



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

TYPE 2391

WAFFLE MAKER

NL	Gebruiksaanwijzing	3
UK	Instructions for use	4
F	Mode d'emploi	5
D	Anleitung	6
E	Instrucciones de Uso	7
I	Istruzioni d'uso	8
S	Bruksanvisning	10
DK	Brugsanvisning	11
N	Bruksanvisning	12
SF	Käyttöohje	13
P	Instruções de utilização	14
GR	Οδηγίες χρήσεως	15

**GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS** 17-18

NOVEMBER 2004

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en dit zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Het snoer volledig afwikkelen voordat u deze in het stopcontact steekt. Het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond plaatsen. Nu kan het toestel geopend worden. Sluit het toestel en laat de platen opwarmen. Met de knop aan de zijkant van het apparaat kan de gewenste temperatuur worden ingesteld. De platen zijn op temperatuur als het groene indicatielampje aan gaat.

GEBRUIK VAN DE WAFELPLATEN

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Gebruik bij vloeibaar deeg een pollepel om het vormoppervlak van de onderste plaat voldoende te overgieten. Leg vast deeg over het vormoppervlak. Let op dat het deeg goed verdeeld wordt. Sluit het toestel. Het deeg zal zich nu in de vormen van de andere plaat duwen. Als de wafels gereed zijn de wafels verwijderen. Bij voorkeur met een vork met twee tanden. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt.

SCHOONMAKEN**HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.**

Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde af met een vochtige doek. De antiaanbaklaag niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen en agressieve schoonmaak middelen.

PRINCESS-TIPS

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak dat tevens hittebestendig is.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaak middelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.

RECEPT (VOOR ± 15 WAFELS)

Benodigheden:

250 gram boter

250 gram zelfrijzend bakmeel

250 gram suiker

4 eieren

Smelt langzaam de boter, voeg de suiker toe en 4 eidooiers. Mix dit tot een romig geheel. Klop de 4 eiwitten stijf. Voeg nu eerst langzaam het gezeefd meel toe en mix het tot een dikke massa is ontstaan. Als laatste voegt u de geklopte eiwitten toe. Het deeg is nu klaar voor gebruik.



BEFORE USING

Read these instructions completely before use, and save them for later reference. Make sure the voltage in the house corresponds with that of the appliance. Only plug the appliance into an earthed electrical outlet.

During the first use, there may be some smoke. This is normal for new heating elements and will disappear after a short time.

USE OF THE APPLIANCE

Unwind the cord completely before plugging it into the outlet. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface. Now the appliance can be opened. Close the appliance and let it warm up. It is warm when the indicator light shows “green”.

MAKING WAFFLES

Wait until the waffle iron has heated up. With batter, use a ladle to sufficiently cover the lower mould's surface. With dough, lay it on the surface of the lower mould. Make sure that the dough is evenly distributed. Close the waffle iron. The dough will now also be pressed into the upper surface of the mould. Remove the waffles when ready, preferably with a two-pronged fork. Be careful not to damage the non-stick surface.

CLEANING

FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE ELECTRICAL SOCKET.

Clean the appliance after each use. First allow it to cool off completely. Wipe the outer surfaces with a damp cloth. Do not use sharp metal objects or aggressive cleaning agents on the non-stick surface.

PRINCESS SUGGESTIONS

- Place the appliance on a stable and sturdy surface that is heat-resistant.
- Never submerge the appliance in water or any other fluid.
- The outside of the appliance becomes hot. Only hold the appliance by the handgrip.
- Make sure that the appliance is not placed so close to the edge of the table, counter, etc. that it can be knocked off; also make sure that the cord does not hang in such a way that someone can stumble over it or get caught up in it.
- Never use the appliance if it is damaged or if the cord is damaged, but instead send it to our service department. With this type of appliance, a damaged cord can only be replaced by our service department, using special tools.
- Do not place the appliance on or in the immediate vicinity of a hotplate or the like.
- Always pull the plug out of the electrical socket before cleaning and in the event of electrical failure.
- The waffle iron becomes very hot, so make sure it remains out of the reach of children, and be careful yourself.
- Do not use scouring or abrasive cleansers.
- Only use the appliance in accordance with the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The cord must not touch the hot waffle iron.

