



GOFRERA - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
WAFFLE IRON - INSTRUCTION MANUAL  
GAUFRIER - MANUEL D'INSTRUCTIONS  
MÁQUINA WAFFLES- MANUAL DE INSTRUÇÕES



**WL 1500**

**Sonifer, S.A.**  
**Avenida de Santiago, 86**  
**30007 Murcia España**  
**E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)**  
**Made in PRC**

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.


**INDICACIONES DE SEGURIDAD**

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

## Específicas

- **PRECAUCIÓN:** Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso. 
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

- Este aparato llega a alcanzar altas temperaturas durante su uso. Asegúrese de que nadie toca las partes calientes del aparato durante su uso. Si fuera necesario, use guantes y solo toque el aparato a través de su asa.
- Tenga cuidado con el vapor que puede desprender el aparato durante el proceso de cocción. No lo toque, corre riesgo de quemarse.
- No deje el aparato desatendido mientras lo usa.
- Desenrolle el cable completamente antes del uso para prevenir sobrecalentamiento. Asegúrese de que el cable está posicionado de forma segura. Nunca lo deje colgando de la mesa. Asegúrese de no tropezar con el cable y de que esta fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de cualquier otra fuente de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada resistente a salpicaduras y al calor. No ponga el aparato en superficies que puedan calentarse como vitro-cerámicas o fogones. Colóquela siempre alejada de cortinas, objetos o productos inflamables
- El aparato está equipado con pies antideslizantes. Tenga cuidado al poner el aparato sobre superficies

que puedan tener sustancias que los dañen como barnices...

- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables y no lo cubra.
- Use solo utensilios de madera o plástico resistente al calor.
- No use productos de limpieza abrasivos o esponjas sobre el revestimiento antiadherente, pueden dañarlo.

## **ANTES DEL PRIMER USO**

Este aparato está diseñado para hacer gofres dulces y salados. Este aparato no está diseñado para uso profesional o industrial, sino para un uso privado.

Es posible que se desprenda un ligero olor cuando se caliente por primera vez el aparato, asegúrese de que existe suficiente ventilación, por ejemplo habrá una ventana. Antes de utilizar por primera vez el aparato debe calentarlo sin masa para eliminar posibles residuos, tal y como se explica a continuación.

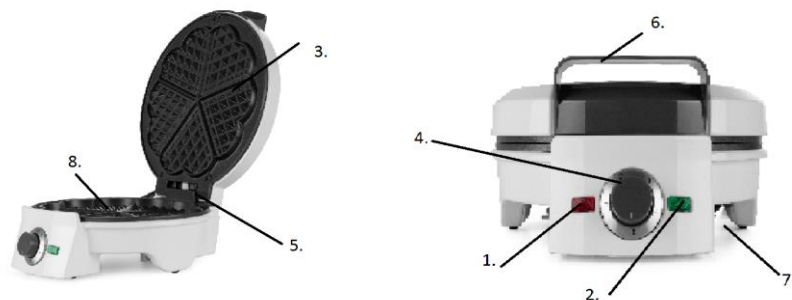
- 1.- Retire todo el embalaje del dispositivo.
- 2.- Abra el aparato.
- 3.- Limpie con un paño ligeramente húmedo las placas.

¡Precaución! El aparato se calienta durante el uso. Si es necesario, use guantes de cocina y tóquelo solo usando el tirador.

- 4.- Cierre el aparato.
- 5.- Gire el selector de la temperatura hasta el mínimo.
- 6.- Enchufe el cable a la corriente.
- 7.- Gire el selector de la temperatura hasta el máximo. El indicador de luz rojo muestra que el aparato se está calentando. Tras unos minutos el indicador verde se apagará.
- 8.- Después entre 5 o 10 minutos gire el control de la temperatura otra vez al mínimo.
- 9.- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y ábralo.
- 10.- Deje que el aparato se enfríe.
- 11.- Una vez frío, limpie las placas con un paño de cocina.

## **CARACTERÍSTICAS**

1. Indicador rojo
2. Indicador verde
3. Placa de gofre superior
4. Control de temperatura
5. Bisagra de las placas
6. Asa y cierre
7. Cable
8. Placa de gofre inferior



**PRIMER USO**

Esta aparato cocina la masa de gofre a la vez por los ambos lados. El grado de tostado del gofre se puede elegir ajustando el selector de la temperatura.

**Precaución:** El vapor emerge de los lados del aparato durante el proceso. No lo toque, corre peligro de quemarse.

1.- Ponga el aparato en una superficie uniforme resistente al calor y a las salpicaduras.

2.- Cierre el aparato, ponga el selector de temperatura al mínimo y enchúfelo a la corriente. Se encenderán las dos luces a la vez. La luz roja indica que el aparato esta enchufado a la corriente eléctrica y la luz verde que se ha llegado a la temperatura elegida.

