gaufres plus fines ou des gaufres dont la pâte brûle facilement (par exemple celles qui contiennent beaucoup de sucre).
 - Les niveaux de chauffage moyens (2-4)** sont souvent un bon point de départ. On peut commencer ici et adapter la température en fonction du résultat.
 - Les niveaux de chauffage élevés (4-5)** pourraient convenir aux gaufres plus épaisses ou à ceux qui aiment que leurs gaufres soient particulièrement croustillantes.
- Pour retirer la gaufre, ouvrez le gaufrier et soulevez la gaufre avec un ustensile en plastique ou en bois résistant à la chaleur. En piquant trop fort, par exemple avec une fourchette, on pourrait endommager aussi bien la gaufre que les plaques chauffantes.
- Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

Après l'utilisation

- Après utilisation, remettez le gaufrier sur le niveau de chauffage 0 et débranchez-le de la prise de courant.
- Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

Attention

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Évitez de toucher les surfaces chaudes.

Nettoyage et entretien

Le gaufrier a des plaques à revêtement antiadhésif qui ne peuvent pas être enlevées. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon doux et humide, par exemple une serviette en papier humidifiée. Il ne passe pas au lave-vaisselle et ne doit en aucun cas être nettoyé à l'eau courante.

Stockage

Veuillez suivre la procédure suivante pour conserver correctement le gaufrier KLAMER 1000 :

- Débranchez d'abord le gaufrier de la prise de courant, si ce n'est pas déjà fait.
- Assurez-vous que le gaufrier est propre et sec. En particulier, les surfaces de cuisson ainsi que l'extérieur de l'appareil doivent être propres et secs. Pour le reste, suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.
- Rangez le gaufrier dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Idéalement, vous devriez utiliser l'emballage d'origine pour le rangement.
- Notez que l'appareil doit refroidir complètement avant d'être rangé dans son emballage d'origine.

Résolution des problèmes

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une liste des problèmes courants, de leurs causes et de leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser le gaufrier KLAMER 1000 :

Problème	Cause	Solution
Le gaufrier ne chauffe pas	L'appareil n'est pas alimenté	Branchez le câble du gaufrier dans une prise de courant en état de marche.
	Les éléments chauffants sont défectueux	Contactez le service clientèle de KLAMER

Problème	Cause	Solution
Les gaufres collent au gaufrier	Les plaques antiadhésives ne sont pas correctement huilées.	Badigeonner les plaques d'un peu d'huile avant la cuisson
	Les plaques antiadhésives sont endommagées	Ne pas utiliser de couverts métalliques ou d'objets pointus sur les plaques chauffantes. Contacter le service clientèle de KLAMER
Le gaufrier ne peut pas être fermé	Trop de pâte a été versée	Remplir moins de pâte
	Les charnières sont défectueuses ou bloquées	Nettoyer les charnières ou contacter le service clientèle de KLAMER
Les gaufres ne sont pas dorées uniformément	La température n'est pas réglée correctement	Régler la température selon le mode d'emploi
	L'un des éléments chauffants est défectueux	Contactez le service clientèle de KLAMER
Le gaufrier dégage une odeur inhabituelle	C'est la première fois que vous utilisez l'appareil	C'est normal la première fois. L'odeur devrait disparaître après quelques minutes
	Les plaques chauffantes sont sales	Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de nettoyage.
Le voyant de contrôle du gaufrier ne s'allume pas	L'appareil n'est pas alimenté en électricité	Branchez le cordon du gaufrier dans une prise de courant qui fonctionne.
	Le voyant lumineux est défectueux	Contactez le service clientèle de KLAMER

Garantie

Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final. La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :

- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des consignes de nettoyage
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

