

la magia di trasformare

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
HANDBUCH ANWEISUNGEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES

WAFFEL MAKER



BRANDANT® gift group

WAFFLE MAKER

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare superfici calde, usare le maniglie per aprire e chiudere il fornetto
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia
- Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati, rivolgersi al centro assistenza BRANDANI più vicino.
- L'uso di accessori non compresi nella confezione o non raccomandati dal fabbricante è altamente sconsigliato. Essi possono causare pericoli.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo vada a contatto con superfici calde.
- Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato ad un esclusivo uso domestico. Non è compatibile con un uso industriale.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1 Prima di utilizzare il fornello per la prima volta, aprire l'unità sollevando il coperchio.
- 2 Pulire la superficie di cottura accuratamente strofinando con una spugna o un panno umido e asciugarlo.
- 3 Collegare il cavo a una presa elettrica.
- 4 Preriscaldare sempre il fornello per 5 minuti prima della cottura.
Quando l'unità ha raggiunto la giusta temperatura, la spia arancione si spegne.
Utilizzare questo tempo per preparare l'impasto.
- 5 Riempire la piastra con un cucchiaio colmo di impasto.
N.B.: Non raddoppiare le quantità indicate in ricetta, per maggiori quantità preparare altro impasto per un'ulteriore informata.
- 6 Chiudere l'unità e lasciare cuocere per il tempo consigliato dalla ricetta.

PULIZIA

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per alcuni minuti
- Pulire le piastre interne e le superfici con un panno umido, non utilizzare spugne abrasive.
- Non immergere le parti elettriche in acqua.

PER 4 WAFFEL DA 18 CM DI DIAMETRO CIRCA

Farina 140 gr
Zucchero 110 gr
Vanillina 1 bustina
Sale 1 grande pizzico
Uova 3 medie
Zucchero a velo q.b.
Burro 110 gr più 20 gr per spennellare

Separate i tuorli dagli albumi e in una capiente terrina sbattete i tuorli con metà dello zucchero finché non saranno amalgamati insieme. Unite ai tuorli il burro fuso, stando attenti a lasciarlo raffreddare prima di versarlo nel composto. Montate a neve gli albumi con l'altra metà dello zucchero e incorporateli al composto di tuorli, zucchero e burro. Eseguite questa operazione con una spatola mescolando con un deciso ma delicato movimento dal basso verso l'alto in modo da non smontare gli albumi. Aggiungete al composto anche la farina setacciata con il sale e la vanillina poco per volta e incorporatela con delicatezza, sempre eseguendo lo stesso movimento con la spatola di gomma, fino ad ottenere un composto omogeneo.

WAFFLE MAKER

SAFETY INFORMATION

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces, use the handles to open and close the appliance
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not use if the cord or plug are damaged, contact the nearest BRANDANI service centre
- The use of accessories not included in the package or not recommended by the manufacturer is highly discouraged. They may cause hazards.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cable come into contact with hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas or electric ovens
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is not designed to be operated by an external timer or separate remote control system
- This appliance is intended for household use only. It is not compatible with industrial use.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1 Before using the appliance for the first time, open by lifting toward the lid.
- 2 Clean the cooking surface thoroughly by wiping with a damp sponge or cloth and wipe dry.
- 3 Plug the cord into an electrical outlet.
- 4 Always preheat the appliance for 5 minutes before cooking.
When the unit has reached the right temperature, the orange light goes off.
Use this time to prepare the dough.
- 5 Fill the plate with a heaped tablespoon of dough.
N.B. Do not double the quantities given in the recipe, for larger quantities prepare the mixture again to be cooked later.
- 6 Close the appliance and leave to cook for the time recommended in the recipe.

CLEANING

- Unplug the appliance from the outlet and leave to cool for a few minutes
- Clean the internal plates and the surfaces with a damp cloth, do not use abrasive sponges
- Do not immerse electrical parts in water

FOR 4 WAFFLES OF ABOUT 18CM DIAMETER EACH

140 g. flour
110 g. sugar
1 sachet vanilla
1 large pinch salt
3 medium sized eggs
Icing sugar to taste
110 g. butter plus 20 g. for brushing

Separate the egg yolks from the whites and in a large bowl beat the yolks with half the sugar until they are mixed well together. Add the melted butter to the yolks, being careful to let the butter cool before pouring it into the mixture. Whip the egg whites with the remaining sugar and beat into the mixture of egg yolks, sugar and butter. Perform this operation with a spatula stirring with a firm but gentle movement from the bottom to the top so as not to deflate the egg whites. Add the sifted flour together with the salt and the vanilla a little at a time and mix gently, still using a rubber spatula, until the mixture is smooth.

