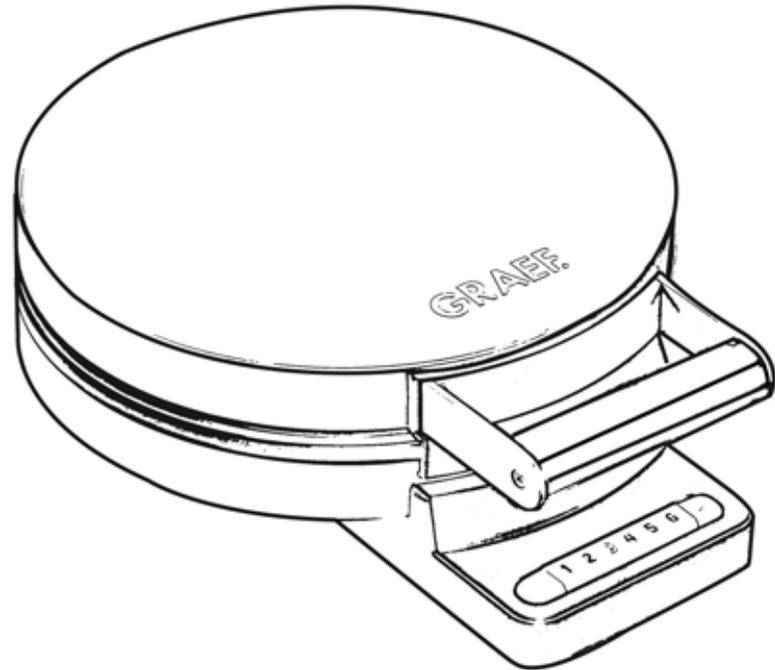


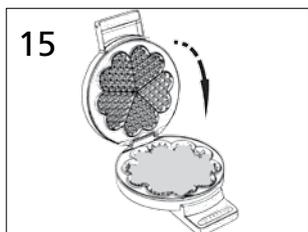
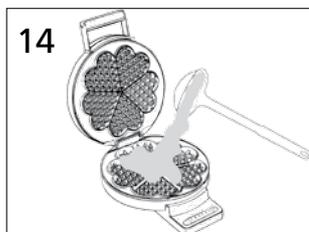
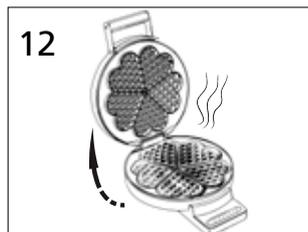
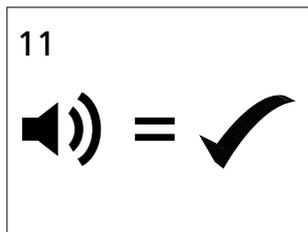
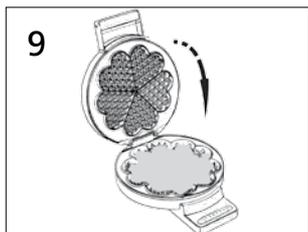
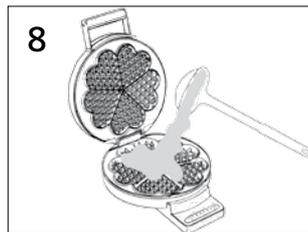
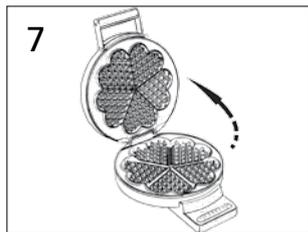
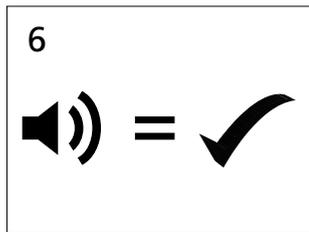
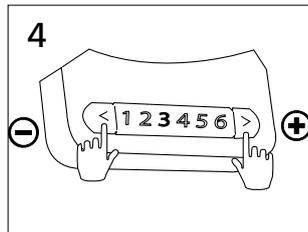
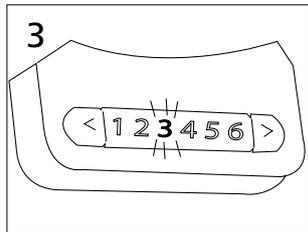
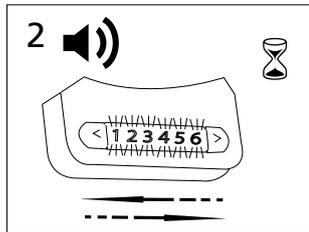
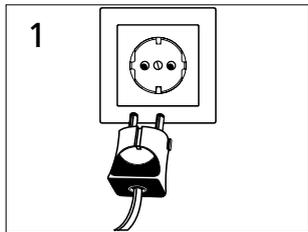
# GRAEF.

