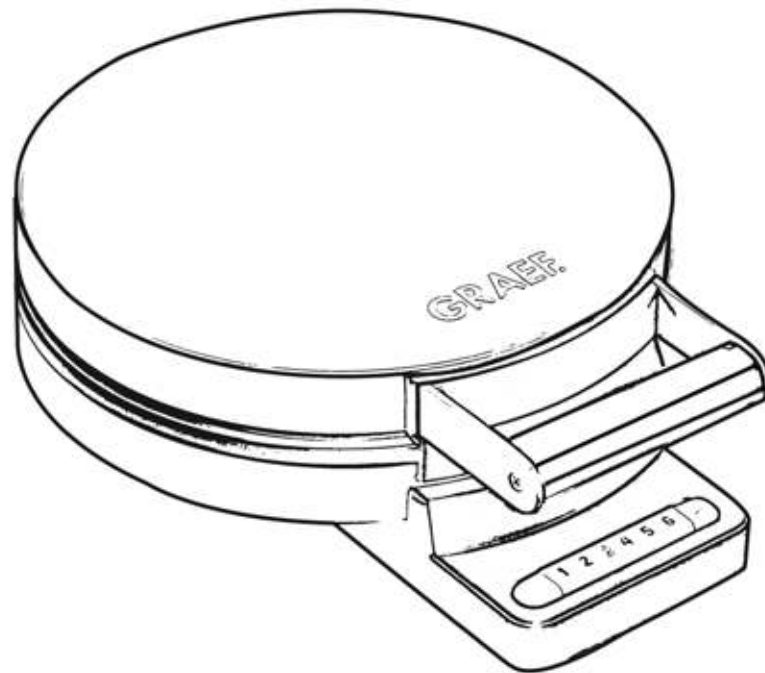
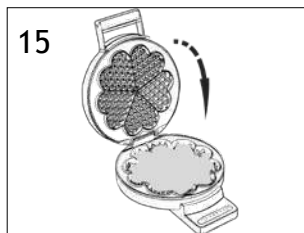
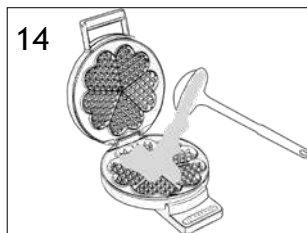
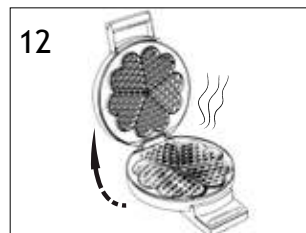
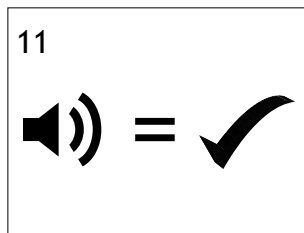
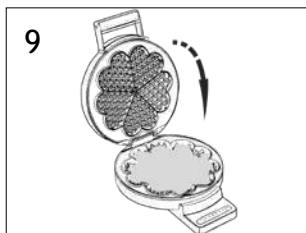
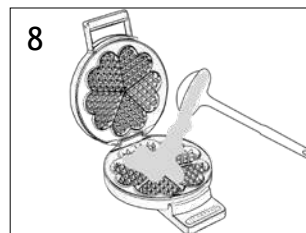
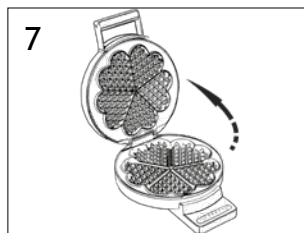
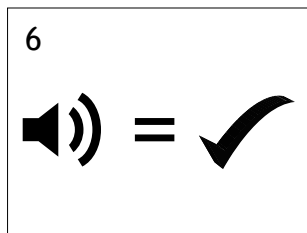
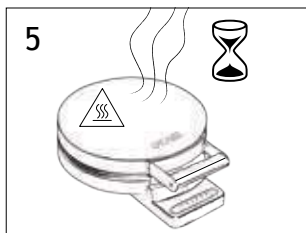
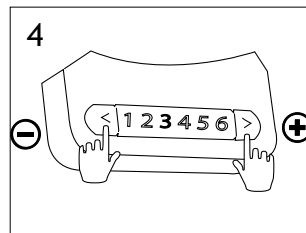
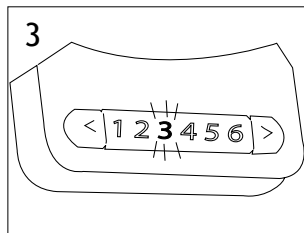
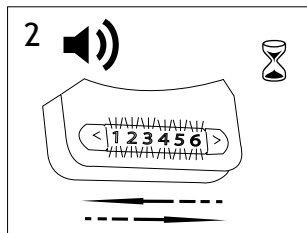
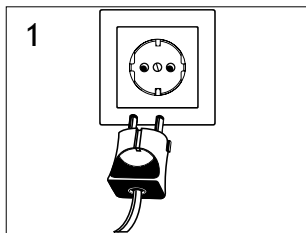


GRAEF.

DE	Waffeleisen Bedienungsanleitung
EN	Waffle Maker Instruction Manual
FR	Gaufrier Manuel d'utilisation
IT	Macchina per cialde Manuale d'uso
NL	Wafelijzer Gebruiksaanwijzing
SE	Våffeljärn Bruksanvisning
NO	Vaffeljern Bruksanvisning
РУС	Инструкция по эксплуатации



WAFFELEISEN



Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3
Vor dem Erstgebrauch	5
Auspacken.....	5
Anforderungen an den Aufstellort.....	5
Waffeln backen	6
Reinigung.....	6
Kundendienst	7
Rezepte:	7
<i>Oma Käthe's Waffeln.....</i>	<i>7</i>
Unser Tip: Oma Lissi's Mamor Waffeln.....	7
<i>Tante Gerda's Apfel-Zimt Waffeln mit heißen Kirschen</i>	<i>7</i>
<i>Oma Frida's Marzipan-Waffeln.....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Hilde's Kokoswaffeln.....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Sofia's herzhafte Pizza Waffeln</i>	<i>8</i>
 Entsorgung	62
2 Jahre Garantie	62

Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise: Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- Reparaturen am Gerät z. B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Perso-

nen 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstück-

sensionen

- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag

verursachen oder sogar zum Tode führen.

- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststichungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Fassen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen die Backflächen an. Diese werden im Gebrauch sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Die berührbaren Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung ab-

kühlen.

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie dieses auch nicht unter fließendes Wasser.

Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Fetten Sie das Gerät vor dem ersten Backvorgang mit Butter oder hitzebeständigem Öl ein.
- Heizen Sie das Gerät auf und füllen anschließend Backteig ein.
- Aus hygienischen Gründen, entsorgen Sie die ersten 2 - 3 Waffeln.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen,

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

nassen oder feuchten Umgebung auf.

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Waffeln backen

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad ein. (Empfehlung / Voreinstellung: Stufe 3)
- Heizen Sie das Gerät auf. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Gerät ist aufgeheizt.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die untere Backform.
- Schließen Sie das Gerät. Waffel backt. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Waffel ist fertig gebacken.
- Entnehmen Sie die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorgangs.

- Legen Sie die Waffel zur Abkühlung auf ein Rost.
- Füllen Sie erneut Teig ein und verfahren Sie wie oben beschrieben.
- Nach Beendigung des letzten Backvorgangs, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät im geöffneten Zustand abkühlen.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Waffelplatten mit einem Papiertuch.
- Legen Sie zwei saugfähige Papiertücher zwischen die Waffelplatten und klappen Sie das Gerät zu.
- Das Gerätegehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Verwenden Sie nie scharfe Reinigungsmittel.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

Rezepte:

Oma Käthe's Waffeln

Zutaten für ca. 10 Portionen

425 g Mehl, 210 g Zucker, 200 g Butter, 6 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 135 ml Mineralwasser

Eier sämig schlagen, anschließend Zucker, Backpulver und Vanillezucker unterrühren.

Butter im Wasserbad zerlassen und dann die geschmolzene Butter verrühren. Mehl dazu geben und mit der Zugabe von Wasser den Teig sämig rühren. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Bei Bedarf geben Sie noch einwenig Wasser hinzu.

Waffeln fertig backen und anschließend mit Puderzucker oder Schokostreusel bestreuen!

Unser Tip: Oma Lissi's Mamor Waffeln

Bereiten Sie den Teig wie unter „Oma Käthe's

Waffeln“ beschrieben zu und füllen die Hälfte des Teiges in eine neue Schüssel. Geben Sie hier nun ca. 2 - 3 TL Kakaopulver hinzu, damit der Teig eine dunklere Farbe erhält. Geben Sie nun jeweils eine halbe Schöpfkelle von hellem und dunklem Teig zusammen in das Waffeleisen und backen die Waffel aus.

Tante Gerda's Apfel-Zimt Waffeln mit heißen Kirschen

Zutaten für ca. 10 Portionen

562 g Mehl, 330 ml Milch, 450 g Butter, 200 g Zucker, 10 EL Apfelmus, 10 St. Eiweiß, 10 St. Eigelb, 2 ¹/₂ TL Backpulver, 2 1/2 TL Zimt, 1 Glas Kirschen, 1 EL Speisestärke

Eiweiß schaumig schlagen. Butter zerlassen und mit Zucker bzw. Eigelb abwechselnd zum Eiweiß hinzufügen und cremig verrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und in die cremige Masse einrühren.

Nun das Apfelmus und die Milch hinzufügen. Die Kirschen auf einem Sieb abgießen und den Saft auffangen. Einige Esslöffel des Kirschsaftes mit der Speisestärke glatrühren. Den restlichen

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Saft in einen Topf geben, aufkochen und nach Belieben zuckern. Nun die Kirschen hinzufügen und mit der glattgerührten Stärke abbinden.

Die Waffeln zusammen mit den heißen Kirschen servieren und genießen!

Oma Frida´s Marzipan-Waffeln

Zutaten für ca. 10 Portionen:

200 g Mehl, 2 Eier, 300 ml Milch, 200 g Marzipanrohmasse, 50 g Zucker, 1 Prise Salz

100 ml Milch erhitzen, das in kleine Stückchen geschnittene Marzipan zufügen und unter Rühren mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auflösen.