WAFFLE MAKER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées pour ouvrir et fermer le four.
- Débrancher la prise de courant quand l'appareil n'est pas en marche et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise électrique est défectueux, contacter le centre de service BRANDANI le plus proche pour la réparation.
- L'utilisation des accessoires non compris dans la confection ou non recommandés par le fabricant est fortement déconseillée. Ils peuvent être dangereux.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas faire toucher le câble avec les surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou proche d'une cuisinière à gaz ou électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un timer ou un système de commande à distance externe
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il n'est pas compatible pour un usage industriel.

MANUEL D'INSTRUCTION

1. Avant d'utiliser le four pour la première fois, ouvrir l'appareil en soulevant le couvercle.
2. Nettoyer la surface de cuisson soigneusement en frottant avec une éponge ou un tissu humide et l'essuyer
3. Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique.
4. Toujours préchauffer le four 5 minutes avant la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la bonne température, la lumière orange s'éteint. Utilisez ce temps pour préparer la pâte.
5. Verser sur la plaque une cuillère de pâte.
N.B. Ne pas doubler les quantités indiquées dans la recette et pour une plus grandes quantités préparer plus de pâte.
6. Fermer l'appareil et laisser cuire pendant la durée recommandée de la recette.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir pendant quelques minutes.
2. Nettoyez les plaques intérieures et les surfaces avec un chiffon humide, ne pas utiliser d'éponges abrasives
3. Ne pas plonger les parties électriques dans l'eau.

POUR 4 WAFFEL DE 18 CM DE DIAMÈTRE ENVIRON

Farine 140 gr
Sucre 110 gr
Vanille 1 paquet
Sel 1 grosse pincée
Oeufs 3 moyenne
Sucre en poudre q.b.
Beurre 110 gr et 20 gr pour brosser

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs et dans une grand bol, battre les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils soient mélangés ensemble. Ajouter aux jaunes d'oeufs, le beurre fondu, en prenant soin de le laisser refroidir avant de le verser dans le mélange. Battre les blancs d'oeufs avec le sucre restant et incorporer dans le mélange de jaunes d'oeufs, sucre et beurre. Effectuer cette opération avec une spatule en remuant avec un mouvement ferme mais douce de bas en haut afin de ne pas enlever les blancs d'oeufs. Ajouter au mélange la farine tamisée avec le sel et la vanille un peu à la fois et incorporer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Effectuer toujours le meme mouvement avec la spatule en caoutchouc.

WAFFELEISEN.

SICHERHEITSHINWEISE.

- Lesen sie alle Anweisungen.
- Beruehren Sie nicht die heisse Oberflaeche, Griffe benutzen zum oeffnen und schliessen des Ofens.
- Ziehen Sie den Stecker aus der SDteckdose, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung.
- Der Ofen nicht benutzen falls Kabel oder Stecker beschaedigt ist, sofort zum BRANDANI SERVICE bringen.
- Die Verwendung von Zubehoer, das nicht im Paket oder nicht vom Hersteller empfohlen wird ist untergesagt, Sie koennen Gefahren verursachen. Nicht ins freien benutzen.
- Der Kabel soll nicht die heisse Oberflaeche in beruehrung kommen. Nicht oben oder neben Gas oder Elektrischen Herd stellen.
- Dieser Geraet ist nicht dafuer bestimmt durch Personen (einschliessend Kinder) mit eingeschraenkten, physischen oder mangels an Erfahrung oder Wissen benutzt zu werden, es sei den sie werden unter Aufsicht oder Anleitung eine fuer ihre Sicherheit Person benutzt.
- Dieser Geraet ist nicht beabshtigt mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Befehl System zu benutzen.
- Dieser Geraet ist nur fuer einen privaten Haushalt bestimmt, nicht fuer industriellen Zwecken.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN.

1. Bevor Sie den Backofen zum ersten mal benutzen, machen Sie das Geraet auf indem Sie den Deckel heben.
2. Die Kochflaeche sorgfaeltig reinigen durch abwischen mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch sorgfaeltig abtrocknen.
3. Schliessen Sie das Kabel an eine Steckdose.
4. Der Backofen immer 5 Minuten vorheizen. Wenn das Geraet die richtige Temperatur erreicht hat, geht die orange Leuchte aus. Benutzen Sie diese Zeit, um der Teig vorzubereiten.
5. Fuellen Sie der Waffeleisen mit einer Essloeffel Teig.
N.B: Die im Rezept angegebenen Menge nicht verdoppeln, fuer eine groessere Menge mehr Teig zubereiten.
6. Das Geraet schliessen und kochen lassen fuer die Zeit so wie es im Rezept angegeben wird.