3.- Gire el control de la temperatura hasta ajustarlo a medio-alto, la luz verde se encenderá y tan pronto como se llegue a la temperatura elegida se apagará. El aparato estará preparado para empezar.

4.- Abra la parte superior del aparato y engrase las placas con un pincel mojado en un poco de aceite de cocina o mantequilla.

5.- Ponga una cucharada de masa para gofres en el centro de la placa inferior cubriendo un 90% de la superficie. No ponga mucha cantidad, sino es posible que el aparato expulse demasiado vapor o incluso que algo de masa se desborde del aparato.

6.- Cierre el aparato y el indicador verde se encenderá. El aparato está cocinando. Una vez que el botón verde se vuelva a apagar el proceso de cocinado habrá acabado. En el caso de que el gofre no tenga el tostado deseado, vuelva a cerrar el aparato hasta encontrar el punto de cocción deseado.

**Precaución:** Para evitar que las placas se dañen use utensilios de madera o plástico resistentes al calor.

7.- Una vez conseguido el punto de cocción deseado levante la parte superior y saque el gofre. Para hacerlo levante ligeramente un lado del gofre utilizando un tenedor e introduzca un utensilio de madera o plástico resistente al calor.

Si el gofre ha quedado demasiado claro u oscuro, elija una temperatura ligeramente superior o inferior para hacer los siguientes gofres. O deje el gofre dentro del aparato un poco más o menos tiempo. Después de hacer unos cuantos gofres, encontrara la temperatura adecuada a su gusto. Sin embargo, recuerde que esto también depende de la consistencia de la masa de gofres. Tenga en cuenta que al principio los gofres tardarán un poco más en hacerse, pero que si utiliza el aparato por un periodo largo de

tiempo, el tiempo de cocción se hará más corto. Además debe engrasar las placas entre gofre y gofre.

8.-Después del uso, quite la clavija de la corriente eléctrica y deje el aparato que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

## **LIMPIEZA**

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo. No mueva el aparato cuando está lleno, enchufado o no se ha enfriado completamente.

Nunca introduzca el aparato en agua.

Precaución: No use esponjas o productos de limpieza abrasivos en las placas del aparato, ya que podrían dañarlo.

1. Desenchufe el aparato.
2. Quite los restos de gofre de las placas.
3. Limpie las placas y la carcasa del aparato con un paño de cocina ligeramente húmedo.
4. Por último séquelo con otro paño.

Los restos de masa de las planchas de gofre se pueden quitar fácilmente tras engrasarlas ligeramente con un poco de aceite de cocinar. Una vez finalizada la limpieza, el cable puede ser enrollado en la base del aparato para su almacenaje lo que ahorrará espacio.

## **CONSEJOS Y RECETAS**

Los gofres serán más suaves y más oscuros si utiliza leche en lugar de agua para su preparación.

Harina integral da también muy buenos resultados.

Asegúrese de que todos los ingredientes están completamente mezclados para asegurarse que los gofres se cocinan de manera uniforme.

A continuación encontrará una serie de deliciosas recetas, pero usted puede dejar libre su imaginación a la hora de hacer gofres. ¡El sabor es lo que importa!

## **RECETAS**

### *Gofres clásicos*

Ingredientes para 6 gofres

350 ml (1 y ¼ tazas) de leche entera, 20g (4 cucharaditas) de levadura en polvo (química, no fresca), 3 huevos, 210g (1 y ¾ tazas) de harina trigo, 2.5g (½ cucharadita) de sal fina, 120g (½ cucharadita) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.

Preparación:

- Tamiza la harina, la sal, y la levadura en polvo.

- Con una batidora de mano eléctrica si es posible, bate la mantequilla y las 3 yemas de huevo a velocidad lenta
- Cuando queden combinados, añade un poco de la mezcla de harina lentamente, alternando con un poco de leche. Continúa hasta que hayas añadido toda la mezcla de harina y toda la leche.
- Bate las claras hasta el punto de nieve.
- Incorpore las claras lentamente a la preparación.
- Añade unas cucharas de la masa a tu maquina de hacer gofres.
- Disfruta!

### Gofres de domingo

Ingredientes para aproximadamente 12 gofres.

200 gr de mantequilla, 150 gramos de azúcar glas, 3 huevos, 1 cucharilla de esencia de vainilla, una cucharilla de ron, 125gr de almendras, 450 gr de harina, aproximadamente 400 ml de agua, 1 cucharilla de levadura, una cascara de limón o una botella pequeña de esencia de limón para cocinar.