Die restliche Milch, die Eier, Salz und Zucker zugeben und leicht schaumig schlagen. Das Mehl dazugeben und gut unterrühren.

Tante Hilde´s Kokoswaffeln

Zutaten für ca. 10 Portionen:

100 g weiche Butter, 200 g Mehl, 7 - 8 Eier, 1 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, 75 g getrocknete Kokosraspeln, 2 TL Backpulver

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Waffeleisen.

Tante Sofia´s herzhaftes Pizza Waffeln

Zutaten für ca. 10 Portionen:

750 g Mehl, 200 g Margarine, 5 Eier, 625 ml Milch, 2 ¹/₂ TL Backpulver, 2 ¹/₂ TL Salz, gestrichen, 250 g Salami, 250 g Gouda, 5 - 6 frische, große Champignons, 2 ¹/₂ kleine Dose gewürfelte Tomaten, Frische italienische Kräuter, wie Basilikum und Oregano

Mehl, Margarine, Eier, Milch, Backpulver und Salz zu einem Rührteig verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Pfeffer nachwürzen. Salami, Gouda, Champignons und die Kräuter fein hacken und die Tomaten unterrühren. Den Teig mit Gewürzen abschmecken.

Graef wünscht Ihnen viel Freude beim Nachbacken und einen Guten Appetit!

Table of content

Safety	10
Before the first use	11
Unpacking	11
Requirements for the installation location ...	11
Operation	12
Cleaning	12
Customer service department	12
Recipes:	13
<i>Granny Käthe's waffles</i>	13
Our tip: <i>Granny Lissi's marble waffles</i>	13
<i>Aunt Gerda's apple-cinnamon waffles with hot cherries</i>	13
<i>Granny Frida's marzipan waffles</i>	14
<i>Aunt Hilde's coconut waffles</i>	14
<i>Aunt Sofia's savoury pizza waffles</i>	14
 Disposal	14
2-year guarantee	15

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

Safety

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the supply cord and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the Graef customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only Graef customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise the warranty expires for additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate telecontrol system.
- This unit is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or

similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Always pull the supply cord from the electric socket using the connector plug, not the supply cord.
- Do not carry the unit by the supply cord.
- Never transport the unit during operation.
- Do not touch the plug with moist hands.
- Do not use the packing material as a toy. Danger of suffocation.
- Follow the instructions regarding the requirements for the place of installation and on the unit's electrical connection to prevent personal harm and property damage.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Let the unit cool off before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard

objects.

- Make sure that no liquid gets into the interior of the unit.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not hold it under flowing water.

Before the first use

- Clean the unit as described in “Cleaning”.
- Heat up the unit and afterwards fill in fresh dough.
- Because of hygienic reasons, dispose the first 2 waffles.

Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

- Take the unit out of the carton.
- Remove all pieces of the packing.
- Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

Requirements for the installation location

For safe and flawless operation of the unit, the

place of location must meet these prerequisites:

- The unit must be set up on a firm, flat, level, non-slip and heat resistant base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the hot surfaces of the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The electric socket must be easily accessible so that the power cord can be easily unplugged.

Operation

- Put the plug into the plug socket.
- Turn the control panel to the desired degree of brownness. (Suggestion / Presetting: Setting 3)
- Heat up the unit. Baking light glows red.
- You will hear a beep when unit is heated up.

Baking light glows blue.

- Fill in the dough in the lower plate.
- Close the unit. Waffle is baking. Baking light glows red.
- After baking process you hear a beep and baking light glows blue. Waffle is ready.
- Remove the waffle after the baking process.
- Put the waffle on a wiregrid to cool down.
- Pour fresh dough into the waffle maker and continue as above.
- After use, remove the plug from the wall socket and allow the opened unit to cool down.

Cleaning

Before cleaning, let the appliance cool down. Clean the outside of the unit with a soft, moistened damp cloth only.

Customer service department

If your Graef unit becomes damaged, please contact your dealer or the Graef customer service department.

Recipes:

Granny Käthe's waffles

Ingredients for approx. 10 portions:

425 g flour, 210 g sugar, 200 g butter, 6 eggs, 1 pack vanilla sugar, 1 pack baking powder, 135 ml mineral water

Beat the eggs until creamy, then fold in the sugar, baking powder and vanilla sugar.

Melt the butter in a water bath and then mix in the melted butter. Add the flour and stir the dough until creamy, adding the water. The dough should slide off the spoon easily. Add a little more water if necessary.

Bake the waffles and finally dust with powdered sugar or sprinkle with chocolate sprinkles!

Our tip: Granny Lissi's marble waffles

Prepare the dough as described for "Granny Käthe's waffles" and place half of the mixture in a separate bowl. Add about 2 - 3 tsp cocoa powder to this so that the dough has a darker colour. Add half the ladle of each of the light dough and dark dough together in the waffle

maker and cook the waffle.

Aunt Gerda's apple-cinnamon waffles with hot cherries

Ingredients for approx. 10 portions

562 g flour, 330 g sugar, 450 g butter, 200 sugar, 10 tbsp apple sauce, egg white of 10 eggs, 10 egg yolks, 2 ¹/₂ tsp baking powder, 2 1/2 tsp cinnamon, 1 jar cherries, 1 tbsp starch

Beat the egg whites until creamy. Melt the butter and add to the egg whites together alternating with the sugar and egg yolks. Mix until creamy. Mix the flour with the baking powder and cinnamon, and stir into the creamy mixture.

Now add the apple sauce and milk. Drain the cherries using a sieve and keep the juice. Mix several spoons of cherry juice and the starch to make a smooth paste. Place the rest of the juice in a pan, bring to a boil and sweeten to taste. Add the cherries and thicken using the cherry juice and starch paste.

Serve the waffles with the hot cherries and enjoy!

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Granny Frida's marzipan waffles

Ingredients for approx. 10 portions:

200 g flour, 2 eggs, 300 ml milk, 200 g marzipan paste, 50 g sugar, pinch of salt

Heat 100 ml milk, add the marzipan cut into little pieces and dissolve while stirring with a whisk attachment on a hand mixer.

Add the remaining milk, the eggs, salt and sugar, and beat until frothy. Add the flour and mix well.

Aunt Hilde's coconut waffles

Ingredients for approx. 10 portions:

100 g soft butter, 200 g flour, 7 - 8 eggs, 1 tbsp lemon juice, 50 g sugar, 75 g dried coconut flakes, 2 tsp baking powder

Mix all the ingredients together well. Then place the dough in the preheated waffle maker.

Aunt Sofia's savoury pizza waffles

Ingredients for approx. 10 portions:

750 g flour, 200 g margarine, 5 eggs, 625 ml

milk, 2 ^{1/2} tsp baking powder, 2 ^{1/2} level tsp salt, 250 g salami, 250 g Gouda, 5 - 6 large, fresh mushrooms, 2 ^{1/2} small tins chopped tomatoes, fresh Italian herbs, e.g. basil and oregano

Work the flour, margarine, eggs, milk, baking powder and salt into a batter. Season with pepper according to taste. Chop the salami, Gouda, mushrooms and herbs finely and stir in the tomatoes. With spices, season the dough to taste.

Graef wishes you lots of baking fun and bon appetit!



Disposal

This product may not be disposed of in the household waste at the end of its lifecycle; it must be taken to a collection point for recycling of electronic household waste. The symbol on the product and in the operating instructions indicate this. The materials are recyclable in accordance with their labelling. By re-using, recycling the materials or utilising old appliances in other ways, you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your local authority about where to

find the appropriate disposal site.

2-year guarantee

For this product we assume a 24-month manufacturer guarantee from the date of sale for defects due to manufacturing or material faults. Your statutory guarantee rights pursuant to Section 439 ff. of the German Civil Code (BGB-E) remain unaffected by this provision. The guarantee does not cover damages which have arisen as a result of improper treatment or usage or defects which only slightly impair the function or value of the appliance. Furthermore, damage in transit is excluded from the guarantee unless we are responsible. Damages arising from a repair not carried out by us or one of our representatives are excluded from the guarantee. In the case of justified claims, we will repair the defective product or exchange it for an undamaged product at our discretion.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

Table des matières

Sécurité	17
Avant la première utilisation.....	19
Déballage.....	19
Conditions de rangement	19
Cuisson des gaufres	20
Entretien	20
Service après-vente	20
Recettes :	20
<i>Les gaufres de Mamie Käthe</i>	<i>20</i>
Notre suggestion : Les gaufres marbrées de Mamie Lissi.....	21
<i>Les gaufres pomme-cannelle aux cerises chaudes de Tante Gerda</i>	<i>21</i>
<i>Les gaufres à la pâte d'amandes de Mamie Frida</i>	<i>21</i>
<i>Les gaufres à la noix de coco de Tante Hilde.....</i>	<i>22</i>
<i>Les gaufres pizza salées de Tante Sofia</i>	<i>22</i>
 Mise au rebut	22
Garantie 2 ans.....	23

Sécurité

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Un usage non conforme peut cependant engendrer des dommages corporels et matériels.

Pour une utilisation sûre de l'appareil, prêtez attention aux consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, contrôlez l'appareil et tous dommages matériels extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. N'allumez pas un appareil endommagé.
- Seul un professionnel ou le service après-vente Graef peut effectuer des réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé. Des réparations non conformes peuvent présenter des dangers importants pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces originales. Seules ces pièces garantissent une conformité aux normes de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes

dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou si elles ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers qui peuvent en résulter. L'entretien et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous surveillance.

- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des utilisations semblables, comme par exemple : dans les cantines de magasins et de bureaux ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres types d'habitations ; dans les chamb-

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

res d'hôtes.

