

# cilio

## WAFFELEISEN MINI

Bedienungsanleitung aufbewahren!



# cilio

Viel Freude mit Ihrem neuen Waffeleisen MINI von cilio.

## Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Waffeleisens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Auch nach Gebrauch besteht Restwärme.

## Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht ungeschützt im Freien.**
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Backen von Waffeln.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem.
- Betreiben Sie das Waffeleisen nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.

# cilio

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z. B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

## Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



- Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Auch nach Gebrauch besteht Restwärme. Während der Benutzung kann heißer Wasserdampf austreten.
- Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes und solange es heiß ist.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung“ beschrieben.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
  - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder ReinigungZiehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.

- Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Backflächen nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. **Achtung:** Verwenden Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten oder scheuernden Reinigungsmittel!
- Lassen Sie das Waffeleisen für ca. 10 Minuten bei geschlossenen Backflächen aufheizen. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes.
- Lassen Sie das Waffeleisen geöffnet abkühlen und wischen Sie die Backflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

# cilio

## Inbetriebnahme

- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche (keine Metalloberfläche, keine Textilien etc.).
- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Sobald die benötigte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Das Waffeleisen ist nun einsatzbereit. Auch während des Gebrauchs leuchtet die Kontrolllampe auf, wenn das Gerät erneut aufheizt. **Dies ist keine Anzeige für das Backergebnis.**
- Öffnen Sie den Deckel und fetten beide Backflächen leicht mit einem hoch erhitzbaren Öl ein.
- Geben Sie etwas Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche, sodass diese zu ca.  $\frac{2}{3}$  gefüllt ist, und verriegeln Sie den Deckel. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Teig einfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Nach ca. 3–5 Minuten, abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad, ist die Waffel fertig. Um diesen zu kontrollieren, öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um ein unbeabsichtigtes Reißen der Waffel zu vermeiden. Abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad lassen Sie die Waffel ggf. noch etwas weiterbacken. Tipp: Ober- und Unterseite der Waffel haben unterschiedliche Bräunungsgrade, da die Unterseite früher Kontakt mit der heißen Backfläche hat als die Oberseite. Prüfen Sie daher den Bräunungsgrad auch an der Unterseite der Waffel, da dieser etwas stärker sein könnte als bei der Oberseite.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffel keine scharfen oder spitzen Gegenstände aus Metall, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

- Fetten Sie die Backflächen zwischendurch bei Bedarf leicht ein. Kontrollieren Sie, ob sich Rückstände an den Backflächen befinden, um ein Anbrennen beim weiteren Backen zu vermeiden. Entfernen Sie diese vor dem Backen weiterer Waffeln.
- Insbesondere bei längerem Einsatz kann sich Kondenswasser bilden. Nehmen Sie dieses mit einem saugfähigen trockenen Tuch auf.
- **Achtung:** Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät geöffnet abkühlen.

## Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Backflächen mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

# cilio

## Rezepte

### Grundrezept süßer Waffelteig (Für 8 Waffeln)

125 g Mehl, 65 g Butter, 125 ml Milch, 1 kleines Ei, 40 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

#### Tipp:

Die fertigen Waffeln können je nach Saison mit frischen Erdbeeren, heißen Kirschen, Eiscreme, Dessertsauce oder mit Puderzucker serviert werden.

### Grundrezept herzhafter Waffelteig (Für 8 Waffeln)

125 g Mehl, 65 g Butter, 125 ml Milch, 1 kleines Ei, 1 TL Backpulver, Salz, Pfeffer, getrocknete/frische Kräuter

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Nacheinander die Waffeln backen.

#### Tipp:

Dazu passt ein würziger Frischkäsedip, eine Kräutersauce oder eine Tomatensalsa.

### Käse-Schinken-Waffeln (Für 8 Waffeln)

125 g Mehl, 65 g Butter, 150 ml Buttermilch, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 30 g geriebener Käse (Comté oder Gruyère), 30 g Schinken, gewürfelt, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Mehl, Butter, Buttermilch, Ei und Backpulver zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss den geriebenen Käse und Schinken unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

#### Tipp:

Für vegetarische Waffeln kann der Schinken durch getrocknete Tomaten ersetzt werden.

### Kartoffel-Salbei-Waffeln (Für 8 Waffeln)

125 g Pellkartoffeln, geschält und durchgepresst, 25 g Mehl, 60 g Quark, 20 g Butter, 1 kleines Ei, 2–3 Zweige Salbei, fein gehackt, Salz, Pfeffer

Ei und Butter schaumig rühren, Quark, Mehl und Kartoffeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Salbei unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

### Gemüsewaffeln (Für 8 Waffeln)

75 g Mehl, 60 ml Buttermilch, 1 kleines Ei, 1 TL Backpulver, 1/2 Zucchini (150 g), Salz, Pfeffer

Die Zucchini grob raspeln. Alle anderen Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander die Waffeln backen.