Preparación:

- Mezcle la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede cremoso, añada los huevos uno a uno.
- Añada las almendras peladas, la esencia de limón y mezcle bien. Una vez conseguida una mezcla uniforme añada y mezcle la harina, la levadura y el agua.
- Por último, una vez que la mezcla vuelva a ser uniforme añada el ron.
- En lugar de los huevos enteros, puede añadir al principio las yemas y al final la clara.
- La masa debe ser consistente pero que le permita caer fácilmente de la cuchara.

### Gofres belgas

Ingredientes para aproximadamente 6 gofres.

125gr de "creme freiche" o crema agria/fresca, 125gr de mantequilla, 6 yemas de huevo, 250 gr de harina, una pizca de sal, 6 claras de huevo, 1 vaina de vainilla, 100 gramos de azúcar glas.

Preparación:

- Caliente ligeramente la crema. Bata bien la mantequilla, añada las yemas y siga removiendo.
- Mezcle la harina y la sal y añádala a la mezcla. Mezcle bien y añada la crema hasta que la masa se vuelva consistente.

- Monte las claras hasta dejarlas en punto de nieve y añádalas a la masa. Deje la masa reposar unos 30 minutos y estará lista para cocinar.
- Consejos para la presentación.
- Saque las semillas de una vaina de vainilla, mézclelas con azúcar glas y espolvoree sobre los gofres recién hechos.
- Sírvalos con nata, fresas o frutos del bosque y mermelada.

### Pizza gofres

Ingredientes para aproximadamente 8 gofres.

125gr de mantequilla, 125gr de harina, 4 huevos, 125ml de agua tibia, ½ cucharilla de levadura, 100 gr de jamón de york cortado en tiras, 2 manzanas cortadas a dados, 3 cucharillas de puré de tomate, 200gr de nueces o avellanas, 1 cucharilla de mostaza, sal, pimienta y hierbas provenzales.

### Preparación

- Mezcle la mantequilla hasta que este cremosa y añada los huevos.
- Añada y mezcle la harina, la levadura y el agua.
- Añada el jamón, los dados de manzana, las nueces y sazone con el puré de tomate, sal, pimienta, mostaza y las hierbas provenzales.
- Introduzca rápidamente la masa en el aparato.
- Puede variar la receta añadiendo por ejemplo: queso, olivas, champiñones...

### **Eliminación del electrodoméstico viejo.**



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.**

## SAFETY WARNINGS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.

4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.

6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

### **Specific instructions**

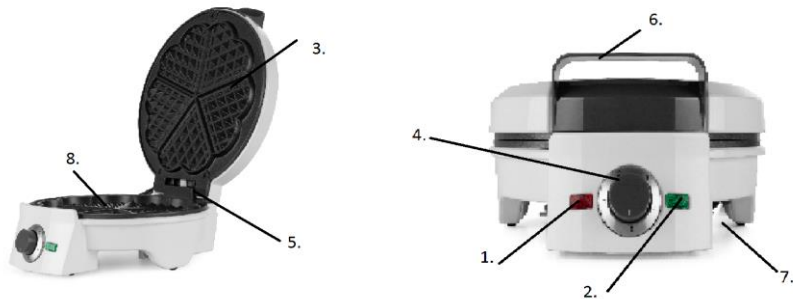
- CAUTION: The surface can remain hot during or after use. 
- Do not operate the device connected to an external timer or a separate remote control system.
- Steam emerges from the side of the waffle iron during the baking process. Do not touch - danger of scalding!
- Do not leave the appliance unattended while in use.

- Fully unwind the power cord before use to prevent overheating. Make sure that the power cord is safely positioned. Never let it hang down from the table edges. Make sure that the power cord does not become a stumbling trap and that it is out of the reach of children.
  - Keep the power cord away from hot appliance parts or other sources of heat.
  - Place the appliance on a level surface that is resistant to heat and splashes. Do not place it on a surface that could become hot, e.g. hot plates or next to the flame of a gas cooker. Always place it at a safe distance from the edge of the worktop, so that it cannot fall down.
  - The appliance is fitted with non-slip rubber feet. Furniture is often coated with various varnishes and synthetic substances and is treated with a number of different preservative agents. Some of these products may contain substances that corrode and soften the rubber feet.
- If necessary place an anti-slip mat under the appliance.
- Keep flammable material away from the appliance and do not cover it.

- To avoid damaging the non-stick coating of the waffle plates, only use heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the waffles.
- Do not use rough or abrasive cleaning products or sponges on the non-stick coating of the waffle plates and on the outer surfaces of the waffle iron, as this may cause damage.

## **FEATURES**

1. Red indicator light
2. Green indicator light
3. Upper waffle plate
4. Temperature control
5. Upper waffle plate connected to lower waffle plate
6. heat-insulated handle with lock
7. Power cord
8. Lower waffle plate



## **BEFORE FIRST-TIME USE**

There will be a slight smell when the waffle iron is heated for the first time. Ensure that there is sufficient ventilation, for example open a window. Before baking a waffle for the first time with your new waffle iron, you must heat it up once without butter.