- Toujours débrancher l'alimentation en tirant sur la fiche secteur, et non sur le câble.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données d'alimentation inscrites sur la plaque d'identification (tension et fréquence) à celles de votre réseau électrique. Les données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service après-vente Graef ou par un spécialiste agréé.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des fils sous tension, ou de changement dans la construction électrique ou mécanique, il y a risque de choc électrique.
- Ne touchez jamais les éléments sous tension. Ceux-ci peuvent engendrer un choc électrique, voire la mort.
- Ne tenez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne transportez jamais l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque de suffocation.
- Prêtez attention aux consignes concernant les conditions de rangement ainsi que les branchements électriques, afin d'éviter des dommages corporels ou matériels.
- Ne touchez jamais les surfaces de cuisson pendant le fonctionnement. Celles-ci deviennent très chaudes lors du fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Les surfaces touchables deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Mettez l'appareil hors tension avant l'entretien, en débranchant la fiche secteur

de la prise.

- Laissez l'appareil refroidir avant chaque entretien.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage décapant ou abrasif, ni aucun solvant.
- Ne grattez pas les salissures solides avec des objets durs.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne se retrouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne le maintenez pas sous l'eau du robinet.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de la section « Entretien ».
- Préchauffez l'appareil et versez ensuite la pâte à cuire.
- Pour des raisons d'hygiène, jetez les 2-3 premières gaufres.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer l'appareil :

- Sortez l'appareil du carton.
- Enlevez tous les éléments de l'emballage.
- Retirez les éventuelles étiquettes de l'appareil (n'enlevez pas la plaque d'identification).

Conditions de rangement

Pour un fonctionnement sûr et fiable de l'appareil, il doit être entreposé dans les conditions suivantes:

- L'appareil doit être posé sur un support stable, plat, horizontal, antidérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez l'endroit de telle façon que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être encastré dans un mur ou dans un placard.
- N'entreposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- La prise secteur doit être facile d'accès, de façon à ce que le câble d'alimentation puisse être débranché facilement en cas d'urgence.

Cuisson des gaufres

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Réglez la puissance de cuisson. (Recommandation / Pré-réglage Niveau 3)
- Préchauffez l'appareil. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. L'appareil est préchauffé.
- Versez avec une louche la pâte dans la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez l'appareil. La gaufre cuit. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. La cuisson de la gaufre est terminée.
- Retirez la gaufre directement après la fin du processus de cuisson.
- Laissez la gaufre refroidir sur une grille.
- Versez à nouveau de la pâte et procédez comme décrit ci-dessus.

- A la fin de la dernière cuisson, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse.

Entretien

Laissez bien refroidir l'appareil avant l'entretien.

Nettoyez le boîtier de l'appareil uniquement avec un chiffon humidifié.

Service après-vente

Au cas où votre appareil Graef aurait un défaut, adressez-vous à votre spécialiste ou au service après-vente Graef.

Recettes :

Les gaufres de Mamie Käthe

425 g de farine, 210 g de sucre, 200 g de beurre, 6 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure, 135 ml d'eau minérale

Battre les œufs jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse puis incorporer le sucre, la levure et le sucre vanillé.

Faire fondre le beurre au bain-marie, puis mé-

langer le beurre fondu. Y ajouter la farine et l'eau et remuer jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. La pâte doit être liquide. Si besoin rajouter un peu d'eau.

Cuire les gaufres puis saupoudrer de sucre en poudre ou de granulés en chocolat !

Notre suggestion : Les gaufres marbrées de Mamie Lissi

Préparez la pâte en suivant les instructions pour « Les gaufres de Mamie Käthe », et versez la moitié de la pâte dans un nouveau plat. Ajoutez-y alors env. 2-3 cuillères à café de poudre de cacao, de telle façon que la pâte prenne une couleur sombre. Versez maintenant une demi-louche de pâte claire et de pâte sombre dans le gaufrier, et lancez la cuisson de la gaufre.

Les gaufres pomme-cannelle aux cerises chaudes de Tante Gerda

562 g de farine, 330 ml de lait, 450 g de beurre, 200 g de sucre, 10 cuillères à soupe de compote de pomme, 10 blancs d'œuf
10 jaunes d'œuf, 2 ^{1/2} cuillères à café de levu-

re, 2 1/2 cuillères à café de cannelle, 1 bocal de cerises, 1 cuillère à soupe de fécule
Battre les blancs d'œufs en neige. Faire fondre le beurre et l'ajouter tour à tour aux blancs d'œuf avec le sucre et le jaune d'œuf, puis remuer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure et la cannelle à la farine et versez dans la pâte crémeuse.

Ajouter maintenant la compote de pomme et le lait. Mettre les cerises dans une passoire et récupérer le jus. Mélanger quelques cuillères à soupe du jus de cerise avec la fécule et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser le reste du jus dans une casserole, réchauffer et sucrer à volonté. Ajouter maintenant les cerises et laisser durcir avec la sauce de fécule. Servir les gaufres avec les cerises chaudes, bon appétit !

Les gaufres à la pâte d'amandes de Mamie Frida
200 g de farine, 2 œufs, 300 ml de lait, 200 g de masse brute de pâte d'amandes, 50 g de sucre, 1 pincée de sel

Faire chauffer 100 ml de lait, ajouter la pâte

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

d'amandes découpée en petits morceaux, et faire fondre en remuant à l'aide d'un fouet.

Ajouter le reste de lait, les œufs, le sel et le sucre et battre légèrement jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Y ajouter la farine, et bien mélanger.

Les gaufres à la noix de coco de Tante Hilde

100 g de beurre doux, 200 g de farine, 7-8 œufs, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 50 g de sucre, 75 g de râpes de noix de coco, 2 cuillères à café de levure

Bien mélanger tous les ingrédients. Puis versez la pâte dans le gaufrier préchauffé.

Les gaufres pizza salées de Tante Sofia

750 g de farine, 200 g de margarine, 5 œufs, 625 ml de lait, 2 ^{1/2} cuillères à café de levure, 2 ^{1/2} cuillères à café de sel, barré, 250 g de salami, 250 g de gouda, 5 - 6 gros champignons frais, 2 ^{1/2} petites conserves de tomates en cubes, herbes fraîches italiennes telles que du basilic et de l'origan.

Former une pâte avec la farine, la margarine, les œufs, le lait, la levure et le sel. Epicer à volonté avec du poivre. Hacher finement le salami, le gouda, les champignons et les herbes, et incorporer les tomates. Assaisonner la pâte avec des épices.

Graef vous souhaite beaucoup de plaisir durant la réalisation des recettes, et bon appétit !



Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être mis au rebut par le biais des ordures ménagères, mais doit être mis au rebut en utilisant un centre de recyclage pour les déchets ménagers électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec le recyclage, l'usage matériel ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet des centres responsables du

traitement des déchets.

Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts. un produit sans défauts.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

Indice

Sicurezza	25
Prima del primo utilizzo	27
Apertura dell'imballaggio	27
Criteri per il collocamento della macchina ...	27
Cuocere le cialde	27
Pulizia	28
Servizio clienti	28
Ricette:	28
<i>Cialde di nonna Katia</i>	28
Il nostro consiglio: <i>Cialde marmorizzate</i> <i>di nonna Lisa</i>	29
<i>Cialde mela-cannella di zia</i> <i>Gertrude con crema calda di ciliegie</i>	29
<i>Cialde al marzapane di nonna Frida</i>	29
<i>Cialde al cocco di zia Ilda</i>	30
<i>Cialde-pizza a forma di cuore di zia Sofia</i>	30
 Mise au rebut	30
Garantie 2 ans	31

Sicurezza

Questa macchina soddisfa le norme di sicurezza prescritte. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e cose.

Per garantire un impiego sicuro della macchina, è necessario osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- verificare prima dell'uso che la macchina non presenti danni visibili sulla parte esterna dell'alloggiamento, il cavo e la presa di alimentazione. Non mettere in funzione una macchina difettosa.
- Le riparazioni della macchina o di una linea di alimentazione danneggiata devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico specializzato o da parte del servizio di assistenza Graef. Una riparazione non corretta può causare gravi rischi per l'utente. Inoltre, il diritto di garanzia si estingue.
- Le parti difettose vanno sostituite solo con parti di ricambio originali. Solo questi parti soddisfano i requisiti di sicurezza.
- Questa macchina può essere utilizzata dai bambini di età superiore agli otto anni e da

persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, se essi sono controllati o sono stati istruiti rispetto all'uso sicuro della macchina, e hanno compreso i pericoli che derivano da quest'ultima. La pulizia e la manutenzione d'uso non devono essere eseguite da bambini, neanche se superiori agli 8 anni di età e controllati.

- La macchina e il cavo di alimentazione vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- È necessario vigilare sui bambini per assicurarsi che non giochino con la macchina.
- La macchina non è progettata per l'utilizzo con un temporizzatore esterno o un comando a distanza separato.
- Questa macchina è ideata per l'uso domestico e applicazioni similari come ad esempio negli spazi cucina di negozi e uffici; nelle tenute agricole; dagli ospiti di hotel, alberghi e altre unità residenziali; negli ostelli.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

staccare la spina dalla presa.

- Prima di collegare la macchina alla rete, accertarsi che il voltaggio (tensione e frequenza) indicato sulla targhetta corrisponda alla corrente erogata. Questi dati devono coincidere per evitare un danneggiamento della macchina.
- Non azionare la macchina se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati.
- Prima di usare nuovamente la macchina, farsi installare un allacciamento nuovo dal servizio di assistenza Graef o da un operatore qualificato autorizzato.
- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento della macchina. Se si toccano i collegamenti in presenza di tensione e si manomette l'impianto elettrico e meccanico, sussiste il pericolo di scosse.
- Non toccare mai componenti sotto tensione. Essi possono causare una scossa elettrica o persino una lesione mortale.
- Non spostare la macchina tenendola per il cavo di alimentazione.
- Non trasportare mai la macchina quando è ancora in funzione.
- Non toccare la spina di alimentazione con le mani umide.
- I materiali d'imballaggio non devono essere usati come giochi. **Pericolo di soffocamento.**
- Seguire le indicazioni sui requisiti della posizione di collocamento e del collegamento elettrico al fine di evitare danni a persone e cose.
- Durante il funzionamento non toccare mai le superfici di cottura con le mani. Durante l'uso le superfici diventano estremamente calde. **Pericolo di ustione!**
- Le parti esposte diventano molto calde durante il funzionamento. **Pericolo di ustione!**
- Prima della pulizia spegnere la macchina rimuovendo la spina dalla presa di corrente.
- Prima di ogni pulizia lasciar raffreddare la macchina.
- Non usare detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.

