

# cecotec

## Fun Gofrestone Sphere

Gofrera 360°/360° rotary waffle maker



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale d'istruzioni  
Manual de instruções



## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/ 07
4. Funcionamiento	/ 07
5. Limpieza y mantenimiento	/ 08
6. Especificaciones técnicas	/ 09
7. Reciclaje de electrodomésticos	/ 09
8. Garantía y SAT	/ 09

## INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 11
3. Before use	/ 12
4. Operation	/ 12
5. Cleaning and maintenance	/ 13
6. Technical specifications	/ 14
7. Disposal of old electrical appliances	/ 14
8. Technical support service and warranty	/ 14

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	/ 04
2. Instructions de sécurité	/ 15
3. Avant utilisation	/ 16
4. Fonctionnement	/ 16
5. Nettoyage et entretien	/ 18
6. Spécifications techniques	/ 18
7. Recyclage des électroménagers	/ 18
8. Garantie et SAV	/ 19

## INHALT

1. Teile und Komponenten	/ 04
2. Sicherheitshinweise	/ 20
3. Vor dem ersten Gebrauch	/ 21
4. Betrieb	/ 21
5. Reinigung und Wartung	/ 22
6. Technische Spezifikationen	/ 23
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/ 23
8. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 24

## INDICE

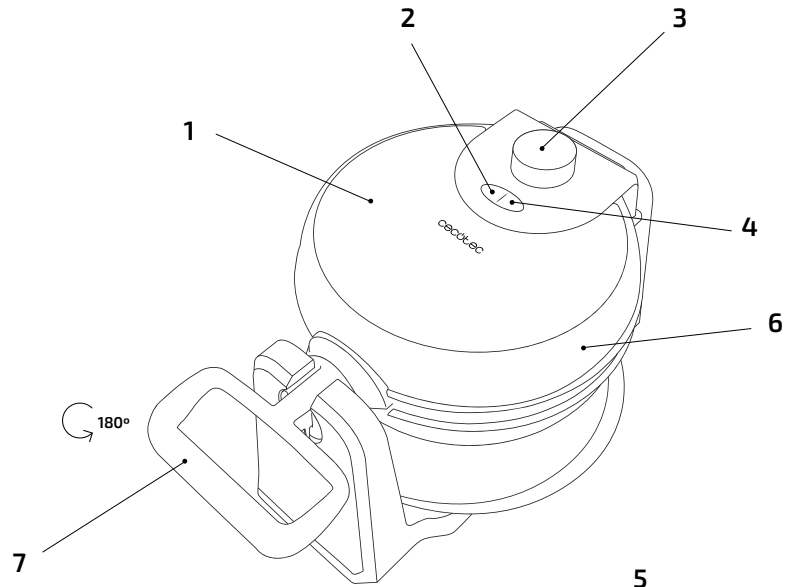
1. Parti e componenti	/ 04
2. Istruzioni di sicurezza	/ 25
3. Prima dell'uso	/ 26
4. Funzionamento	/ 26
5. Pulizia e manutenzione	/ 28
6. Specifiche tecniche	/ 28
7. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 28
8. Garanzia e SAT	/ 29

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	/ 04
2. Instruções de segurança	/ 30
3. Antes de usar	/ 31
4. Funcionamento	/ 31
5. Limpeza e manutenção	/ 32
6. Especificações técnicas	/ 33
7. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 33
8. Garantia e SAT	/ 33

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Teile und Komponenten/  
Parti e componenti/Peças e componentes



### Vista con giro de 180°

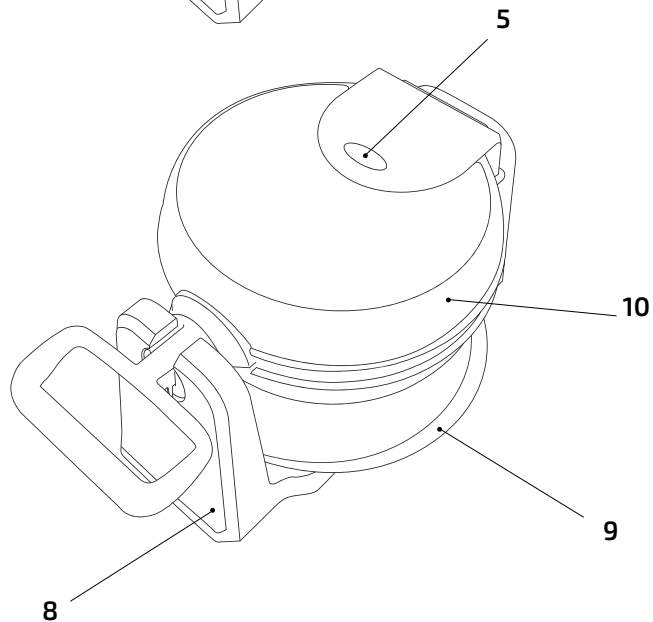
180-degree view

Vue tournante à 180 °

Blick mit 180° Grad

Vista girevole a 180°

Vista com giro 180°



### ES

1. Tapa de acero inoxidable
2. Luz de encendido roja
3. Selector de temperatura
4. Luz de control verde
5. Luz de control verde
6. Placa superior
7. Asa
8. Base
9. Bandeja de goteo extraíble
10. Placa inferior

### EN

1. Stainless-steel cover
2. Red power light
3. Temperature knob
4. Green ready light
5. Green ready light
6. Top plate
7. Handle
8. Base
9. Removable drip tray
10. Bottom plate

### FR

1. Couvercle en acier inoxydable
2. Témoin de connexion rouge
3. Sélecteur de température
4. Témoin de contrôle vert
5. Témoin de contrôle vert
6. Plaque supérieure
7. Poignée
8. Base
9. Plateau de récupération qui s'extraît
10. Plaque inférieure