RECIPE (MAKES ABOUT 15 WAFFLES)

Ingredients:

250 grams butter

250 grams self-raising flour

250 grams sugar

4 eggs

Melt the butter slowly, then add the sugar and the yolks of the 4 eggs. Stir into a creamy mixture. Beat the 4 egg whites until they form stiff peaks. Gradually add the sifted flour and mix until thick. Finally, add the stiffened egg whites. The batter is now ready for cooking.



U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = NEUTRAL, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or \perp or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil.

Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Dérivez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise. Placer l'appareil sur une surface stable résistante à la chaleur. L'appareil peut à présent être ouvert. Fermer l'appareil et laisser chauffer les plaques. Le bouton situé sur le côté de l'appareil permet de régler la température. Le voyant vert s'éteint lorsque les plaques ont atteint la bonne température.

UTILISATION DU GAUFRIER

Attendre que les plaques aient atteint la bonne température. Si la pâte à gaufre est liquide, utiliser une louche pour la verser afin de bien recouvrir la surface moulée de la plaque inférieure. Si la pâte est solide, l'étaler sur la surface moulée de la plaque. Veiller à ce que la pâte soit bien répartie sur la plaque. Fermer l'appareil. La pâte sera compressée dans le moule de la plaque supérieure. Retirer les gaufres dès qu'elles sont prêtes. Utiliser de préférence une fourchette à deux dents. Attention à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.

ENTRETIEN

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.

Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas gratter le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs.

CONSEILS DE PRINCESS

- Placer l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisir l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne pas placer l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veiller également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.



- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.

RECETTE (POUR ENVIRON 15 GAUFRES)

Ingrédients :

250 grammes de beurre

250 grammes de farine autolevante

250 grammes de sucre

4 oeufs

Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre et les quatre jaunes d'oeuf. Mélanger le tout en crème. Battre les quatre blancs d'oeuf en neige ferme. Ajouter d'abord la farine tamisée puis le mélange et travailler pour obtenir une masse épaisse. Ajouter en dernier les oeufs battus en neige. La pâte est alors prête à être utilisée.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

VOR DER INBETRIEBNAHME

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung zunächst einmal ganz durch und heben Sie sie auf, um später etwas nachschlagen zu können. Prüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung mit der des Geräts übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Während des ersten Gebrauchs ist eine geringe Rauchentwicklung möglich. Das ist bei neuen Heizelementen normal und wird nach kurzer Zeit von allein aufhören.

BENUTZUNG DES GERÄTS

Das Kabel vollständig abwickeln, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage stellen. Das Gerät lässt sich jetzt öffnen. Schließen Sie das Gerät und erhitzen Sie die Platten. Die Platten haben die Temperatur erreicht, wenn das Kontrolllämpchen grün erlischt.

BENUTZUNG DER WAFFELPLATTEN

Warten Sie bitte ab, bis die Platten die gewünschte Temperatur erreicht haben. Für flüssigen Teig empfiehlt sich der Gebrauch einer Kelle, um die Fläche der unteren Platte ausreichend zu füllen. Geben Sie festen Teig auf die Fläche der Form und achten Sie darauf, dass er sich gut verteilt. Schließen Sie das Gerät. Der Teig wird beim Aufgehen in die Formen der anderen Platte gedrückt.

Wenn die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie bitte aus dem Gerät. Verwenden Sie dafür vorzugsweise eine zweizackige Gabel. Achten Sie bitte darauf, dass die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.



REINIGUNG

ZIEHEN SIE ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät zuerst ganz auskühlen. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Bei der Antihafbeschichtung bitte auf scharfe Metallgegenstände oder aggressive Reinigungsmittel verzichten.