- Evitare di raschiare via lo sporco ostinato con oggetti duri.
- Far attenzione a non lasciar penetrare nessun liquido all'interno della macchina.
- Non mettere la macchina in lavastoviglie, né sotto l'acqua corrente.

Prima del primo utilizzo

- Pulire la macchina come descritto in "Pulizia".
- Riscaldare la macchina e riempirla con sufficiente impasto.
- Per motivi igienici buttare via le prime 2 - 3 cialde.

Apertura dell'imballaggio

Per togliere la macchina dall'imballaggio, operare come segue:

- Estrarre la macchina dalla scatola.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Rimuovere eventuali adesivi apposti sulla macchina (non rimuovere la targhetta di

identificazione).

Criteri per il collocamento della macchina

Per garantire il funzionamento sicuro e corretto della macchina, il luogo di collocazione deve soddisfare i seguenti criteri:

- La macchina deve essere collocata su di una superficie stabile, piana, orizzontale, antiscivolo e resistente al calore, adatta a sostenere il peso.
- Selezionare il luogo di collocazione in modo che i bambini non riescano a raggiungere le superfici calde della macchina.
- La macchina non è adatta all'incasso in una parete o in un armadio.
- Non posizionare la macchina in ambiente caldo, bagnato o umido.
- La presa della corrente deve essere facilmente accessibile, in modo che il cavo di alimentazione possa essere rimosso con facilità.

Cuocere le cialde

- Infilare la spina nella presa di corrente.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

- Impostare il grado di doratura desiderato. (Suggerimento / preimpostazione: livello 3)
- Riscaldare la macchina. La luce posteriore si illumina di rosso.
- Viene emesso un segnale acustico, la luce posteriore diventa blu. La macchina è calda.
- Con un mestolo mettete del composto nella forma inferiore di cottura.
- Chiudete la macchina. La cialda si cuoce. La luce posteriore si illumina di rosso.
- Viene emesso un segnale acustico, la luce posteriore diventa blu. La cialda è cotta.
- Rimuovere la cialda non appena è terminato il processo di cottura.
- Mettere la cialda a raffreddare su di una griglia.
- Mettere nuovo composto nella macchina e procedere come descritto sopra.
- Al termine dell'ultimo procedimento di cottura staccare la presa e lasciar raffreddare la macchina aperta.

Pulizia

Prima della pulizia lasciare raffreddare la macchina.

Pulire l'alloggiamento della macchina solo con un panno umido.

Servizio clienti

Nel caso in cui la vostra macchina Graef dovesse guastarsi, siete pregati di rivolgervi al vostro rivenditore specializzato, o al servizio clienti Graef.

Ricette:

Cialde di nonna Katia

Ingredienti per circa 10 porzioni

425 g di farina, 210 g di zucchero, 200 g di burro, 6 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 bustina di lievito in polvere, 135 ml di acqua minerale

Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza densa, mescolare lo zucchero, il lievito e lo zucchero vanigliato.

Far sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo. Aggiungere ora la farina e mescolare fino

ad ottenere una consistenza densa aggiungendo l'acqua. Il composto deve filare a nastro dal cucchiaino. Se necessario aggiungere ancora un po' d'acqua.

Cuocere le cialde e cospargerle alla fine di zucchero a velo o scaglie di cioccolato.

Il nostro consiglio: Cialde marmorizzate di nonna Lisa

Preparare il composto come descritto per le "cialde di nonna Katia" e mettere metà del composto in una nuova ciotola. Aggiungere ora ca. 2 - 3 cucchiaini di cacao in polvere per far prendere al composto un colore più scuro. Mettere ora insieme, ogni volta, mezzo mestolo di composto chiaro e mezzo di composto scuro nella forma di cottura, e cuocere la cialda.

Cialde mela-cannella di zia Gertrude con crema calda di ciliegie

Ingredienti per circa 10 porzioni

562 g di farina, 330 ml di latte, 450 g di burro, 200 g di zucchero, 10 cucchiaini di mousse di mele, 10 albumi, 10 tuorli, 2 ^{1/2} cucchiaini di lievito in polvere, 2 1/2 cucchiaini di cannella,

1 bicchiere di ciliegie, 1 cucchiaino di amido alimentare

Montare a neve gli albumi. Sciogliere il burro e aggiungerlo agli albumi alternandolo con lo zucchero e i tuorli; mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa. Miscelare la farina con il lievito e la cannella, e aggiungere tutto al composto cremoso.

Aggiungere ora la mousse di mele e il latte. Scolare le ciliegie in un colino e raccogliere il succo. Mescolare alcuni cucchiaini di succo di ciliegie all'amido alimentare mescolando per evitare grumi. Versare il restante succo in un pentolino, far bollire e zuccherare a piacere. Aggiungere ora le ciliegie e addensare con l'amido.

Servire e gustare le cialde insieme alla salsa calda di ciliegie!

Cialde al marzapane di nonna Frida

Ingredienti per circa 10 porzioni:

200 g di farina, 2 uova, 300 ml di latte, 200 g di pasta di marzapane, 50 g di zucchero, 1 pizzico di sale

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Scaldare 100 ml di latte, aggiungere il marzapane tagliato a pezzettini e farlo sciogliere sbattendolo con la frusta dello sbattitore elettrico. Aggiungere il restante latte, le uova, il sale e lo zucchero e sbattere fino a ottenere un composto leggermente schiumoso. Aggiungere la farina e mescolare bene

Cialde al cocco di zia Ilda

Ingredienti per circa 10 porzioni:

100 g di burro morbido, 200 g di farina, 7 - 8 uova, 1 cucchiaino di succo di limone, 50 g di zucchero, 75 g di scaglie di cocco disidratato, 2 cucchiaini di lievito in polvere

Mescolare bene insieme tutti gli ingredienti. Versare poi il composto nella forma per cialde preriscaldata.

Cialde-pizza a forma di cuore di zia Sofia

Ingredienti per circa 10 porzioni:

750 g di farina, 200 g di margarina, 5 uova, 625 ml di latte, 2 ^{1/2} cucchiaini di lievito in polvere, 2 ^{1/2} cucchiaini di sale rasi, 250 g di salame, 250

g di formaggio gouda, 5 - 6 grossi champignon, 2 ^{1/2} piccole patate di pomodori a dadini, aromi italiani freschi, come per esempio basilico e origano

Lavorare la farina, la margarina, le uova, il latte, il lievito e il sale in un impasto. Aromatizzare a piacere con un po' di pepe. Incorporare il salame, il gouda, gli champignon e les tomates. Assaisonner la pâte avec des épices.

Graef vous souhaite beaucoup de plaisir durant la réalisation des recettes, et bon appétit !



Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être mis au rebut par le biais des ordures ménagères, mais doit être mis au rebut en utilisant un centre de recyclage pour les déchets ménagers électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec le recyclage, l'usage matériel ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet des centres responsables du

traitement des déchets.

Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

Inhoudsopgave

Veiligheid.....	33
Voor de eerste ingebruikname	35
Voorwaarden voor de installatieplek	35
Wafels bakken	36
Reiniging.....	36
Klantenservice.....	36
Recepten:	36
<i>Oma Doortje's wafels</i>	<i>36</i>
Onze tip: Oma Liza's gevlekte wafels	37
<i>Tante Truus' appel-kaneel wafels met warme kersen</i>	<i>37</i>
<i>Oma Greetje's marsepeinwafels</i>	<i>37</i>
<i>Tante Hilde's kokoswafels</i>	<i>38</i>
<i>Tante Sofia's hartige pizzawafels</i>	<i>38</i>
 Verwijdering	38
2 jaar garantie	38

Veiligheid

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Een ondoelmatig gebruik kan echter tot persoonlijk letsel of materiële schade leiden.

Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht:

- Controleer het apparaat voor ieder gebruik op uiterlijke zichtbare beschadigingen aan de behuizing, de stroomkabel en -stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Reparaties aan het apparaat bijv. het vervangen van een beschadigde stroomkabel, mogen alleen door een vakman of door de Graef klantenservice worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien komt de garantie te vervallen.
- Defecte componenten mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd, dat ze aan de veiligheidseisen zullen voldoen.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt alsook door perso-

nen met verminderde psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of instructies omtrent een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Het apparaat en zijn stroomkabel dienen uit de buurt van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn gehouden te worden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, om er voor te zorgen, dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is ervoor bestemd, met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Dit apparaat is ervoor bedoeld, in het huishouden en soortgelijke doeleinden te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: in de medewerkerkeuken voor winkels en bureaus; op boerderijen; door gasten in hotels, motels en an-

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

dere wooninrichtingen; in pensions

- De kabel altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan de stroomkabel zelf.
- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens dienen overeen te stemmen, zodat geen schade aan het apparaat ontstaat.
- Gebruik het apparaat niet, als de stroomkabel of stekker beschadigd is.
- Laat voor verder gebruik van het apparaat een nieuwe stroomkabel door de Graef klantenservice of een geautoriseerde vakman installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Indien stroomgeleidende aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische montage wordt veranderd, bestaat gevaar voor stroomstoten.
- Nooit onder stroom staande onderdelen aanraken. Deze kunnen een stroomstoot veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Nooit het apparaat tijdens het gebruik transporteren.
- Raak de stekker niet met vochtige handen aan.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet gebruikt worden om ermee te spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Neem de instructies voor de voorwaarden van de installatieplek alsook de elektrische aansluiting van het apparaat in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen.
- Raak tijdens het gebruik nooit de bakoppervlakken met de handen aan. Deze worden zeer heet tijdens het gebruik. **Gevaar voor brandwonden!**
- De aanraakbare oppervlakken worden tijdens het gebruik zeer heet. **Gevaar voor brandwonden!**
- Schakel het apparaat voor het reinigen uit door de stroomstekker uit het stopcontact te trekken.