### DE

1. Decke aus Edelstahl
2. Rote Betriebs-Beleuchtung
3. Temperaturregler
4. Grüne Kontrollleuchte
5. Grüne Kontrollleuchte
6. Obere Platte
7. Griff
8. Basis
9. Ausnehmbare Abtropfschale
10. Untere Platte

### IT

1. Coperchio in acciaio inossidabile
2. Luce rossa di accensione
3. Selettore della temperatura
4. Luce verde di controllo
5. Luce verde di controllo
6. Piastra superiore
7. Manico
8. Base
9. Vassoio di drenaggio estraibile
10. Piastra inferiore

### PT

1. Tampa de aço inoxidável
2. Luz de funcionamento vermelha
3. Seletor de temperatura
4. Luz de controlo verde
5. Luz de controlo verde
6. Placa superior
7. Asa
8. Base
9. Bandeja de gotas amovível
10. Placa inferior

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- El producto alcanzará temperaturas muy altas durante e inmediatamente después de su uso. Utilice guantes u otro tipo de protección para evitar quemaduras.
- No utilice el cable de alimentación para mover o desconectar la gofrera.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- El uso de accesorios o utensilios no aconsejados por el fabricante puede causar riesgo de incendio, descarga eléctrica u otros daños.
- No utilice la gofrera en el exterior, dentro o encima de cocinas eléctricas, hornos calientes o cerca de fuego.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Tenga extrema precaución al utilizar el aparato mientras contenga alimentos calientes, aceite u otros líquidos.
- Este producto permanecerá encendido siempre que esté conectado a la luz. Desconéctelo después de cada uso.
- Este aparato requiere de una ventilación apropiada tanto sobre la parte superior como a los lados. Evite que entre en contacto con cortinas, recubrimientos de paredes, tejidos, trapos u otros materiales inflamables durante su uso.
- El producto incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de engancharse o enredarse. Puede utilizar un cable alargador siempre y cuando tenga cuidado.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de a partir de 8 años de edad siempre y cuando estén siendo supervisados continuamente.
- Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o

han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

## 3. ANTES DE USAR

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Limpie las placas antiadherentes con un paño suave y húmedo.
3. Embadurne ligeramente las placas antiadherentes con aceite o mantequilla usando un trapo de cocina absorbente.
4. Limpie el exceso de aceite o mantequilla.

## 4. FUNCIONAMIENTO

**ADVERTENCIA:** es posible que, al calentar el aparato por primera vez, aparezca un leve olor a quemado y humo. Esto es consecuencia de los residuos de los productos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato. No obstante, es recomendable hacer una primera tanda de gofres de prueba, ya que en el primer uso el sabor podría verse afectado.

### CÓMO PREPARAR LA GOFRERA

1. Gire el selector de temperatura al máximo para precalentar la gofrera.
2. Cierre la tapa de la gofrera y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de pared. La luz de control roja se encenderá, indicando que el aparato se está precalentando.
3. Tardará entre 5 y 8 minutos en alcanzar la temperatura de cocción óptima. La luz de encendido verde permanecerá encendida hasta que se desconecte la gofrera. Una vez que se apague la luz verde, la gofrera estará lista para ser usada.
4. Gire el selector de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Con temperaturas bajas ("Low") se cocinarán gofres menos hechos y de color más claro, mientras que con temperaturas más altas ("High") se cocinarán gofres de color más oscuro y más tostados.
5. Antes de cocinar los primeros gofres, utilice un pincel de cocina y unte ligeramente ambas placas con aceite vegetal, mantequilla u otra sustancia antiadherente de cocinar.

**AVISO:** se recomienda seleccionar una temperatura media al principio. La temperatura se puede subir o bajar a lo largo del proceso según el gusto de cada uno.

### CÓMO HACER GOFRES

1. Una vez que el indicador luminoso verde se apague las placas de la gofrera habrán alcanzado la temperatura óptima de cocción.

2. Vierta la masa de gofres en la placa inferior. Añada suficiente cantidad como para cubrirla por completo. En este momento se encenderá la luz verde que indica el comienzo del proceso de cocción.
3. Cierre la tapa del producto y gírelo 180° en el sentido de las agujas del reloj. No la abra hasta que haya transcurrido al menos un minuto y medio. Al abrir la tapa demasiado pronto podrían romperse los gofres, debido al bajo punto de cocción, y sería más difícil sacarlos.
4. Al apagarse la luz verde de nuevo, gire la tapa 180° en el sentido contrario de las agujas del reloj. Si los gofres no están lo suficientemente cocinados, cierre de nuevo y espere unos minutos más.
5. Utilice utensilios no metálicos para extraer los gofres del aparato.
6. En caso de que se vayan a cocinar más gofres, asegúrese de cerrar la tapa para mantener el calor.
7. Cuando haya acabado de hacer los gofres, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe para evitar quemaduras.

#### CONSEJOS PARA COCINAR GOFRES

1. No mezcle demasiado la masa de los gofres, remuévala solo hasta que desaparezcan los grumos.
2. La cantidad exacta de masa requerida dependerá del tipo de la masa utilizada. Para encontrar la cantidad perfecta, utilice un vaso para medir las primeras veces y tome la referencia para las próximas.
3. Llene la placa inferior con suficiente masa como para cubrirla hasta el tope, necesitará entre  $\frac{3}{4}$  y un vaso.
4. Para obtener unos gofres más uniformes, utilice una espátula que no sea metálica para esparcir la masa antes de cerrar la tapa.
5. Los gofres con textura parecida a la de los bizcochos, como los de chocolate, son más tiernos que los normales y requieren más cuidado al sacarlos de la gofrera. Pruebe a cortarlos en mitades o cuartos antes de sacarlos.
6. Si va a servir más de un gofre a la vez, coloque los gofres en una rejilla dentro de un horno precalentado para mantenerlos calientes y crujientes hasta servirlos.
7. Los gofres precocinados se pueden recalentar de nuevo en la gofrera a una temperatura baja.
8. Los gofres se pueden congelar, guárdelos en bolsas de plástico apropiadas para ello o en un recipiente cerrado y colóquelos en el congelador. Cuando se vayan a comer, sáquelos del congelador y caliéntelos en un horno o una tostadora.