#### Tipp:

Die Zucchini kann nach Belieben durch anderes Gemüse ersetzt werden.



## Technische Daten 492729 / 492736

Betriebsspannung: 220–240 V | 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 500–600 W



Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

## Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

# cilio

## WAFFLE MAKER MINI

Keep this user's guide!



# cilio

Enjoy your new cilio waffle maker MINI.

## Important information

Read this user's guide carefully prior to operating the waffle maker for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety instructions to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

### Risk of burns or injuries!



Using the device results in high temperatures. Even after use there is residual heat.

## Safety instructions

- Include these operating instructions with the appliance if it is passed on to other people.
- If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only. Do not operate this appliance unprotected outside.**
- Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
- Do not touch the appliance or the mains plug with wet or damp hands.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
- The appliance may only be operated when monitored and used for the intended purpose of baking waffles.
- This appliance can be used by children aged from 8 years 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. 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the packaging material out of the reach of children.
- Never operate this appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the appliance or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Do not allow the power cord to dangle and place the appliance in a way that no one can fall over the cord.

# cilio

## Risk of burns or injuries!



- Using the appliance results in high temperatures, only touch the appliance on the handle. Even after use there is residual heat. Hot steam may escape during use.
- Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot.
- After use clean all parts which have got in contact with food as described under chapter "Cleaning".
- Pull the power plug after each use and:
  - if the appliance is not under your direct supervision
  - in case of faults during operation
  - each time you clean the applianceAlways pull on the plug and not on the cord.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped.
- Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
- Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.

## Before the first use

- Remove all packaging materials.
- Only wipe off the housing and the baking surfaces with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Attention: Do not use any liquids or abrasive cleansers when cleaning!
- Heat up the empty appliance with closed baking surfaces for approx. 10 minutes. The slight smoke and odor that will probably occur is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period.
- Open the appliance to let it cool down and wipe the baking surfaces with a slightly damp cloth.

# cilio

## Use

- Unwind the cable completely and place the appliance on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics, etc.).
- Close the lid and insert the plug into a suitable socket. The indicator light switches on.
- As soon as the required temperature is reached, the indicator light will switch off. The waffle maker is now ready to use. The indicator light also lights up during use when the appliance is heating up again. **This is not an indication of the baking result.**
- Open the lid and slightly grease both baking surfaces with a highly heatable oil.
- Spread some dough in the middle of the lower baking area so that it is about  $\frac{2}{3}$  full and close the lid. Pay attention not to fill too much dough to prevent it from spilling over.
- After about 3–5 minutes, depending on the desired degree of browning, the waffle is finished. To check it, lift the lid carefully to prevent the waffle from tearing. Depending on the desired degree of browning, you can leave the waffle in the waffle maker to let it brown a little more. Tip: The top and bottom of the waffle have different degrees of browning, as the bottom meets the hot baking surface earlier than the top. You should therefore also check the degree of browning on the underside of the waffle, as this may be slightly more intense than on the top.
- To remove the waffle do not use any sharp or pointed metal accessories to avoid damaging the non-stick coating.

- If necessary, slightly grease the baking surface in between. Check whether there is any residue on the baking surfaces to prevent burning during further baking. Remove these before baking more waffles.
- Especially during longer use some water condensation might produce. Dry it off with an absorptive cloth.
- **Attention:** After use always pull the plug from the socket and open the appliance to let it cool down.

## Cleaning

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Wipe off the housing and the baking surface with a soft cloth slightly damp, if necessary.
- Never immerse the appliance, the cable or the plug in water or other liquids and do not clean these parts in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.

# cilio

## Recipes

### Basic recipe sweet waffle dough (For 8 waffles)

125 g flour, 65 g butter, 125 ml milk, 1 small egg, 40 g sugar, 1 tsp. baking powder, 1 pinch salt

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

#### Tip:

Depending on the season the waffles can be served with fresh strawberries, hot cherries, ice cream, dessert sauce or icing sugar.

### Basic recipe savory waffle dough (For 8 waffles)

125 g flour, 65 g butter, 125 ml milk, 1 small egg, 1 tsp. baking powder, salt, pepper, dried or fresh herbs

Mix all ingredients to a semi-fluid dough. Bake the waffles one after the other.

#### Tip:

Serve with a spicy cream cheese dip, herb sauce or tomato salsa.