- Laat het apparaat voor iedere reiniging afkoelen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Kras hardnekkige verontreinigingen niet met harde voorwerpen weg.
- Let erop, dat er geen vloeistof in het binnens-te van het apparaat terecht komt.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasser en houd het ook niet onder stromend water.

Voor de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat zoals beschreven onder “reiniging”.
- Warm het apparaat op en vul het vervolgens met deeg.
- Vanuit hygiënisch oogpunt dient u de eerste 2 - 3 wafels weg te gooien. **Uitpakken**

Om het apparaat uit te pakken gaat u als volgt te werk:

- Haal het apparaat uit de doos.

- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Verwijder eventuele stickers van het apparaat (het typeplaatje niet verwijderen).

Voorwaarden voor de installatieplek

Voor een veilig en foutvrij gebruik van het apparaat dient de installatieplek aan de volgende eisen te voldoen:

- Het apparaat dient op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht geplaatst te worden.
- Kies de installatieplek dusdanig, dat kinderen niet aan de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in de wand of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- De contactdoos moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de stroomkabel in noodgevallen makkelijk uit de contactdoos getrokken kan worden.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Wafels bakken

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de gewenste bruiningsgraad in. (Aanbeveling / instelling vanaf fabriek: stand 3)
- Warm het apparaat op. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Apparaat is op temperatuur.
- Vul met een pollepel deeg in de onderste bakvorm.
- Sluit vervolgens het apparaat. Wafel bakt. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Wafel is klaar.
- Haal de wafel direct na het einde van het bakproces eruit.
- Leg de wafel om af te koelen op een rooster.
- Vul het apparaat opnieuw met deeg en ga zoals hierboven beschreven te werk.
- Na het einde van het laatste bakproces trekt

u de stekker eruit en laat u het apparaat in geopend afkoelen.

Reiniging

Laat het apparaat voor de reiniging goed afkoelen.

De behuizing alleen met een vochtige doek afvegen.

Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantenservice.

Recepten:

Oma Doortje's wafels

Ingrediënten voor ca. 10 porties

425 g meel, 210 g suiker, 200 g boter, 6 eieren, 1 pakje vanillesuiker, 1 pakje bakpoeder, 135 ml mineraalwater

Eieren tot een gladde massa verwerken, vervolgens suiker, bakpoeder en vanillesuiker toevoegen.

Boter au bain marie laten smelten en dan de

gesmolten boter eronder roeren. Meel erbij doen en samen met het water de deeg tot een gladde massa roeren. De deeg dient goed van de lepel te lopen. Indien nodig nog een beetje water toevoegen.

Wafels bakken en vervolgens met poedersuiker of hagelslag bestrooien!

Onze tip: Oma Liza's gevlekte wafels

Bereid de deeg voor zoals beschreven onder "Oma Doortje's wafels" en doe de helft van de deeg in een nieuwe kom. Doe er nu ca. 2 - 3 tl cacaopoeder erbij, zodat de deeg een donkere kleur krijgt. Doe nu telkens een halve pollepel van de lichte en de donkere deeg samen in het wafelijzer en bak de wafel.

Tante Truus' appel-kaneel wafels met warme kersen

Ingrediënten voor ca. 10 porties

562 g meel , 330 ml melk, 450 g boter, 200 g suiker, 10 el appelmoes, 10 st. eiwit, 10 st. eigeel, 2 ¹/₂ tl bakpoeder, 2 1/2 tl ka-

neel, 1 glas kersen, 1 el zetmeel

Eiwit schuimig kloppen. Boter laten smelten en met suiker c.q. eigeel afwisselend bij het eiwit voegen en glad roeren. Meel met bakpoeder en kaneel mengen en tot een gladde massa roeren.

Vervolgens de appelmoes en de melk erbij doen. De kersen in een doorslag afgieten en het sap opvangen. Enkele eetlepels van het kersensap met het zetmeel zonder klontjes verroeren. De rest van het sap in een kom doen, aan de kook brengen en al naar smaak suiker toevoegen. Vervolgens de kersen erbij doen en met het gemengde zetmeel aandikken.

De wafels samen met de warme kersen serveren en genieten!

Oma Greetje's marsepeinwafels

Ingrediënten voor ca. 10 porties:

200 g meel, 2 eieren, 300 ml melk, 200 g marsepeinmassa, 50 g suiker, 1 snufje zout

100 ml melk verwarmen, de in kleine stukjes gesneden marsepein toevoegen en onder roeren met de garde of de handmixer oplossen.

De resterende melk, de eieren, zout en suiker toevoegen en licht schuimig kloppen. Het meel toevoegen en goed verroeren.

Tante Hilde's kokoswafels

Ingrediënten voor ca. 10 porties:

100 g zachte boter, 200 g meel, 7 - 8 eieren, 1 el citroensap, 50 g suiker, 75 g gedroogde geraspte kokos, 2 tl bakpoeder

Alle ingrediënten met elkaar mengen. Vervolgens doet u de deeg in het voorgewarmde wafelijzer.

Tante Sofia's hartige pizzawafels

Ingrediënten voor ca. 10 porties:

750 g meel, 200 g margarine, 5 eieren, 625 ml melk, 2 ¹/₂ tl bakpoeder, 2 ¹/₂ tl zout, gestreken, 250 g salami, 250 g Gouda, 5 - 6 verse, grote champignons, 2 ¹/₂ kleine blikjes tomaten in dobbelsteentjes, verse Italiaanse kruiden, zoals basilicum en oregano

Meel, margarine, eieren, melk, bakpoeder en zout tot een roerdeeg verwerken. Naar smaak een beetje peper toevoegen. Salami, Gouda, champignons en de kruiden fijn hakken en de

tomaten bij het deeg mengen. De deeg met kruiden op smaak brengen.

Graef wenst u veel plezier bij het nabakken en smakelijk eten!



Verwijdering

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huisvuil worden verwijderd, maar moet via een verzamelpunt voor recycling van elektronisch huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en de gebruiksaanwijzing maken hierop attent. De grondstoffen kunnen volgens de aanduiding gerecycled worden. Door het hergebruik, de recycling of ander vormen van gebruik van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag alstublieft bij uw gemeentelijke overheid naar het desbetreffende recyclingcentrum.

2 jaar garantie

Voor dit product verlenen wij vanaf de aankoopdatum 24 maanden fabrieksgarantie voor

mankementen, die op productie- of materiaalfouten teruggevoerd kunnen worden. Uw wettelijke garantie volgens § 439 ff. BGB-E worden door deze regeling niet aangetast. Onder de garantie vallen geen beschadigingen, die door ondeskundige behandeling of gebruik zijn ontstaan alsook voor mankementen, die de functie of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden. Bovendien vallen transportbeschadigingen, voor zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, niet onder de garantie. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade, die ontstaat door een reparatie die niet door ons of onze vertegenwoordiging werd uitgevoerd. Bij gegronde reclamaties zullen wij het defecte product naar onze keuze repareren of vervangen door een feilloos werkend product.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Innehållsförteckning

Säkerhet.....	41
Före första användningen.....	42
Uppackning	43
Krav på installationsplatsen	43
Baka våfflor	43
Rengöring.....	44
Säkerhet.....	44
Kundtjänst	46
Recept:	46
<i>Mormor Käthes våfflor</i>	<i>46</i>
Vårt tips: Mormor Lissis <i>marmorerade våfflor.....</i>	<i>46</i>
<i>Tant Gerdas äpple-kanel våfflor</i> <i>med varma körsbär</i>	<i>46</i>
<i>Mormor Fridas marsipanvåfflor</i>	<i>47</i>
<i>Tant Sofias kryddiga pizzavåfflor.....</i>	<i>47</i>
 Avfallshantering	48
2 års garanti	48

Säkerhet

Denna apparat motsvarar de föreskrivna säkerhetsbestämmelserna. En icke fackmässig användning kan dock förorsaka person- och materialskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker hantering av apparaten:

- Kontrollera apparaten före användning med avseende på synliga skador på utsida, anslutningskabel och nätkontakt. Använd aldrig en skadad apparat.
- Reparationer på apparaten, t.ex. byte av en skadad kabel, får endast utföras av en fackman eller av Graefs kundtjänst. Icke fackmässiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Dessutom förfaller garantin.
- Defekta komponenter får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast vid användning av dessa delar, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller bristande erfaren-

het och/eller kunskap, under förutsättning att de befinner sig under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått de risker som kan uppstå vid användning. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn under 8 år utan vuxen person som håller uppsikt.

- Apparaten och dess anslutningsledning måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt, för att förhindra att de leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande, exempelvis i personalkök i butiker och kontor, på bondgårdar, av gäster på hotell, motell, pensionat och liknande inrättningar.
- Håll alltid i kontakten och inte i nätkabeln när du drar ut kabeln ur vägguttaget.
- Jämför alltid apparatens anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten med motsvarande data för ditt elnät. Dessa upp-

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

gifter måste stämma överens för att skador på apparaten ska kunna undvikas.

- Använd aldrig apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Låt Graef-kundtjänst eller en auktoriserad fackman installera en ny kabel innan du fortsätter använda apparaten.
- Öppna under inga omständigheter apparatens hölje. Rör man vid spänningsförande anslutningar och förändras den elektriska och mekaniska konstruktionen föreligger risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig vid spänningsförande delar. Dessa kan förorsaka elektriska stötar eller till och med leda till döden.
- Bär aldrig apparaten i dess anslutningskabel.
- Flytta aldrig apparaten medan den är i drift.
- Ta aldrig i stickkontakten med fuktiga händer.
- Förpackningsmaterial får ej användas som leksak. Risk för kvävning.
- För att undvika person- och materialskador måste informationen gällande kraven på pla-

ceringen och apparatens elektriska anslutning beaktas.

- Rör aldrig med händerna de ytor man bakar på när apparaten är i drift. Dessa blir mycket varma under användning. **Risk för brännskador!**
- De ytor man kan röra vid blir mycket varma under drift. **Risk för brännskador!**
- Stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör den.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller repande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte av envis smuts med hårda föremål.
- Se till att ingen vätska hamnar inne i apparaten.
- Apparaten får inte ställas i diskmaskinen och inte hållas under rinnande vatten.