#### 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la luz después de cada uso y antes de limpiarlo.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No lave el producto en el lavavajillas.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar las partes visibles del producto.
- Limpie las migas y los restos de las ranuras de las placas. Pase un paño por las placas y asegúrese de eliminar los restos de aceite o mantequilla.
- No utilice utensilios metálicos para extraer los gofres, podrían dañar el recubrimiento antiadherente.
- En caso de sobrecocinar la masa y de que se quede pegada a las placas, vierta un poco de aceite y déjelo hacer efecto durante unos 5 minutos hasta que la masa se reblandezca. Luego, límpielo con una servilleta de papel o un paño suave.
- Asegúrese de que el aparato está completamente seco y que se ha enfriado antes de almacenarlo.

#### 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Fun Gofrestone Sphere

Referencia del producto: 08007

Potencia: 1000 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V, 50 Hz

Made in China | Diseñado en España

#### 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

#### 8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se

conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- The product will be very hot during and immediately after use. Use gloves or any other protection to avoid burns.
- Do not use the cord to carry or disconnect the waffle maker.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- The use of accessories or utensils not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors, near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- This appliance is for household use only.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Take extreme precaution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- Always unplug after use. This appliance will remain ON unless it is unplugged.
- This appliance requires adequate ventilation above and on all sides. Do not allow the product to get into contact with curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

### 3. BEFORE USE

1. Remove all packaging materials.
2. Clean the non-stick plates with a soft, dampened cloth.
3. Slightly grease the non-stick baking plates with some oil or butter using an absorbent kitchen towel.
4. Wipe off any excess oil.

### 4. OPERATION

**WARNING:** A slight odour and smoke might appear when heating the device for the first time. This is due to manufacturing materials residues and does not affect the appliance's operating. However, it may affect the first set of waffles' flavour and it is recommended not to eat these.

#### PREPARING YOUR WAFFLE MAKER

1. Preheat the waffle maker by turning the temperature control knob to maximum.
2. Close the waffle maker and plug it into the wall outlet. The red power light will turn on, indicating that the appliance has started preheating.
3. It will take approximately 5 to 8 minutes to reach the optimal baking temperature. The green light will remain on while the appliance is heating and will turn off when it is ready to be used.
4. Turn the temperature knob and select the desired cooking temperature. "Low" cooking temperatures will produce less-cooked, light-coloured waffles and "High" ones, crisper, darker waffles.
5. Before baking the first waffles, use a pastry brush to lightly coat the upper and lower plate with vegetable oil, butter or any non-stick cooking spray.

**NOTE:** It is suggested to select a middle temperature at first. During the process, the temperature can be adjusted lower or higher, according to each one's likes.

#### BAKING WAFFLES

1. Once the green light indicator turns off, the appliance has reached the optimal cooking temperature.
2. Pour the waffle dough into the bottom plate. Pour enough amount of dough as to fully cover the bottom plate. At this point, the green light indicator will turn on indicating the start of the baking process.
3. Close the product's cover and rotate it 180° clockwise. Do not open it for at least 1½ minutes. Opening the lid too soon will cause under-baked waffles to break, making them

difficult to remove.

4. When the green light turns off again, rotate the cover 180° anti-clockwise. If the waffles have not been cooked enough, close again and wait a few more minutes.
5. Use non-metallic utensils to remove waffles from the appliance.
6. If more waffles are going to be cooked, make sure the lid is closed in order to maintain heat.
7. When you have finished preparing waffles, unplug the power cord from the wall outlet and allow it to cool down in order to avoid burns.

#### WAFFLE BAKING TIPS

1. Do not over mix waffle dough. Stir only until dry-ingredient lumps disappear.
2. The optimal amount of waffle dough will vary depending on the type of dough. To find the optimal amount, use a cup to measure the first times and remember for next uses.
3. Fill the bottom plate with enough dough to cover the peak areas, about ¾ to 1 cup.
4. For more evenly-shaped waffles, use a non-metallic spatula to spread the dough before closing the lid.
5. Cake-based waffles, such as the chocolate waffles, are more tender than regular waffles and may require more care when removing from waffle maker. You may want to cut these waffles into halves or quarters before removing.
6. When serving several waffles at one time, keep waffles hot and crisp by placing them on a rack in a preheated oven until they are all ready to serve.
7. Precooked waffles can be reheated by introducing them in the waffle maker again and selecting low temperature.
8. Precooked waffles can be frozen with no problem. Store them in a plastic freezer bag or covered container and place them in the freezer. Take them out and heat them in an oven or toaster whenever they are going to be eaten.

**WARNING:** always unplug the appliance and allow it to cool down before removing or turning around the reversible plate.

### 5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the appliance after each use and before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Use a soft, dampened cloth to clean the product's visible parts.
- Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe both plates with a paper towel and make sure any remaining oil or butter is absorbed.
- Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.
- If dough is overcooked and stuck to the plate, pour some cooking oil and let it sit for about

5 minutes until the dough is softened. Then wipe off with paper towel or a soft cloth.

