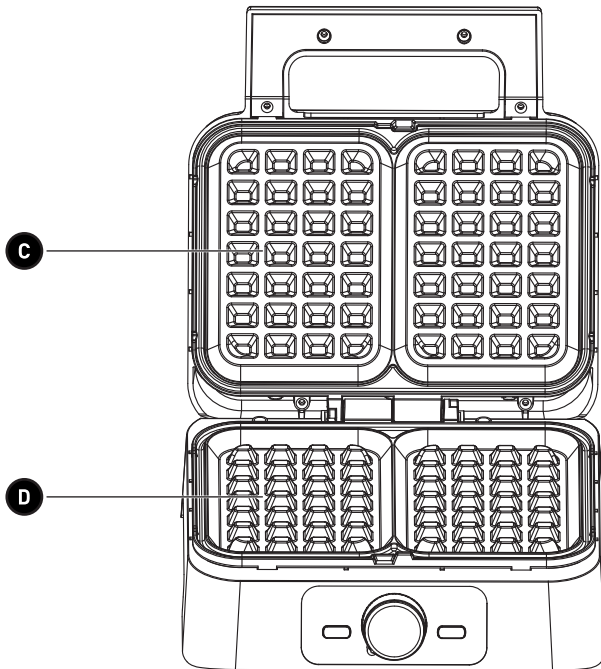
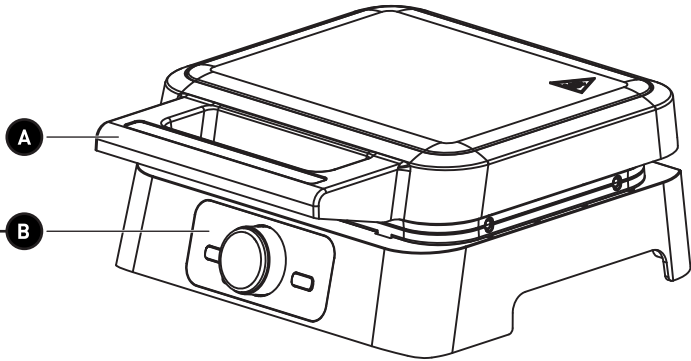
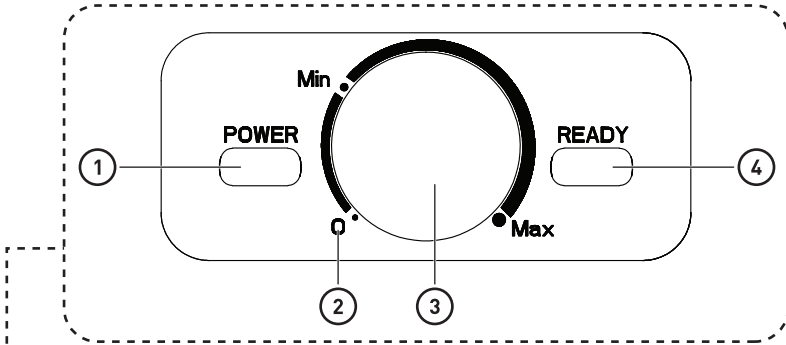


Waffle Maker
Gaufrier
Wafelijzer
Gofrera

10011542 - HO-WM1260W

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN18
INSTRUCCIONES DE USO26







Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

- A** Handle
- B** Control Panel
- 1** Power indicator light
- 2** OFF position
- 3** Temperature control knob
- 4** Ready-to-use indicator light
- C** Top cooking plate
- D** Bottom cooking plate

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. Check that the appliance is in good condition. If the appliance is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This product is intended for household use only. It has not been designed for use in professional kitchens.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	10011542 - HO-WM1260W
Operating voltage:	220-240V ~ 50-60Hz
Power:	1200 W
Off mode power consumption:	0.4 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	0 minute
Protection class:	Class I

Before first use

- Before using the unit for the first time, clean the cooking plates (**C** and **D**) with a wet cloth.
- The unit may give off a little smoke or a slight odour on the first use. This is normal for new units and will wear off with regular use.
- Always place your unit on a flat, stable surface, away from any significant heat-generating appliances.
- The power cable must remain easily accessible. Do not pull on the power cable.
- To prevent the unit from overheating and any accidents, we recommend preparing everything before turning on and using your unit.
- Do not use the unit to handle frozen products.
- Do not overfill the cooking plates.



WARNING - RISK OF BURNS!

Do not handle hot food with your hands. Always use utensils and oven gloves.