Possible manufacturing residue will be removed by doing so.

1. Remove all packaging material.
2. Unfold the upper part of the casing.
3. Wipe the waffle plates with a damp cloth.

Caution: The appliance becomes hot during use. If necessary, use oven gloves and only touch the appliance using the handle provided.

Caution: Place the waffle iron on an even surface that is resistant to heat and splashes. Fully unwind the power cord before use to prevent overheating.

4. Fold down the upper part of the casing.
5. Turn the temperature control to the lowest setting.
6. Insert the mains plug into an earthed power socket.
7. Turn the temperature control to the highest setting. The red indicator light shows that the appliance is heating up. After a few minutes the green indicator light will go off.
8. After 5 to 10 minutes turn the temperature control to the lowest setting.
9. Remove the mains plug from the power socket and lift open the upper part of the casing.
10. Allow the appliance to cool.
11. Wipe the baking surfaces thoroughly with a dry kitchen towel.

## **USE**

In this waffle iron the butter is simultaneously baked on both sides between the heated waffle plates. The degree of browning of the waffles can be adjusted by setting the temperature control.

Caution:

- Steam emerges from the side of the waffle iron during the baking process. Do not touch - danger of scalding!
- The appliance becomes hot while in use. Make sure that nobody touches the hot parts of the appliance while it is in use. If necessary, use oven gloves and only touch the appliance using the handle provided.

1. Place the waffle iron on an even surface that is resistant to heat and splashes.
2. Close the waffle iron and insert the plug in a wall socket.
3. Turn the temperature control to the medium-high setting. The red indicator light shows that the appliance is heating up. As soon as the selected temperature is reached, the red indicator light goes off and the green one lights up. The waffle iron is ready for baking.
4. Unfold the upper part of the casing and grease the waffle plates with a brush dipped in either a bit of cooking oil or butter
5. Put a spoon full of butter into the centre of the lower baking plate. Do not place too much butter into the waffle iron, otherwise too much steam and perhaps also butter will emanate from the handle area.
6. Fold down the upper part of the casing. You can change the temperature at any time while baking. After a few moments, the green indicator light goes out and the red indicator light turns on. The waffle iron is now baking. At the end of the baking process, the green indicator lamp lights up again. If the waffle is not brown enough, let it bake a moment longer.

Caution: To avoid damaging the non-stick coating of the waffle plates, only use heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the waffles.

7. Lift up the upper part of the waffle iron as soon as the waffle is ready, and take the waffle out. To do so, slightly lift the waffle on one side using a fork or similar and take it out using a turner. If a waffle has become too light or too dark, choose a slightly higher or lower temperature for the next waffle or let the waffle bake a little longer or shorter. After a couple of waffles, you will find the setting that is exactly right for the way you like your waffles. However, it also depends on the type and consistency of the butter. At the beginning it can take a bit longer for the waffles to be finished. If you use the waffle iron for a longer period of time, the baking period will decrease. After the appliance is heated

up, you can pour in the butter for the next waffle immediately. Make sure you spread some butter between waffle

8. After use, remove the mains plug from the socket and allow the appliance to cool fully before cleaning it.

## **CLEANING**

Danger:

- Allow the appliance to cool fully before cleaning it or storing it away. Do not carry the waffle iron when it is full or switched on or if it has not yet fully cooled.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.

Caution:

- Do not use rough or abrasive cleaning products or sponges on the non-stick coating of the waffle plates and on the outer surfaces of the waffle iron, as this may cause damage.

1. Unplug the waffle iron.
2. Remove crumbs from the waffle plates.
3. Wipe the waffle plates and the casing of the waffle iron with a slightly damp cloth.
4. Then dry the waffle plates and the casing with a soft cloth.

Remains of batter that have burned into the waffle plates can be removed easily by slightly greasing them with cooking oil. After a few minutes the batter remains can be easily removed. After cleaning, the power cord can be wrapped around the cord storage on the underside of the appliance. To store the waffle iron in a space-saving way, you can place it on end onto its handles.

## **RECIPES AND TIPS**

### **TIPS**

- The waffles will be softer and darker if you use milk instead of water.
- Whole meal flour also gives good results.
- Be sure that all of the ingredients are thoroughly mixed to ensure that the waffles brown evenly all over.

We have compiled a few recipes here for you, but you can give your imagination free rein when it comes to making waffles. The taste is what counts!

### **RECIPES**

Classic Waffles

350ml (1&1/4 of a cup) of milk, 20g (4 little spoons) of baking powder, 3 eggs, 210g (1&3/4 of cups) of flour, 2.5g (1/2 little spoons) of salt, 120g 1/2 of a cup) of butter without salt at room temperature.