### Cheese-ham waffles (For 8 waffles)

125 g flour, 65 g butter, 150 ml buttermilk, 1 egg, 1 tsp. baking powder, 30 g grated cheese (Comté or Gruyère), 30 g diced ham, salt, pepper, paprika powder

Mix flour, butter, buttermilk, egg and baking powder to a semi-fluid dough, then fold in cheese and ham. Season with salt, pepper and paprika powder. Bake the waffles one after the other.

#### Tip:

For vegetarian waffles the ham can be replaced by dried tomatoes.

### Potato-sage waffles (For 8 waffles)

125 g potatoes boiled in their skin, peeled and pressed, 25 g flour, 60 g curd cheese, 20 g butter, 1 small egg, 2–3 sprigs of sage, finely chopped, salt, pepper

Beat egg and butter until fluffy. Add curd cheese, flour and potatoes and mix to a uniform dough. Finally, fold in the sage and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

### Vegetable waffles (For 8 waffles)

75 g flour, 60 ml buttermilk, 1 small egg, 1 tsp. baking powder, ½ zucchini (150 g), salt, pepper

Coarsely grate the zucchini. Mix all other ingredients to a semi-fluid dough. Fold in the zucchini and season with salt and pepper. Bake the waffles one after the other.

#### Tip:

The zucchini can be replaced by any other vegetable.

# cilio

## Technical specifications 492729 / 492736

Operating voltage: 220–240 V | 50/60 Hz

Power consumption: 500–600 W



Only intended for household use!

Do not immerse in liquids!

## Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

# cilio

## GAUFRIER MINI

Conservez le mode d'emploi !



# cilio

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau gaufrier MINI de cilio.

## Informations importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en marche l'appareil et conservez-le soigneusement. Dans votre propre intérêt respectez particulièrement les consignes de sécurité pour éviter des accidents et des dérangements. Une mauvaise utilisation, un usage ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. cilio ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

### Risque de blessures ou brûlures !



Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle.

## Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
- En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Ne touchez jamais l'appareil ni sa fiche secteur avec des mains mouillées ou humides.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Votre appareil ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné, à savoir préparer des gaufres.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.
- Placez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.
- Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté du gaufrier pour éviter les surchauffes.

# cilio

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes de l'appareil, d'autres surfaces chaudes comme des plaques de cuisson ou des liquides chauds. Assurez-vous qu'il ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

## Risque de blessures ou brûlures !



- Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Ne le touchez que par le manche. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper pendant l'utilisation.
- Ne portez ni ne déplacez l'appareil tant qu'il fonctionne et tant qu'il est chaud.
- Après l'utilisation, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments, conformément aux indications du chapitre „Nettoyage“.
- Débranchez le câble après chaque utilisation, également :
  - si l'appareil n'est pas sous votre supervision directe
  - en cas d'anomalies de fonctionnement
  - avant chaque nettoyagePour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Dès le câble est endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Celui-ci ne peut être remplacé que seulement par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
- N'essayez jamais vous-même d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

## Avant la première mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon doux, légèrement humecté si nécessaire. **Attention :** N'utilisez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer.
- Laissez chauffer le gaufrier, avec les surfaces de cuisson fermé, pendant 10 minutes. Il peut y avoir une certaine fumée et odeur, qui ne sont cependant pas dangereuses. Il s'agit des huiles de protection qui ont été appliquées au cours de la production. Assurez une aération suffisante !
- Laissez le gaufrier refroidir ouvert et essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.

# cilio

## Mise en service

- Déroulez complètement le cordon et placez l'appareil sur une surface appropriée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
- Fermez le couvercle et branchez la fiche secteur dans une prise électrique. Le voyant de contrôle s'allume.
- Dès que le gaufrier a atteint le niveau de température nécessaire, le voyant de contrôle s'éteint. Le gaufrier est prêt pour l'utilisation. Même pendant l'utilisation, le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil chauffe à nouveau.  
**Il ne s'agit pas d'un indicateur de résultat de cuisson.**
- Ouvrez le couvercle et huilez les deux surfaces de cuisson légèrement avec une huile alimentaire hautement chauffable.
- Versez la pâte au centre de la plaque inférieure, de manière qu'elle soit remplie aux  $\frac{2}{3}$  environ et fermez le couvercle. Faites attention de ne pas verser de trop pour éviter que la pâte déborde.
- Après environ 3–5 minutes, dépendant du degré de brunissement préféré, la gaufre est prête. Pour le contrôler, ouvrez le couvercle prudemment pour ne pas déchirer la gaufre involontairement. Selon le degré de brunissement souhaité, vous pouvez également laisser la gaufre brunir un peu plus.  
**Conseil :** Le haut et le bas de la gaufre ont des degrés de brunissement différents, car le bas est en contact avec la surface de cuisson chaude plus tôt que le haut. Vérifiez donc aussi le degré de brunissement sur le dessous de la gaufre, car il pourrait être un peu plus fort que sur le dessus.
- Pour retirer la gaufre, n'utilisez pas d'ustensiles pointus ou tranchants en métal pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

- Si nécessaire, huilez légèrement les surfaces de cuisson entretemps. Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus sur les surfaces de cuisson afin d'éviter qu'ils ne brûlent lors de la poursuite de la cuisson. Essayez-les avant de cuire d'autres gaufres.
- En particulier lors d'une utilisation prolongée, d'eau de condensation peut se former. Essuyez-la avec un chiffon absorbant.
- **Attention :** Après l'utilisation débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir ouvert.