EMPFEHLUNGEN VON PRINCESS

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Unterlage, die zugleich hitzebeständig ist.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß. Fassen Sie es daher bitte nur am Griff an.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu dicht am Rand eines Tisches, einer Arbeitsplatte o.ä. steht, so daß es herabgestoßen werden könnte. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung des Geräts oder des Kabels bitte das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken. Bei dieser Art von Geräten kann ein beschädigtes Kabel nur mit speziellem Werkzeug von unserem Kundendienst ersetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in direkte Nähe einer heißen Herdplatte o.ä.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder bei Störungen immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Die Platten werden sehr heiß. Lassen Sie bitte Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts und seien Sie selbst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Das Gerät nur so wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben benutzen.
- Verwenden Sie bitte kein Zubehör, das der Hersteller nicht empfohlen hat.
- Das Kabel darf die Platten nicht berühren.

REZEPT (FÜR ETWA 15 WAFFELN)

Zutaten:

250 Gramm Butter

250 Gramm Mehl mit Backpulver

250 Gramm Zucker

4 Eier

Die Butter langsam schmelzen lassen, den Zucker und vier Eigelb hinzugeben. Das Ganze schaumig schlagen. Vier Eiweiß zu Schnee schlagen. Erst jetzt langsam das gesiebte Mehl hinzufügen und mischen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Zuletzt den Eischnee hinzugeben. Der Teig ist nun gebrauchsfertig.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

ANTES DEL PRIMER USO

Lea primero estas instrucciones de uso y guárdelas para una eventual consulta posterior. Controle si la tensión de la red de la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

Durante el primer uso se puede producir un poco de humo, lo cual es perfectamente normal en resistencias nuevas y desaparecerá automáticamente al cabo de poco tiempo.

USO DEL APARATO

Desenrolle por completo el cable antes de enchufarlo en la toma de corriente. Coloque el aparato en una base estable y resistente al calor. Ahora se puede abrir el aparato. Cíérrelo y deje calentarse las planchas. Las planchas han llegado a la temperatura adecuada cuando se enciende el piloto "verde".



USO DE LAS PLANCHAS

Espere que lleguen a su temperatura las planchas. En caso de una masa líquida, use un cucharón para rellenar bien la superficie de molde de la plancha inferior. En caso de masa sólida, extiéndala por encima de la superficie de molde. Preste atención de distribuir bien la masa. Cierre el aparato. Ahora la masa penetrará en los moldes de la otra plancha. Cuando están listos los gofres, sacarlos, preferentemente con un tenedor de dos dientes. Tenga cuidado de no dañar la capa antiadherente.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpie el aparato después de cada utilización. Déjelo enfriar primero del todo. Limpie el exterior pasándole un paño húmedo. No toque la capa antiadherente con objetos metálicos punzantes ni productos de limpieza agresivos.

CONSEJOS PRINCESS

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable que además sea resistente al calor.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido.
- El exterior del aparato se calienta bastante. Por ello, agarre el aparato únicamente por su asa.
- Asegúrese de no colocar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc., de que alguien pudiera hacerlo caer; asegúrese además de que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchando en el mismo.
- No utilice el aparato cuando está averiado el mismo o el cable, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable dañado únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato en o muy cerca de una placa de cocción caliente, etc.
- Desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente antes de su limpieza y en caso de defectos.
- Las planchas se calientan mucho y asegure de mantenerlas fuera del alcance de los niños, teniendo cuidado también ud.
- No use productos de limpieza abrasivos o que rayan.
- Utilice el aparato exclusivamente según las instrucciones de uso indicadas.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no puede entrar en contacto con las planchas.

RECETA (PARA APROX. 15 GOFRES)

Ingredientes:

250 grs. de mantequilla

250 grs. de harina fermentante

250 grs. de azúcar

4 huevos

Derretir lentamente la mantequilla, añadir el azúcar y 4 yemas de huevo. Mezclar todo hasta obtener una masa cremosa. Batir a punto de nieve las 4 claras. Primero añadir poco a poco la harina colada y mezclar hasta obtener una masa espesa. Finalmente añadir las claras batidas. La masa está lista para usarla.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.