Preparation.

- 1) Sift together the flour, baking powder and the salt
- 2) Using a hand blender preferable, whip the butter and the 3 eggs at slow and constant speed.
- 3) When they are perfectly mixed , add slowly the flour mix alternating it with milk. Continue until finishing both milk and flour mixes.
- 4) Whisk the eggs to form stiff peaks
- 5) Add slowly the beaten eggs to the mix
- 6) Poor a couple of spoons on the waffle maker
- 7) Enjoy!

Sunday Waffles

Ingredients (for approx. 12 waffles):

200 g butter, 150 g caster sugar, 3 eggs, 1 tsp. vanilla essence, 1 tbsp. rum, 125 g ground almonds, 450 g flour, approx. 400 ml water, 1 tbsp. baking powder, ground peel of lemon or 1 small bottle of lemon aroma.

Preparation:

1. Whip butter, sugar and vanilla essence until creamy, add the eggs one after the other.
2. Stir in ground almonds and lemon peel.
3. Alternately stir in flour mixed with baking powder and water.
4. Finally stir in rum. Instead of whole egg, you can first add only the egg yolks, and at the end the stiff white of egg. The batter must be of a thick consistency, but flow well from the spoon.

Brussels Waffles

Ingredients (for approx. 6 waffles):

125 g "creme fraîche", 125 g butter, 6 egg yolks, 250 g sieved flour (type 405), 1 pinch of salt, 6 egg whites, 1 vanilla pod, 100 g icing sugar

Preparation:

1. Slightly warm up creme fraîche.
2. Beat the butter until frothy, stir in egg yolks.

3. Mix flour with salt. Alternately stir flour and creme fraîche into the butter mixture until the batter thickens.
  4. Beat the egg whites until beaten white of egg develops and add to the butter. Allow the butter to rest for about 30 minutes.
  5. Bake the batter in portions.
  6. Scratch out the seeds of one vanilla pod, mix with icing sugar and sieve over the freshly baked waffles.
- Serve with whipped cream and morello cherries or sour cherry jam.

### Pizza waffles

Ingredients (for approx. 7 - 8 waffles):

125 g butter or margarine, 125 g flour, 4 eggs, 1/2 tsp. baking powder, 125 ml lukewarm water, approx. 100 g boiled ham, cut in stripes, 2 apples, cut into small cubes, 200 g walnuts or hazelnuts, 2-3 tbsp. tomato puree, 1-2 tsp. mustard salt, pepper, ready pizza herb mixture

Preparation:

1. Stir butter until creamy and add the eggs one at a time.
2. Alternately stir in the flour mixed with baking powder and lukewarm water.
3. Add ham, apples and nuts and season to taste with tomato puree, salt, pepper, mustard and pizza herb mixtures.
4. Bake the batter immediately.

You can vary the recipes and use for example mushrooms, cheese or olives.

#### **Disposal of old electrical appliances.**



The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be

separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Veillez lire ces instructions avant toute utilisation.**

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en

- plastique, carton, polystyrène) a leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
  6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
  7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
  8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
  9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
  10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
  11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
  12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
  13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
  14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

## UTILISATION

- **ATTENTION:** La surface peut rester chaude



pendant ou après l'utilisation.

- N'utilisez pas l'appareil en le branchant à une minuterie ni à un système séparé de contrôle à distance.
- Cet appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. Prenez vos précautions pour éviter tout risque de blessure. Ne touchez pas les surfaces chaudes et manipulez toujours les poignées avec soin. Il est recommandé d'utiliser des protections ou des gants de cuisine.
- La vapeur se dégage de la partie du fer à gaufres pendant le processus de cuisson. Ne touchez pas - risque de brûlure!
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Déroulez complètement le câble avant utilisation pour éviter toute surchauffe. Assurez-vous que le câble est correctement positionné. Ne jamais laisser traîner sur la table. Soyez sûr de ne pas trébucher sur le câble et ce est hors de la portée des enfants
- Tenir à l'écart des parties chaudes de l'appareil et tout autre câble de source de chaleur.
- Placez l'appareil sur une surface plane qui est résistant à la chaleur et les éclaboussures. Ne le placez pas sur une surface qui pourrait devenir chaude, par exemple plaques chauffantes ou à côté

de la flamme d'une cuisinière à gaz. Toujours placer à une distance sécuritaire du bord du plan de travail, de sorte qu'il ne puisse pas tomber.

- L'appareil est équipé de pieds antidérapants en caoutchouc. Les meubles sont souvent enrobés avec divers vernis et des substances synthétiques et est traité avec un certain nombre de différents agents de conservation. Certains de ces produits peuvent contenir des substances qui corrodent et adoucir les pieds en caoutchouc.
- Maintenir le produit loin des matières inflammables et ne couvrent pas.
- Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de gaufres, ne utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour éliminer les gaufres.
- Ne pas utiliser de produits ou éponges nettoyage rugueuses ou abrasifs sur le revêtement antiadhésif des plaques de gaufres et sur les surfaces extérieures du gaufrier, car cela peut causer des dommages.

#### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Il y aura une légère odeur quand le gaufrier est chauffé pour la première fois. Assurez-vous que la ventilation est suffisante, par exemple ouvrir une fenêtre. Avant la cuisson des gaufres pour la première fois avec votre gaufrier nouvelle, vous devez le réchauffer une fois sans pâte.

- 1 -. Retirez tous les périphériques emballage.
- 2 -. Ouvrez l'appareil.
- 3 -. Essuyer avec un chiffon humide conseils.

Attention L'appareil chauffe pendant son utilisation. Si nécessaire, utilisez des gants de cuisine et de ne toucher que l'aide de la poignée.

- 4 -. Fermez l'appareil.
- 5 -. Tournez le bouton pour la température la plus basse.
- 6 -. Branchez le cordon dans la prise.
- 7 -. Tournez le bouton pour la température maximale. Le voyant rouge indique que l'appareil chauffe. Après quelques minutes, les voyants verts.
- 8 -. Après 5 à 10 minutes ou tournez le contrôle de la température au minimum à nouveau.
- 9 -. Débranchez l'appareil du courant électrique et ouvert.
- 10 -. Laissez refroidir l'appareil.
- 11 -. Une fois refroidi, essuyer les plaques avec un torchon.

## **FEATURES**

1. Voyant rouge
2. Manipuler Voyant vert
3. Plaque gaufrée supérieure
4. Contrôle de la température
5. Reliée à la plaque inférieure à gaufres
6. Anse
7. Le cordon d'alimentation
8. Plaque inférieure à gaufres



## **Fonctionnement et maintenance**

Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à celle de votre habitation

## **Première utilisation**

Cet appareil de cuisson simultanément des deux côtés. Le degré de grillage de la gaufre peut être choisie en réglant la température.

Attention: la vapeur sort par les côtés de l'appareil au cours du processus. Ne le touchez pas, est en danger de brûlure.

Lors de l'utilisation de l'appareil devient chaud. Assurez-vous que personne ne touche les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation. Quand utiliser des gants nécessaires et toucher l'appareil à l'aide de sa poignée.

1 -. Réglez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur uniforme et les éclaboussures.

2 -. Fermez l'appareil, réglez la jauge de température à un minimum et le brancher sur le secteur. Les deux témoins sont allumés. Le voyant rouge indique que l'appareil se réchauffe. Après quelques minutes, le voyant vert s'éteint.

3 -. Tournez la commande pour régler la température à moyenne-élevée, le voyant vert s'éteint et dès qu'il atteint les lumières de température sélectionnés. L'appareil est prêt à commencer.

4 -. Ouvrez la partie supérieure de l'appareil et graisser les plaques avec un pinceau trempé dans un peu d'huile.

5 -. Mettez une cuillère à soupe de pâte à gaufres dans le centre de chaque moitié de la plaque de fond. Ne mettez pas trop, ni trop liquide de masse, mais il est possible que l'appareil qui éjecte de la vapeur ou de la masse, même trop peu que trop-plein de l'appareil.

6 -. Fermez l'appareil et le voyant vert s'éteint. L'appareil est la cuisson. Une fois sur le bouton vert s'allume sur le processus de cuisson sera terminée. Dans le cas où la gaufre pas le pain désiré, puis fermez l'unité jusqu'à ce que vous trouviez le degré de cuisson désiré.

Attention: Pour éviter d'endommager les plaques à utiliser en bois ou en plastique résistant la chaleur.

7 -. Après avoir atteint le degré de cuisson souhaité soulever la plaque supérieure et retirez la gaufre. Pour la rendre légèrement soulever un côté de la gaufre avec une fourchette et ajouter un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Si la gaufre a été trop claire ou sombre, choisissez une température légèrement supérieure ou inférieure pour ces gaufres. Ou laissez-la gaufre dans l'unité d'un peu plus de temps ou moins. Après avoir fait un peu de gaufres, trouver la bonne température à votre convenance. Cependant, n'oubliez pas que cela dépend aussi de la consistance de pâte à gaufre. Notez que dès le début les gaufres prendront un peu plus de temps pour le faire, mais si vous utilisez l'appareil pendant une longue période de temps, le temps de cuisson sera plus court.

8.-Après utilisation, retirez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

## **NETTOYAGE**

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est plein, branché ou non qu'il n'ait complètement refroidi.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Attention: Ne pas utiliser d'éponges ou de nettoyeurs abrasifs sur les plaques de l'appareil, car cela pourrait l'endommager.

1. Débranchez l'appareil.
2. Grattez plaque gaufrée.
3. Nettoyer les plaques et le boîtier de l'appareil avec un torchon humide.
4. Enfin sécher avec un autre chiffon.

La masse de gaufriers débris peuvent être facilement enlevés après légèrement graissé avec un peu d'huile de cuisson. Après le nettoyage, le cordon peut être enroulé autour de la base de l'unité de stockage qui permettra d'économiser de l'espace. Nous recommandons que l'extrémité du câble est stockée dans la poignée.

## **Recette pour gaufres**

250 g de farine – 250 g de sucre – 250 g de beurre ou margarine – 4 œufs – sucre vanillé suivant les goûts – 1 pincée de sel.

- 1) Mélangez la farine et le sucre –
- 2) Ajoutez la margarine ou le beurre ramolli et les 4 jaunes d'œufs –
- 3) Mélangez bien –
- 4) Battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange compact et ajoutez
- 5) Les au précédent mélange
- 6) Laissez reposer pendant au moins trois heures.

## **Recette traditionnelle**

3 œufs - 350ml du lait - 20g du levure en poudre - 210g de farine de blé - 2.5g du sel - 120g du beurre.

- 1) Tamiser la farine avec le œuf et le levure en poudre
- 2) Si possible utilise le mixeur plongeant, battre leu beurre et les trois œufs
- 3) Délayer peu à peu le tout en y ajoutant le lait pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- 4) Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter au restant en remuant délicatement.
- 5)

**Enlèvement des appareils ménagers usagés.**



La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.**

**PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**


Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

**BÁSICAS**

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.

7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

## UTILIZAÇÃO

- **ATENÇÃO:** A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização. 
- Não utilize o aparelho ligado a um temporizador externo nem a um sistema separado do controlo remoto.
- Este aparelho atinge temperaturas elevadas

durante o uso. Certifique-se de que ninguém toca nas partes quentes do aparelho durante o uso. Se necessário, use luvas e tocar o dispositivo através de sua alça.

- Tenha cuidado com o vapor pode liberar o dispositivo durante o processo de cozimento. Não lhe toque, correndo o risco de se queimar.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso.
- Desenrole o cabo completamente antes de usar para evitar o superaquecimento. Verifique se o cabo está bem posicionado. Nunca deixe-o pendurado para fora da mesa. Tenha cuidado para não tropeçar no cabo e que está fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo longe das peças quentes do aparelho e qualquer outra fonte de calor.
- Coloque a máquina sobre uma superfície plana e resistente à água ao calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies que podem se tornar quentes e fogão vitro-cerâmica. Coloque sempre afastado de cortinados, objetos ou produtos inflamáveis.
- O aparelho está equipado com não-derrapante pés. Tenha cuidado ao colocar o aparelho sobre superfícies que podem ter substâncias prejudiciais, como vernizes ...
- Mantenha longe de materiais inflamáveis e não

cobrem.

- Para evitar danos às placas de waffle, use somente o plástico de madeira ou resistente ao calor.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou almofadas no revestimento antiaderente pode danificá-lo.

### **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Este dispositivo foi projetado para fazer waffles doces e salgados. Este aparelho não foi projetado para uso industrial ou profissional, mas para uso privado.

Eles podem emitir um ligeiro odor quando aquecido pela primeira vez o aparelho, verifique se não há ventilação suficiente, por exemplo, haverá uma janela. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve sem massa de calor para remover quaisquer resíduos, tal como explicado abaixo.

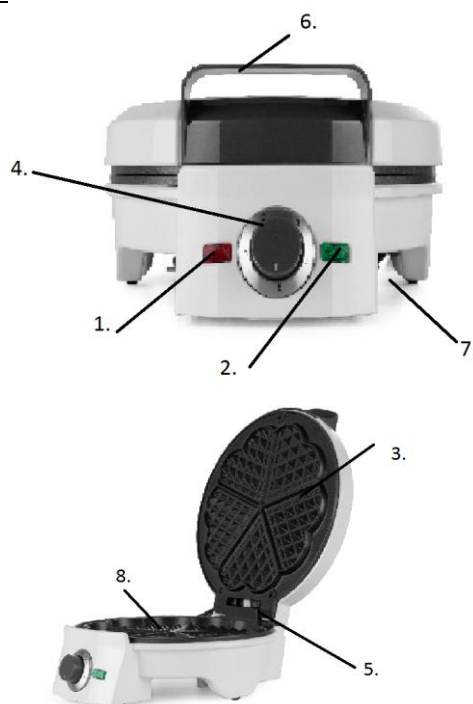
- 1 -. Remova todo o dispositivo de embalagem.
- 2 -. Abra o aparelho.
- 3 -. Limpe com um pano úmido placas.