## Nettoyage

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les surfaces de cuisson avec un chiffon doux, si nécessaire légèrement humide.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ainsi que la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne lavez pas ces parties au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou d'autres produits abrasifs.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

# cilio

## Recettes

### Recette de base pâte à gaufres sucrée (Pour 8 gaufres)

125 g de farine, 65 g de beurre, 125 ml de lait, 1 petit œuf, 40 g de sucre, 1 cc de levure chimique, 1 prise de sel

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparer les gaufres l'une après l'autre.

#### Conseil :

Selon la saison servir les gaufres avec des fraises fraîches, des cerises chaudes, de la glace, de la sauce dessert ou du sucre en poudre.

### Recette de base pâte à gaufres salée (Pour 8 gaufres)

125 g de farine, 65 g de beurre, 125 ml de lait, 1 petit œuf, 1 cc de levure chimique, sel, poivre, herbes séchées/fraîches

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Préparer les gaufres l'une après l'autre.

#### Conseil :

Les servir avec un dip de fromage frais, une sauce à herbes ou une salsa de tomates.

### Gaufres fromage-jambon (Pour 8 gaufres)

125 g de farine, 65 g de beurre, 150 ml de babeurre, 1 œuf, 1 cc de levure chimique, 30 g de fromage râpé (Comté ou Gruyère), 30 g de jambon, coupé en dés, sel, poivre, paprika en poudre

Mélanger la farine, le beurre, le babeurre, l'œuf et la levure chimique jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Incorporer ensuite le fromage et le jambon. Assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika en poudre. Préparer les gaufres l'une après l'autre.

#### Conseil :

Pour des gaufres végétariennes remplacer le jambon par des tomates séchées.

### Gaufres pomme de terre-sauge (Pour 8 gaufres)

125 g de pommes de terre en robe des champs, pelées et passées, 25 g de farine, 60 g de fromage blanc, 20 de beurre, 1 petit œuf, 2-3 branches de sauge, finement haché, sel, poivre

Fouetter les œufs et le beurre. Ajouter le fromage blanc, la farine et les pommes de terre et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer la sauge et assaisonner avec du sel et du poivre. Préparer les gaufres l'une après l'autre.

### Gaufres de légumes (Pour 8 gaufres)

75 g de farine, 60 ml de babeurre, 1 petit œuf, 1 cc de levure chimique, ½ courgette (150 g), sel, poivre

Râper grossièrement la courgette. Mélanger tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enfin, ajouter la courgette. Assaisonner avec le sel et le poivre. Préparer les gaufres l'une après l'autre.

#### Conseil :

La courgette peut être remplacé par des légumes de votre goût.

# cilio

## Données techniques 492729 / 492736

Tension de service : 220–240 V | 50/60 Hz

Puissance absorbée : 500–600 W



Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

## Mise au rebut/Recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

# cilio

## PIASTRA ELETTRICA PER CIALDE MINI

Conservare le istruzioni!



# cilio

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova piastra elettrica per cialde MINI di cilio.

## Informazioni importanti

Prima di attivare questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le indicazioni di sicurezza per evitare danni e disfunzioni. Un impiego o utilizzo errato, ma anche l'insufficiente pulizia e cura potrebbero pregiudicare la sicurezza. Ciò potrebbe comportare notevoli pericoli per l'utente. cilio non si assume alcuna responsabilità per danni risultanti dall'uso inappropriato.

### Pericolo di lesione o ustioni!



Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Anche dopo l'uso rimane calore residuo.

## Indicazioni di sicurezza

- Se questo apparecchio dovesse essere inoltrato ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- L'uso improprio o manipolazione di questo apparecchio esclude ogni responsabilità da parte nostra per eventuali danni. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto senza protezione.**
- Prima di tutto controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non toccare né l'apparecchio né la spina di rete con mani umide o bagnate.

- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Usare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista per cuocere cialde.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti d'acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.

# cilio

- Prestare attenzione che il cavo di rete sia posato in modo che non tocchi le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

## Pericolo di lesione o ustioni!



- Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare l'apparecchio sul manico unicamente. Anche dopo l'uso rimane calore residuo. Durante l'uso può fuoriuscire vapore acqueo caldo.
  - Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando è caldo.
  - Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia".
  - Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso:
    - se l'apparecchio non è sotto la vostra sorveglianza diretta
    - in caso di anomalie funzionali durante l'uso
    - ad ogni pulizia
- Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
  - Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nell'alloggiamento o se è caduto.

- Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
- Non tentare mai di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

## Prima della prima messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. **Attenzione:** Per la pulizia non usare liquidi o detergenti abrasivi!
- Lasciare scaldare l'apparecchio per circa 10 minuti con le superfici di cottura chiuse. Eventualmente si formano un leggero fumo e odore che sono completamente innocui. Questi sono oli protettivi che vengono applicati durante la produzione. Assicurarsi durante questo tempo di una buona aerazione della vostra camera.
- Lasciare raffreddare la piastra elettrica per cialde apertamente e pulire le superfici di cottura con un panno leggermente umido.

# cilio

## Messa in funzione

- Svolgere completamente il cavo e mettere l'apparecchio su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.).
- Chiudere il coperchio e inserire la spina in una presa appropriata. La spia luminosa di controllo si accende.
- Una volta raggiunta la temperatura necessaria, la spia luminosa di controllo si spegne. La piastra elettrica per cialde ora è pronta per l'uso. La spia luminosa si accende anche durante l'uso, quando l'apparecchio si riscalda nuovamente. **Questo non è un'indicazione del risultato di cottura.**
- Aprire il coperchio e oliare le superfici di cottura leggermente con un olio alto riscaldabile.
- Versare un po' d'impasto sulla superficie di cottura inferiore, in modo che sia piena per circa  $\frac{1}{2}$ , e bloccare il coperchio. Assicurarsi di non versare troppo impasto per evitare che esso trabocca.
- Dopo circa 3-5 minuti, dipendente del grado di doratura desiderato, la cialda è pronta. Per controllarlo, aprire il coperchio attentamente per evitare la rottura accidentale della cialda. A seconda del grado di doratura desiderato, lasciare la cialda continuare a cuocere se necessario. Suggerimento: la parte superiore e quella inferiore della cialda presentano gradi di doratura diversi, poiché la parte inferiore entra in contatto con la superficie di cottura calda prima di quella superiore. Pertanto, è necessario controllare anche il grado di doratura della parte inferiore della cialda, che potrebbe essere leggermente più intenso rispetto a quello della parte superiore.
- Per rimuovere la cialda, non utilizzare utensili taglienti o appuntiti di metallo, per evitare che il rivestimento antiaderente venga danneggiato.

- Se necessario, oliare leggermente le superfici di cottura di tanto in tanto. Controllare se ci sono residui sulle superfici di cottura per evitare che si brucino durante l'ulteriore cottura. Rimuoverli prima di cuocere altre cialde.
- In particolare, dopo un uso prolungato acqua di condensa può formarsi. Rimuoverla con un panno assorbente e asciutto.
- **Attenzione:** Dopo l'uso, scollegare sempre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio apertamente.

## Pulizia

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi e non lavare queste parti in lavastoviglie.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

# cilio

## Ricette

### Ricetta di base pasta per cialde dolci (Per 8 cialde)

125 g di farina, 65 g di burro, 125 ml di latte, 1 uovo piccolo, 40 g di zucchero, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 pizzico di sale

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

#### Consiglio:

Le cialde pronte possono essere servite, a seconda la stagione, con fragole fresche, ciliegie calde, gelato, salsa dolce o con zucchero a velo.

### Ricetta di base pasta per cialde salate (Per 8 cialde)

125 g di farina, 65 g di burro, 125 ml di latte, 1 uovo piccolo, 1 cucchiaino di lievito in polvere, sale, pepe, erbe fresche o secche

Mantecare tutti gli ingredienti in un impasto viscoso. Cuocere in seguito le cialde.

#### Consiglio:

Servire con una crema di formaggio piccante, salsa alle erbe o salsa di pomodoro

### Cialde di formaggio e prosciutto (Per 8 cialde)

125 g di farina, 65 g di burro, 150 ml di latticello, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 30 g di formaggio grattugiato (Comté o Gruyère), 30 g di prosciutto a dadini, sale, pepe, paprika in polvere

Mantecare la farina, burro, latticello, uovo e lievito in polvere in un impasto viscoso. Infine, aggiungere il formaggio grattugiato e il prosciutto. Condire con sale, pepe e paprika. Cuocere in seguito le cialde.

#### Consiglio:

Per cialde vegetariani il prosciutto può essere sostituito con pomodori secchi.