- Always use utensils that will not damage your unit; wooden ones are highly recommended for this unit. Never use metal or sharp utensils.
- Do not rest the utensils on its surface as the unit will get hot when in use.
- Before using the unit for the first time, close the unit and connect it to the mains socket. Let the unit heat up without food for 5 to 10 minutes. Then, unplug the unit and let it cool down. Wipe the cooking plates with a damp cloth.

Use



CAUTION!

To prevent the unit from overheating, do not leave it plugged in when not in use.

1. Prepare your mixture before using the unit.
2. Make sure the unit is switched off before plugging it in to the mains socket. To switch off the unit, turn the temperature control knob (**B3**) to the **OFF (0)** position.
3. Connect the unit to a mains socket. The red power indicator light (**B1**) will turn on when the unit is heating up.



NOTE:

When the unit is powered on and the temperature control knob (**B3**) is set to **OFF (0)** position, both the red power indicator light (**B1**) and the green ready-to-use indicator light (**B4**) will turn on.

- Turn the temperature control knob (**B3**) clockwise to increase or counterclockwise to decrease the cooking temperature. You can set the temperature between the **Min.** position and **Max.** position.

**NOTE:**

When heating up, the green ready-to-use indicator light (**B4**) will turn off. Depending on the set temperature, the unit may take up to 3 minutes to heat up. Do not open the unit while it is heating up.

- Once the selected temperature is reached, the green ready-to-use indicator light (**B4**) will turn on, indicating that the waffle maker is ready for use.
- To open the unit, pull the handle (**A**) upwards to lift the top cooking plate (**C**) up. Pour your mixture onto the unit's bottom plate (**D**). Do not overfill the unit.
- Gently close the unit via the handle (**A**).

**NOTE:**

- Check if the mixture is sufficiently brown after about 5 minutes. The cooking time needed depends on the type and quantity of the mixture, in addition to your cooking preferences. Regularly monitor the cooking progress.
- During cooking, the green ready-to-use indicator light (**B4**) will cycle on and off to maintain the appliance at the correct temperature.

- When cooked, transfer the food to a plate using a wooden utensil. If you would like to cook some more, repeat the above steps.

**TIPS:**

- You can lightly butter or oil the cooking plates to prevent the food from sticking.
- When you have finished cooking, turn the temperature control knob (**B3**) to the **OFF (O)** position to switch off the unit, and unplug it from the mains socket. Let it cool completely before carrying out any cleaning, maintenance or storage operations.

Cleaning and maintenance

Follow these instructions to keep your unit in a good, clean condition. A clean unit in a good working order will provide better cooking results and a longer service life.



CAUTION!

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Never immerse the unit in water or any other liquid, as there is a risk of electric shock.
- This unit is not dishwasher-safe.



NOTE:

- For best cooking results and to extend your unit's service life, we recommend cleaning the unit after each use.
- When cleaning the unit, never use abrasive or corrosive products, alcohol, scouring pads, wire sponges or sharp utensils.
- When the unit has cooled, remove the grease remaining on the plates with some kitchen roll and wipe the plates with a soft, damp cloth.
- Be sure to remove any food, moisture or oil residue that may have entered the air vents beneath the unit.
- After cleaning, let the cooking plates dry thoroughly.
- Close the lid and make sure the latch is securely locked.

Troubleshooting

Should any problems occur, refer to the table below for some assistance.

If these solutions do not solve your problem, please contact your maintenance service or take the unit to the same service to have it checked. Do not attempt to perform any repairs or maintenance operations yourself.

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • The unit is not connected or has been plugged in incorrectly. • There is a problem with your wiring. • The fuse or circuit breaker has malfunctioned. • The cable is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correctly plug the unit into a mains socket. • Call out a qualified technician to check your wiring. • Call out a qualified technician to modify or replace the fuse/circuit breaker. • If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to prevent any risks.
The unit is heating up incorrectly.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature knob is not in the correct position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the temperature knob to the maximum position.
The switch isn't working or is working incorrectly.	<ul style="list-style-type: none"> • There is a problem with the temperature knob. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the temperature knob to the maximum position.