- Make sure the appliance is completely dry and has cooled down before storing it.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Fun Gofrestone Sphere

Product reference: 08007

Power: 1000 W

Voltage and frequency: 220-240 V, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## 8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 963 210 728**.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions de sécurité suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Veillez ranger et garder ce manuel soigneusement pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Assurez-vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la fiche possède une prise de terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Le produit atteindra des températures très élevées pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autre type de protection pour éviter des brûlures.
- N'utilisez pas le câble d'alimentation pour déplacer ou débrancher le gaufrier.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement en cherchant de possibles dommages visibles. Il n'existe aucune pièce à l'intérieur de l'appareil que l'utilisateur puisse réparer. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tous types de dangers.
- L'utilisation d'accessoires ou d'ustensiles non recommandés par le fabricant peut causer des risques d'incendies, de décharges électriques ou autres dommages.
- N'utilisez pas le gaufrier en extérieur, dans ou sur des cuisines électriques ou fours chauds ni près du feu.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas ni n'abîmez le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
- Veillez faire bien attention lorsque vous utilisez l'appareil alors que des aliments chauds, huiles ou autres liquides se trouvent à l'intérieur.
- Ce produit restera allumé tant qu'il sera branché. Débranchez-le après chaque utilisation.
- Cet appareil a besoin d'une ventilation appropriée au niveau de sa partie supérieure mais aussi au niveau de ses côtés. Évitez qu'il n'entre en contact avec des rideaux, des revêtements de murs, des tissus, des chiffons ou autres matériaux inflammables pendant utilisation.
- Le produit inclut un câble d'alimentation court pour réduire le risque de s'emmêler les pieds ou de trébucher. Utilisez une rallonge mais toujours en faisant bien attention.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou

sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.

### 3. AVANT UTILISATION

1. Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Nettoyez les plaques anti-adhérentes avec un chiffon doux et humide.
3. Enduisez légèrement les plaques anti-adhérentes avec de l'huile ou du beurre en utilisant un chiffon de cuisine absorbant.
4. Nettoyez l'excès d'huile ou de beurre.

### 4. FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT** : il est possible que, lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère odeur de brûlé et de la fumée apparaissent. Cela est dû aux résidus des produits utilisés lors de la fabrication et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil. Cependant, il est recommandé de réaliser une première série de gaufres en essai, puisque lors de la première utilisation, la saveur pourrait être différente de ce fait.

#### COMMENT PRÉPARER LE GAUFRIER

1. Tournez le sélecteur de température au maximum pour préchauffer le gaufrier.
2. Fermez le couvercle du gaufrier et branchez le câble d'alimentation à une prise de courant. Le témoin de contrôle rouge s'allumera, indiquant que l'appareil est en train de préchauffer.
3. L'appareil mettra entre 5 et 8 minutes à atteindre la température de cuisson optimale. Le témoin de connexion vert reste allumé pendant que le gaufrier est en train de préchauffer et s'éteint lorsque le gaufrier est prêt à être utilisé.
4. Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Avec températures basses ("Low"), les gaufres seront moins cuites et de couleur plus clair, alors qu'avec des températures plus élevées ("High"), les gaufres seront plus cuites et de couleur plus foncée.
5. Avant de cuisiner les premières gaufres, utilisez un pinceau de cuisine et enduisez légèrement les deux plaques avec de l'huile végétale, du beurre ou autre substance anti-adhérente pour cuisiner.

**AVERTISSEMENT** : il est recommandé de sélectionner une température moyenne au début. Vous pouvez élever ou abaisser la température pendant le processus, selon vos goûts.

#### COMMENT FAIRE DES GAUFRES

1. Lorsque le témoin lumineux vert s'éteint, cela signifie que les plaques ont atteint la température optimale de cuisson.
2. Versez la pâte à gaufre dans la plaque inférieure. Ajoutez suffisamment de quantité pour recouvrir toute la plaque. À ce moment-là, le témoin lumineux vert s'allumera pour indiquer que le processus de cuisson commence.
3. Fermez le couvercle du produit et tournez-le à 180° dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne l'ouvrez pas avant au moins 1 minute 30. Si vous ouvrez le couvercle trop tôt, les gaufres pourraient se casser à cause du peu de cuisson et seraient difficiles à extraire.
4. Lorsque le témoin lumineux vert s'éteint à nouveau, tournez le couvercle à 180° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si les gaufres ne sont pas suffisamment cuites, refermez et attendez quelques minutes de plus.
5. Utilisez des ustensiles non métalliques pour extraire les gaufres de l'appareil.
6. Si vous allez faire cuire plus de gaufres, assurez-vous de fermer le couvercle pour maintenir la chaleur.
7. Lorsque vous avez fini de faire des gaufres, débranchez le câble d'alimentation et laissez le produit refroidir pour éviter des brûlures.