### Cialde di patate e salvia (Per 8 cialde)

125 g di patate lesse con la buccia, sbucciate e schiacciate, 25 g di farina, 60 g di quark, 20 g di burro, 1 uovo piccolo, 2-3 rametti di salvia, tritati finemente, sale, pepe

Montare uovo e burro in un composto spumoso. Aggiungere il quark, la farina e le patate e mescolare tutto in un impasto liscio. Aggiungere la salvia. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

### Cialde di verdure (Per 8 cialde)

75 g di farina, 60 ml di latticello, 1 uovo piccolo, 1 cucchiaino di lievito in polvere, ½ zucchina (150 g), sale, pepe

Grattugiare la zucchina grossolanamente. Mantecare tutti gli altri ingredienti in un impasto viscoso. Infine, aggiungere la zucchina. Condire con sale e pepe. Cuocere in seguito le cialde.

#### Consiglio:

La zucchina può essere sostituita da altre verdure a piacere.

# cilio

## Dati tecnici 492729 / 492736

Tensione di esercizio: 220–240 V | 50/60 Hz

Potenza assorbita: 500–600 W



Articolo solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

## Smaltimento/Riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio quest'apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

# cilio

## GOFRERA MINI

¡Guarde las instrucciones de uso!



# cilio

Le deseamos mucho placer con su nueva gofrera MINI de cilio.

## Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la gofrera, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

### ¡Peligro de quemaduras y quemaduras!



Durante el funcionamiento del aparato se producen altas temperaturas. Incluso después del uso permanece calor residual.

## Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el aparato al aire libre sin protección.**
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.

- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.
- Utilice el aparato solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, preparar gofres.
- Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura y comprenden los peligros que conllevan. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Utilice el aparato solo sobre superficies no inflamables, planas y estables, así como suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.

# cilio

- Asegúrese de que el cable de alimentación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

## ¡Peligro de quemaduras y quemaduras!



- Durante el funcionamiento del aparato se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del mango. Incluso después del uso permanece calor residual. Puede salir vapor de agua caliente durante el uso.
  - No transporte ni desplace el aparato mientras esté en funcionamiento y mientras esté caliente.
  - Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza".
  - Retire el enchufe después de cada uso y también:
    - si el aparato no está bajo su supervisión directa
    - en caso de fallos durante el funcionamiento
    - durante cada limpieza
- Para ello, tire solo del propio enchufe.
- Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está deteriorado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

## Antes de la primera puesta en marcha

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la carcasa y las placas de cocción con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario. **Atención:** ¡Durante la limpieza, no utilice líquidos ni detergentes abrasivos!
- Deje calentar la gofrera durante aprox. 10 minutos con las placas de cocción cerradas. El ligero humo y olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Deje enfriar la gofrera abierta y limpie las placas de cocción con un paño ligeramente humedecido.

# cilio

## Puesta en marcha

- Desenrolle el cable completamente y coloque el aparato sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
- Cierre la tapa e inserte el enchufe de red en una caja de corriente adecuada. Se ilumina la lámpara piloto.
- En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesitada, la lámpara piloto se apaga. La gofrera está lista para su uso. La lámpara piloto también se enciende durante el uso cuando el aparato se está calentando de nuevo. **Esto no es una indicación del resultado de cocción.**

- Abra la tapa y engrase ligeramente las dos placas de cocción con un aceite resistente a altas temperaturas.
- Añada un poco de masa de gofres en la placa de cocción inferior, de modo que quede aproximadamente  $\frac{1}{2}$  llena, y cierre la tapa. Preste atención a no echar demasiada masa para evitar que se derrame.
- Después de aprox. 3–5 minutos, en función del grado de tostado deseado, estará preparado el gofre. Para controlarlo, abra la tapa con cuidado para evitar que el gofre se rompa accidentalmente. Dependiendo del grado de tostado deseado, deje que el gofre continúe dorando si es necesario. Consejo: La parte superior e inferior del gofre tienen grados de tostado diferentes, ya que la parte inferior entra en contacto con la superficie de cocción caliente antes que la superior. Por lo tanto, compruebe también el grado de tostado de la parte inferior del gofre, ya que puede ser ligeramente más intenso que el de la parte superior.
- Para retirar el gofre, no utilice objetos metálicos afilados o agudos, para no dañar el revestimiento antiadherente.

- En caso necesario, engrase las placas de cocción de vez en cuando. Compruebe si quedan residuos en las superficies de cocción para evitar que se quemen durante la cocción posterior. Elimínelos antes de preparar más gofres.
- Especialmente durante un uso prolongado se puede formar agua condensada. Recójala con un paño seco absorbente.
- **Atención:** Después del uso, retire siempre el enchufe de la caja de enchufe y deje enfriar el aparato abierto.