Storage

- Always check the unit has fully cooled down and is unplugged before putting it away.
- If you do not plan on using the unit for a long period of time, we recommend storing it in its original packaging in a cool, dry place, away from direct sunlight, dust and excessive dirt.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

10

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Poignée
- B** Panneau de commande
- 1** Voyant d'alimentation
- 2** Position Arrêt
- 3** Bouton de réglage de la température
- 4** Voyant Prêt à l'emploi
- C** Plaque de cuisson supérieure
- D** Plaque de cuisson inférieure

Présentation du produit

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez que l'appareil est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et apportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans le cadre de la restauration professionnelle.
- Toute autre utilisation risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

A

Aperçu de l'appareil

Spécifications

Modèle :	10011542 - HO-WM1260W
Tension de fonctionnement :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance :	1 200 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,4 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	0 minute
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les plaques de cuisson (**C** et **D**) avec un chiffon humidifié.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Cela est un phénomène normal pour les nouveaux appareils et s'estompera avec une utilisation régulière.
- Posez toujours votre appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de tout appareil produisant une chaleur significative.
- Le cordon d'alimentation doit rester facilement accessible. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Pour éviter une surchauffe de l'appareil et tout accident, nous vous recommandons de tout préparer avant la mise en marche et l'utilisation de votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits surgelés.
- Ne remplissez pas les plaques de cuisson à l'excès.



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

Ne manipulez pas les aliments chauds à mains nues. Utilisez toujours des ustensiles et des gants de cuisine.

- Utilisez toujours des ustensiles qui n'endommageront pas votre appareil ; des ustensiles en bois sont fortement recommandés pour cet appareil. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou pointus.
- Ne posez pas les ustensiles sur la surface de l'appareil, car celui-ci devient très chaud pendant l'utilisation.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, fermez-le et branchez-le sur la prise secteur. Laissez l'appareil chauffer à vide pendant 5 à 10 minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir. Essayez les plaques de cuisson avec un chiffon humidifié.

Utilisation



ATTENTION !

Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le laissez pas branché lorsqu'il n'est pas utilisé.

1. Préparez votre pâte avant d'utiliser l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil est éteint avant de le débrancher de la prise secteur. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage de la température (**B3**) sur la position **Arrêt (0)**.
3. Branchez l'appareil sur une prise secteur. Le voyant d'alimentation rouge (**B1**) s'allume lorsque l'appareil chauffe.

**REMARQUE :**

Lorsque l'appareil est allumé et que le bouton de réglage de la température (**B3**) est sur la position **Arrêt (0)**, le voyant d'alimentation rouge (**B1**) et le voyant Prêt à l'emploi vert (**B4**) s'allument.

4. Tournez le bouton de réglage de la température (**B3**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température de cuisson, ou dans le sens inverse pour la diminuer. Vous pouvez régler la température entre les positions **Min.** et **Max.**

**REMARQUE :**

Lorsque l'appareil chauffe, le voyant Prêt à l'emploi vert (**B4**) s'éteint. Selon la température réglée, l'appareil peut prendre jusqu'à 3 minutes pour chauffer. N'ouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en train de chauffer.

5. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant Prêt à l'emploi vert (**B4**) s'allume, indiquant que le gaufrier est prêt à être utilisé.
6. Pour ouvrir l'appareil, tirez la poignée (**A**) vers le haut pour soulever la plaque de cuisson supérieure (**C**). Versez votre pâte sur la plaque inférieure de l'appareil (**D**). Ne remplissez pas trop l'appareil.
7. Fermez délicatement l'appareil en baissant la poignée (**A**).

**REMARQUE :**

- Vérifiez si la préparation a suffisamment doré au bout de 5 minutes. Le temps de cuisson nécessaire dépend du type et de la quantité de pâte, ainsi que de vos préférences. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson.
- Pendant la cuisson, le voyant Prêt à l'emploi vert (**B4**) s'allumera et s'éteindra pour maintenir l'appareil à la bonne température.

8. Une fois la cuisson terminée, transférez les aliments sur une assiette à l'aide d'une ustensile en bois. Si vous souhaitez continuer à cuisiner, répétez les étapes ci-dessus.

**CONSEILS :**

- Vous pouvez enduire les plaques de cuisson d'un peu de beurre ou d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de réglage de la température (**B3**) sur la position **Arrêt (0)** pour éteindre l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, d'effectuer son entretien ou de le ranger.

Nettoyage et entretien

Suivez ces instructions pour maintenir votre appareil propre et en bon état. Un appareil propre et en bon état offrira de meilleurs résultats de cuisson et une plus longue durée de vie.



ATTENTION !

- Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, car il existe un risque de choc électrique.
- Cet appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



REMARQUE :

- Pour des meilleurs résultats de cuisson et pour prolonger la durée de vie utile de votre appareil, nous vous recommandons de le nettoyer après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'alcool, de tampons à récurer, d'éponges à récurer ou d'ustensiles pointus.
- Une fois que l'appareil a refroidi, retirez la graisse restant sur les plaques avec du papier absorbant et essuyez les plaques avec un chiffon doux humidifié.
- Veillez à retirer les aliments ainsi que les résidus d'humidité ou de graisse/huile qui pourraient avoir pénétré dans les orifices d'aération sous l'appareil.
- Après le nettoyage, laissez les plaques de cuisson sécher complètement.
- Fermez le couvercle et assurez-vous que le loquet est bien verrouillé.

Guide de dépannage

En cas de problème, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir de l'aide.

Si ces solutions ne permettent pas de résoudre votre problème, veuillez contacter votre service d'entretien ou apporter l'appareil au centre de service pour le faire inspecter. N'essayez pas d'effectuer des réparations ou un entretien par vous-même.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché ou est mal branché. Il y a un problème au niveau de votre installation électrique. Il y a un dysfonctionnement au niveau du fusible ou du disjoncteur. Le cordon est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez correctement l'appareil sur une prise secteur. Faites appel à un technicien qualifié pour faire vérifier votre installation électrique. Faites appel à un technicien qualifié pour faire modifier ou remplacer le fusible/disjoncteur. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour des raisons de sécurité.
L'appareil chauffe anormalement.	<ul style="list-style-type: none"> Le bouton de réglage de la température n'est pas sur la bonne position. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la température sur la position maximum.
L'interrupteur ne fonctionne pas ou fonctionne mal.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a un problème avec le bouton de réglage de la température. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage de la température sur la position maximum.

Rangement

- Vérifiez que l'appareil soit bien refroidi et soit bien débranché avant de le ranger.
- Si vous ne prévoyez pas d'utiliser l'appareil avant une longue période, nous vous recommandons de le ranger dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, de la poussière et de la saleté excessive.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

18

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

- A** Handgreep
- B** Bedieningspaneel
- 1** Stroomcontrolelampje
- 2** UIT-positie
- 3** Temperatuurregelaar
- 4** Klaar-controlelampje
- C** Bovenste bakplaat
- D** Onderste bakplaat

Productoverzicht

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of het apparaat in goede staat verkeert. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservicecentrum.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in professionele keukens.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	10011542 - HO-WM1260W
Bedrijfsspanning:	220-240V ~ 50-60Hz
Vermogen:	1200 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,4 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	0 minuten
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor het eerste gebruik

- Maak de bakplaten (**C** en **D**) voor het eerste gebruik schoon met een natte doek.
- Het toestel kan bij het eerste gebruik een beetje rook of een lichte geur afgeven. Dit is normaal voor nieuwe toestellen en zal bij regelmatig gebruik verdwijnen.
- Plaats het apparaat altijd op een vlak en stabiel oppervlak, uit de buurt van apparaten die veel warmte genereren.
- Het snoer moet makkelijk toegankelijk blijven. Trek niet aan het snoer.
- Om oververhitting en ongelukken te voorkomen, raden wij aan alles voor te bereiden voordat u het apparaat inschakelt en gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet voor diepgevroren producten.
- Vul de bakplaten niet te veel.



WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

Raak heet voedsel niet met uw handen aan. Gebruik altijd keukengerei en ovenwanten.

- Gebruik uitsluitend keukengerei dat het apparaat niet kan beschadigen; houten gerei wordt aanbevolen. Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen.
- Leg het keukengerei niet op het oppervlak van het apparaat, aangezien het tijdens gebruik heet wordt.
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, sluit het en steek de stekker in het stopcontact. Laat het apparaat 5 tot 10 minuten zonder voedsel opwarmen. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Veeg de bakplaten af met een vochtige doek.

Gebruiken



VOORZICHTIG!

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

1. Bereid uw beslag voordat u het apparaat gebruikt.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de temperatuurregelknop (**B3**) naar de stand **UIT (0)**.
3. Sluit het apparaat aan op een stopcontact. Het rode stroomcontrolelampje (**B1**) brandt wanneer het apparaat wordt opgewarmd.

**OPMERKING:**

Wanneer het apparaat is ingeschakeld en de temperatuurregelaar **(B3)** op de stand **UIT (0)** staat, branden zowel het rode stroomcontrolelampje **(B1)** als het groene klaar-controlelampje **(B4)**.