#### CONSEILS POUR CUISINER DES GAUFRES

1. Ne mélangez pas trop la pâte à gaufre, mélangez uniquement jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent.
2. La quantité exacte de pâte requise dépendra du type de pâte utilisée. Pour trouver la quantité parfaite, utilisez un verre pour mesurer la première fois et prenez note pour les prochaines fois.
3. Remplissez la plaque inférieure avec suffisamment de pâte pour la recouvrir complètement, ce qui représente entre  $\frac{3}{4}$  et un verre.
4. Pour obtenir des gaufres plus uniformes, utilisez une spatule qui ne soit pas métallique afin de bien répandre la pâte avant de fermer le couvercle.
5. Les gaufres possédant une texture ressemblant à celle des gâteaux, comme les gaufres au chocolat, sont plus tendres que les normales et doivent être extraites de l'appareil avec plus de soin. Essayez de les couper en deux ou en quart pour les extraire.
6. Si vous allez servir plus d'une gaufre à la fois, placez les gaufres sur une grille dans un four préchauffé pour les maintenir chaudes et croustillantes jusqu'à ce que vous les serviez.
7. Les gaufres précuites peuvent être réchauffées dans le gaufrier à basse température.
8. Les gaufres peuvent être congelées, gardez-les dans des sacs appropriés ou dans des récipients fermés puis placez-les dans le congélateur. Lorsque vous allez les manger, sortez-les du congélateur et réchauffez-les dans un four ou avec un grille-pain.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après chaque utilisation et avant de le nettoyer.
- Ne submergez pas l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne placez pas le produit dans le lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les parties visibles du produit.
- Nettoyez les miettes et les restes se trouvant dans les rainures des plaques. Passez un chiffon sur les plaques et assurez-vous de bien enlever les restes d'huile et de beurre.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour extraire les gaufres, cela pourrait abîmer le revêtement anti-adhérent.
- Si la pâte est trop cuite et qu'elle reste collée aux plaques, versez un peu d'huile et laissez faire effet pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la pâte ramollisse. Nettoyez ensuite avec une serviette en papier ou un chiffon doux.
- Assurez-vous que le gaufrier soit complètement sec et qu'il ait pu refroidir correctement avant de le ranger.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Fun Gofrestone Sphere

Référence du produit : 08007

Puissance : 1000 W

Voltage et fréquence : 220-240 V, 50 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

## 8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans n'importe quel liquide ou substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été causé par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 9 63 21 07 28**.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftigen Benutzer auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände vor dem Umgang mit dem Stecker oder des Einschaltens des Gerätes, trocken sind.
- Das Produkt erreicht sehr hohe Temperaturen während und nach der Verwendung. Verwenden Sie Handschuhe oder andere Art von Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nicht den Stromkabel für die Bewegung oder Ausschaltung des Waffeisens.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile oder Komponenten mit dem Gerät, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen wurden. Die Nutzung solcher Zubehörteile kann Brände, Stromschläge und Verletzungen verursachen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten oder Ecken und Hitzequellen. Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen zu kommen. Lassen Sie das Kabel nicht auf den Kanten der Arbeitsfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Verwenden des Gerätes, wenn es warme Speisen, Öl oder andere Flüssigkeiten enthält.
- Das Gerät wird immer eingeschaltet, solange es mit dem Stromnetz verbunden ist. Schalten Sie es nach jedem Gebrauch.
- Dieses Gerät braucht eine geeignete Ventilation im oberen Teil und an der Seite. Vermeiden Sie das Kontakt mit Gardinen, Wänden, Stoffen, Tüchern oder anderen entflammaren Materialien.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgerüstet, um das Risiko von Verriegeln oder Verwicklung zu verringern. Verwenden Sie einen Verlängerungskabel, solange es vorsichtig verwendet ist.

- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

## 3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie den Anti-Haft-Platten mit einem feuchten und glatten Tuch.
3. Streichen Sie etwas Speiseöl oder Butter auf den Backflächen des Waffeisens mit einem saugfähigen Geschirrtuch.
4. Entfernen Sie überschüssiges Öl oder Butter.

## 4. BETRIEB

**HINWEIS:** Es ist möglich, dass die Oberflächen des Geräts während des Betriebs Brandgeruch oder Rauch erzeugen. Dies ist eine Folge der Resten von Herstellungsprodukte und berührt nicht den Betrieb des Gerätes. Allerdings wird es empfohlen, einen ersten Haufen von Waffeln vorbereiten, da den Geschmack anders sein könnte.

### WIE MAN DAS WAFFELEISEN VORBEISETZT

1. Drehen Sie den Temperaturregler bei Höchstleistung, um das Waffeisen aufzuheizen.
2. Schließen Sie die Decke des Waffeisens und verbinden Sie den Stromkabel mit der Steckdose der Wand. Die rote Kontrollleuchte wird sich einschalten, was darauf hindeutet, dass das Gerät sich aufheizt.
3. Es wird zwischen 5 und 8 Minuten die Temperatur dauern, bis das Gerät die optimale Kochenstemperatur erreicht. Die grüne Betriebs-Beleuchtung wird eingeschaltet sein, bis Sie das Waffeisen ausschalten. Sobald das grüne Licht sich ausschaltet, wird das Waffeisen bereit für seine Verwendung.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Kochenstemperatur auszuwählen. Bei niedrigen Temperaturen (LOW) werden die Waffeln hell und ungekocht bekommen.

Bei höheren Temperaturen (HIGH) erreichen Sie goldbraune und leicht knusprige Kruste Waffeln.

5. Bevor Sie den ersten Waffeln kochen, verwenden Sie einen Backpinsel und streichen Sie beiden Platten mit Speiseöl, Butter oder anderen Anti-Haft-Stoffen.

**HINWEIS:** Es wird empfohlen, eine mittlere Temperatur am Anfang auszuwählen. Die Temperatur kann während des Prozess nach Geschmack geändert sein.

#### WIE MAN WAFFELN KOCHT

1. Sobald der grüne Betriebs-Beleuchtung sich ausschaltet, werden die Oberfläche des Waffeleisens die optimale Kochentemperatur erreicht.
2. Schütten Sie den Teig in den unteren Oberfläche. Fügen Sie eine ausreichende Menge, als dass Sie völlig decken. Jetzt wird das grüne Licht (der Kochensprozess beginnt).
3. Schließen Sie die Decke des Gerätes und drehen Sie es 180° im Uhrzeigersinn. Öffnen Sie es nicht, bis mindestens eineinhalb Minute später. Wenn Sie die Decke zu früh öffnen, könnten den Waffeln sich trennen. Das erschwert das Entnehmen.
4. Wenn das grüne Licht sich wieder ausschaltet, drehen Sie die Decke 180° gegen den Uhrzeigersinn. Wenn der Waffeln nicht genug gekocht sind, schließen Sie die Decke und warten Sie einige Minuten.
5. Verwenden Sie nichtmetallische Utensilien für das Entnehmen der Waffeln.
6. Falls Sie mehr Waffeln kochen möchten, stellen Sie sicher, dass die Decke zum Warmhalten geschlossen ist.
7. Wenn Sie mit del Waffeln fertig sind, schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie das Gerät abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN VON WAFFELN