## Limpieza

- Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe y deje enfriar el aparato.
- Limpie la carcasa y las placas de cocción con un paño suave, si es necesario ligeramente húmedo.
- Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No lave estas partes en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

# cilio

## Recetas

### Receta básica masa de gofres dulce (Para 8 gofres)

125 g de harina, 65 g de mantequilla, 125 ml de leche, 1 huevo pequeño, 40 g de azúcar, 1 cucharadita de levadura, 1 pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

#### Consejo:

Los gofres preparados se pueden servir según la temporada con fresas frescas, cerezas calientes, helado, salsa para postre o azúcar glas.

### Receta básica masa de gofres salada (Für 8 Waffeln)

125 g de harina, 65 g de mantequilla, 125 ml de leche, 1 huevo pequeño, 1 cucharadita de levadura, sal, pimienta y hierbas secas o frescas

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa semilíquida. Preparar los gofres uno tras otro.

#### Consejo:

Se complementa bien con dip de queso fresco especiado, una salsa de hierbas o salsa de tomate.

### Gofres de jamón y queso (Para 8 gofres)

125 g de harina, 65 g de mantequilla, 150 ml de suero de leche, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura, 30 g de queso rallado (Comté o Gruyère), 30 g de jamón en cuadraditos, sal, pimienta, polvo de pimentón

Mezclar la harina, la mantequilla, el suero de leche, el huevo y la levadura hasta obtener una masa semilíquida. Al final, añadir el queso rallado y el jamón. Sazonar con sal, pimienta y polvo de pimentón. Preparar los gofres uno tras otro.

#### Consejo:

Para preparar gofres vegetales, se puede sustituir el jamón por tomates secos.

### Gofres de patatas y salvia (Para 8 gofres)

125 g de patatas cocidas con piel, peladas y prensadas, 25 g de harina, 60 g de queso quark, 20 g de mantequilla, 1 huevo pequeño, 2-3 ramitas de salvia finamente picado, sal, pimienta

Batir el huevo y la mantequilla hasta que estén espumosos. Añadir el queso quark, la harina y las patatas y batir todo hasta obtener una masa lisa. Añadir la salvia. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

### Gofres de verdura (Para 8 gofres)

75 g de harina, 60 ml de suero de leche, 1 huevo pequeño, 1 cucharadita de levadura, ½ calabacín (150 g), sal, pimienta

Rallar el calabacín con un rallador grueso. Mezclar el resto de los ingredientes hasta obtener una masa semilíquida. Al final, añadir el calabacín. Salpimentar. Preparar los gofres uno tras otro.

#### Consejo:

El calabacín se puede sustituir por cualquier verdura.

# cilio

## Datos técnicos 492729 / 492736

Tensión de servicio: 220–240 V | 50/60 Hz

Consumo de potencia: 500–600 W



¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

## Eliminación/Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregarlo en un punto de recogida comunal (p. ej. punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

# cilio

## WAFELIJZER MINI

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe wafelijzer MINI van cilio.

## Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsaanwijzingen in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik, onjuiste toepassing of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig worden beïnvloed en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan cilio zich niet aansprakelijk stellen.

### Gevaar voor verwonding en verbranding!



Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

## Veiligheidsaanwijzingen

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
- Controleer eerst of het soort stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de apparaat en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd het apparaat tijdens de werking steeds onder toezicht en gebruik het uitsluitend voor het beoogde doel voor het bakken van wafels.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.

# cilio

- Let erop dat de voedingskabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneeld of geknikt wordt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.

## Gevaar voor verwonding en verbranding!



- Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Tijdens het gebruik kan hete waterdamp ontsnappen.
- Draag of verschuif het wafelijzer niet, zolang deze in gebruik is en terwijl deze nog heet is.
- Reinig na het gebruik alle onderdelen, die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, grondig, zoals beschreven onder punt "Reiniging".
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en tevens:
  - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
  - bij storingen tijdens het bedrijf
  - vóór iedere reinigingTrek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.

- Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Indien de kabel beschadigd is moet deze onmiddellijk worden vervangen. Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

## Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de behuizing en de bakoppervlakken uitsluitend met een zachte doek af, indien nodig licht bevochtigd. **Let op:** Gebruik bij het reinigen geen vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen!
- Laat het wafelijzer ca. 10 minuten opwarmen met gesloten bakvlakken. De vermoedelijk hierbij optredende lichte walm en geur zijn volkomen ongevaarlijk. Het gaat om beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Let gedurende deze tijd op dat uw ruimte goed geventileerd wordt.
- Laat het wafelijzer geopend afkoelen en veeg de bakvlakken af met een licht vochtig gemaakte doek.