4. Draai de temperatuurregelaar **(B3)** met de klok mee om de baktemperatuur te verhogen, of tegen de klok in om deze te verlagen. U kunt de temperatuur instellen tussen de stand **Min.** en **Max.**

**OPMERKING:**

Tijdens het opwarmen gaat het groene klaar-controlelampje **(B4)** uit. Afhankelijk van de ingestelde temperatuur kan het tot 3 minuten duren voordat het apparaat is opgewarmd. Open het apparaat niet terwijl het wordt opgewarmd.

5. Zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het groene klaar-controlelampje **(B4)** branden, wat aangeeft dat het wafelijzer klaar is voor gebruik.
6. Om het apparaat te openen, trek de handgreep **(A)** omhoog om de bovenste bakplaat **(C)** op te tillen. Giet uw beslag op de onderste bakplaat **(D)** van het apparaat. Vul het apparaat niet te veel.
7. Sluit het apparaat voorzichtig via de handgreep **(A)**.

**OPMERKING:**

- Controleer na ongeveer 5 minuten of het beslag voldoende bruin is. De benodigde baktijd hangt af van het type en de hoeveelheid beslag, evenals van uw persoonlijke voorkeur. Houd het bakproces regelmatig in de gaten.
- Tijdens het bakken zal het groene klaar-controlelampje **(B4)** afwisselend aan- en uitgaan om het apparaat op de juiste temperatuur te houden.

8. Wanneer het eten gaar is, haal het met een houten spatel van de plaat en leg het op een bord. Als u nog meer wilt bakken, herhaal de bovenstaande stappen.

**TIPS:**

- U kunt de bakplaten lichtjes invetten met boter of olie om te voorkomen dat het voedsel blijft kleven.
- Wanneer u klaar bent met bakken, draai de temperatuurregelaar **(B3)** naar de stand **UIT (0)** om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoud uitvoert of opbergt.

Reiniging en onderhoud

Volg deze instructies om uw apparaat in een goede en schone staat te houden. Een schoon apparaat in goede werkconditie zorgt voor betere bakresultaten en een langere levensduur.



VOORZICHTIG!

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, vanwege het risico op een elektrische schok.
- Dit apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.



OPMERKING:

- Voor de beste bakresultaten en om de levensduur van het apparaat te verlengen, raden wij aan het apparaat na elk gebruik schoon te maken.
- Gebruik bij het reinigen van het apparaat nooit schurende of bijtende middelen, alcohol, schuursponsjes, staalwol of scherpe voorwerpen.
- Wanneer het apparaat is afgekoeld, verwijder het overtollige vet van de platen met wat keukenpapier en veeg de platen af met een zachte, vochtige doek.
- Zorg ervoor dat u eventuele etensresten, vocht of vet verwijdert die in de ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat zijn gekomen.
- Na het reinigen laat de bakplaten volledig drogen.
- Sluit het deksel en zorg dat de vergrendeling goed vastzit.

Probleemoplossing

Als er zich een probleem voordoet, raadpleeg de onderstaande tabel voor hulp.

Als deze oplossingen het probleem niet verhelpen, neem contact op met de onderhoudsservice of breng het apparaat naar dezelfde service voor controle. Voer zelf geen reparaties of onderhoudswerkzaamheden uit.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is niet aangesloten of de stekker is niet juist in het stopcontact gestoken. • Er is een probleem met uw bedrading. • De zekering of stroomonderbreker is defect. • De kabel is beschadigd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit het apparaat correct aan op een stopcontact. • Schakel een gekwalificeerde technicus in om de bedrading te controleren. • Schakel een gekwalificeerd technicus in om de zekering of stroomonderbreker te vervangen of te herstellen. • Als het snoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om elk risico te voorkomen.
Het apparaat warmt niet goed op.	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuurregelaar staat niet in de juiste stand. 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de temperatuurregelaar naar de maximale stand.
De schakelaar werkt niet of functioneert onjuist.	<ul style="list-style-type: none"> • Er is een probleem met de temperatuurregelaar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de temperatuurregelaar naar de maximale stand.