1. Mischen Sie nicht den Teig, sondern rühren Sie es, bis den Klumpen verschwindet sind.
2. Die genaue erforderliche Menge von Teig hängt von der Art von dem Teig. Um die genaue Menge von Teig zu finden, verwenden Sie ein Glas die ersten Male, und notieren Sie sich die Menge.
3. Füllen Sie die untere Oberfläche mit ausreichendem Teig, als dass Sie völlig decken. Es wird zwischen  $\frac{3}{4}$  und ein Glas brauchen.
4. Um einheitliche Waffeln zu erreichen, verwenden Sie einen nichtmetallischen Spatel für die Verteilung des Teigs, bevor Sie die Decke schließen.
5. Die Waffeln mit einer ähnlichen Textur wie bei Schoko-Gebäck sind zartere als die normale und brauchen ein vorsichtiges Entnehmen. Versuchen Sie sie in Hälften oder in Viertel zu schneiden, bevor Sie sie entnehmen.
6. Wenn Sie mehr als eine Waffel servieren wird, stellen Sie den Waffeln auf ein Gitter innerhalb eines Backofens, um sie warm und knusprig zu halten.

7. Vorgekochte Waffeln können im Waffeleisen bei niedriger Temperatur aufgewärmt werden.
8. Sie können den Waffeln einfrieren. Lagern Sie sie in geeigneten Plastiktüten oder in einem geschlossenen Behälter und stellen Sie sie in den Gefrierschrank. Wenn Sie sie essen möchten, wärmen Sie sie mit dem Backofen oder mit dem Toaster auf.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie immer das Gerät aus. Vergissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr mit dem Stromnetz verbunden ist, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie ein feuchtes Lappen, um das Gehäuse zu reinigen.
- Reinigen Sie den Krümel oder Reste in den Schlitzten der Platte. Reinigen Sie den Platte mit einem Tuch und stellen Sie sicher, dass Sie den Reste von öl oder Butter entfernen.
- Verwenden Sie niemals metallischen Utensilien, um den Waffeln herauszunehmen. Das könnte die Anti-Hafts-Beschichtung schaden.
- Falls Sie den Teig zu viel gekocht haben und zu den Platten angeklebt haben, schütteln Sie ein bisschen Öl und lassen Sie für 5 Minuten wirken, bis den Teig erweicht. Dann reinigen Sie es mit einer Serviette oder einem weichen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es lagert.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Fun Gofrestone Sphere

Produktreferenz: 08007

Leistungsabgabe: 1000 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V, 50 Hz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku

hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

## 8. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per future consultazioni o per nuovi utenti.

- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con il voltaggio specificato sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa abbia la messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o una delle parti fisse del prodotto in acqua o in un qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il prodotto.
- Il prodotto raggiungerà temperature molto alte durante e immediatamente dopo l'uso. Utilizzare guanti o protezioni di altro tipo così da evitare ustioni.
- Non utilizzare il cavo di alimentazione per spostare o scollegare la macchina per waffle.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presentasse danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec onde evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- L'uso di accessori o utensili non consigliati dal fabbricante possono essere causa d'incendi, di scariche elettriche o di altri danni.
- Non utilizzare la macchina per waffle in esterni, dentro o sopra cucine elettriche, forni caldi o vicino al fuoco.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo dai bordi affilati e dalle fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non permettere che il cavo stia sul bordo della superficie di lavoro o sul piano di lavoro.
- Questo prodotto è progettato esclusivamente per un uso domestico.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Fare particolarmente attenzione quando si utilizza l'apparecchio contenente alimenti caldi, olio o altri liquidi.
- Questo prodotto resterà sempre acceso quando connesso alla corrente. Scollegarlo dopo ogni uso.
- Questo apparecchio necessita una ventilazione appropriata sia sulla parte superiore sia sui lati. Evitare che durante l'uso entri a contatto con tende, carta da parati, tessuti, panni o altri materiali infiammabili.
- Il prodotto include un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o d'inciampare. Utilizzare una prolunga solo se usata con cautela.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di 8 anni e maggiori agli 8 anni di età, solo se continuamente sorvegliati.
- Questo prodotto può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto supervisione o

se hanno ricevuto informazioni concernenti un utilizzo sicuro dell'apparecchio, capendo i rischi che questo implica.

- Vigilare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessaria una sorveglianza continua se il prodotto è in uso vicino a dei bambini, o da loro stessi usato.

### 3. PRIMA DELL'USO

1. Togliere tutto il materiale dall'imballaggio.
2. Pulire le piastre antiaderenti con un panno morbido e umido.
3. Ungere leggermente le piastre antiaderenti con olio o burro usando un tovagliolo di carta assorbente da cucina.
4. Pulire l'olio o il burro in eccesso.

### 4. FUNZIONAMENTO

**AVVERTENZA:** è possibile che, scaldando l'apparecchio per la prima volta, appaia del fumo e un lieve odore di bruciato. Ciò è dovuto ai residui dei prodotti di fabbricazione e non incide sul funzionamento dell'apparecchio. Tuttavia, è raccomandabile fare un primo giro di waffle di prova, poiché al primo uso il sapore potrebbe risentirne.