Durante il primo impiego la macchina può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

USO DELL'APPARECCHIO

Svolgete completamente il cavo prima di inserirlo nella presa di alimentazione. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Ora potete aprire l'apparecchio. Chiudete l'apparecchio e lasciate riscaldare le piastre. Con il pulsante situato a lato dell'apparecchio è possibile impostare la temperatura desiderata. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa verde si accende.

USO DELLE PIASTRE PER I WAFER

Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura d'utilizzo. In caso di impasto liquido, usate un mestolo per riempire la forma stampata nella piastra inferiore. Un impasto duro può essere disposto sopra la superficie della forma. Fate attenzione che l'impasto si distribuisca bene. Chiudete l'apparecchio. L'impasto si presserà nelle forme dell'altra piastra. Rimuovete i wafer quando sono cotti. Usate preferibilmente un forchettone a due punte. Fate attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente!

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.

Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire lo strato antiaderente.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Pertanto prendete l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze abrasive o aggressive.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliato dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.

RICETTA (PER ± 15 WAFER)

Ingredienti:

250 grammi di burro

250 grammi di farina autolievitante

250 grammi di zucchero

4 uova

Fate fondere il burro ed unitevi lo zucchero ed i 4 tuorli d'uovo. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Montate gli albumi delle 4 uova a neve. Unite delicatamente la farina all'impasto, setacciandola, fino ad ottenere una massa densa. Per ultimi unite gli albumi montati a neve. L'impasto è ora pronto per l'uso.



INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom dessa instruktioner och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Apparaten kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

ANVÄNDA APPARATEN

Linda ut sladden helt innan du ansluter apparaten till kontaktuttaget. Placera apparaten på en stabil värmeständig yta. Apparaten kan nu öppnas. Stäng apparaten och låt plattorna värmas upp. Plattorna har nått rätt temperatur när indikatorlampan blir grön.

GÖRA VÅFFLOR

Vänta till dess att våffeljärnet är varmt. Vid flytande smet, använd en slev för att se till att formen på den nedre plattan är tillräckligt täckt. Vid fast smet, lägg den över formen på den nedre ytan. Se till att smeten sprids ut jämnt. Stäng sedan apparaten. Degen flyter nu in i formen på den andra plattan. Tag bort våfflorna när de är klara. Använd en gaffel med två spetsar, om möjligt. Var försiktig så att ytan som gör att smeten inte fastnar skadas.

RENGÖRING

KOPPLA ALLTID UR APPARATEN INNAN RENGÖRING.

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Låt den kylas ned ordentligt först. Rengör utsidan med en fuktig trasa. Ytan som gör att smeten inte fastnar ska inte rengöras med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel.

PRINCESS-FÖRSLAG

- Placera apparaten på en kraftig och stabil yta, som är värmebeständig.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparatus utsida blir het. Använd alltid endast handtaget för att hålla den.
- Säkerställ att apparaten inte står så nära bordets eller arbetsytans kant att den kan puttas ner av någon. Kontrollera även att kabeln inte ligger någonstans där någon kan snubbla på den.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller om kabeln är skadad. Skicka den istället till vår serviceavdelning. Skadade sladdar hos den här typen av apparater ska bara bytas ut av vår serviceavdelning med användning av speciella verktyg.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Ta alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår.
- Plattorna blir mycket heta, se till att barn inte kommer nära dem och var även försiktig själv.
- Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial.
- Använd apparaten endast i enlighet med instruktionerna.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
- Håll sladden undan från plattorna.

RECEPT (FÖR UNGEFÄR 15 VÅFFLOR)

Ingredienser:

250 gram smör

250 gram mjöl med tillsats av jäst

250 gram socker

4 ägg



Smålt smøret långsamt, tilsått sedan sockret och 4 äggulor. Rör till en krämig konsistens. Vispa de 4 äggvitorna till stela toppar. Tillsått nu försiktigt det siktade mjölet och vispa tills smeten tjocknar. Tillsått slutligen de vispade äggvitorna. Smeten är nu färdig att användas.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

INDEN APPARATET TAGES I BRUG FOR FØRSTE GANG

Læs først brugervejledningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontrollér inden apparatet tilsluttes, at den på apparatet anviste spænding svarer til spændingen i huset. Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

Første gang apparatet tages i brug, kan det ryge lidt. Det er helt normalt med nye varmeelementer, og det vil gå over af sig selv efter kort tid.