Atenção O aparelho aquece durante o uso. Se necessário, use luvas de forno e tocar apenas usando a alça.

- 4 -. Feche o dispositivo.
- 5 -. Gire o botão para a temperatura mais baixa.
- 6 -. Conecte o cabo na tomada.
- 7 -. Gire o botão para a temperatura máxima. A luz vermelha indica que o dispositivo está a aquecer. Depois de alguns minutos a luz verde se apaga.
- 8 -. Após 5 a 10 minutos ou desligar o controlo da temperatura para o mínimo de novo.
- 9 -. Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-lo aberto.
- 10 -. Deixe o aparelho arrefecer.
- 11 -. Uma vez frio, limpe as placas com uma toalha de chá .

## Características

1. Indicador vermelho
2. Indicador verde
3. Placa superior de waffles
4. Controle de Temperatura
5. Placas de charneira
6. Asa e perto
7. Cabo
8. Placa inferior waffle



## **PRIMEIRO USO**

Este aparelho cozinha a massa de waffle por ambos os lados. O grau de torrefacção do waffle pode ser escolhido através do ajuste da temperatura.

Cuidado: O vapor sai das partes laterais do dispositivo durante o processo. Não lhe toque, está em perigo de queimadura.

Durante o uso do aparelho torna-se quente. Certifique-se de que ninguém toca nas partes quentes do aparelho durante o uso. Quando use luvas necessárias e toque no dispositivo usando sua alça.

1 -. Configure a unidade para uma resistente superfície uniforme de calor e respingos.

2 -. Feche o dispositivo, defina o indicador de temperatura ao mínimo e ligue à rede. As duas luzes são acesas. A luz vermelha indica que o dispositivo está conectado e da energia verde atingiu a temperatura desejada com o botão de controlo.

3 -. Gire o controle para ajustar a temperatura para médio-alto, a luz verde será desligada e, assim que atinge as luzes temperatura selecionada. O dispositivo está pronto para começar.

4 -. Abra a parte superior da unidade de lubrificação e as placas com uma escova mergulhada em um pouco de óleo de cozinha.

5 -. Coloque uma colher de massa para waffles, no centro de cada metade da placa de fundo. Não colocar demasiada massa nem massa demasiado líquida, mas é possível que o

aparelho que ejetta vapor ou de massa, mesmo muito pouco que transbordam do aparelho.

6 -. Fechar o dispositivo eo indicador verde será desligado. O aparelho está a cozinhar. Assim que o botão verde vai ligar o processo de cozimento será mais. No caso de não o waffle tem o brinde desejado, em seguida, fechar a unidade até encontrar o cozimento desejado.

Cuidado: Para evitar danificar as placas de usar madeira ou plástico resistente calor.

7 -. Depois de atingir o cozimento desejado levantar a placa superior e remover o waffle. Para torná-la ligeiramente levantar um dos lados do waffle com um garfo e inserir um utensílio de madeira ou de plástico resistente ao calor.

Se o waffle tem sido muito clara ou escura, escolha uma temperatura ligeiramente superior ou inferior para esses waffles. Ou deixar o waffle na unidade de um pouco de tempo mais ou menos. Depois de fazer uma waffles poucos, encontrar a temperatura certa para o seu gosto. No entanto, lembre-se que isso também depende da consistência de massa de waffle. Note-se que no início os waffles vai demorar um pouco mais para fazer, mas se você usar o aparelho por um longo período de tempo, o tempo de cozimento será mais curto.

8.-Após o uso, retirar a ficha da fonte de alimentação e deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpar.

## **LIMPEZA**

Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpar ou armazenar. Não mova o aparelho quando estiver cheio, ligado ou não esfriou completamente.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

Atenção: Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos sobre as placas do dispositivo, pois isso pode danificá-lo.

1. Desligue o aparelho.
2. Raspe placa waffle.
3. Pratos limpos ea carcaça do dispositivo com um pano de cozinha úmido.
4. Finalmente secar com outro pano.

A massa de waffles detritos pode ser facilmente removida após levemente untada com um pouco de óleo de cozinha. Após a limpeza, o fio pode ser enrolado à volta da base da unidade de armazenamento que irá poupar espaço. Recomenda-se que a extremidade do cabo é armazenado no identificador.

## Receita para wafle

250 g de farinha – 250 g de açúcar – 250 g de manteiga ou margarina – 4 ovos – baunilha em pó a gosto – 1 pitada de sal.

- 1) Misture a farinha com o açúcar –
- 2) junte a margarina ou a manteiga derretida e as gemas dos 4 ovos –
- 3) misture bem –
- 4) bata as claras dos ovos com uma pitada de sal até formarem uma mistura consistente –
- 5) deixe a massa levedar pelo menos durante 3 horas.

### Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêdor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.**