Före första användningen

- Rengör apparaten enligt beskrivningen under punkten ”Rengöring”.
- Värm upp apparaten och fyll därefter på smeten.
- Av hygieniska skäl bör du kasta de 2 - 3 första våfflorna.

Uppackning

När du packar upp apparaten gör du enligt följande:

- Ta ut apparaten ur kartongen.
- Ta bort alla delar av förpackningen.
- Ta bort alla eventuella klistermärken på apparaten (avlägsna inte typskylten).

Krav på installationsplatsen

För att apparaten ska kunna användas på ett säkert och felfritt sätt, måste platsen där den placeras uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste stå på en hård, jämn, vågrät, halkfri och värmebeständig yta med till-

räcklig bärkraft.

- Välj en plats där barn inte kan nå apparatens varma yta.
- Apparaten är inte avsedd för montering på vägg eller i ett skåp.
- Placera inte apparaten i en varm, våt eller fuktig omgivning.
- Väggtuttet måste vara lätt tillgängligt, så att man i nödfall lätt kan dra ut nätkabeln.

Baka våfflor

- Sätt kontakten i väggtuttet.
- Ställ in önskad färg. (Rekommendation/förinställning: Steg 3)
- Värm upp apparaten. Kontrollampen (backlight) lyser rött.
- En signalton ljuder, kontrollampen (backlight) lyser blått. Apparaten är uppvärmd.
- Fyll på smeten i den nedre bakformen med en slev.
- Stäng apparaten. Våfflan gräddas. Kontroll-

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

lampan (backlight) lyser rött.

- En signalton ljuder, kontrolllampan (backlight) lyser blått. Våfflan är färdig.
- Ta ut våfflan direkt när bakningen är avslutad.
- Låt våfflan svalna på ett galler.
- Fyll på smet igen och upprepa proceduren.
- När den sista bakningen är avslutad, dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna medan den är öppen.

Rengöring

Låt apparaten svalna helt innan du rengör den. Apparats utsida torkas endast av med en fuktig duk.

Säkerhet

Denna apparat motsvarar de föreskrivna säkerhetsbestämmelserna. En icke fackmässig användning kan dock förorsaka person- och materialskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker hantering av apparaten:

- Kontrollera apparaten före användning med avseende på synliga skador på utsida, anslutningskabel och nätkontakt. Använd aldrig en skadad apparat.
- Reparationer på apparaten, t.ex. byte av en skadad kabel, får endast utföras av en fackman eller av Graef's kundtjänst. Icke fackmässiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Dessutom förfaller garantin.
- Defekta komponenter får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast vid användning av dessa delar, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, under förutsättning att de befinner sig under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått de risker som kan uppstå vid användning. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn under 8 år utan vuxen person som håller uppsikt.

- Apparaten och dess anslutningsledning måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt, för att förhindra att de leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande, exempelvis i personalkök i butiker och kontor, på bondgårdar, av gäster på hotell, motell, pensionat och liknande inrättningar.
- Håll alltid i kontakten och inte i nätkabeln när du drar ut kabeln ur vägguttaget.
- Jämför alltid apparatens anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten med motsvarande data för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens för att skador på apparaten ska kunna undvikas.
- Använd aldrig apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Låt Graef-kundtjänst eller en auktoriserad fackman installera en ny kabel innan du fort-

sätter använda apparaten.

- Öppna under inga omständigheter apparatens hölje. Rör man vid spänningsförande anslutningar och förändras den elektriska och mekaniska konstruktionen föreligger risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig vid spänningsförande delar. Dessa kan förorsaka elektriska stötar eller till och med leda till döden.
- Bär aldrig apparaten i dess anslutningskabel.
- Flytta aldrig apparaten medan den är i drift.
- Ta aldrig i stickkontakten med fuktiga händer.
- Förpackningsmaterial får ej användas som leksak. Risk för kvävning.
- För att undvika person- och materialskador måste informationen gällande kraven på placeringen och apparatens elektriska anslutning beaktas.
- Rör aldrig med händerna de ytor man bakar på när apparaten är i drift. Dessa blir mycket varma under användning. **Risk för brännskador!**

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

- De ytor man kan röra vid blir mycket varma under drift. **Risk för brännskador!**
- Stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör den.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller repande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte av envis smuts med hårda föremål.
- Se till att ingen vätska hamnar inne i apparaten.
- Apparaten får inte ställas i diskmaskinen och inte hållas under rinnande vatten.

Kundtjänst

Skulle det förekomma att din Graef-apparat blir skadad, vänd dig till din återförsäljare eller Graef-kundtjänst.

Recept:

Mormor Käthes våfflor

Ingredienser för ca 10 portioner:

425 g mjöl, 210 g socker, 200 g smör, 6 ägg, 2 tsk vaniljsocker, 5 tsk bakpulver, 1,35 dl mineralvatten

Vispa äggen till en tjockflytande massa och rör därefter ned socker, bakpulver och vaniljsocker.

Låt smöret smälta i vatten och rör sedan om i det smälta smöret. Tillsätt mjöl och vatten och rör tills smeten blir tjockflytande. Smeten ska lätt rinna av skeden. Tillsätt mer vatten vid behov.

Baka våfflorna färdiga och strö över florsocker eller chokladströssel!

Vårt tips: Mormor Lissis marmorerade våfflor
Förbered smeten enligt beskrivningen för "Mormor Käthes våfflor" och häll hälften av degen i en ny skål. Tillsätt nu ca 2 - 3 tsk kakaopulver, så att smeten erhåller en mörkare färg. Tillsätt nu en halv slev ljus och en halv slev mörk smet i våffeljärnet och baka våfflorna.

Tant Gerdas äpple-kanel våfflor med varma körsbär

Ingredienser för ca 10 portioner:

562 g mjöl, 3,3 dl mjölk, 450 g smör, 200 g socker, 10 msk äppelmos, 10 st. äggvitor, 10 st. äggulor, 2 1/2 tsk bakpulver, 2 1/2 tsk kanel, 1 burk körsbär, 1 msk stärkelse

Vispa äggvitan porös. Låt smöret smälta och tillsätt det omväxlande med socker resp. äggula och rör tills det blir krämigt. Blanda mjöl med bakpulver och kanel och rör ned det i den krämiga massan.

Tillsätt nu äppelmos och mjölk. Häll av körsbären i en sil och samla upp saften. Rör ihop några matskedar körsbärssaft med stärkelsen. Resten av saften hålls i en kastrull, kokas upp och smakas av med socker. Tillsätt körsbären och red av med stärkelsen.

Servera våfflorna med de varma körsbären och njut!

Mormor Fridas marsipanvåfflor

Ingredienser för ca 10 portioner:

200 g mjöl, 2 ägg, 3 dl mjölk, 200 g mandel-

massa, 50 g socker, 1 nypa salt

Värm 1 dl mjölk, tillsätt mandelmassan skuren i små bitar och låt det lösa upp sig med hjälp av vispen.

Tillsätt resten av mjölken, äggen, salt och socker och vispa tills det hela blir poröst. Tillsätt mjölet och rör ned det ordentligt.

Tant Hildes kokosvåfflor

Ingredienser för ca 10 portioner:

100 g mjukt smör, 200 g mjöl, 7 - 8 ägg, 1 msk citronsaft, 50 g socker, 75 g riven kokos, 2 tsk bakpulver

Blanda alla ingredienser med varandra. Därefter håller du smeten i det förvärmda våffeljärnet.

Tant Sofias kryddiga pizzavåfflor

Ingredienser för ca 10 portioner:

750 g mjöl, 200 g margarin, 5 ägg, 6,25 dl mjölk, 2 1/2 tsk bakpulver, 2 1/2 tsk salt, 250 g salami, 250 g Gouda-ost, 5 - 6 färska, stora champinjoner, 2 1/2 små burkar tärnade tomater, färska

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

italienska örter, som basilika och oregano

Gör en smet av mjöl, margarin, ägg, mjölk, bakpulver och salt. Smaka av med lite peppar. Finhacka salami, Gouda, champinjoner och örter och rör ned tomaterna. Smaka av smeten med kryddor.

Graef önskar mycket nöje med bakningen och en smaklig måltid!



Avfallshantering

När denna produkt kasseras får den inte kastas i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämnas på en återvinningsstation för elektroniskt hushållsavfall. Symbolen på produkten och i bruksanvisningen hänvisar till detta. Materialet kan återvinnas i överensstämmelse med märkningen. Med återanvändningen, återvinningen eller andra former av tillvaratagande av uttjänta apparater, bidrar du till att skydda vår miljö. Information om behörig återvinningsstation erhåller du hos kommunen.

2 års garanti

På denna produkt lämnar vi 24 månaders tillverkargaranti för brister som beror på tillverknings- eller materialfel. Garantin gäller från och med köpdatum. Dina lagstadgade garanti-anspråk enligt § 439 följande BGB-E berörs ej av denna garanti. Garantin omfattar inte skador, som förorsakats av icke fackmässig hantering eller användning samt brister som endast i ringa omfattning påverkar apparatens funktion eller värde. Uteslutna från garantin är också transportskador, som inte omfattas av vårt ansvar. Garantin gäller inte för skador, som förorsakas av reparationer som inte utförts av oss eller av våra representanter. Vid berättigade reklamationer kommer vi att antingen reparera produkten eller byta ut den mot en felfri produkt.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	50
Før første gangs bruk.....	52
Åpne pakken	52
Krav til plassering for bruk	52
Steking av vafler	52
Rengjøring.....	53
Kundeservice	53
Oppskrifter:	53
<i>Bestemor Käthes vafler</i>	<i>53</i>
Vårt tips: Bestemor Lissis marmorvafler	53
<i>Tante Gerdas eple-/kanelvafler med varme kirsebær</i>	<i>53</i>
<i>Bestemor Fridas marsipanvafler</i>	<i>54</i>
<i>Tante Hildes kokosvafler.....</i>	<i>54</i>
<i>Tante Sofias smakfulle pizzavafler.....</i>	<i>54</i>
Avfallshåndtering	55
Garanti	55

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Pyc

Sikkerhet

Dette apparatet er i samsvar med gjeldende sikkerhetsbestemmelser. Upassende bruk kan føre til personskader eller materielle skader.