**IT** Macchina per cialde  
Manuale d'uso



CE

WAFFELEISEN



Sicurezza .....	4
Prima del primo utilizzo .....	6
Apertura dell'imballaggio .....	6
Criteri per il collocamento della macchina .....	6
Cuocere le cialde .....	6
Pulizia.....	7
Servizio clienti .....	7
Ricette: .....	7
<i>Cialde di nonna Katia.....</i>	<i>7</i>
<b>Il nostro consiglio:</b> <i>Cialde marmorizzate</i> <i>di nonna Lisa .....</i>	<i>7</i>
<i>Cialde mela-cannella di zia Gertrude con</i> <i>crema calda di ciliegie.....</i>	<i>8</i>
<i>Cialde al marzapane di nonna Frida.....</i>	<i>8</i>
<i>Cialde al cocco di zia Ilda .....</i>	<i>9</i>
<i>Cialde-pizza a forma di cuore di zia Sofia .....</i>	<i>9</i>
Mise au rebut .....	9
Garantie.....	9

## Sicurezza

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

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

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

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

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

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

- Non mettere la macchina in lavastoviglie, né sotto l'acqua corrente.

### **Prima del primo utilizzo**

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

### **Apertura dell'imballaggio**

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

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

### **Criteri per il collocamento della macchina**

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

- La macchina deve essere collocata su di una superficie stabile, piana, orizzontale, antiscivolo e

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

### **Cuocere le cialde**

- Infilare la spina nella presa di corrente.
- Impostare il grado di doratura desiderato. (Suggerimento / preimpostazione: livello 3)
- Riscaldare la macchina. La luce posteriore si illumina di rosso.
- Viene emesso un segnale acustico, la luce posteriore diventa blu. La macchina è calda.
- Con un mestolo mettete del composto nella forma inferiore di cottura.
- Chiudete la macchina. La cialda si cuoce. La luce posteriore si illumina di rosso.

- Viene emesso un segnale acustico, la luce posteriore diventa blu. La cialda è cotta.
- Rimuovere la cialda non appena è terminato il processo di cottura.
- Mettere la cialda a raffreddare su di una griglia.
- Mettere nuovo composto nella macchina e procedere come descritto sopra.
- Al termine dell'ultimo procedimento di cottura staccare la presa e lasciar raffreddare la macchina aperta.

### **Pulizia**

Prima della pulizia lasciare raffreddare la macchina.

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

### **Servizio clienti**

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

### **Ricette:**

#### **Cialde di nonna Katia**

*Ingredienti per circa 10 porzioni*

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

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

Far sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo. Aggiungere ora la farina e mescolare fino ad ottenere una consistenza densa aggiungendo l'acqua. Il composto deve filare a nastro dal cucchiaio. Se necessario aggiungere ancora un po' d'acqua.

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

#### **Il nostro consiglio: Cialde marmorizzate di nonna Lisa**

Preparare il composto come descritto per le

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

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

*Ingredienti per circa 10 porzioni*

*562 g di farina, 330 ml di latte, 450 g di burro, 200 g di zucchero, 10 cucchiaini di mousse di mele, 10 albumi, 10 tuorli, 2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> cucchiaini di lievito in polvere, 2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> cucchiaini di cannella, 1 bicchiere di ciliegie, 1 cucchiaino di amido alimentare*

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

Aggiungere ora la mousse di mele e il latte. Sco-

lare le ciliegie in un colino e raccogliere il succo. Mescolare alcuni cucchiaini di succo di ciliegie all'amido alimentare mescolando per evitare grumi. Versare il restante succo in un pentolino, far bollire e zuccherare a piacere. Aggiungere ora le ciliegie e addensare con l'amido. Servire e gustare le cialde insieme alla salsa calda di ciliegie!

### **Cialde al marzapane di nonna Frida**

*Ingredienti per circa 10 porzioni:*

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

Scaldare 100 ml di latte, aggiungere il marzapane tagliato a pezzettini e farlo sciogliere sbattendolo con la frusta dello sbattitore elettrico.

Aggiungere il restante latte, le uova, il sale e lo zucchero e sbattere fino a ottenere un composto leggermente schiumoso. Aggiungere la farina e mescolare bene

## Cialde al cocco di zia Ilda

*Ingredienti per circa 10 porzioni:*

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

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

## Cialde-pizza a forma di cuore di zia Sofia

*Ingredienti per circa 10 porzioni:*

*750 g di farina, 200 g di margarina, 5 uova, 625 ml di latte, 2 <sup>1/2</sup> cucchiaini di lievito in polvere, 2 <sup>1/2</sup> cucchiaini di sale rasi, 250 g di salame, 250 g di formaggio gouda, 5 - 6 grossi champignon, 2 <sup>1/2</sup> piccole latte di pomodori a dadini, aromi italiani freschi, come per esempio basilico e origano*  
Lavorare la farina, la margarina, le uova, il latte, il lievito e il sale in un impasto. Aromatizzare a piacere con un po' di pepe. Incorporare il salame, il gouda, gli champignon e le tomates. Assaisonnare la pâte avec des épices.

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

## **Mise au rebut**

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

## **Garantie 2 ans**

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas

affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparerons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts.