

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Funktionen	6
Auf einen Blick	1	Benutzung	7
Symbole	2	Reinigung und Aufbewahrung	8
Signalwörter	2	Problembeseitigung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	9
Gerät aufstellen und anschließen	5	Waffelrezepte	10
Vor dem ersten Gebrauch	5		

## LIEFERUMFANG

- Waffeleisen 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

**Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**

Displayanzeigen werden folgendermaßen dargestellt: *UNIFORM TEXTURE*

Bedienelemente werden folgendermaßen dargestellt: **POWER**

## AUF EINEN BLICK

**(Bild A)**

- 1 Griff
- 2 Verriegelung
- 3 Rastnase der Verriegelung
- 4 Display
- 5 Bedienelemente
- 6 untere Waffelformen
- 7 obere Waffelformen

## BEDIENELEMENTE UND DISPLAY

**(Bild B)**

- 8 Taste **POWER**: Gerät ein- / ausschalten
- 9 Taste **MENU**: Programm auswählen
- 10 Anzeige *Bräunungsgrad*
- 11 Drehregler: Bräunungsgrad einstellen
- 12 Anzeige *Programm*
- 13 Anzeige *UNIFORM TEXTURE*
- 14 Anzeige *Backzeit*
- 15 Anzeige *CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR*
- 16 Taste **UNIFORM TEXTURE**
- 17 Taste **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für das **N8WERK Premium Waffeleisen** entschieden hast. Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **n8werk.net**

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **N8WERK Premium Waffeleisen**.

## Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

## SYMBOLLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Wechselstrom



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet

**VORSICHT** – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Backen von Waffeln bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

**GEFAHR** – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

**WARNUNG** – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



**VORSICHT: Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und die Bedienelemente berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Geeignete Küchenhandschuhe verwenden.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Wenn das Gerät oder die **Netzanschlussleitung** beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, den Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### **GEFAHR – STROMSCHLAGGEFAHR**

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



### **WARNUNG – BRANDGEFAHR**

- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.

- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer feuerfesten Decke ersticken.



### **WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR**

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickenungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf.
- Die Backflächen des Gerätes werden sehr heiß. Beim Befüllen und Entnehmen der Waffeln vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

## HINWEIS – RISIKO VON MATERIAL- UND SACHSCHÄDEN

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fernhalten. Diese könnten die Antihaftbeschichtung der Backflächen beschädigen.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## GERÄT AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberfläche o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
  - Das Gerät darf nur in waagerechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite oder schief stehend.
1. Das geschlossene Gerät mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen und wärmebeständigen Untergrund aufstellen.
  2. Das Gerät an eine gut zugängliche Steckdose anschließen. Sicherstellen, dass die Anschlussleitung nicht zwischen den Backflächen eingeklemmt ist. Ein Signalton erklingt und das Display leuchtet kurz auf.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und anschließend für einige Minuten aufheizen. Dafür den Anweisungen in den Kapiteln „Reinigung und Aufbewahrung“, „Gerät aufstellen und anschließen“ und „Benutzung“ befolgen.

## FUNKTIONEN

Das Besondere an diesem Gerät ist die automatische Berechnung der notwendigen Backzeit. Faktoren wie das gewählte Programm, der Bräunungsgrad und die gewünschte Konsistenz beeinflussen die Backzeit.

Zudem erkennt das Gerät, wenn Teig in die Backformen eingefüllt wird und startet anschließend automatisch die Backzeit.



**Bitte bedenke:** Sobald der Teig in die Backformen gefüllt wurde, können die Einstellungen nicht mehr angepasst werden!

## EIN- / AUSSCHALTEN UND START / STOPP

Über die Taste **POWER (8)** wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet.

## VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 4 voreingestellte Programme, die über mehrmaliges Drücken der Taste **MENU (9)** ausgewählt werden:

**BELGIAN:** für belgische Waffeln

**CLASSIC:** für klassische Waffeln

**CHOCOLATE:** für Schokoladenwaffeln

**BUTTERMILK:** für Buttermilchwaffeln

Der Pfeil in der Anzeige Programme **(12)** gibt an, welches Programm ausgewählt ist.

Bei den voreingestellten Programmen wird die Backzeit automatisch eingestellt. Diese zählt herunter, sobald Teig in die Backformen gefüllt wurde. Am Ende der Backzeit erklingen sechs Signaltöne.

## MANUELLES PROGRAMM

Das Gerät verfügt zusätzlich über ein manuelles Programm **Custom**. Statt der voreingestellten Backzeit, zeigt die Anzeige *Backzeit* an, wie lange sich der Teig im Gerät befindet, seitdem er in die Backformen gefüllt wurde.

Um das Programm zu beenden, muss das Gerät über die Taste **POWER (8)** ausgeschaltet werden.



**Bitte bedenke:** Im manuellen Programm erklingt kein Ton, der das Ende der Backzeit signalisiert. Der Backvorgang muss aktiv überwacht werden.

## BRÄUNUNGSGRAD

Der gewünschte Bräunungsgrad kann über den Drehregler **(11)** gewählt werden. Das Gerät verfügt über 7 verschiedene Bräunungsstufen, die als Balken im Display **(4)** angezeigt werden **(10)**.

## VORHEIZEN

Das Gerät heizt sich automatisch bei jedem Programm zuerst vor, was über Blinken der Anzeige *Bräunungsgrad (10)* angezeigt wird. Erst, wenn ein Signalton ertönt und die Anzeige dauerhaft leuchtet, hat das Gerät die gewünschte Temperatur für das ausgewählte Programm erreicht.

Nach Ende eines Backprogrammes heizt das Gerät automatisch weiter, sodass die nächste Portion direkt im Anschluss zubereitet werden kann.



Sollte zwischen zwei Backvorgängen der Bräunungsgrad erhöht werden, darauf achten, dass das Gerät länger vorheizen muss. Unbedingt warten, bis das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat.

## KONSISTENZ

Neben dem Bräunungsgrad kann zudem die Konsistenz der Waffeln eingestellt werden. Über die Taste **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR (17)** kann eingestellt werden, dass die Waffeln innen fluffig und außen knusprig werden sollen. Für gleichmäßig gebackene Waffeln die Taste **UNIFORM TEXTURE (16)** drücken.

Die gewählte Option wird entsprechend im Display **(4)** angezeigt **(13, 15)**.

## VERRIEGELUNG

Das Gerät verfügt über eine Transport-sicherung in Form einer Verriegelung **(2)**, um zu verhindern, dass das Gerät ungewollt aufklappt. Um die Gerätehälften zu sichern, die Verriegelung über die Rast-nase **(3)** schieben, bis sie hör- und spürbar einrastet **(Bild C)**.

## BENUTZUNG

### Beachten!

- Das Gerät darf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden!
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.



Die Backflächen **(6, 7)** haben zwar eine Antihaftbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten. Kein Kochspray verwenden, da es die Antihaftbeschichtung angreifen kann!

1. Den Waffelteig nach Wunsch zubereiten. Rezeptvorschläge befinden sich weiter hinten in dieser Gebrauchsanleitung.

2. Die Verriegelung, falls nicht bereits geschehen, lösen **(Bild D)**.
3. Die Taste **POWER (8)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Display **(4)** leuchtet auf. Voreingestellt sind das Programm **BELGIUM**, der Bräunungsgrad 4 und die Konsistenz-Option **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR**.



Werden keine Änderungen vorgenommen, beginnt das Gerät vorzuheizen.

4. Die Einstellungen nach Wunsch anpassen (siehe Kapitel „Funktionen“).
5. Abwarten, bis das Gerät die richtige Betriebstemperatur erreicht hat.



Zum Beschleunigen des Vorheizvorganges das Gerät immer geschlossen halten.

6. In die beiden unteren Backformen mittig jeweils ein Kelle Waffelteig einfüllen. Darauf achten, nicht zuviel Teig in die Backformen zu geben, um ein Auslaufen des Teiges zu vermeiden.



**Bitte bedenke:** Sobald der Teig in die Backformen gefüllt wurde, können die Einstellungen nicht mehr angepasst werden!

7. Vorsichtig den Deckel schließen. Die Waffeln bis Ablauf der vorgegebenen Backzeit bzw. bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen lassen.
8. Das Gerät öffnen und die Waffeln entnehmen.  
**Beachten:** Zur Entnahme der Speisen nur hitzebeständige Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
9. Das Gerät nach der Benutzung durch Drücken der Taste **POWER** ausschalten.
10. Das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Es darf keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Backflächen spritzen. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen!
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Das Gerät sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen.

1. Vergewissern, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und komplett abgekühlt ist!
2. Vorsichtig vorhandene Krümel und Rückstände von den Backflächen (6, 7) entfernen. Dazu ggf. eine weiche Bürste verwenden.
3. Das Gehäuse sowie die Backformen mit einem feuchten Tuch aus- und abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
4. Das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
5. Das Gerät schließen und mit der Verriegelung (2) und der Rastnase (3) die beiden Hälften fixieren.
6. Das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren.

## PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	07707
Modellnummer:	ST5403T-GS
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistung:	max. 1600 W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 07707 M N8W V2 0624 as





## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

**Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.**

Alle Rechte vorbehalten.

## WAFFELREZEPTE

### BELGISCHER WAFFELTEIG

(Programm **BELGIUM**)

#### Zutaten (für 8 Waffeln)

3 getrennte Eier (Klasse M) • 420 ml Milch • 125 g ungesalzene Butter • 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma) • 200 g Mehl • 1 Teelöffel Backpulver • 1 Messerspitze Natron • 50 g Zucker

#### Zubereitung

1. Eier trennen und Butter zerlassen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eigelbe, geschmolzene Butter, Milch und Vanillearoma mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Zucker vermischen. In der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Butter-Ei-Milch-Vanille-Masse in die Mulde geben und alles sorgsam zu einem homogenen Teig verrühren.
5. Die drei Eiweiß mit einem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Danach den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Dadurch werden die Waffeln lecker luftig.

### KLASSISCHER WAFFELTEIG

(Programm **Classic**)

#### Zutaten (für 8 Waffeln)

3 Eier (Klasse M) • 420 ml Milch • 125 g ungesalzene Butter • 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma) • 200 g Mehl • 1 Teelöffel Backpulver • 1 Messerspitze Natron • 50 g Zucker

#### Zubereitung

1. Die Butter zerlassen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, geschmolzene Butter, Milch und Vanillearoma mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Zucker vermischen. In der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Butter-Ei-Milch-Vanille-Masse in die Mulde geben und alles sorgsam zu einem homogenen Teig verrühren.

### WAFFELTEIG MIT BUTTERMILCH

(Programm **BUTTERMILK**)

#### Zutaten (für 8 Waffeln)

3 Eier (Klasse M) • 600 ml Buttermilch • 80 ml Pflanzenöl • 300 g Mehl • 1 Teelöffel Backpulver • ½ Teelöffel Salz • 60 g Zucker

#### Zubereitung

1. In einer mittelgroßen Schüssel Buttermilch, Öl und Eier mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver und Zucker vermischen. In der Mitte eine Mulde formen.
3. Die Buttermilch-Öl-Ei-Masse in die Mulde geben und alles sorgsam zu einem homogenen Teig verrühren.

## SCHOKOLADENWAFFELN

(Programm **CHOCOLATE**)

### Zutaten (für 8 Waffeln)

150 g gehackte Zartbitterschokolade •  
30 g Kakaopulver • 2 Eier (Klasse M) •  
90 g Butter • 170 g Zucker • 360 ml Milch •  
1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel  
Vanille -Aroma) • 250 g Mehl • 1 Teelöffel  
Backpulver • 1 Teelöffel Salz

### Zubereitung

1. Die gehackte Schokolade und die Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle zerlassen. Die Konsistenz ist dann genau richtig, wenn die Schokolade und die Butter gut miteinander verbunden ist. Anschließend kurz abkühlen lassen.
2. In einer mittleren Schüssel Milch, Eier, Vanillearoma und Schokoladenmasse mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. In der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Schokoladen-Ei-Masse in die Mulde geben und alles sorgsam zu einem Teig mit möglichst wenig Klümpchen verrühren.

## KARTOFFELRÖSTIWAFFELN

(Programm **CUSTOM**)

### Zutaten (für 8 Waffeln)

2 kg mehlig, geriebene Kartoffeln • 3 Eier  
(Klasse M) • 250 g Sour Cream • 2 Ess-  
löffel Sahnemeerrettich • Salz und Pfeffer •  
optional gesalzene Butter

### Zubereitung

1. Kartoffeln reiben.
2. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Küchenhandtuch wickeln und die restliche Flüssigkeit herausdrücken
3. In einer großen Schüssel Eier, Sour Cream, Sahnemeerrettich und geriebene Kartoffeln zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Die Masse gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## SCHINKEN-KÄSE-WAFFELN

(Programm **CUSTOM**)

### Zutaten (für 14 Waffeln)

8 Eier (Klasse M) • 700 ml Milch • 440 g  
ungesalzene Butter • 700 g Mehl • 500 g  
geriebenen Käse • 250 g Schinken (fein  
gewürfelt) • Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Butter zerlassen.
2. In einer Schüssel Eier, geschmolzene Butter und Milch mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
3. Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Butter-Ei-Milch-Masse in die Mulde geben und alles sorgsam zu einem homogenen Teig verrühren.
5. Den geriebenen Käse und die Schinkenwürfel unter die Masse heben.
6. Die Masse gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12	Functions	16
At A Glance	12	Use	17
Symbols	13	Cleaning and Storage	18
Signal Words	13	Troubleshooting	19
Intended Use	13	Technical Data	19
Safety Notices	14	Disposal	19
Setting Up and Connecting the Device	16	Waffle Recipes	20
Before Initial Use	16		

## ITEMS SUPPLIED

- Waffle maker 1 x
- Operating instructions 1 x

Check the device for any transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

**Never remove the rating plate and any possible warnings!**

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows:  
**(Picture A)**

Displays are shown as follows:

*UNIFORM TEXTURE*

Operating elements are shown as follows:  
**POWER**

## AT A GLANCE

**(Picture A)**

- 1 Handle
- 2 Locking catch
- 3 Locking lug of the locking catch
- 4 Display
- 5 Operating elements
- 6 Bottom waffle moulds
- 7 Top waffle moulds

## OPERATING ELEMENTS AND DISPLAY

**(Picture B)**

- 8 **POWER** button: Switch the device on / off
- 9 **MENU** button: Select a programme
- 10 *Level of browning* display
- 11 Control dial: Set the level of browning
- 12 *Programme* display
- 13 *UNIFORM TEXTURE* display
- 14 Baking time display
- 15 *CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR* display
- 16 **UNIFORM TEXTURE** button
- 17 **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** button

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **N8WERK premium waffle maker**.

If you have any questions about the device and about spare parts / accessories, contact the customer service department via our website: **n8werk.net**

We hope you have a lot of fun with your **N8WERK premium waffle maker**.

## Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

## SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Alternating current



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.

**CAUTION** – low risk, may result in minor or moderate injury

**NOTICE** – may result in risk of damage to material

## INTENDED USE

- The device is intended to be used to bake waffles.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

## SAFETY NOTICES



**WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



**CAUTION: Hot surface!** The device will get very hot during use. It is essential to make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only ever touch the handle and the operating elements while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down completely before transporting, cleaning or storing it. Use appropriate oven gloves.

- The device must always be unplugged when unattended and before cleaning.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the device or the **connecting cable** are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e. g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.

- It is essential to follow the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



### **DANGER – DANGER OF ELECTRIC SHOCK**

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device does fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



### **WARNING – DANGER OF FIRE**

- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible or easily meltable materials (e. g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames e. g. with a fireproof blanket.



### **WARNING – DANGER OF INJURY**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat and hot steam.
- The baking surfaces of the device will become very hot. Be careful when inserting and removing the waffles! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood. There is a danger of burns.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

### **NOTICE – RISK OF DAMAGE TO MATERIAL AND PROPERTY**

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.

- Keep metal objects or other sharp objects away from the device. These objects could damage the non-stick coating of the baking surfaces.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- When you pull the mains plug out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Protect the device from other heat sources, flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

## SETTING UP AND CONNECTING THE DEVICE

### Please Note!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
  - The device may only be operated in a horizontal position, never on its side or tilted.
- 
1. Always set up the closed device with a clear space at the sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a flat, solid and heat-resistant surface.
  2. Connect the device to an easily accessible plug socket. Make sure that the connecting cable is not jammed between the baking surfaces. A beep is heard and the display lights up briefly.

## BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device thoroughly before you first use it and then heat it up for a few minutes. To do this, follow the instructions in the "Cleaning and Storage", "Setting Up and Connecting the Device" and "Use" chapters.

## FUNCTIONS

What is special about this device is the way that the required baking time is calculated automatically. Factors such as the chosen programme, the level of browning and the desired consistency all influence the baking time.

In addition, the device recognises when mixture is poured into the baking moulds and then starts the baking time automatically.



**Please bear in mind:** As soon as the mixture has been poured into the baking moulds, the settings can no longer be adjusted!

## SWITCHING ON / OFF AND START / STOP

The device is switched on or off via the **POWER** button (8).

## PRESET PROGRAMMES

The device has 4 preset programmes which are selected by repeatedly pressing the **MENU** button (9):

**BELGIAN:** for Belgian waffles

**CLASSIC:** for classic waffles

**CHOCOLATE:** for chocolate waffles

**BUTTERMILK:** for buttermilk waffles

The arrow on the Programmes display (12) indicates which programme has been selected.



With the preset programmes, the baking time is set automatically. It starts to count down as soon as mixture has been poured into the baking moulds. You will hear six beeps at the end of the baking time.

## MANUAL PROGRAMME

The device also has a manual **Custom** programme. Instead of the preset baking time, the *Baking time* display indicates how long the mixture has been in the device since it was poured into the baking moulds.

To end the programme, the device needs to be switched off via the **POWER** button (8).



**Please bear in mind:** In the manual programme, you will not hear a beep indicating the end of the baking time. The baking process must be actively monitored.

## LEVEL OF BROWNING

The level of browning you want can be chosen using the control dial (11). The device has 7 different levels of browning (10) which are shown as a bar on the display (4).

## PREHEATING

The device automatically preheats first on each programme, which is indicated by the *Level of browning* display (10) flashing. The device has only reached the desired temperature for the selected programme once you hear a beep and the display is lit up constantly.

After the end of a baking programme, the device automatically carries on heating so that the next portion can be made straight away.



If the level of browning is increased between two baking processes, bear in mind that the device will need to preheat for longer. It is essential to wait until the device has reached the correct temperature.

## CONSISTENCY

As well as the level of browning, the consistency of the waffles can also be adjusted. You can use the **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** button (17) to set the waffles to be fluffy on the inside and crispy on the outside. Press the **UNIFORM TEXTURE** button (16) to create waffles with a uniform texture.

The chosen option (13, 15) is correspondingly shown on the display (4).

## LOCKING CATCH

The device has a transport safeguard in the form of a locking catch (2) in order to prevent the device from unintentionally flipping open. To secure the two halves of the device, slide the locking catch over the locking lug (3) until you hear and feel it engage (Picture C).

## USE

### Please Note!

- The device must not be left unattended during operation!
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.



Although the baking surfaces (6, 7) have a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease them before first use. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating!

1. Prepare the waffle mixture as you wish. Suggested recipes can be found later on in these operating instructions.
2. If you have not already done so, release the locking catch (Picture D).

- Press the **POWER** button (8) to switch on the device. The display (4) lights up. The default presetting is the **BELGIUM** programme, browning level 4 and the consistency option **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR**.



If no changes are made, the device starts to preheat.

- Adjust the settings as you wish (see the "Functions" chapter).
- Wait until the device has reached the correct operating temperature.



Always keep the device closed to speed up the preheating process.

- Pour a ladle of waffle mixture into the middle of both bottom baking moulds. Make sure that you do not pour too much mixture into the baking moulds to prevent the mixture from spilling over.



**Please bear in mind:** As soon as the mixture has been poured into the baking moulds, the settings can no longer be adjusted!

- Carefully close the lid. Allow the waffles to bake until the specified baking time has elapsed or the desired level of browning has been reached.
- Open the device and remove the waffles.  
**Please Note:** Use only heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the food.
- Switch off the device after use by pressing the **POWER** button.
- Disconnect the device from the mains power and allow it to cool before it is cleaned.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- No liquid must get into the device. Never immerse the device in water!
- The device is **not** dishwasher-safe.
- Never spray cold water onto the baking surfaces during or immediately after use of the device. This could damage the non-stick coating!
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. They may damage the surfaces.

Clean the device immediately after every use to prevent the formation of germs.

- Make sure that the device has been disconnected from the mains power and has completely cooled down!
- Carefully remove any crumbs and residues from the baking surfaces (6, 7). Use a soft brush to do this if necessary.
- Wipe out and wipe down the housing and the baking moulds with a damp cloth. If necessary, use a little detergent to remove more intense soiling.
- Then dry off the device with a soft cloth.
- Close the device and fix together the two halves with the locking catch (2) and the locking lug (3).
- Store the device in a dry, clean, frost-free place that cannot be accessed by children or animals.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

### The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

## TECHNICAL DATA

Article number:	07707
Model number:	ST5403T-GS
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power:	max. 1600 W
Protection class:	I
ID of the operating instructions:	Z 07707 M N8W V2 0624 as



## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

All rights reserved.

## WAFFLE RECIPES

### BELGIAN WAFFLE MIXTURE

(BELGIUM programme)

#### Ingredients (for 8 waffles)

3 separated eggs (Class M) • 420 ml of milk • 125 g of unsalted butter • 1 vanilla pod (alternatively: 1 teaspoon of vanilla flavouring) • 200 g of flour • 1 teaspoon of baking powder • 1 pinch of baking soda • 50 g of sugar

#### Preparation

1. Separate the eggs and melt the butter.
2. Stir together the egg yolk, melted butter, milk and vanilla flavouring with a whisk in a medium-sized bowl to create a uniform mixture.
3. Mix together the flour, baking powder, baking soda and sugar in a large bowl. Form a hollow in the middle.
4. Pour the butter / egg / milk / vanilla mixture into the hollow and carefully stir everything together to create a homogeneous batter.
5. Beat the three egg whites with a hand mixer to create beaten egg white. Then carefully fold the beaten egg white into the batter mixture.  
This will make the waffles deliciously light and airy.

### CLASSIC WAFFLE MIXTURE

(Classic programme)

#### Ingredients (for 8 waffles)

3 eggs (Class M) • 420 ml of milk • 125 g of unsalted butter • 1 vanilla pod (alternatively: 1 teaspoon of vanilla flavouring) • 200 g of flour • 1 teaspoon of baking powder • 1 pinch of baking soda • 50 g of sugar

#### Preparation

1. Melt the butter.
2. Stir together the eggs, melted butter, milk and vanilla flavouring with a whisk in a medium-sized bowl to create a uniform mixture.
3. Mix together the flour, baking powder, baking soda and sugar in a large bowl. Form a hollow in the middle.
4. Pour the butter / egg / milk / vanilla mixture into the hollow and carefully stir everything together to create a homogeneous batter.

### WAFFLE MIXTURE WITH BUTTERMILK

(BUTTERMILK programme)

#### Ingredients (for 8 waffles)

3 eggs (Class M) • 600 ml of buttermilk • 80 ml of vegetable oil • 300 g of flour • 1 teaspoon of baking powder • ½ teaspoon of salt • 60 g of sugar

#### Preparation

1. Stir together the buttermilk, oil and eggs with a whisk in a medium-sized bowl to create a uniform mixture.
2. Mix together the flour, baking powder and sugar in a large bowl. Form a hollow in the middle.
3. Pour the buttermilk / oil / egg mixture into the hollow and carefully stir everything together to create a homogeneous batter.

## CHOCOLATE WAFFLES

(CHOCOLATE programme)

### Ingredients (for 8 waffles)

150 g of chopped dark chocolate • 30 g of cocoa powder • 2 eggs (Class M) • 90 g of butter • 170 g of sugar • 360 ml of milk • 1 vanilla pod (alternatively: 1 teaspoon of vanilla flavouring) • 250 g of flour • 1 teaspoon of baking powder • 1 teaspoon of salt

### Preparation

1. Melt the chopped chocolate and the butter over a water bath or in the microwave. The consistency is just right when the chocolate and the butter are mixed together well. Then allow the mixture to cool briefly.
2. Stir together the milk, eggs, vanilla flavouring and chocolate mixture with a whisk in a medium-sized bowl to create a uniform mixture.
3. Mix together the flour, cocoa, baking powder, salt and sugar in a large bowl. Form a hollow in the middle.
4. Pour the chocolate / egg mixture into the hollow and carefully stir everything together to create a mixture with as few lumps as possible.

## POTATO RÖSTI WAFFLES

(CUSTOM programme)

### Ingredients (for 8 waffles)

2 kg of floury, grated potatoes • 3 eggs (Class M) • 250 g of sour cream • 2 tablespoons of horseradish cream • salt and pepper • optionally salted butter

### Preparation

1. Grate the potatoes.
2. Wrap the grated potatoes in a clean kitchen towel and press out the rest of the moisture
3. Stir together the eggs, sour cream, horseradish cream and grated potatoes in a large bowl to create a homogeneous mixture.
4. Season the mixture well with salt and pepper.

## HAM AND CHEESE WAFFLES

(CUSTOM programme)

### Ingredients (for 14 waffles)

8 eggs (Class M) • 700 ml of milk • 440 g of unsalted butter • 700 g of flour • 500 g of grated cheese • 250 g of ham (finely diced) • salt and pepper

### Preparation

1. Melt the butter.
2. Stir together the eggs, melted butter and milk with a whisk in a bowl to create a uniform mixture.
3. Pour the flour into a large bowl and form a hollow in the middle.
4. Pour the butter / egg / milk mixture into the hollow and carefully stir everything together to create a homogeneous batter.
5. Fold the grated cheese and the diced ham into the mixture.
6. Season the mixture well with salt and pepper.

## SOMMAIRE

Composition	22	Avant la première utilisation	26
Aperçu général	22	Fonctions	27
Symboles	23	Utilisation	28
Mentions d'avertissement	23	Nettoyage et rangement	29
Utilisation conforme	23	Résolution des problèmes	29
Consignes de sécurité	24	Caractéristiques techniques	29
Mise en place et raccordement de l'appareil	26	Mise au rebut	30
		Recettes de gaufres	30

## COMPOSITION

- Gouffrier 1 x
- Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'appareil ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

Les messages qui s'affichent sont représentés de la façon suivante : *UNIFORM TEXTURE* (texture uniforme)

Les éléments de commande sont représentés de la façon suivante : **POWER** (marche)

## APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Poignée
- 2 Verrouillage
- 3 Cran d'arrêt du verrouillage
- 4 Affichage
- 5 Éléments de commande
- 6 Moules à gaufres inférieurs
- 7 Moules à gaufres supérieurs

## ÉLÉMENTS DE COMMANDE ET AFFICHAGE

(Illustration B)

- 8 Touche **POWER** (marche) :  
marche / arrêt de l'appareil
- 9 Touche **MENU** (menu) :  
sélection du programme
- 10 Affichage *degré de brunissage*
- 11 Molette de réglage :  
réglage du degré de brunissage
- 12 Affichage *programme*
- 13 Affichage *UNIFORM TEXTURE*  
(texture uniforme)
- 14 Affichage temps de cuisson
- 15 Affichage *CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR* (croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur)
- 16 Touche **UNIFORM TEXTURE**  
(texture uniforme)
- 17 Touche **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur)

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **gaufrier Premium N8WERK**.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web : **n8werk.net**

Nous espérons que votre **gaufrier Premium N8WERK** vous donnera entière satisfaction !

## Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

## SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Courant alternatif



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire

**AVERTISSEMENT** – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

**ATTENTION** – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS** – Risque de dégâts matériels

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est destiné à la confection de gaufres.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

## MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non respect des consignes correspondantes.

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.**

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et / ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



**ATTENTION : surface chaude !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prendre absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls la poignée et les éléments de commande peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait intégralement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine appropriés.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



- Si l'appareil ou son **cordon de raccordement** sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



### **DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Ne pas essayer d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



### **AVERTISSEMENT – RISQUE D'INCENDIE**

- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables ou fondant facilement (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas non plus en poser dessus.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Veiller à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes, par exemple à l'aide d'une couverture ignifuge.



### **AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE**

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante est susceptible de s'en échapper. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlures dues à la chaleur et la vapeur !
- Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes. Observer la plus grande prudence en déversant la pâte ou en prélevant les gaufres. Si nécessaire, utiliser une pince de cuisine en matière plastique ou en bois pour ces manipulations. Risque de brûlure !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

## AVIS – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Veiller à ce qu'aucun objet métallique ni d'autre objet aux arêtes vives ne se trouve à proximité de l'appareil. De tels objets risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des surfaces de cuisson.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne pas le mouiller.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

## MISE EN PLACE ET RACCORDEMENT DE L'APPAREIL

### À observer !

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
  - L'appareil s'utilise uniquement en position horizontale, jamais sur le côté, ni penché.
1. Placer l'appareil fermé sur une surface plane, solide et qui ne craint pas la chaleur, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
  2. Raccorder l'appareil à une prise de courant aisément accessible. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé entre les surfaces de cuisson. Un signal sonore retentit et l'affichage s'allume brièvement.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer l'appareil avant la première utilisation et le laisser ensuite préchauffer pendant quelques minutes. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Nettoyage et rangement », « Mise en place et raccordement de l'appareil » et « Utilisation ».

## FONCTIONS

La particularité de cet appareil est qu'il calcule automatiquement le temps de cuisson nécessaire. Les facteurs tels que le programme, le degré de brunissage et la consistance choisis influent sur le temps de cuisson.

De plus, l'appareil détecte le moment où la pâte est déversée sur les moules à gaufres et commence ensuite automatiquement la cuisson.



**Notez que** dès que la pâte est déversée dans les moules à gaufres, les réglages ne peuvent plus être modifiés !

## MISE EN MARCHÉ / ARRÊT ET DÉMARRAGE / ARRÊT

La touche **POWER** (marche) **(8)** enclenche la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

## PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

L'appareil est doté de 4 programmes prédéfinis qui se sélectionnent en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU** (menu) **(9)** :

**BELGIAN** (belge) : pour les gaufres belges

**CLASSIC** (classique) : pour les gaufres classiques

**CHOCOLATE** (chocolat) : pour les gaufres au chocolat

**BUTTERMILK** (babeurre) : pour les gaufres au babeurre

La flèche sur l'affichage programmes **(12)** indique le programme ayant été choisi.

Le temps de cuisson est automatiquement réglé pour les programmes prédéfinis. Le compte à rebours commence dès que la pâte a été versée dans les moules. En fin de cuisson, six signaux sonores retentissent.

## PROGRAMME MANUEL

L'appareil est par ailleurs doté d'un programme manuel **Custom** (individuel). À la place du temps de cuisson prédéfini, l'affichage *temps de cuisson* indique depuis combien de temps la pâte se trouve dans les moules.

Pour arrêter le programme, il faut éteindre l'appareil en actionnant la touche **POWER** (marche) **(8)**.



**Notez que** pour le programme manuel, aucun signal sonore ne retentit pour indiquer la fin de la cuisson. La cuisson doit donc être activement surveillée.

## DEGRÉ DE BRUNISSAGE

Le degré de brunissage souhaité se sélectionne par le biais de la molette de réglage **(11)**. L'appareil est doté de 7 différents niveaux de brunissage **(10)** matérialisés par des barres sur l'affichage **(4)**.

## PRÉCHAUFFAGE

Un préchauffage automatique s'enclenche d'abord à chaque programme, ce que signale le clignotement de l'affichage *degré de brunissage* **(10)**. C'est seulement lorsqu'un signal sonore retentit et que l'affichage reste allumé que l'appareil a atteint la température souhaitée pour le programme sélectionné.

À la fin du programme de cuisson, l'appareil continue de chauffer de sorte qu'il est possible de préparer la portion suivante sans temps d'attente.



Si le degré de brunissage est augmenté entre deux cuissons, noter que l'appareil doit préchauffer un peu plus longtemps. Attendre impérativement que l'appareil a atteint la bonne température.

## CONSISTANCE

Outre le degré de brunissage, l'appareil permet aussi de régler la consistance des gaufres. La touche **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur) (17) permet d'obtenir des gaufres moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Pour obtenir des gaufres d'une cuisson uniforme, appuyer sur la touche **UNIFORM TEXTURE** (texture uniforme) (16).

L'option sélectionnée (13, 15) est indiquée en conséquence sur l'affichage (4).

## VERROUILLAGE

L'appareil est doté d'une sécurité de transport sous la forme d'un verrouillage (2) qui évite que l'appareil ne s'ouvre de façon imprévue. Pour sécuriser les deux moitiés de l'appareil, pousser le verrouillage sur le cran d'arrêt (3) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en produisant un déclic clairement audible (illustration C).

## UTILISATION

### À observer !

- Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement !
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utiliser l'appareil uniquement s'il est fonctionnel.



Les surfaces de cuisson (6, 7) sont certes dotées d'un revêtement anti-adhésif, nous recommandons toutefois de les graisser légèrement avant la première utilisation. Ne pas utiliser d'aérosol de cuisson car cela risque d'attaquer le revêtement anti-adhésif.

1. Préparer la pâte à gaufres selon son goût. Des recettes sont fournies à titre de suggestion dans les dernières pages de ce mode d'emploi.
2. Si tel n'est pas encore le cas, débloquent le verrouillage (illustration D).
3. Appuyer sur la touche **POWER** (marche) (8) pour mettre l'appareil en marche. L'affichage (4) s'allume. Le programme **BELGIUM** (belge), le degré de brunissage 4 et l'option de consistance **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur) sont réglés par défaut.



En l'absence de modifications, l'appareil commence à préchauffer.

4. Modifier les réglages en fonction de ses souhaits (voir paragraphe « Fonctions »).
5. Attendre que l'appareil ait atteint la température de service correcte.



Pour accélérer le préchauffage, toujours laisser l'appareil fermé.

6. Verser une louche de pâte à gaufres dans chacun des moules à gaufres inférieurs. Veiller à ne pas trop verser de pâte dans les moules afin d'éviter tout débordement.



**Notez que** dès que la pâte est déversée dans les moules à gaufres, les réglages ne peuvent plus être modifiés !

7. Fermer avec précaution le couvercle. Laisser cuire les gaufres jusqu'à écoulement du temps de cuisson ou obtention du degré de brunissage voulu.
8. Ouvrir l'appareil et prélever les gaufres. **À observer :** pour prélever les aliments, exclusivement utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
9. Éteindre l'appareil après utilisation en appuyant sur la touche **POWER** (marche).
10. Débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- L'appareil n'est **pas** lavable au lave-vaisselle.
- Ne jamais projeter d'eau froide sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son utilisation. Ceci risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes.

1. S'assurer que l'appareil est débranché du secteur et qu'il a complètement refroidi !
2. Délicatement éliminer les miettes et les résidus des surfaces de cuisson (6, 7). Si nécessaire, utiliser à cet effet une brosse souple.
3. Passer un chiffon humide sur le corps de l'appareil et les moules. Si besoin, utiliser un peu de produit vaisselle pour éliminer les salissures les plus tenaces.
4. Essuyer ensuite l'appareil avec un torchon doux.
5. Fermer l'appareil et solidariser les deux moitiés à l'aide du verrouillage (2) et du cran d'arrêt (3).
6. Ranger l'appareil hors gel dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même.

À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

### L'appareil ne fonctionne pas.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

### Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	07707
Numéro de modèle :	ST5403T-GS
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance :	max. 1600 W
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 07707 M N8W V2 0624 as



## MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

**La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.**

Tous droits réservés.

## RECETTES DE GAUFRES

### PÂTE À GAUFRES BELGES

(programme **BELGIUM** (belge))

#### Ingrédients (pour 8 gaufres)

3 œufs, jaunes et blancs séparés (de taille moyenne) • 420 ml de lait • 125 g de beurre doux • 1 gousse de vanille (ou bien 1 cuiller à café d'arôme vanille) • 200 g de farine • 1 cuiller à café de levure • 1 prise de bicarbonate de soude • 50 g de sucre

#### Préparation

1. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et faire fondre le beurre.
2. Dans un récipient de taille moyenne, mélanger au fouet les jaunes d'œufs, le beurre fondu, le lait et l'arôme vanille jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sucre. Former un creux au milieu.
4. Verser l'appareil beurre-œuf-vanille dans le creux et transformer le tout délicatement en pâte homogène.
5. Battre les trois blancs en neige au fouet à main. Les incorporer ensuite délicatement à l'appareil. Cela donne de la légèreté aux gaufres.

## PÂTE À GAUFRES CLASSIQUE

(programme **Classic** (classique))

### Ingrédients (pour 8 gaufres)

3 œufs (de taille moyenne) • 420 ml de lait • 125 g de beurre doux • 1 gousse de vanille (ou bien 1 cuiller à café d'arôme vanille) • 200 g de farine • 1 cuiller à café de levure • 1 prise de bicarbonate de soude • 50 g de sucre

### Préparation

1. Faire fondre le beurre.
2. Dans un récipient de taille moyenne, mélanger au fouet les œufs, le beurre fondu, le lait et l'arôme vanille jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sucre. Former un creux au milieu.
4. Verser l'appareil beurre-œuf-vanille dans le creux et transformer le tout délicatement en pâte homogène.

## PÂTE À GAUFRES AU BABEURRE

(programme **BUTTERMILK** (babeurre))

### Ingrédients (pour 8 gaufres)

3 œufs (de taille moyenne) • 600 ml de babeurre • 80 ml d'huile végétale • 300 g de farine • 1 cuiller à café de levure • ½ cuiller à café de sel • 60 g de sucre

### Préparation

1. Dans un récipient de taille moyenne, mélanger au fouet le babeurre, l'huile et les œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène.
2. Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure et le sucre. Former un creux au milieu.
3. Verser l'appareil babeurre-huile-œuf dans le creux et transformer le tout délicatement en pâte homogène.

## GAUFRES AU CHOCOLAT

(programme **CHOCOLATE** (chocolat))

### Ingrédients (pour 8 gaufres)

150 g de chocolat noir en copeaux • 30 g de cacao en poudre • 2 œufs (de taille moyenne) • 90 g de beurre • 170 g de sucre • 360 ml de lait • 1 gousse de vanille (ou bien 1 cuiller à café d'arôme vanille) • 250 g de farine • 1 cuiller à café de levure • 1 cuiller à café de sel

### Préparation

1. Faire fondre les copeaux de chocolat avec le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. La consistance est parfaite lorsque le chocolat et le beurre sont bien mélangés. Laisser ensuite refroidir un peu.
2. Dans un récipient de taille moyenne, mélanger au fouet le lait, les œufs, l'arôme vanille et l'appareil au chocolat jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Dans un grand récipient, mélanger la farine, le cacao, la levure, le sel et le sucre. Former un creux au milieu.
4. Verser l'appareil au chocolat dans le creux et mélanger le tout délicatement en faisant le moins possible de grumeaux.

## GAUFRES AU RÖSTI À LA POMME DE TERRE

(programme **CUSTOM** (individuel))

### Ingrédients (pour 8 gaufres)

2 kg de pommes de terre farineuses, râpées • 3 œufs (de taille moyenne) • 250 g de crème aigre • 2 cuillers à soupe de raifort à la crème • sel et poivre • beurre salé en option

### Préparation

1. Râper les pommes de terre.
2. Envelopper les pommes de terre râpées dans un torchon de cuisine propre et en presser l'amidon résiduel.
3. Dans un grand récipient, mélanger les œufs, la crème aigre, le raifort à la crème et les pommes de terre râpées jusqu'à obtention d'une masse homogène.
4. Bien assaisonner l'appareil avec le sel et le poivre.

## GAUFRES AU JAMBON-FROMAGE

(programme **CUSTOM** (individuel))

### Ingrédients (pour 14 gaufres)

8 œufs (de taille moyenne) • 700 ml de lait • 440 g de beurre doux • 700 g de farine • 500 g de fromage râpé • 250 g de jambon (en petits dés) • poivre et sel

### Préparation

1. Faire fondre le beurre.
2. Dans un récipient, mélanger au fouet les œufs, le beurre fondu et le lait jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Verser la farine dans un grand récipient et former un creux au centre.
4. Verser l'appareil beurre-œuf-lait dans le creux et transformer le tout délicatement en pâte homogène.
5. Y incorporer le fromage râpé et les dés de jambon.
6. Bien assaisonner l'appareil avec le sel et le poivre.



## ÍNDICE

Volumen de suministro	33	Funciones	38
Descripción del aparato	33	Uso	39
Símbolos	34	Limpieza y almacenamiento	40
Palabras de advertencia	34	Solución de problemas	40
Uso previsto	34	Datos técnicos	40
Indicaciones de seguridad	35	Eliminación	41
Colocar y conectar el aparato	37	Recetas de gofres	42
Antes del primer uso	37		

## VOLUMEN DE SUMINISTRO

- o 1 gofrera
- o 1 manual de instrucciones

Comprobar que el aparato no presente daños sufridos durante el transporte. En caso de daños, no emplear el aparato y contactar con el servicio de atención al cliente.

Retirar posibles láminas, pegatinas o protección para el transporte presentes en el aparato. **No retirar nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**

Los números de la leyenda se representan de la siguiente forma: **(1)**

Las referencias a las imágenes se representan de la siguiente forma: **(Imagen A)**

Las visualizaciones de la pantalla se representan de la siguiente forma: *UNIFORM TEXTURE* (textura uniforme)

Los elementos de mando se representan de la siguiente forma: **POWER** (encendido)

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(Imagen A)

- 1 Asa
- 2 Cierre
- 3 Pestaña de enclavamiento del cierre
- 4 Pantalla
- 5 Elementos de mando
- 6 Moldes de gofre inferiores
- 7 Moldes de gofre superiores

## ELEMENTOS DE MANDO Y PANTALLA

(Imagen B)

- 8 Tecla **POWER** (ENCENDIDO): Encender y apagar el aparato
- 9 Tecla **MENU** (MENÚ): Seleccionar programa
- 10 Visualización *grado de tueste*
- 11 Regulador: Ajustar grado de tueste
- 12 Visualización *programa*
- 13 Visualización *UNIFORM TEXTURE* (textura uniforme)
- 14 Visualización tiempo de preparación
- 15 Visualización *CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR* (crujiente en el exterior, esponjoso en el interior)
- 16 Tecla **UNIFORM TEXTURE** (textura uniforme)
- 17 Tecla **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (crujiente en el exterior, esponjoso en el interior)

## Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por la **gofrera premium de N8WERK**.

Ante cualquier duda sobre nuestro aparato o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web: **n8werk.net**

Deseamos que disfrute mucho su **gofrera premium de N8WERK**.

## Información sobre el manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas y para otros usuarios. Se considera un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.

## SÍMBOLOS



Señales de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.



Información complementaria



Leer el manual de instrucciones antes del uso.



Corriente alterna



Atención: ¡Superficies calientes!



Adecuado para uso alimentario.

**ADVERTENCIA** – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

**ATENCIÓN** – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

**AVISO** – Riesgo de daños materiales

## USO PREVISTO

- El aparato ha sido diseñado para preparar gofres.
- El aparato está pensado únicamente para el uso doméstico privado, no para usos comerciales o en entornos similares a los domésticos, como hoteles, hospedajes con desayuno, oficinas, cocinas para empleados, etc.
- Utilizar el aparato solo para el fin indicado y solo del modo descrito en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

## PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

**PELIGRO**– Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



**ADVERTENCIA:** Observar todas las instrucciones de seguridad, las indicaciones, las imágenes y los datos técnicos de este aparato. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas, incendios y lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por **niños** mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y / o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los posibles peligros resultantes.
- Los niños **no** deben jugar con el aparato.
- Los **niños no** deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento del usuario**, a no ser que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de **niños** menores de 8 años y de animales.



**ATENCIÓN: ¡Superficie caliente!** El aparato se calienta mucho durante el uso. Es imprescindible asegurarse de no tocar ninguna pieza caliente mientras se usa el aparato y después. Tocar solamente el asa y los elementos de mando mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente antes de transportarlo, limpiarlo o almacenarlo. Utilizar solo guantes de cocina adecuados.

- El aparato debe estar siempre desconectado de la red eléctrica cuando no se utilice y antes de limpiarlo.
- El aparato no está pensado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto aparte.

- Si el aparato o su **cable de conexión** están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar (p. ej. taller especializado) con el fin de evitar peligros.
- Se deben observar obligatoriamente las indicaciones de limpieza del capítulo «Limpieza y almacenamiento».



### PELIGRO – PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Utilizar el aparato exclusivamente en habitaciones cerradas.
- No utilizar el aparato en habitaciones con una alta humedad ambiental.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de conexión en agua u otro líquido, y asegurarse de que estos componentes no se caigan al agua o se mojen.
- Si el aparato cayera al agua, cortar de inmediato la alimentación eléctrica. No intentar sacar el aparato del agua mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No tocar nunca el aparato ni el cable de conexión con las manos húmedas si está conectado a la red eléctrica.



### ADVERTENCIA – PELIGRO DE INCENDIO

- No conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- No utilizar el aparato con un alargador.
- No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables. No colocar materiales inflamables o que se fundan fácilmente (p. ej. cartón, papel, madera o plástico) en el aparato o sobre él.

- No cubrir el aparato mientras esté en marcha para evitar que se incendie. Asegurarse de que exista ventilación suficiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Extinguir las llamas por ejemplo con una manta ignífuga.



### ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de niños y animales. Existe riesgo de asfixia.
- Asegurarse de que el cable de conexión esté siempre fuera del alcance de los niños pequeños y animales. Existe riesgo de estrangulación.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente del aparato. Por este motivo, mantener la cabeza y las manos lejos del área de peligro. Existe peligro de quemaduras por el calor y el vapor caliente.
- Las planchas del aparato se calientan mucho. ¡Tener cuidado al llenar y retirar los gofres! En caso necesario, utilizar unas tenazas de plástico o madera. Existe peligro de quemaduras.
- No mover el aparato mientras esté en marcha. Existe peligro de quemaduras.
- Asegurarse de que no sea posible tropezarse con el cable de conexión. Este no debe quedar colgando de la superficie de apoyo para evitar que alguien lo arrastre y tire el aparato.

## AVISO – RIESGO DE DAÑOS MATERIALES

- Conectar el aparato a una toma de corriente instalada conforme a la normativa que coincida con los datos técnicos del aparato. La toma de corriente debe estar bien accesible, también después de conectar el aparato, para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente.
- Asegurarse de no aplastar, doblar o colocar sobre cantos afilados el cable de conexión y de que no entre en contacto con superficies calientes.
- Mantener alejados del aparato los objetos metálicos u otros objetos con cantos afilados. Estos podrían dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.
- Desconectar el aparato y desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente si se produce algún problema, en caso de corte de luz o tormenta.
- Para desenchufarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- Proteger el aparato de otras fuentes de calor, llamas, temperaturas negativas, humedad permanente, agua y golpes.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños.

## COLOCAR Y CONECTAR EL APARATO

### ¡Tener en cuenta!

- No colocar el aparato debajo de armarios de cocina o similares, pues podrían resultar dañados por el vapor ascendente.
- Poner el aparato en funcionamiento solo en posición horizontal, nunca sobre el lateral o inclinado.

1. Colocar el aparato cerrado con espacio libre en los laterales (mín. 20 cm) o hacia arriba (mín. 30 cm) sobre una base plana, firme y resistente al calor.
2. Conectar el aparato a una toma de corriente que esté bien accesible. Asegurarse de que el cable de conexión no se quede atrapado entre las planchas. Suena una señal y la pantalla se ilumina brevemente.

## ANTES DEL PRIMER USO

Puede haber residuos de la producción adheridos al aparato. Para evitar efectos sobre la salud, limpiar el aparato en profundidad antes del primer uso y, a continuación, dejar que se caliente durante unos minutos. Para ello, seguir las indicaciones de los capítulos «Limpieza y almacenamiento», «Colocar y conectar el aparato» y «Uso».

## FUNCIONES

Lo especial de este aparato es que calcula automáticamente el tiempo de preparación necesario. Factores como el programa seleccionado, el grado de tueste o la consistencia deseada influyen sobre el tiempo de preparación.

Además, el aparato detecta cuándo se vierte masa en los moldes y empieza automáticamente el tiempo de preparación.



**Tenga en cuenta:** ¡En cuanto se haya vertido la masa en los moldes, los ajustes ya no podrán modificarse!

## ENCENDIDO / APAGADO E INICIO / PARADA

Con la tecla **POWER** (encendido) **(8)** se enciende o apaga el aparato.

## PROGRAMAS PREAJUSTADOS

El aparato dispone de 4 programas preajustados que se seleccionan pulsando varias veces la tecla **MENU** (menú) **(9)**:

**BELGIAN** (belga): para gofres belgas

**CLASSIC** (clásico): para gofres clásicos

**CHOCOLATE**: para gofres de chocolate

**BUTTERMILK** (SUERO DE LECHE): para gofres de suero de leche

La flecha en la visualización «Programas» **(12)** indica el programa seleccionado.

En los programas preajustados, el tiempo de preparación se ajusta automáticamente. Este hace una cuenta atrás en cuanto los moldes se llenan de masa. Al final del tiempo de preparación suenan seis señales.

## PROGRAMA MANUAL

El aparato dispone además de un programa manual **Custom** (personalizado). En lugar del tiempo de preparación preajustado, la visualización *tiempo de preparación* muestra cuánto tiempo lleva la masa dentro del aparato desde que se echó en los moldes.

Para finalizar el programa, es preciso apagar el aparato pulsando la tecla **POWER** (encendido) **(8)**.



**Tenga en cuenta:** En el programa manual no suena ninguna señal que indique que ha finalizado el tiempo de preparación. El proceso de preparación debe vigilarse.

## GRADO DE TUESTE

El grado de tueste deseado puede seleccionarse con el regulador **(11)**. El aparato cuenta con 7 niveles de tueste diferentes que se muestran en la pantalla **(4)** en forma de barras **(10)**.

## PRECALENTAMIENTO

El aparato se precalienta primero automáticamente en cualquier programa. Esto se indica a través del parpadeo de la visualización *grado de tueste* **(10)**. Solo cuando suene una señal y la visualización esté continuamente iluminada, el aparato habrá alcanzado la temperatura deseada.

Después de que finalice un programa, el aparato sigue calentando automáticamente para poder preparar la siguiente porción inmediatamente después.



Si entre dos procesos de preparación es preciso aumentar el grado de tueste, tener en cuenta que el aparato debe precalentarse durante más tiempo. Es imprescindible esperar hasta que el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

## CONSISTENCIA

Además del grado de tueste, puede ajustarse también la consistencia de los gofres.

Con la tecla **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (crujiente en el exterior, esponjoso en el interior) (17) puede ajustarse que los gofres estén esponjosos por dentro y crujientes por fuera. Para unos gofres con textura uniforme, pulsar la tecla **UNIFORM TEXTURE** (textura uniforme) (16).

En la pantalla (4) se mostrará la opción seleccionada (13, 15).

## CIERRE

El aparato dispone de un seguro de transporte en forma de cierre (2) para evitar que el aparato se abra accidentalmente. Para fijar las mitades del aparato, deslizar el cierre por la pestaña de enclavamiento (3) hasta oír y notar cómo encaja (imagen C).

## USO

### ¡Tener en cuenta!

- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en marcha.
- Por la propia seguridad, comprobar el aparato y el cable de conexión antes de cada puesta en marcha. Utilizar el aparato solo si está operativo.



Aunque las planchas (6, 7) tienen un revestimiento antiadherente, recomendamos engrasarlas ligeramente antes del primer uso. No utilizar aceite de cocina en spray, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Preparar la masa de los gofres de la forma deseada. Más adelante en este manual de instrucciones encontrará sugerencias de recetas.
2. Soltar el cierre si no se ha hecho ya (imagen D).

3. Pulsar la tecla **POWER** (encendido) (8) para encender el aparato. La pantalla (4) se ilumina. Está preajustado el programa **BELGIUM** (belga), el grado de tueste 4 y la consistencia **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (crujiente en el exterior, esponjoso en el interior).



Si no se realizan cambios, el aparato comienza a precalentar.

4. Adaptar los ajustes según se desee (véase capítulo «Funciones»).
5. Es imprescindible esperar hasta que el aparato haya alcanzado la temperatura de funcionamiento adecuada.



Para acelerar el proceso de precalentamiento, mantener el aparato siempre cerrado.

6. En los dos moldes inferiores echar en el centro un cazo de masa para gofres. Procurar no echar demasiada masa en los moldes para evitar que rebose.



**Tenga en cuenta:** ¡En cuanto se haya vertido la masa en los moldes, los ajustes ya no podrán modificarse!

7. Cerrar con cuidado la tapa. Dejar cocinar los gofres hasta que transcurra el tiempo de preparación prefijado o se alcance el grado de tueste deseado.
8. Abrir el aparato y retirar los gofres.  
**Tener en cuenta:** Para extraer los alimentos, utilizar únicamente utensilios de cocina resistentes al calor de madera o plástico.
9. Apagar el aparato después de usarlo pulsando la tecla **POWER** (encendido).
10. Desconectar el aparato de la red eléctrica y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### ¡Tener en cuenta!

- No debe entrar líquido en el aparato. ¡No sumergir el aparato nunca en agua!
- El aparato **no** es apto para lavavajillas.
- No echar nunca agua fría sobre las planchas durante o directamente después de usar el aparato. ¡Esto podría dañar el revestimiento antiadherente!
- Para la limpieza no se deben utilizar detergentes ni estropajos corrosivos o abrasivos, ya que podrían dañar las superficies.

Limpia el aparato inmediatamente después del uso para evitar la formación de gérmenes.

1. Asegurarse de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado completamente.
2. Eliminar cuidadosamente las migas y restos de las planchas (6, 7). Para ello, utilizar si es necesario un cepillo suave.
3. Pasar un paño húmedo por la carcasa y los moldes. En caso necesario, utilizar un poco de detergente lavavajillas para eliminar la suciedad más incrustada.
4. A continuación, secar el aparato con un paño suave.
5. Cerrar el aparato y fijar las dos mitades con el cierre (2) y la pestaña de enclavamiento (3).
6. Guardar el aparato en un lugar seco, limpio, protegido de las heladas y de la radiación solar directa.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo. Si los pasos siguientes no resuelven el problema, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



**¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!**

### El aparato no funciona.

La toma de corriente está defectuosa.

- ▶ Probar con otra toma.

No hay tensión de red.

- ▶ Comprobar el fusible de la conexión.

### El fusible de la caja de fusibles se dispara.

Demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.

- ▶ Reducir el número de aparatos en el circuito eléctrico.

## DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	07707
Número de modelo:	ST5403T-GS
Alimentación de corriente:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potencia:	máx. 1600 W
Clase de protección:	I
ID de las instrucciones de uso:	Z 07707 M N8W V2 0624 as





## ELIMINACIÓN



Eliminar el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y disponer la recogida de materiales reciclables.



El símbolo que figura al lado (cubo de basura tachado con guión bajo) significa que los aparatos viejos no deben tirarse a la basura doméstica, sino que deben llevarse a puntos de recogida especiales.

Los dueños de aparatos antiguos de carácter privado pueden entregarlos gratuitamente en los puntos de recogida de las autoridades públicas de gestión de residuos o en los puntos de recogida establecidos por los fabricantes y distribuidores en el sentido de la Ley alemana sobre dispositivos eléctricos y electrónicos (ElektroG), para que puedan eliminarse de forma respetuosa con el medioambiente y se recuperen materias primas valiosas. En caso de eliminación inadecuada, pueden liberarse componentes tóxicos al medioambiente, lo que conlleva efectos adversos para la salud de los seres humanos, los animales y las plantas. Las tiendas que comercializan aparatos eléctricos y electrónicos también están obligadas a aceptar su devolución.

**La prevención de residuos supone una contribución aún más valiosa a la protección del medioambiente. Por tanto, siempre que sea posible, además del uso propio continuado o la reparación, la entrega a segundos usuarios supone una alternativa ecológica a la eliminación.**

Todos los derechos reservados.

## RECETAS DE GOFRES

### MASA PARA GOFRES BELGAS

(Programa **BELGIUM** (belga))

#### Ingredientes (para 8 gofres)

3 huevos (clase M), separadas las claras de las yemas • 420 ml de leche • 125 g de mantequilla sin sal • 1 vaina de vainilla (alternativa: 1 cucharadita de aroma de vainilla) • 200 g de harina • 1 cucharadita de levadura en polvo • 1 pizca de bicarbonato • 50 g de azúcar

#### Preparación

1. Separar las yemas de las claras y derretir la mantequilla.
2. En un recipiente de tamaño medio, mezclar las yemas, la mantequilla derretida, la leche y el aroma de vainilla con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
3. En un recipiente grande, mezclar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y el azúcar. Formar un hueco en el centro.
4. Verter la masa de vainilla, leche, huevo y mantequilla en el hueco y, con cuidado, remover todo hasta obtener una masa homogénea.
5. Batir a punto de nieve las tres claras con una batidora de varillas. A continuación, mezclar con cuidado las claras a punto de nieve con la masa. De este modo se consiguen unos gofres esponjosos.

### MASA PARA GOFRES CLÁSICOS

(Programa **Classic** (clásico))

#### Ingredientes (para 8 gofres)

3 huevos (clase M) • 420 ml de leche • 125 g de mantequilla sin sal • 1 vaina de vainilla (alternativa: 1 cucharadita de aroma de vainilla) • 200 g de harina • 1 cucharadita de levadura en polvo • 1 pizca de bicarbonato • 50 g de azúcar

#### Preparación

1. Derretir la mantequilla.
2. En un recipiente de tamaño medio, mezclar los huevos, la mantequilla derretida, la leche y el aroma de vainilla con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
3. En un recipiente grande, mezclar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y el azúcar. Formar un hueco en el centro.
4. Verter la masa de vainilla, leche, huevo y mantequilla en el hueco y, con cuidado, remover todo hasta obtener una masa homogénea.

### MASA PARA GOFRES CON SUERO DE LECHE

(Programa **BUTTERMILK** (suero de leche))

#### Ingredientes (para 8 gofres)

3 huevos (clase M) • 600 ml de suero de leche • 80 ml de aceite vegetal • 300 g de harina • 1 cucharadita de levadura en polvo • ½ cucharadita de sal • 60 g de azúcar

#### Preparación

1. En un recipiente de tamaño medio, mezclar el suero de leche, el aceite y los huevos con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
2. En un recipiente grande, mezclar la harina, la levadura en polvo y el azúcar. Formar un hueco en el centro.

3. Verter la masa de suero de leche, aceite y huevo en el hueco y, con cuidado, remover todo hasta obtener una masa homogénea.

## GOFRES DE CHOCOLATE

(Programa **CHOCOLATE**)

### Ingredientes (para 8 gofres)

150 g de chocolate negro picado • 30 g de cacao en polvo • 2 huevos (clase M) • 90 g de mantequilla • 170 g de azúcar • 360 ml de leche • 1 vaina de vainilla (alternativa: 1 cucharadita de aroma de vainilla) • 250 g de harina • 1 cucharadita de levadura en polvo • 1 cucharadita de sal

### Preparación

1. Derretir el chocolate picado y la mantequilla en baño maría o en el microondas. La consistencia es adecuada cuando el chocolate y la mantequilla están bien mezclados. A continuación, dejar enfriar un poco.
2. En un recipiente de tamaño medio, mezclar la leche, los huevos, el aroma de vainilla y la masa de chocolate con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
3. En un recipiente grande, mezclar la harina, el cacao, la levadura en polvo, la sal y el azúcar. Formar un hueco en el centro.
4. Verter la masa de chocolate y huevo en el hueco y, con cuidado, remover todo hasta obtener una masa con los menores grumos posibles.

## GOFRES DE ROSTI DE PATATAS

(Programa **CUSTOM** (personalizado))

### Ingredientes (para 8 gofres)

2 kg de patatas harinosas ralladas • 3 huevos (clase M) • 250 g de crema agria • 2 cucharadas de crema de rábano picante • sal y pimienta • opcionalmente, mantequilla salada

### Preparación

1. Rallar las patatas.
2. Enrollar la patatas ralladas en un paño de cocina limpio y apretar el paño para absorber la humedad sobrante
3. En un recipiente grande, mezclar los huevos, la crema agria, la crema de rábano picante y las patatas ralladas hasta obtener una masa homogénea.
4. Salpimentar bien la masa.

## GOFRES DE JAMÓN Y QUESO

(Programa **CUSTOM** (personalizado))

### Ingredientes (para 14 gofres)

8 huevos (clase M) • 700 ml de leche • 440 g de mantequilla sin sal • 700 g de harina • 500 g de queso rallado • 250 g de jamón (en tacos finos) • Sal y pimienta

### Preparación

1. Derretir la mantequilla.
2. En un recipiente, mezclar los huevos, la mantequilla derretida y la leche con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
3. Echar la harina en un recipiente grande y hacer un hueco en el centro.
4. Verter la masa de mantequilla, leche y huevo en el hueco y remover todo hasta obtener una masa homogénea.
5. Mezclar con la masa el queso rallado y los tacos de jamón.
6. Salpimentar bien la masa.

## SOMMARIO

Contenuto della confezione	44	Prima del primo utilizzo	48
Panoramica	44	Funzioni	49
Simboli	45	Uso	50
Indicazioni di pericolo	45	Pulizia e conservazione	51
Destinazione d'uso	45	Risoluzione dei problemi	51
Indicazioni di sicurezza	46	Dati tecnici	51
Montaggio e collegamento dell'apparecchio	48	Smaltimento	52
		Ricette per waffle	52

## CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 piastra per waffle
- 1 istruzioni per l'uso

Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare, bensì contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto.

**Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**

I numeri della legenda sono raffigurati nel seguente modo: **(1)**

I riferimenti alle immagini sono rappresentati come segue: **(Figura A)**

Le indicazioni sul display sono raffigurate nel seguente modo: *UNIFORM TEXTURE* (cottura uniforme)

Gli elementi di comando sono rappresentati come segue: **POWER** (alimentazione)

## PANORAMICA

(Figura A)

- 1 Manico
- 2 Chiusura
- 3 Linguetta di bloccaggio del dispositivo di blocco
- 4 Display
- 5 Elementi di comando
- 6 Stampi per waffle inferiori
- 7 Stampi per waffle superiori

## ELEMENTI DI COMANDO E DISPLAY

(Figura B)

- 8 Pulsante **POWER** (alimentazione): accendere / spegnere l'apparecchio
- 9 Pulsante **MENU**: selezionare il programma
- 10 Indicazione *grado di rosolatura*
- 11 Manopola: impostare il grado di rosolatura
- 12 Indicazione del *programma*
- 13 Indicazione *UNIFORM TEXTURE* (cottura uniforme)
- 14 Indicazione tempo di cottura
- 15 Indicazione *CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR* (croccante all'esterno e soffice all'interno)
- 16 Pulsante **UNIFORM TEXTURE** (cottura uniforme)
- 17 Pulsante **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (croccante all'esterno e soffice all'interno)

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare la **piastra per waffle Premium N8WERK**.

Per domande sull'apparecchio, nonché su ricambi e accessori, contattare il servizio di assistenza clienti tramite il nostro sito web: **n8werk.net**

Le auguriamo di trarre un'ottima soddisfazione dalla **piastra per waffle Premium N8WERK**.

## Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per dubbi in futuro o ulteriori utenti. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in questo manuale per l'uso non vengano rispettate.

## SIMBOLI



Simboli di pericolo: questi simboli indicano potenziali pericoli. Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e rispettarle.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni prima dell'uso!



Corrente alternata



Attenzione: superfici bollenti!



Idoneo al contatto con gli alimenti

**AVVERTENZA** – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

**ATTENZIONE** – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

**AVVISO** – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose

## DESTINAZIONE D'USO

- L'apparecchio è destinato alla cottura di waffle.
- L'apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale o analogo a quello casalingo, ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

## INDICAZIONI DI PERICOLO

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

**PERICOLO** – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

## INDICAZIONI DI SICUREZZA



**AVVERTENZA: rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio.** La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e / o lesioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e / o di conoscenza solo se sono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini **non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione affidata all'utente non** devono essere eseguite da **bambini** a meno che questi non abbiano compiuto 8 anni e siano sorvegliati.
- I **bambini** di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



**ATTENZIONE: superficie bollente!** Durante l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Prestare assolutamente attenzione a non toccare parti surriscaldate durante e dopo l'uso dell'apparecchio. Mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo lo spegnimento, toccare esclusivamente il manico e gli elementi di comando. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo. Utilizzare guanti da cucina idonei.

- Il dispositivo deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

- L'apparecchio o il **cavo di collegamento** eventualmente danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da una persona con qualifica analoga (ad es. un laboratorio specializzato) per evitare i rischi.
- Rispettare assolutamente gli avvisi per la pulizia riportati nel capitolo "Pulizia e conservazione"!



### PERICOLO – PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non utilizzare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi componenti non possano cadere in acqua o bagnarsi.
- Qualora l'apparecchio dovesse cadere in acqua, interrompere immediatamente l'alimentazione elettrica. Non tentare di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani umide se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.



### AVVERTENZA – PERICOLO D'INCENDIO

- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla con più dispositivi (con maggiore potenza) per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Non utilizzare l'apparecchio collegato a prolunghe.
- Non azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non porre alcun materiale infiammabile o che fonde facilmente (ad es. cartone, carta, legno, plastica) sopra l'apparecchio o all'interno dello stesso.

- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione, onde evitare un incendio. Durante l'uso dell'apparecchio provvedere a una sufficiente ventilazione dell'ambiente.
- In caso d'incendio: non utilizzare acqua per lo spegnimento! Soffocare le fiamme, ad esempio con una coperta ignifuga.



### AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
- Accertarsi che il cavo di collegamento sia sempre fuori dalla portata di bambini piccoli e animali. Esiste il pericolo di strangolamento.
- Durante il funzionamento, dall'apparecchio può fuoriuscire del vapore bollente. Pertanto, tenere la testa e le mani lontane dalla zona pericolosa. Esiste il pericolo di ustioni causate da calore e vapore bollente.
- Le superfici di cottura dell'apparecchio raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione durante il versamento e la rimozione dei waffle! Eventualmente, utilizzare una pinza per alimenti in plastica o legno. Esiste il pericolo di scottature.
- L'apparecchio non può essere spostato durante il funzionamento. Esiste il pericolo di scottature.

- Accertarsi che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo. Non deve penzolare dalla superficie di appoggio per evitare di far cadere l'apparecchio.

## AVVISO – PERICOLO DI DANNI A COSE E MATERIALI

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica installata a norma e conforme ai suoi dati tecnici. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato o piegato, che non venga appoggiato su bordi taglienti e che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Tenere a distanza dall'apparecchio oggetti metallici o altri oggetti taglienti. Questi ultimi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle superfici di cottura.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto, in caso di interruzione di corrente o prima di un temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare sempre la spina e mai il cavo!
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme, temperature negative, umidità persistente, bagnato e urti.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

## MONTAGGIO E COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO

### Nota bene!

- Non posizionare l'apparecchio sotto i pensili della cucina o simili. Il vapore che risale potrebbe danneggiarli!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se in posizione orizzontale e mai su un lato oppure inclinato.

1. Collocare l'apparecchio chiuso su una superficie piana, stabile e resistente al calore che presenti uno spazio libero su tutti i lati (min 20 cm) e in alto (min 30 cm).
2. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica facilmente accessibile. Accertarsi che il cavo di collegamento non sia incastrato tra le superfici di cottura. Viene emesso un segnale acustico e il display si accende brevemente.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

L'apparecchio può presentare residui di produzione. Per evitare inconvenienti per la salute, pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, dopodiché farlo riscaldare per alcuni minuti. A tal fine, attenersi alle istruzioni riportate nei capitoli "Pulizia e conservazione", "Montaggio e collegamento dell'apparecchio" e "Uso".



## FUNZIONI

La particolarità di questo apparecchio risiede nel calcolo automatico del tempo di cottura necessario. Fattori quali il programma scelto, il grado di rosolatura e la consistenza desiderata influenzano il tempo di cottura.

Inoltre, l'apparecchio riconosce quando l'impasto viene versato negli stampi e avvia automaticamente il tempo di cottura.



**Attenzione:** una volta che l'impasto è stato versato negli stampi, non è più possibile adeguare le impostazioni!

## ACCENSIONE / SPEGNIMENTO E AVVIO / ARRESTO

Il pulsante **POWER** (alimentazione) (8) serve ad accendere o spegnere l'apparecchio.

## PROGRAMMI PREDEFINITI

L'apparecchio dispone di 4 programmi predefiniti, selezionabili premendo più volte il pulsante **MENU** (9):

**BELGIAN** (belga): per waffle belgi

**CLASSIC** (classico): per waffle classici

**CHOCOLATE** (cioccolato): per waffle al cioccolato

**BUTTERMILK** (latticello): per waffle al latticello

La freccia accanto all'indicazione dei programmi (12) indica il programma selezionato.

Nei programmi predefiniti il tempo di cottura viene impostato automaticamente. Non appena l'impasto è stato versato negli stampi inizia il conto alla rovescia. Alla fine del tempo di cottura vengono emessi sei segnali acustici.

## PROGRAMMA MANUALE

L'apparecchio dispone anche di un programma manuale **Custom** (personalizzato). Invece del tempo di cottura, l'indicazione *Tempo di cottura* indica quanto tempo l'impasto rimane nell'apparecchio dal momento del versamento.

Per terminare il programma, spegnere l'apparecchio tramite il pulsante **POWER** (alimentazione) (8).



**Attenzione:** nel programma manuale non viene emesso alcun segnale acustico per segnalare la fine del tempo di cottura. Occorre controllare attivamente la cottura.

## GRADO DI ROSOLATURA

Il grado di rosolatura può essere selezionato tramite la manopola (11). L'apparecchio dispone di 7 diversi livelli di rosolatura (10) che vengono visualizzati come barre sul display (4).

## PRERISCALDAMENTO

In ogni programma, l'apparecchio si riscalda automaticamente e ciò viene indicato dall'indicazione *Grado di rosolatura* (10). Solo quando viene emesso un segnale acustico e l'indicazione del programma si illumina in modo permanente l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata per il programma selezionato.

Alla fine del programma di cottura, l'apparecchio continua a riscaldarsi automaticamente in modo che la porzione successiva possa essere preparata subito dopo.



Se si aumenta il grado di rosolatura tra due procedure di cottura, badare al fatto che l'apparecchio deve preriscaldarsi più a lungo. Aspettare fin quando l'apparecchio non ha raggiunto la giusta temperatura.

## CONSISTENZA

Oltre al grado di rosolatura, è possibile impostare anche la consistenza dei waffle. Tramite il pulsante **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR** (croccante all'esterno e soffice all'interno) (17) è possibile impostare che i waffle siano morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Per cuocere i waffle in modo uniforme, premere **UNIFORM TEXTURE** (cottura uniforme) (16).

L'opzione selezionata (13, 15) viene visualizzata sul display (4).