#### COME PREPARARE LA MACCHINA PER WAFFLE

1. Girare al massimo il selettore della temperatura per scaldare la macchina per waffle.
2. Chiudere il coperchio della macchina e collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente sulla parete. La luce rossa di controllo si accenderà, indicando che l'apparecchio si sta scaldando.
3. Tarderà dai 5 agli 8 minuti per raggiungere la temperatura di cottura ottimale. La luce verde di accensione resterà accesa fino a che non si scolleghi la macchina per waffle. Una volta spenta la luce verde, la macchina per waffle sarà pronta per essere usata.
4. Girare il selettore della temperatura per selezionare la temperatura di cottura desiderata. Con temperature basse ("Low") si otterranno waffle meno cotti e di colore più chiaro, mentre con temperature più alte ("High") si otterranno waffle di colore più scuro e più tostati.
5. Prima di cuocere i primi waffle, utilizzare un pennello da cucina per ungere leggermente ambedue le piastre con olio vegetale, burro o con un'altra sostanza antiaderente per la cottura.

**AVVISO:** si raccomanda di selezionare all'inizio una temperatura media. La temperatura si può alzare o abbassare durante il procedimento a seconda del gusto di ognuno.

#### COME FARE DEI WAFFLE

1. Una volta che l'indicatore luminoso verde sarà spento, le piastre della macchina per waffle avranno raggiunto la temperatura di cottura ottimale.
2. Versare l'impasto dei waffle nella piastra inferiore. Aggiungere una quantità sufficiente in modo da coprirlo per intero. In quel momento si accenderà la luce verde a indicare l'inizio della fase di cottura.
3. Chiudere il coperchio del prodotto e girarlo di 180° in senso orario. Non aprirlo fino a che non sia trascorso almeno un minuto e mezzo. Se si aprisse il coperchio troppo presto i waffle potrebbero rompersi proprio a causa della poca cottura, e sarebbe più difficile estrarli.
4. Allo spegnersi della luce verde un'altra volta, girare il coperchio di 180° in senso antiorario. Se i waffle non sono cotti a sufficienza, chiudere di nuovo e aspettare qualche minuto in più.
5. Utilizzare utensili che non siano di metallo per estrarre i waffle dall'apparecchio.
6. In caso che si cuociano più waffle, assicurarsi di chiudere il coperchio per mantenere il calore.
7. Una volta finita la preparazione dei waffle, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare che il prodotto si raffreddi così da evitare ustioni.

#### CONSIGLI PER PREPARARE WAFFLE

1. Non mescolare troppo l'impasto dei waffle, mescolare solo fino a che spariscono i grumi.
2. La quantità esatta d'impasto richiesto dipenderà dal tipo d'impasto utilizzato. Per disporre della quantità perfetta, utilizzare le prime volte un bicchiere misurino e prendere le misure per le volte seguenti.
3. Riempire la piastra inferiore con impasto a sufficienza fino a colmarla, per far ciò occorreranno  $\frac{3}{4}$  di un bicchiere o un bicchiere intero.
4. Per ottenere dei waffle più uniformi, utilizzare una spatola che non sia in metallo per spargere l'impasto prima di chiudere il coperchio.
5. I waffle con una consistenza simile a quella di una torta, come quelle al cioccolato, sono più morbidi del normale e richiedono più cautela per estrarli dalla macchina. Provare a tagliarli a metà o in quattro prima di estrarli.
6. Se si vogliono servire più waffle in una sola volta, mettere i waffle in una griglia dentro di un forno caldo così da mantenerli caldi e croccanti fino al momento di servirli.
7. I waffle precotti possono essere riscaldati nella macchina per waffle a una bassa temperatura.
8. I waffle possono essere congelati, conservati in borse di plastica adeguate o in recipienti chiusi e collocati nel congelatore. Quando si vorranno consumarli, estrarli dal congelatore e scongelarli in un forno o in un tostapane.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente dopo ogni utilizzo e prima di pulirlo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lavare il prodotto nel lavastoviglie.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire le parti visibili del prodotto.
- Pulire le briciole e i resti dalle fessure della macchina. Passare un panno sulle piastre e assicurarsi di eliminare i resti d'olio o di burro.
- Non utilizzare utensili metallici per estrarre i waffle, potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- In caso di surriscaldamento, se l'impasto restasse attaccato alle piastre, versare un po' d'olio e lasciarlo agire durante circa 5 minuti, fino a che l'impasto si ammorbidisca. In seguito, pulire con un tovagliolo di carta o con un panno morbido.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto e che si sia raffreddato prima di immagazzinarlo.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Fun Gofrestone Sphere

Riferimento del prodotto: 08007

Potenza: 1000 W

Voltaggio e frequenza: 220-240 V, 50 Hz

Made in China | Disegnato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## 8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva per l'invio la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione. Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 963210728**.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos usuários.

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e que a tomada tenha corrente.
- Não submerja o cabo, a tomada ou qualquer outra parte do produto na água ou qualquer outro líquido. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- O produto alcançará temperaturas muito altas durante e imediatamente depois do seu uso. Utilize luvas ou outro tipo de proteção para evitar queimaduras.
- Não utilize o cabo de alimentação para mover ou desconectar o produto.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresenta danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- O uso de acessórios ou utensílios não aconselhados pelo fabricante pode causar risco de incêndio, descarga elétrica ou outros danos.
- Não utilize a máquina de gofres no exterior, dentro ou encima de fogões elétricos, fornos quentes ou perto de fogo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de funcionamento do aparelho.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Tenha extrema precaução ao utilizar o aparelho enquanto contenha alimentos quentes, azeite ou outros líquidos.
- Este produto permanecerá aceso sempre que estiver conectado à corrente elétrica. Desconecte depois de cada uso.
- Este aparelho requer de uma ventilação apropriada tanto sobre a parte superior como dos lados. Evite que entre em contacto com cortinas, revestimentos de paredes, tecidos, panos ou outros materiais inflamáveis durante o seu uso.
- O produto inclui um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de enredar ou ficar preso. Utilize uma extensão sempre e quando seja utilizado com cuidado.
- O aparelho não deve ser usado por crianças desde 0 a 8 anos de idade. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças maiores de 8 anos de idade sempre e quando estiverem sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência se estiverem sob supervisão ou tenham recebido

instruções concernentes ao uso do aparelho de forma segura e entendem os riscos que este implica.