SÅDAN ANVENDES APPARATET

Rul ledningen helt ud, inden den stikkes i stikkontakten. Stil apparatet på en stabil overflade, der kan tåle varme. Nu kan apparatet åbnes. Luk apparatet og lad pladerne stå og blive varmet op. Ved hjælp af knappen på siden af apparatet, kan den ønskede temperatur indstilles. Pladerne har den rette temperatur, når den grønne kontrollampe begynder at lyse.

SÅDAN ANVENDES VAFFELPLADERNE

Vent til pladerne har den rette temperatur. Er dejen tynd anvender man en grydeske til at hælde dejen over formen på den underste plade. Fast dej anbringes i formen. Sørg for, at dejen er ordentligt fordelt. Luk apparatet. Dejen bliver nu klemt ned i formen i den anden plade. Når vafflerne er færdige, tages de ud af apparatet. Helst med en gaffel med to tænder. Pas i den forbindelse på ikke at beskadige slip-let-belægningen.

RENGØRING

TAG ALTID FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.

Rengør apparatet hver gang, det har været i brug. Lad først apparatet køle ordentligt af. Tør ydersiden af med en fugtig klud. Behandl ikke slip-let-belægningen med skarpe metalgenstande eller aggressive rengøringsmidler.

PRINCESS TIPS

- Anbring apparatet på et solidt og stabilt underlag, der også kan tåle varme.
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Apparatets yderside kan blive temmelig varm. Tag derfor kun fat i det ved håndtaget.
- Sørg for, at apparatet ikke står for tæt ved kanten af et bord, køkkenbord o. lign., så man nemt kan komme til at vælte det ned; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation hos vores serviceafdeling. På apparater af denne slags kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores tekniske afdeling med specialværktøj.
- Anbring ikke apparatet på eller lige i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og ved defekter.
- Pladerne bliver meget varme, så pas på, at børn ikke kan komme til dem og vær også selv forsigtig.
- Brug ingen skurende eller ridsende rengøringsmidler.
- Anvend udelukkende apparatet som anvist i brugervejledningen.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er godkendt af fabrikanten.
- Sørg for, at ledningen ikke berører pladerne.



OPSKRIFT (TIL CA.15 VAFLER)

Ingredienser:

- 250 gram smør
- 250 gram mel (færdigblandet med bagepulver)
- 250 gram sukker
- 4 æg

Smelt langsomt smørret, tilsæt sukker og 4 æggeblommer. Rør det hele godt sammen. Pisk de 4 æggehvider stive. Tilsæt nu langsomt først det siede mel og pisk det hele sammen til en tyk masse. Til sidst kommes æggehviderne i. Nu er dejen klar til brug.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Apparatet skal kun kobles til en jordet stikkontakt.

Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt i nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

BRUKE APPARATET

Vikle opp hele ledningen før du setter støpselet i stikkontakten. Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme. Du kan stille inn ønsket temperatur med knappen på siden av apparatet. Platene har riktig temperatur når det grønne kontrolllyset tennes.

BRUKE VAFFELPLATENE

Vent til platene har riktig temperatur. Røre: Bruk en øse for å helle røren over overflaten på den underste platen. Fast deig: legg deigen over platen. Sørg for at deigen blir godt fordelt. Lukk apparatet. Deigen blir skjøvet inn i formene på den andre platen. Når vafleene er ferdige, kan du ta dem av platene. Bruk helst en gaffel med to tenner. Sørg for at anti-klebebelegget ikke blir skadet.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN.

Rengjør apparatet hver gang du har brukt det. La apparatet bli fullstendig avkjølt. Utsiden kan tørkes med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på anti-klebebelegget.

TIPS FRA PRINCESS

- Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Utsiden på apparatet kan bli svært varm. Ta bare i håndtaket på apparatet.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle ned; sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Platene blir svært varme. Hold apparatet utilgjengelig for barn, og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet bare slik det er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Ledningen bør ikke komme i kontakt med platene.