## CHIUSURA

L'apparecchio è dotato di una sicura per il trasporto sotto forma di dispositivo di blocco (2) per evitare che l'apparecchio si apra inavvertitamente. Per bloccare le metà dell'apparecchio, spingere il dispositivo di blocco sulle linguette di bloccaggio (3) fin quando non si blocca producendo uno scatto (Figura C).

## USO

### Nota bene!

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento!
- Per la propria sicurezza, verificare l'assenza di danni all'apparecchio o al cavo di collegamento prima di ogni messa in funzione. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.



Le superfici di cottura (6, 7) sono dotate di un rivestimento antiaderente; pertanto, raccomandiamo di ungerle con un po' di grasso prima del primo utilizzo. Non utilizzare prodotti da cucina in spray in quanto potrebbero attaccare il rivestimento antiaderente!

1. Preparare a piacere l'impasto per waffle. Nelle presenti istruzioni per l'uso sono proposte alcune ricette.
2. Se non è già avvenuto, allentare il dispositivo di blocco (Figura D).
3. Premere il pulsante **POWER** (alimentazione) (8) per accendere l'apparecchio. Il display (4) si accende. Sono preimpostati il programma **BELGIUM**, il grado di rosolatura 4 e l'opzione di consistenza **CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR**. (croccante all'esterno e soffice all'interno)



Se non vengono eseguite delle modifiche, l'apparecchio inizia a preriscaldarsi.

4. Adeguare le impostazioni a piacere (vedere capitolo "Funzioni").
5. Aspettare fin quando l'apparecchio non ha raggiunto la giusta temperatura.



Per velocizzare la procedura di preriscaldamento, tenere sempre chiuso l'apparecchio.

6. Versare un mestolo di impasto per waffle al centro di entrambi gli stampi inferiori. Non versare una quantità eccessiva di impasto negli stampi per evitare che l'impasto fuoriesca.



**Attenzione:** una volta che l'impasto è stato versato negli stampi, non è più possibile adeguare le impostazioni!

7. Chiudere il coperchio con cautela. Lasciare cuocere i waffle fino allo scadere del tempo di cottura preimpostato o fino al raggiungimento del grado di rosolatura desiderato.
8. Aprire l'apparecchio ed estrarre i waffle. **Nota bene:** per estrarre gli alimenti, utilizzare solo utensili da cucina resistenti al calore, in legno o plastica.

9. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio premendo il pulsante **POWER** (alimentazione).
10. Staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

## PULIZIA E CONSERVAZIONE

### Nota bene!

- Non inserire liquidi nell'apparecchio. Mai immergere l'apparecchio in acqua!
- L'apparecchio **non** è adatto alla lavastoviglie.
- Mai versare acqua fredda sugli stampi durante o subito dopo l'uso dell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente!
- Per la pulizia non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso per evitare la formazione di germi.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia staccarlo dalla corrente e si sia raffreddato completamente!
2. Rimuovere con cautela le briciole e i residui dagli stampi (**6, 7**). Eventualmente utilizzare una spazzola morbida.
3. Spolverare e passare un panno umido sugli stampi. All'occorrenza, utilizzare del detersivo per rimuovere lo sporco più ostinato.
4. Quindi, asciugare l'apparecchio con un panno morbido.
5. Chiudere l'apparecchio e fissare le due metà con il dispositivo di blocco (**2**) e la linguetta di bloccaggio (**3**).
6. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e al riparo da gelo, nonché inaccessibile a bambini e animali.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare in primo luogo se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema con i seguenti passaggi, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



**Non cercare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!**

### L'apparecchio non funziona.

La presa elettrica è difettosa.

- ▶ Provare con un'altra presa.

Manca l'alimentazione elettrica.

- ▶ Controllare il fusibile del collegamento di rete.

### È scattato il fusibile nella cassetta dei fusibili.

Sono collegati troppi apparecchi allo stesso circuito elettrico.

- ▶ Ridurre il numero di apparecchi collegati.

## DATI TECNICI

Codice articolo:	07707
Codice modello:	ST5403T-GS
Alimentazione:	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potenza:	max 1600 W
Classe di protezione:	I
ID istruzioni per l'uso:	Z 07707 M N8W V2 0624 as



## SMALTIMENTO



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e raccogliere il materiale riciclabile.



Il simbolo adiacente (bidone dell'immondizia barrato con sottolineatura) significa che i vecchi apparecchi non appartengono ai rifiuti domestici, ma a sistemi speciali di raccolta e restituzione.

I proprietari di vecchi apparecchi domestici possono consegnarli gratuitamente presso i punti di raccolta delle autorità pubbliche di gestione dei rifiuti o presso i punti di ritiro istituiti dai produttori e dai distributori in conformità con la legge ElektroG, in modo da poterle smaltire in modo ecologico e recuperare preziose materie prime. In caso di smaltimento improprio, nell'ambiente possono finire sostanze velenose che hanno effetti dannosi per la salute su persone, animali e piante. I negozi che mettono a disposizione sul mercato apparecchiature elettriche ed elettroniche sono anche obbligati a riprenderle.

**La prevenzione dei rifiuti offre un contributo ancora più prezioso alla protezione dell'ambiente. Ove possibile, quindi, oltre all'ulteriore uso o alla riparazione, la consegna a un secondo utilizzatore è un'alternativa ecologicamente valida allo smaltimento.**

Tutti i diritti riservati.

## RICETTE PER WAFFLE

### IMPASTO PER WAFFLE BELGA

(Programma **BELGIUM** (belga))

#### Ingredienti (per 8 waffle)

3 uova separate (classe M) • 420 ml latte • 125 g burro non salato • 1 bacca di vaniglia (in alternativa: 1 cucchiaino di aroma di vaniglia) • 200 g farina • 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 punta di coltello di bicarbonato di sodio • 50 g zucchero

#### Preparazione

1. Separare le uova e fondere il burro.
2. In una ciotola media mescolare con una frusta tuorli, burro fuso, latte e aroma di vaniglia fino ad ottenere un composto uniforme.
3. In una ciotola grande mischiare farina, lievito per dolci, bicarbonato di sodio e zucchero. Formare una fontana al centro.
4. Versare il composto di burro, uova, latte e vaniglia nella fontana e mescolare il tutto con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Montare a neve i tre albumi con un frullatore elettrico a mano. Dopodiché, inglobare gli albumi montati a neve nell'impasto con movimenti lenti dal basso verso l'alto. In questo modo i waffle diventano soffici.

## IMPASTO PER WAFFLE CLASSICO

(Programma **Classic** (classico))

### Ingredienti (per 8 waffle)

3 uova (classe M) • 420 ml latte • 125 g burro non salato • 1 bacca di vaniglia (in alternativa: 1 cucchiaino di aroma di vaniglia) • 200 g farina • 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 punta di coltello di bicarbonato di sodio • 50 g zucchero

### Preparazione

1. Fondere il burro.
2. In una ciotola media mescolare con una frusta uova, burro fuso, latte e aroma di vaniglia fino ad ottenere un composto uniforme.
3. In una ciotola grande mischiare farina, lievito per dolci, bicarbonato di sodio e zucchero. Formare una fontana al centro.
4. Versare il composto di burro, uova, latte e vaniglia nella fontana e mescolare il tutto con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo.

## IMPASTO PER WAFFLE AL LATTICELLO

(Programma **BUTTERMILK** (latticello))

### Ingredienti (per 8 waffle)

3 uova (classe M) • 600 ml latticello • 80 ml olio vegetale • 300 g farina • 1 cucchiaino di lievito per dolci • ½ cucchiaino di sale • 60 g zucchero

### Preparazione

1. In una ciotola media mescolare con una frusta latticello, olio e uova fino ad ottenere un composto uniforme.
2. In una ciotola grande mischiare farina, lievito per dolci e zucchero. Formare una fontana al centro.
3. Versare il composto di latticello, olio e uova nella fontana e mescolare il tutto con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo.

## WAFFLE AL CIOCCOLATO

(Programma **CHOCOLATE** (cioccolato))

### Ingredienti (per 8 waffle)

150 g cioccolato fondente a scaglie • 30 g cacao in polvere • 2 uova (classe M) • 90 g burro • 170 g zucchero • 360 ml latte • 1 bacca di vaniglia (in alternativa: 1 cucchiaino di aroma di vaniglia) • 250 g farina • 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 cucchiaino di sale

### Preparazione

1. Fondere il cioccolato a scaglie e il burro a bagnomaria o nel microonde. La consistenza giusta è raggiunta quando il cioccolato e il burro sono ben mischiati. Successivamente far raffreddare brevemente.
2. In una ciotola media mescolare con una frusta latte, uova, aroma di vaniglia e composto di cioccolato fino ad ottenere un composto uniforme.
3. In una ciotola grande mischiare farina, cacao, lievito per dolci, sale e zucchero. Formare una fontana al centro.
4. Versare il composto di cioccolato e uova nella fontana e mescolare il tutto con cura fino ad ottenere un impasto con meno grumi possibile.

## WAFFLE ROSTI DI PATATE

(Programma **CUSTOM** (personalizzato))

### Ingredienti (per 8 waffle)

2 kg patate farinose grattugiate • 3 uova (classe M) • 250 g sour cream • 2 cucchiaini di cren alla panna • Sale e pepe • Opzionalmente, burro fuso

### Preparazione

1. Grattugiare le patate.
2. Avvolgere le patate grattugiate in uno strofinaccio da cucina pulito e scolare il liquido residuo
3. In una ciotola grande mescolare uova, sour cream, cren alla panna e patate grattugiate fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiustare di sale e pepe.

## WAFFLE CON FORMAGGIO E PROSCIUTTO

(Programma **CUSTOM** (personalizzato))

### Ingredienti (per 14 waffle)

8 uova (classe M) • 700 ml latte • 440 g burro non salato • 700 g farina • 500 g formaggio grattugiato • 250 g prosciutto (a piccoli cubetti) • Sale e pepe

### Preparazione

1. Fondere il burro.
2. In una ciotola mescolare con una frusta uova, burro fuso e latte fino ad ottenere un composto uniforme.
3. Versare la farina in una ciotola grande e formare una fontana al centro.
4. Versare il composto di burro, uova e latte nella fontana e mescolare il tutto con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Inglobare il formaggio grattugiato e i cubetti di prosciutto nell'impasto.
6. Aggiustare di sale e pepe.