- Supervisione as crianças para assegurar que não brinquem com o produto. É necessário dar uma supervisão estrita se o produto estiver em uso perto o de crianças.

## 3. ANTES DE USAR

1. Retire todo o material da embalagem.
2. Limpe as placas antiaderentes com um pano suave e húmido.
3. Unte ligeiramente as placas antiaderentes com azeite ou manteiga usando um pano ou papel absorvente.
4. Limpe o excesso de azeite ou manteiga.

## 4. FUNCIONAMENTO

**ADVERTÊNCIA:** é possível que, ao aquecer o aparelho por primeira vez, apareça um leve cheiro a queimado e fumo. Isto é consequência dos resíduos dos produtos de fabricação e não afeta ao funcionamento do aparelho. Não obstante, é recomendável fazer uma primeira leva de gofres de prova, já que no primeiro uso o sabor poderá ser afetado.

### COMO PREPARAR A MÁQUINA DE GOFRES

1. Gire o seletor de temperatura ao máximo para pré aquecer a máquina.
2. Feche a tampa da máquina e conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente elétrica. A luz de controlo vermelha acenderá, indicando que o aparelho está a aquecer.
3. Demora entre 5 e 8 minutos a alcançar a temperatura ideal. A luz de acender verde permanecerá acesa até que se desconecte a máquina. Uma vez que se apague a luz verde, o aparelho estará pronto para ser usado.
4. Gire o seletor de temperatura para seleccionar a temperatura desejada. Com temperaturas baixas ("Low") fará gofres mais suaves ou pouco cozinhados e de cor mais claro, enquanto que com temperaturas mais altas ("High") fará gofres de cor mais escura e mais tostados.
5. Antes de cozinhar os primeiros gofres, utilize um pincel de cozinha e unte ligeiramente ambas placas com azeite vegetal, manteiga ou outra substância antiaderente.

**AVISO:** é recomendável seleccionar uma temperatura média ao princípio. A temperatura pode subir o baixar ao largo do processo segundo o gosto de cada um.

### COMO FAZER GOFRES

1. Uma vez que o indicador luminoso verde se apague as placas da máquina terão alcançado a temperatura ideal.
2. Verta a massa de gofres na placa inferior. Adicione suficiente quantidade para cobrir por completo. A luz verde acenderá de imediato, indica o começo do processo de cozedura.

3. Feche a tampa do produto e gire 180° em sentido horário. Não abra até que tenha passado pelo menos um minuto e meio. Ao abrir a tampa demasiado cedo poderia estragar os gofres, devido ao baixo ponto de cozedura, e seria mais difícil tirá-los.
4. Ao apagar a luz verde de novo, gire a tampa 180° no sentido contrário ao horário. Se os gofres não estão suficientemente feitos, feche de novo e espere uns minutos mais.
5. Utilize utensílios não metálicos para extrair os gofres do aparato.
6. Em caso de que queira a fazer mais gofres, certifique-se de fechar a tampa para manter o calor.
7. Quando tenha acabado de fazer os gofres, desconecte o cabo de alimentação da corrente elétrica e deixe que o produto arrefeça para evitar queimaduras.

#### CONSELHOS PARA FAZER GOFRES

1. Não misture demasiado a massa dos gofres, mexa até que desapareçam os grumos.
2. A quantidade exata de massa requerida dependerá do tipo da massa utilizada. Para encontrar a quantidade perfeita, utilize um copo para medir as primeiras vezes e tome como referência para as próximas.
3. Encha a placa inferior com suficiente massa para cobrir até ao nível, necessitará entre  $\frac{3}{4}$  e um copo.
4. Para obter uns gofres mais uniformes, utilize uma espátula que não seja metálica para espalhar a massa antes de fechar a tampa.
5. Os gofres com textura parecida à dos bolos, como os de chocolate, são mais tenros que os normais e requerem mais cuidado ao tirar da máquina. Tente cortar pela metade ou quartos antes de os tirar.
6. Se vai a servir mais de um gofre ao mesmo tempo, coloque os gofres na grelha dentro do forno pré aquecido para os manter quentes e crocantes até servir.
7. Os gofres pré-cozinhados podem ser reaquecidos na máquina a uma temperatura baixa.
8. Os gofres podem ser congelados, guarde-os em bolsas de plástico apropriadas para ou em recipientes fechados e coloque no congelador. Quando se quiser comer, tire-os do congelador e aqueça-os ao forno ou uma tostadora.

#### 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Apague sempre o aparelho e desligue de corrente elétrica de depois de cada uso e antes de limpar.
- As placas estão revestidas com material antiaderente, por tanto, requerem de uma limpeza periódica.
- Não submerja o produto na água nem em qualquer outro líquido.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não lave o produto na máquina da louça.

- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco e tenha arrefecido antes de armazenar.

#### 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Fun Gofrestone Sphere

Referência do produto: 08007

Potência: 1000 W

Voltagem e frequência: 220-240 V, 50 Hz

Feito na China | Desenhado em Espanha

#### 7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descartar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

#### 8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

## PORTUGUÊS

O serviço de garantia cobre todos los defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone **+34 963210728**.



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Grupo Cecotec Innovaciones S. L.  
C/de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia, Spain