REINIGUNG:

- Das Geraet ausschalten (Stecker aus der Steckdose) und lassen Sie es einige Minuten abkuehlen.
- Reinigen Sie die Innenplatten und Oberflaeche mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuerschaemmen.
- Die Elektrischen Teile nicht ins Wasser tauchen.

FUER 4 WAFFELN 18 CM DURCHMESSER

Mehl 140 gr.

Zucker 110 gr.

Vanillin 1 Tuete.

Salz 1 grosse Prise.

Eier 3 (mittel).

Puder Zucker.

Butter 110 gr. Plus 20 gr. Zum bepinseln.

Dotter von Eiweiss trennen. In einer Terrine die Eidotter schlagen mit die haelfte von Zucker bis alles gut vermischt ist. Weiche Butter zu die Eidotter geben, abkuehlen lassen bevor es zu der Mischung geschuettet wird. Eiweiss zum Schnee schlagen mit die andere haelfte vom Zucker, danach Butter, Zucker und Eidotter vorsichtig unterheben. Dieser Vorgang wird mit einer Spachtel durchgefuehrt, schoen langsam mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben. Mehl, Salz und Vanillin nach eiander dazugeben, und mit einer Gummi Spachtel ruehren bis der Teig glatt ist.

WAFFLE MAKER MÁQUINA PARA GOFRES

INFORMACIONES PARA LA SEGURIDAD

- Leer atentamente todas las instrucciones.
- No tocar la superficie caliente, usar los asideros para abrir y cerrar el hornito.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando no está en uso y antes de la limpieza.
- No utilizar la máquina con cable o enchufe dañados, en este caso consultar el centro de asistencia BRANDANI más cercano.
- El uso de accesorios no incluidos en la confección o no recomendados por el fabricante se desaconseja vivamente. Los mismos pueden causar peligros.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el cable se encuentre en contacto con superficies calientes.
- No posicionar encima o cerca de hornillos a gas o eléctricos.
- Este aparato no está destinado al uso de parte de personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, excepto que no estén controlados o instruidos para el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato no está destinado a accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando de distancia separado.
- Este aparato está destinado a un uso exclusivamente doméstico. No es compatible con un uso industrial.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- 1 . Antes de utilizar el hornillo por primera vez, abrir la unidad levantando la tapa.
- 2 . Limpiar la superficie de cocción atentamente frotando con una esponja o un paño húmedo y secarlo.
- 3 . Conectar el cable a una toma eléctrica
- 4 . Precalentar siempre el hornito por 5 minutos antes de la cocción.
Cuando la unidad ha alcanzado la temperatura justa, la luz indicadora naranja se apaga. Utilizar este tiempo para preparar la mezcla.
- 5 . Llenar la placa con una cucharada colmada de mezcla.
N.B.: No duplicar las cantidades indicadas en la receta, para mayores cantidades preparar una nueva mezcla para un horneado más.
- 6 . Cerrar la unidad y dejar cocer por el tiempo aconsejado en la receta.

LIMPIEZA

- Desconectar la máquina de la toma de corriente y dejarla enfriar por algunos minutos.
- Limpiar las placas internas y las superficies con un paño húmedo, no utilizar esponjas abrasivas.
- No sumergir las partes eléctricas en el agua

PARA GOFRAS DE APROX. 18 CM DE DIÁMETRO

Harina 140 gr.

Azúcar 110 gr.

Vainillina 1 sobre


Sal 1 pizca


Huevos medianos 3


Azúcar glas al gusto


Mantequilla 110 gr. más 20 gr. para pincelar


Separar las yemas de las claras y en un recipiente capaz, batir las yemas con mitad del azúcar hasta que no se habrán ligado bien. Unir la mantequilla fundida a las yemas, prestando atención a hacerla enfriar antes de verterla en el compuesto. Batir a nieve las claras con el azúcar restante e incorporarlas al compuesto de yemas, azúcar y mantequilla. Hacer esta operación con una espátula mezclando con un movimiento firme pero delicado de abajo hacia arriba para no bajar las claras. Añadir al compuesto también la harina tamizada con la sal y la vainillina poco a poco e incorporarla delicadamente, siempre con el mismo movimiento con la espátula de goma, hasta obtener un compuesto homogéneo.

 Il ricettario è disponibile al sito **www.brandani.it**
Articolo importato e distribuito da Brandani®gift group

 The cookbook is available at **www.brandani.it**
Item imported and distributed by Brandani®gift group

 Le livre de cuisine est disponible à **www.brandani.it**
Importeè et distribuè by Brandani®gift group

 Das Kochbuch ist erhältlich bei **www.brandani.it**
Eingefuehrt und verteilt von Brandani®gift group

 El libro de cocina está disponible en **www.brandani.it**
Importado e distribuido da Brandani®gift group

Made in P.R.C.    



Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

BRANDANI® gift group