# cilio

## Ingebruikname

- Wikkel de kabel volledig af en plaats het apparaat op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
- Sluit het deksel en stek de netstekker in een overeenkomstig stopcontact. Het controlelampje brandt.
- Zodra de benodigde temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit. Het wafelijzer is nu klaar voor gebruik. Het indicatielampje gaat tijdens het gebruik ook branden als het apparaat weer opwarmt. **Dit is geen indicatie van het bakresultaat.**
- Open het deksel en vet beide vlakken licht in met een hoog verhitbare olie.
- Breng een beetje wafeldeeg op het onderste bakvlak aan zodat het voor ongeveer ¾ gevuld is en sluit het deksel. Let op dat u niet met te veel deeg vult om te voorkomen dat het overloopt.
- Na ca. 3-5 minuten, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad, is de wafel klaar. Om deze te controleren maak het deksel voorzichtig open om te voorkomen dat de wafel onbedoeld scheurt. Afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad laat de wafel indien nodig iets langer bakken. Tip: De bovenkant en de onderkant van de wafel hebben verschillende bruiningsgraden, omdat de onderkant eerder in contact komt met het hete bakoppervlak dan de bovenkant. Controleer daarom ook de bruiningsgraad aan de onderkant van de wafel, want die kan iets intenser zijn dan aan de bovenkant.
- Om de wafel eruit te nemen, gebruik geen scherpe of spitse metalen voorwerpen om de anti-kleeftlaag niet te beschadigen.

- Vet de bakvlakken zo nodig tussentijds licht in. Controleer of er resten op de bakoppervlakken zitten om aanbranden tijdens verder bakken te voorkomen. Verwijder deze voordat je meer wafels bakt.
- Vooral bij vrij lang gebruik kan condenswater worden gevormd. Neem dit op met een absorberende droge doek.
- **Let op:** Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend afkoelen.

## Reiniging

- Trek vóór iedere reiniging altijd de netstekker uit en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig de behuizing en de bakoppervlakken uitsluitend met een droge of licht vochtig gemaakte doek.
- Dompel het apparaat, de stroomkabel of de stekker niet in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de afwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

# cilio

## Recepten

### Basisrecept zoete wafeldeeg (Voor 8 wafels)

125 g meel, 65 g boter, 125 ml melk, 1 klein ei, 40 g suiker, 1 theelepel bakpoeder, 1 snufje zout

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Achter elkaar de wafels bakken.

#### Tip:

De gebakken wafels kunnen afhankelijk van het seizoen worden geserveerd met verse aardbeien, hete kersen, ijs, dessertsaus of met poedersuiker.

### Basisrecept hartige wafeldeeg (Voor 8 wafels)

125 g meel, 65 g boter, 125 ml melk, 1 klein ei, 1 theelepel bakpoeder, zout, peper, gedroogde of verse kruiden

Alle ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Achter elkaar de wafels bakken.

#### Tip:

Daar past een gekruide dipsaus van jonge kaas, een kruidensaus of een tomatensalsa bij.

### Kaas en ham wafels (Voor 8 wafels)

125 g meel, 65 g boter, 150 ml karnemelk, 1 ei, 1 theelepel bakpoeder, 30 g geraspte kaas (Comté of Gruyère), 30 g ham, in blokjes, zout, peper, paprika poeder

Meel, boter, karnemelk, ei en bakpoeder door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Tot slot de geraspte kaas en de ham erbij doen. Met zout, peper en paprika poeder op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

#### Tip:

Voor vegetarische wafels kan de ham worden vervangen door gedroogde tomaten.

### Aardappel en salie wafels (Voor 8 wafels)

125 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en doorgeperst, 25 g meel, 60 g kwark, 20 g boter, 1 klein ei, 2–3 takjes salie, fijngehakt, zout, peper

Ei en boter tot schuim roeren, kwark, meel en aardappelen toevoegen en alles door elkaar roeren tot een glad deeg. Salie erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

### Groentewafels (Voor 8 wafels)

75 g meel, 60 ml karnemelk, 1 klein ei, 1 theelepel bakpoeder, ½ zucchini (150 g), zout, peper

De zucchini grof raspen. Alle anderen ingrediënten door elkaar roeren tot een stroperig deeg. Tot slot de zucchini erbij doen. Met zout en peper op smaak brengen. Achter elkaar de wafels bakken.

#### Tip:

De zucchini kan naar believen door een andere groente worden vervangen.



## Technische gegevens 492729 / 492736

Bedrijfsspanning: 220–240 V | 50/60 Hz

Vermogensopname: 500–600 W



**Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!**

**Niet in vloeistoffen dompelen!**

## Afvalverwerking/Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieustraat) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

---

cilio tisch-accessoires GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen · Germany  
service@cilio.de · [www.cilio.de](http://www.cilio.de)