OPPSKRIFT (FOR CA. 15 VAFLER)

Ingredienser:

250 gram smør

250 gram selvhevende bakepulver

250 gram sukker

4 egg

Smelt smøret langsomt, tilsett sukker og 4 eplommer. Bland dette til en kremaktig masse. Visp eggehviten fra de 4 eggene til den blir stiv. Tilsett det siktede melet langsomt, og bland dette til en tykk masse. Til slutt tilsettes den vispede eggehviten. Deigen er nå klar til bruk.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lue ensin tämä käyttöohje läpi ja säilytä se myöhempäa tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite. Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Laitetta ensimmäistä kertaa käytettäessä saattaa syntyä jonkin verran savua. Tämä on uusia lämpöelementtejä käytettäessä normaalia ja loppuu itsestään jonkin ajan kuluttua.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Kelaa verkkojohto kokonaan auki ennen kuin liität sen pistorasiaan. Aseta laite tukevalle, kuumankestävälle alustalle. Laite voidaan nyt avata. Sulje laite ja anna paistolevyjen lämmetä. Laitteen sivuun sijoitetulla säätimellä voidaan säätää haluttu lämpötila. Kun vihreä merkkivalo syttyy, levyt ovat saavuttaneet oikean lämpötilan.

VOHVELILEVYJEN KÄYTTÖ

Odota, kunnes paistolevyt ovat saavuttaneet oikean lämpötilan. Jos taikina on ohutta, nosta sitä kauhalla alemmalle levyille siten, että muottiin tulee sopiva määrä taikinaa. Kiinteä taikina levitetään alalevyn muotille. Tarkista, että taikina on levitetty tasaisesti. Sulje laite. Taikina täyttää nyt ylälevyn muotin. Kun vohvelit ovat kypsiä, ota ne pois levyiltä, mieluummin kaksipiikkisellä haarukalla. Varo tällöin voittamasta tarttumaton pinnoitetta.

PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA.

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä kokonaan. Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. Älä käytä teräviä metalliesineitä tai syövyttäviä puhdisteita käsitellessäsi tarttumaton pinnoitetta.

PRINCESS-OHJEITA

- Aseta laite tukevalle ja vakaalle alustalle, joka kestää myös kuumuutta.
- Älä upota laitetta koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen ulkopinta kuumentee. Pidä laitetta kiinni ainoastaan kahvasta.
- Huolehdi, että laite ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaan, että sen voi tönäistä kumoon; huolehdi myös, että verkkojohto ei roiku niin että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme. Tämän tyyppisten laitteiden vioittuneen verkkojohdon voi vaihtaa ainoastaan huoltopalvelu erikoistyökaluja käyttäen.
- Älä aseta laitetta kuuman keittolevyn tms. päälle tai aivan sen lähelle.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.



- Koska paistolevyt kuumenevat, laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa ja sinun itsesikin tulee olla varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa mainitulla tavalla.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suositamia varusteita.
- Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin paistolevyjen kanssa.

VALMISTUSOHJE (N. 15 VOHVELIA)

Ainekset:

250 g voita

250 g kohotusainetta sisältäviä jauhoja

250 g sokeria

4 munaa

Sulata voi hitaasti, lisää sokeri ja 4 keltuista. Sekoita kuohkeaksi. Vatkaa 4 valkuaista kiinteäksi vaahdoksi. Lisää ensin hitaasti siivilöidyt jauhot ja sekoita kiinteäksi massaksi. Lisää lopuksi vatkatut valkuaiset. Taikina on nyt käyttövalmis.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Leia primeiro atentamente estas instruções e conserve-as para mais tarde as voltar a consultar. Controle se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode ocorrer fumo. Isto é normal para os elementos de aquecimento novos e deixará de acontecer ao fim de pouco tempo.

FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Desenrole por completo o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Abra depois o aparelho. Volte a fechá-lo e deixe aquecer as chapas. Quando a luz de aviso passar para “ready” (luz verde), as chapas atingiram a temperatura correcta..