For trygg bruk av apparatet skal følgende sikkerhetsanvisninger følges:

- Sjekk før bruk om apparatet har synlige skader på utsiden, kabelen eller støpslet. Ikke ta apparatet i bruk dersom det er skadet.
- Reparasjoner på apparatet, f.eks. det å skifte strømledning, skal kun utføres av en fagmann eller av kundeservice hos Graef. Mangelfull eller ikke faglig utført reparasjoner kan føre til betydelige farer for brukeren av apparatet. I tillegg mister garantien sin gyldighet.
- Defekte komponenter skal kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun originale reservedeler vil kunne garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.
- Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom disse holdes under oppsyn

eller gis opplæring i trygg bruk av apparatet og har forstått hvilke farer som kan være forbundet med bruken. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og holdes under oppsyn.

- Apparatet med strømledningen skal holdes unna rekkevidde for barn som er under 8 år gamle.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet skal ikke benyttes sammen med en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- Dette apparatet er ment å skulle benyttes i husholdningen og til lignende formål, som for eksempel: personalkjøkkenet i forretninger og på kontorer, på bondegårder, av gjestene i hoteller, moteller og andre overnattingssteder; pensjonater.
- Ledningen skal alltid trekkes ut av stikkontakten med hjelp av støpselet og ikke via kabelen.
- Før apparatet tas i bruk skal du kontrollere at tilkoblingsdata (spenning og frekvens) på

typeskiltet er i samsvar med strømnettet ditt. Slike data må stemme overens for at det ikke skal oppstå noen skader på apparatet.

- Apparatet skal ikke benyttes dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Før apparatet benyttes videre etter skade på strømledning eller støpsel skal kundeservice hos Graef eller en autorisert fagmann installere en ny tilkoblingskabel.
- Ikke i noe tilfelle skal apparatets kabinett åpnes. Dersom tilkoblinger som fører spenning blir berørt og den elektriske eller mekaniske oppbygningen forandret, så er det fare for strømstøt.
- Deler som står under spenning skal aldri berøres. Det kan forårsake et elektrisk støt, i verste fall med døden til følge.
- Apparatet skal ikke bæres i tilkoblingskabelen.
- Apparatet skal aldri transporteres mens det er i bruk.
- Støpselet skal ikke berøres med fuktige hen-

der.

- Emballasjen skal ikke benyttes til lek. Det kan føre til kvelningsfare.
- For å unngå personskader og materielle skader skal du merke deg anvisningene som omhandler kravene til plassering og apparatets tilkobling til strømnettet.
- Aldri berør stekeflatene med hendene så lenge apparatet er i bruk. Disse blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare!**
- De berørbare overflatene blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare!**
- Slå av apparatet før rengjøringen foretas ved å trekke støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet skal være godt avkjølt før hver rengjøring.
- Det skal ikke benyttes aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler og ingen løsemidler.
- Hard smuss skal ikke skrapes bort med harde gjenstander.
- Påse at ikke fuktighet kan trenge inn i apparatets indre.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

- Apparatet skal ikke vaskes i oppvaskmaskinen og ikke holdes under rennende vann.

Før første gangs bruk

- Apparatet rengjøres slik det er beskrevet under „Rengjøring“.
- La apparatet bli varmt og fyll deretter på med deig.
- Av hygieniske grunner skal du kaste de 2-3 første vaflene.

Åpne pakken

For å pakke ut apparatet går du frem som følger:

- Ta apparatet ut av esken.
- Fjern all emballasjen.
- Fjern eventuelle etiketter på apparatet (bortsett fra typeskiltet).

Krav til plassering for bruk

For at apparatet skal kunne fungere trygt og feilfritt stilles følgende krav til plassering:

- Apparatet må stilles på et fast, flat, vannrett, skliskker og varmefast underlag med tilstrekkelig bæreevne.
- Velg en plassering som gjør at barn ikke kan berøre apparatets varme overflater.
- Apparatet er ikke ment å skulle bli montert på veggen eller i et skap.
- Apparatet skal ikke plasseres i varme, våte eller fuktige omgivelser.
- Stikkontakten må være lett tilgjengelig slik at man i en nødsituasjon raskt kan trekke ut strømkabelen.

Steking av vafler

- Sett støpslet inn i stikkontakten.
- Still inn ønsket bruningsgrad. (Anbefaling / Forhåndsinnstilling: Nivå 3)
- La jernet bli varmt. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Jernet er varmt.
- Fyll på røre i den nederste stekeformen med hjelp av en øse.

- Lukk jernet. Vaflene stekes. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Vaflene er ferdigstekt.
- Ta ut vaflene umiddelbart etter at steking er ferdig.
- Legg vaflene til avkjøling på en rist.
- Fyll på mer røre og gå frem som beskrevet ovenfor.
- Etter at den siste steking er unnagjort, trekker du ut støpslet og lar apparatet kjøles ned i åpen tilstand.

Rengjøring

Apparatet skal være godt avkjølt før rengjøring. Apparatets utside tørkes kun over med en fuktig klut.

Kundeservice

Dersom det skulle oppstå en skade på ditt apparat fra Graef kan du henvende deg til din forhandler eller til kundeservice hos Graef.

Oppskrifter:

Bestemor Käthes vafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner

425 g mel, 210 g sukker, 200 g smør, 6 egg, 1 pose vaniljesukker, 1 pose bakepulver, 135 ml mineralvann

Eggene røres først, deretter tilføres sukker, bakepulver og vaniljesukker under videre røring. Smøret løses opp i vannet og deretter røres det smeltede smøret. Mel røres inn og med tilførsel av vann gjøres røren middels tyktflytende. Røren skal være ganske flytende. Ved behov tilføres mer vann.

Vaflene stekes ferdig og deretter strøs melis eller sjokoladestrø oppå.

Vårt tips: Bestemor Lissis marmorvafler

Røren tilberedes som beskrevet under „Bestemor Käthes vafler“ og halvparten av røren helles i en ny skål. Her tilfører du nå 2-3 ts kakao-pulver slik at deigen får en mørkere farge. Nå heller du en halv øse med lys røre og en halv øse med mørk røre sammen i vaffeljernet, for

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

du steker vaflene.

Tante Gerdas eple-/kanelvafler med varme kirsebær

Ingredienser for ca. 10 porsjoner

562 g mel, 330 ml melk, 450 g smør, 200 g sukker, 10 ss eplemos, 10 stk. eggehvite, 10 stk. eggehvite, 2,5 ts bakepulver, 2,5 ts kanel, 1 glass kirsebær, 1 ss stivelse

Eggehviten piskes til den skummer. Smøret løses opp og røres vekselvis med sukker og eggehvite inn i eggehviten til det ligner på krem. Melet blandes sammen med bakepulver og kanel, før det røres inn i den kremlignende blandingen.

Nå tilføres eplemos og melk. Kirsebærene siles og saften fanges opp. Noen spiseskjeer med saften fra kirsebærene røres glatt sammen med stivelsen. Resten av saften heller i en kasserolle, gis et oppkok og sukres etter behov. Nå tilføres kirsebærene og la det tykne sammen med den glattrørte stivelsen.

Vaflene serveres og nytes sammen med de varme kirsebærene!

Bestemor Fridas marsipanvafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

200 g mel, 2 egg, 300 ml melk, 200 g gråmarsipan, 50 g sukker, litt salt

100 ml melk varmes opp, marsipan skåret i småbiter tilføres og løses opp mens man rører med den elektriske vispen.

Resten av melken, eggene, salt og sukker tilføres og vispes til det skummer lett. Melet tilføres og røres godt inn.

Tante Hildes kokosvafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

100 g mykt smør, 200 g mel, 7-8 egg, 1 ss sitronsaft, 50 g sukker, 75 g tørketkokosraspe, 2 ts bakepulver

Alle ingrediensene røres godt sammen. Deretter heller du røren i det forhåndsoppvarmede vaffeljernet.

Tante Sofias smakfulle pizzavafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

750 g mel, 200 g margarin, 5 egg, 625 ml melk,

2,5 ts bakepulver, 2,5 strøkne ts salt, 250 g salami, 250 g goudaost, 5-6 ferske, store sjampinjonger, 2,5 små bokser med tomater i terningsformat, nyplukkede italienske urter som basilikum og oregano

Mel, margarin, egg, melk, bakepulver og salt røres sammen til en deig. Etter eget ønske kan det etterkrydres med pepper. Salami, goudaost, sjampinjonger og urter hakkes i småbiter og røres sammen med tomatene. Røren krydres etter smak.

Graef ønsker deg mye moro under matlagingen og god appetitt!



Avfallshåndtering

Etter endt levetid skal dette produktet skal ikke kastes sammen med det normale husholdningssavfallet. I stedet skal det leveres inn hos et innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall. Symbolet på produktet og i bruksanvisningen gir en henvisning om dette. Produktet er laget av stoffer som i henhold til merking kan resirkuleres. Du yter et viktig bidrag til beskyttelse av miljøet vårt ved å bidra til resirkulering eller andre former for ny utnyttel-

se av gamle apparater og deres komponenter og materialer. Vennligst spør den lokale forvaltningen om hvor du finner innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall.

2 års garanti

For dette produktet påtar vi oss 24 måneders produsentgaranti, beregnet fra salgsdatoen, for mangler som kan tilbakeføres til produksjonsfeil eller materielle mangler. Dine lovpålagte garantirettigheter i henhold til § 439 ff. i den tyske BGB-E forblir upåvirket av denne garantiordningen. Garantien omfatter ikke skader som oppsto som følge av upassende håndtering eller innsatsområder, samt mangler som kun i beskjeden grad påvirker apparatets funksjon eller verdi. Videre er transportskader som vi ikke er ansvarlige for heller ikke omfattet av garantien. For skader som ble forårsaket av en reparasjon som ikke ble utført av oss eller en av våre representanter er garantikrav utelukket. Ved berettigede reklamasjoner vil vi etter eget skjønn velge mellom reparasjon eller bytte med et produkt uten mangler.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

Содержание

Безопасность	57
Требования к месту установки.....	59
Перед первым использованием.....	59
Чистка	60
Сервисное обслуживание	60
Утилизация	60
2 года гарантии	61

Безопасность

Данный прибор соответствует установленным правилам безопасности.

Ненадлежащее использование может нанести вред людям и имуществу.

Соблюдайте следующие меры предосторожности для безопасной работы с прибором:

- Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений корпуса, сетевого шнура и штекера. Не включайте поврежденный прибор.
- Ремонтные работы (например, замена поврежденного сетевого шнура) должны выполняться только квалифицированными специалистами или работниками сервисной службы Graef. Ненадлежащий ремонт может представлять огромную опасность для пользователя. Кроме того, в этом случае становится недействительной гарантия.
- Неисправные детали необходимо заменять только на оригинальные запчасти.

Только при использовании оригинальных запчастей гарантируется соответствие требованиям безопасности.

- Дети от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие достаточно опыта и знаний, могут использовать данный прибор под присмотром лиц, которые несут ответственность за их безопасность, или если эти лица дали им инструкции по использованию прибора, и они осознают все возможные опасные последствия использования прибора. Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми, детьми меньше 8 лет и без присмотра взрослых.
- Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном месте для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования с отдельным таймером или дистанционным управлением.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях, а также на кухнях для сотрудников магазинов и офисов, на небольших предприятиях, проживающим в гостиницах, мотелях и других подобных учреждениях, в гостиницах типа «Bed&Breakfast».
- При отключении прибора от сети беритесь за штекер. Не тяните за сетевой шнур.
- Перед подключением прибора сравните показатели напряжения и частоты на типовой табличке прибора с показателями Вашей электросети. Эти показатели должны совпадать, чтобы прибор не повредился.
- Не используйте прибор, если у него поврежден сетевой шнур или штекер.
- Если поврежден сетевой шнур, то прежде, чем пользоваться прибором, обратитесь в сервисную службу Graef или к другому квалифицированному специалисту для замены шнура.
- Ни в коем случае не вскрывайте корпус

прибора! Прикасание к токопроводящим гнездам и изменение электрической и механической структуры могут вызвать удар электрическим током.

- Никогда не прикасайтесь к деталям, находящимся под напряжением. Это может привести к удару электрическим током или даже к смерти.
- Не переносите прибор, держа его за сетевой шнур.
- Никогда не переносите прибор во время работы.
- Не беритесь за штекер влажными руками.
- Не используйте упаковочные материалы для игры - существует опасность удушья!
- Соблюдайте требования к месту установки прибора и правила электрического подключения во избежание причинения вреда людям и имуществу.
- Во время работы прибора не прикасайтесь к его рабочим и остальным поверхностям -

они очень сильно нагреваются, Вы можете обжечься!

- Перед чисткой выключите прибор, вынув штекер из розетки.
- Перед чисткой дайте прибору остыть.
- Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также растворители.
- Не соскребайте прилипшие жесткие остатки твердыми предметами.
- Следите, чтобы в прибор не попала вода.
- Не мойте прибор в посудомоечной машине и под проточной водой.

Работа с прибором

Распаковка

Распаковывайте прибор следующим образом:

- Выньте прибор из картонной упаковки.
- Удалите все упаковочные компоненты.
- Снимите все возможные наклейки на приборе (заводскую табличку не снимайте!).

Требования к месту установки

Для безопасной и исправной работы прибора место, где он установлен, должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор нужно устанавливать на твердой, ровной, горизонтальной и нескользящей поверхности с достаточной несущей способностью.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячих поверхностей прибора.
- Прибор не предусмотрен для установки в стену или во встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей или влажной среде.
- Розетка должна быть доступной, чтобы в случае необходимости из нее можно было легко вытащить сетевой шнур.

Перед первым использованием

- Почистите прибор, как описано в разделе «Чистка».

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус

- Разогрейте прибор и залейте в него тесто.
- Из соображений гигиены, не ешьте первые 2-3 вафли. Приготовление вафель
- Вставьте штекер в розетку.
- Установите нужную степень поджаривания. (рекомендуем заводскую установку - уровень 3)
- Разогрейте прибор. Во время разогревания горит красный индикатор.
- Когда прозвучит звуковой сигнал и индикатор станет синим, значит, прибор нагрелся.
- Налейте тесто в нижнюю форму с помощью половника или специальной ложки.
- Закройте прибор. Вафля начнет пропекаться. В это время горит красный индикатор.
- Когда прозвучит звуковой сигнал и индикатор станет синим, вафля готова.
- Сразу же извлеките вафлю.

- Положите вафлю на решетку, чтобы она остыла.
- Налейте следующую порцию теста и повторите процедуру.
- Когда все вафли будут готовы, выньте штекер из розетки и оставьте прибор открытым, чтобы он остыл.

Чистка

Перед чисткой дайте прибору остыть. Просто протрите корпус прибора влажной тканью.

Сервисное обслуживание

В случае, если Ваш прибор компании Graef неисправен, Вы можете обратиться в магазин, где Вы приобрели прибор, или в сервисную службу компании Graef.

Утилизация

Данный прибор после истечения срока его службы нельзя выбрасывать, как обычный домашний мусор. На это указывает специальный символ на приборе и в

инструкции по эксплуатации. Материалы могут быть вторично переработаны в соответствии с их ярлыками. С помощью повторного использования, вторичной переработки материалов или других способов использования старых приборов Вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Узнайте местонахождение специальных пунктов для утилизации таких приборов у Ваших местных властей.

2 года гарантии

На данный прибор мы предоставляем гарантию производителя в течение 24 месяцев от даты покупки. Гарантия предоставляется на производственные дефекты и дефекты материалов. К гарантии не относятся дефекты, возникшие в результате ненадлежащего обращения или использования, а также дефекты, оказывающие лишь незначительное воздействие на функционирование или ценность прибора. Кроме того, из гарантии исключаются повреждения при

транспортировке, так как мы не несем за них ответственность. Дефекты, возникшие из-за ремонта, выполненного не нами и не одним из наших представительств, также исключаются из гарантии. При обоснованных рекламациях мы, по нашему усмотрению, либоотремонтируем неисправный прибор, либо заменим его на исправный.

DE

EN

FR

IT

NL

SE

NO

Рус



Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

Вафельница GRAEF
Модель: WAB5EU

Импортер: ООО "ТЕХНОПАРК-Центр"
111024 Россия, Москва,
ул. Авиамоторная д.65 стр. 1

Сделано в Китае



Deutschland

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Tel: 02932-9703688
Fax: 02932-970390
service@graef.de

Österreich

Emil Pickhart KG
Hosnedlgasse 12
A-1220 Wien
Tel: 0043 / 1-259 71 31
Fax: 0043 / 1-259 62 63
graef@pickhart.at

Schweiz

ASTAVEL GmbH
Lättichstrasse 4 a
CH-6342 Baar
Tel: 0041 / 41 760 45 45
Fax: 0041 / 41 760 61 05
info@astavel.ch

Belgien

J.van Ratingen N.V. S.A.
Stadsheide 11
B-3500 Hasselt
Tel: 0032 / 11 22 21 71
Fax: 0032 / 11 22 97 90
info@vanratingen.com

Niederlande

Första Nederland BV
Kellenseweg 2a
NL-4004 JD Tiel
Tel: 0031 / 344 61 54 70
Fax: 0031 / 344 62 14 06
info@forsta.nl

Großbritannien

EPE International Ltd.
EPE House
Queens Square Leeds Road
Huddersfield
West Yorkshire HD21XN
Tel: 0044 / 1484 450 888
Fax: 0044 / 1484 429 880
sales@epeinternational.com

Dänemark / Norwegen

AK Trading ApS
Transitvej 12
DK-6330 Padborg
Tel: 0045 / 77 - 34 24 00
Fax: 0045 / 77 34 24 09
service@ak-trading.com

Schweden / Finnland

Adesso AB
Förrådsvägen 6
SV-18141 Lidingö
Tel: 0046 / 8 663 40 60
Fax: 0046 / 8 663 40 62
info@adesso.se

Spanien

Índalo Electrodomésticos S.L.
C/Valle de Tormes, 2 Oficinas
96-97
E-28660 Boadilla del Monte
Tel: 0034 / 91 633 89 94
Fax: 0034 / 91 633 89 92
info@indaloelectro.es

Portugal

Lusomax
Av. Salguero Maia, 949-Abóda
P-2785-502 S Domingos de Rana
Tel: 00351 / 214 10 10 06
Fax: 00351 / 214 10 10 37
geral@lusomax.pt

Italien

EUROMETALNOVA S.p.A.
Via S. Pio X, 44
IT-31020 S.Vendemiano (TV)
Tel: 0039 / 438 40 07 98
Fax: 0039 / 438 40 04 84
info@eurometalnova.it

Slowenien / Kroatien

Hermann Sick Werksvertretung
Briefelsdorf 9A
A-9560 Feldkirchen i.Ktn.;
Tel: 0043 / 42 77 29 04 10
Fax: 0043 / 42 77 29 04 14
office@sick-werksvertretung.at

Ungarn

Dunartis Ltd.
Hermína u. 74/a
HU-1162 Budapest
Tel: 0036 / 20 417 54 84
info@dunartis.hu

Griechenland

Solino
Alexandrou Papanastasiou 7
GR-18534 Piräus
Tel: 0030 / 21 04 17 32 01
info@solino.gr

Tschechien / Slowakei

PRIVEST s. r. o.
Na Zlatnici 301/2
CZ-Praha 4, PSC 14700
Tel.: 00420 / 241 410 819
Fax.: 00420 / 241 410 688
graef@privest.cz

Polen

BASTRA Weindich Spółka jawna
ul. Adamieckiego 8
PL-41503 Chorzów
Tel: 0048 / 32 746 91 91
Fax: 0048 / 32 770 79 05
info@weindich.com.pl

Estland / Lettland / Litauen

UAB „ARTE DOMESTICA“
Žirmūnų g. 66
LT-09131 Vilnius
Tel: 00370 / 5 205 88 83
Fax: 00370 / 5 203 15 61
info@artedomestica.eu