COMO UTILIZAR AS CHAPAS PARA FAZER “WAFFLES”

Espere até que as chapas atinjam a temperatura correcta. Quando usar massa líquida, deve utilizar uma concha para deitar e espalhar bem a massa sobre a superfície com formato da chapa inferior. Tenha o cuidado de espalhar bem a massa. Feche o aparelho. A massa passará em seguida para a outra chapa. Quando estiverem prontas, deve retirar as “waffles”, usando de preferência um garfo bifurcado. Tenha o cuidado de não danificar a camada anti-aderente.

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE.

Limpe o aparelho após cada utilização. Deixe-o arrefecer primeiro. Limpe o exterior com um pano húmido. Não use objectos metálicos para a camada anti-aderente nem detergentes corrosivos.

CONSELHOS DA PRINCESS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida e estável, resistente ao calor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O exterior do aparelho aquece bastante, devendo por isso pegar nele unicamente pela asa.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra colocado à beira da mesa ou bancada, de forma a que alguém possa tropeçar nele; deve igualmente certificar-se que o cabo de alimentação não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele ou ficar preso com o salto do sapato.



- Nunca deve utilizar o aparelho se estiver avariado ou se o cabo de alimentação estiver danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado pode ser unicamente reparado ou substituído por ferramentas especiais e pelos nossos serviços de assistência.
- Não deve colocar o aparelho perto de uma chapa de fogão quente, etc.
- Desligue sempre a tomada da corrente antes de limpar o aparelho ou em caso de avaria.
- As chapas aquecem muito, devendo manter o aparelho fora do alcance das crianças, tendo você mesmo cuidado.
- Não use detergentes que risquem ou sejam corrosivos.
- Deve utilizar unicamente o aparelho de acordo com as instruções indicadas.
- Não use quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado das chapas.

RECEITA (PARA APROXIMADAMENTE 15 WAFFLES)

Ingredientes:

250 gramas de manteiga

250 gramas de farinha com fermento

250 gramas de açúcar

4 ovos

Derreta lentamente a manteiga, acrescente o açúcar e 4 gemas de ovo. Misture tudo até obter um creme. Bata as 4 claras em castelo. Acrescente primeiro em pequenas quantidades a farinha peneirada e misture até obter uma massa. Por último, junte as claras. A massa está pronta a ser utilizada.

PRINCESS WAFFLE MAKER

ART. 2391

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευθείτε αργότερα. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος στο σπίτι είναι κατάλληλη για τη συσκευή. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.

Στην πρώτη χρήση μπορεί να παρατηρηθεί καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό για θερμαντικά στοιχεία που χρησιμοποιούνται για πρώτη φορά και διαρκεί πολύ λίγο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ξετυλίξτε το καλώδιο τελείως πριν το βάλετε στην πρίζα. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, θερμάντοχη επιφάνεια. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή. Κλείστε τη συσκευή και αφήστε την να ζεσταθεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία με το κουμπί που βρίσκεται στο πλάι της συσκευής. Η συσκευή έχει ζεσταθεί επαρκώς όταν ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΑΦΛΩΝ

Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί το σίδερο για τις βάφλες. Εάν χρησιμοποιείτε χυλό, χύστε με μία κουτάλα αρκετό χυλό ώστε να καλυφθεί η κάτω επιφάνεια της συσκευής. Εάν χρησιμοποιείτε ζύμη, απλώστε την στην κάτω επιφάνεια της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη έχει κατανεμηθεί ομοιόμορφα. Κλείστε τη συσκευή. Η ζύμη τώρα θα πιεστεί και στην πάνω επιφάνεια της συσκευής. Βγάλτε τις βάφλες όταν είναι έτοιμες, χρησιμοποιώντας, κατά προτίμηση, μία πιρούνα με δύο δόντια. Προσέξτε μη γρατσουνίσετε την αντικολητική επιφάνεια της συσκευής.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΩΤΑ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ.

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Πρώτα αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα ή διαβρωτικά καθαριστικά στην αντικολλητική επιφάνεια.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ PRINCESS

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, ανθεκτική και θερμάντοχη επιφάνεια.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
- Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής έχει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Πιάνετε τη συσκευή μόνο από την ειδική χειρολαβή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη πολύ κοντά στην άκρη του τραπεζιού, του πάγκου της κουζίνας κ.λπ. ώστε να αποφευχθεί η πιθανή της πτώση. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται έτσι ώστε να υπάρχει κίνδυνος κάποιος να σκοντάψει στο καλώδιο ή να παραπατήσει.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει βλάβη ή αν το καλώδιο έχει φθαρεί. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, αποστείλετε τη συσκευή στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας. Μ' αυτόν τον τύπο συσκευής, ένα καλώδιο που έχει φθαρεί μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας μας με τη χρήση ειδικών εργαλείων.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μικρή απόσταση από ή πάνω σε μάτι ηλεκτρικής κουζίνας ή παρόμοιες επιφάνειες.
- Θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν την καθαρίσετε ή σε περίπτωση βλάβης.
- Στην μεταλλική εσωτερική επιφάνεια της βαφλιέρας αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κρατήστε την μακριά από παιδιά και χειριστείτε την με προσοχή.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τη θερμή μεταλλική εσωτερική επιφάνεια της συσκευής.

ΣΥΝΤΑΓΗ (για περίπου 15 βάφλες)

Υλικά:

250 γρ βούτυρο

250 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

250 γρ ζάχαρη

4 αυγά

Λιώστε το βούτυρο σε χαμηλή θερμοκρασία, έπειτα προσθέστε τη ζάχαρη και τους κρόκους των 4 αυγών. Ανακατέψτε τα υλικά μέχρι να έχετε ένα κρεμώδες μίγμα. Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα. Σταδιακά προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι και ανακατέψτε έως ότου δέσει το μίγμα. Τέλος, προσθέστε τη μαρέγκα. Ο χυλός είναι έτοιμος για ψήσιμο.





PRINCESS®

GARANTIEKAART
 GUARANTEE CARD
 CARTE DE GARANTIE
 GARANTIEKARTE
 GARANTIE
 CERTIFICADO DE GARANTÍA
 TARJA DE GARANTIA
 CARTOLINA DI GARANZIA
 GARANTIKORT
 GARANTIBEVIS
 GARANTIKORT
 TAKUUTODISTUS
 GARANCIJSKI LIST
 ÁBYGADARSKÍRTEINI
 ΖÁΡΥ/ΝÍ LIST
 Κάρτα εγγύησης

Datum van aankoop
 Date of Purchase
 Date d'achat
 Kaufdatum
 Fecha de compra
 Data de compra
 Data di acquisto
 Inköpsdatum

Købs-dato
 Innkjøpsdato
 Ostopäivä
 Datum nakupa
 Hvenær keypt
 Datum nákuðu
 Ημερομηνία αγοράς



Dealer
 Revendeur
 Händler
 Haendler/commerçant
 Vendedor
 Comprador
 Rivenditore
 Återförsäljare
 Forhandler
 Jälleenmyyjä
 Zastopnik
 Söluadili
 Προμηθευτής



TYPE



Koper
 Buyer
 Acheteur
 Käufer
 Kaeufer
 Comprador
 Comprer
 Acquirente
 Köpare
 Køber
 Kjøper
 Ostaja
 Kupec
 Kaupandi
 Kupujci
 Αγοραστής



NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabriekage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembly or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unerlaubten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmuntat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze che comunemente non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantien omfattar fabriktions- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren. Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller reparerer af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikkasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU

Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo naša servisna služba brezplačno opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljani originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZÁRUKY

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněný záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poškození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKIRTEINI

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleiðsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskirteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skirteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ιχρόνο εγγύησης για λιθη κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρως η απόδειξη εγγύησης Δεν εγγυώνται βλάβες που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση. Η εγγύηση δεν ισχύει για εξακλόυθεο βλάβες.