Opslag

- Controleer altijd of het toestel volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het toestel opbergt.
- Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, raden wij aan het in de originele verpakking op te bergen in een koele, droge ruimte en uit de buurt van direct zonlicht, stof en overmatig vuil.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

26

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- A** Asa
- B** Panel de control
- 1** Luz indicadora de alimentación
- 2** Posición Apagado
- 3** Mando de control de la temperatura
- 4** Luz indicadora Listo para usar
- C** Placa de cocción superior
- D** Placa de cocción inferior

Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Verifique que el aparato esté en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

- Este producto está destinado únicamente a un uso doméstico. No ha sido diseñado para su uso en cocinas profesionales.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10011542 - HO-WM1260W
Voltaje de funcionamiento:	~220-240 V, 50-60 Hz
Potencia:	1200 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,4 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	0 minutos
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes de usar la unidad por primera vez, limpie las placas de cocción (**C** y **D**) con un paño húmedo.
- El aparato puede desprender un poco de humo o un ligero olor durante el primer uso. Esto es normal en los aparatos nuevos y desaparecerá con el uso regular.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y estable, alejada de cualquier aparato que genere un calor significativo.
- El cable de alimentación deberá permanecer fácilmente accesible. No tire del cable de alimentación.
- Para evitar que el aparato se sobrecaliente y cualquier accidente, le recomendamos que prepare todo antes de encender y usar el aparato.
- No use la unidad para tratar productos congelados.
- No llene excesivamente las placas de cocción.



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

No manipule alimentos calientes con las manos. Use siempre utensilios y guantes de horno.

- Utilice siempre utensilios que no dañen el aparato; se recomienda encarecidamente usar utensilios de madera con este aparato. Nunca utilice utensilios de metal o afilados.
- No apoye los utensilios sobre su superficie, ya que la unidad se calentará cuando esté en funcionamiento.
- Antes de usar el aparato por primera vez, ciérrelo y conéctelo a la toma de corriente. Deje que el aparato se caliente sin alimentos en su interior durante 5-10 minutos. Después, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

Uso



¡PRECAUCIÓN!

Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo deje enchufado cuando no lo esté utilizando.

1. Prepare la masa antes de usar la unidad.
2. Asegúrese de que la unidad esté apagada antes de enchufarla en la toma de corriente. Para apagar la unidad, gire el mando de control de temperatura (**B3**) hasta la posición **Apagado (0)**.
3. Conecte la unidad a una toma de corriente. La luz indicadora de alimentación roja (**B1**) se encenderá cuando la unidad se esté calentando.

**NOTA:**

Cuando se encienda la unidad y el mando de control de temperatura (**B3**) se ajuste en la posición **Apagado (0)**, tanto la luz indicadora de alimentación roja (**B1**) como la luz indicadora verde Listo para usar (**B4**) se encenderán.

4. Gire el mando de control de temperatura (**B3**) en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura de cocción, o gírelo en el sentido contrario para disminuirla. Puede ajustar la temperatura entre la posición **Mín.** y la posición **Máx.**

**NOTA:**

Cuando se esté calentando, la luz indicadora verde Listo para usar (**B4**) se apagará. Dependiendo de la temperatura ajustada, la unidad puede tardar hasta 3 minutos en calentarse. No abra la unidad mientras se esté calentando.

5. Una vez se alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora verde Listo para usar (**B4**) se encenderá, para indicar que la gofrera estará lista para usar.
6. Para abrir la unidad, tire del asa (**A**) hacia arriba para levantar la placa de cocción superior (**C**). Vierta la masa sobre la placa inferior de la unidad (**D**). No llene excesivamente la unidad.
7. Cierre suavemente la unidad mediante el asa (**A**).

**NOTA:**

- Compruebe si la masa está suficientemente tostada después de unos 5 minutos. El tiempo de cocción necesario depende del tipo y la cantidad de la masa, además de sus preferencias de cocción. Supervise de vez en cuando el progreso de la cocción.
- Durante la cocción, la luz indicadora verde Listo para usar (**B4**) se encenderá y se apagará cíclicamente para mantener el aparato a la temperatura correcta.

8. Cuando esté cocinada, sirva la comida en un plato utilizando un utensilio de madera. Si desea cocinar más, repita los pasos anteriores.

**CONSEJOS:**

- Puede engrasar ligeramente las placas de cocción con un poco de mantequilla o aceite para evitar que la comida se pegue.
- Cuando haya terminado de cocinar, gire el mando de control de temperatura (**B3**) hasta la posición **Apagado (0)** para apagar la unidad y desconéctela de la toma de corriente. Deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza, mantenimiento o almacenamiento.

Limpieza y mantenimiento

Siga estas instrucciones para mantener el aparato limpio y en buen estado. Un aparato limpio y en buen estado de funcionamiento proporcionará mejores resultados de cocción y una vida útil más larga.



¡PRECAUCIÓN!

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el aparato en el agua ni en ningún otro líquido, ya que existe el riesgo de electrocución.
- Este aparato no es apto para lavarlo en el lavavajillas.



NOTA:

- Para obtener los mejores resultados de cocción y alargar la vida útil del aparato, le recomendamos limpiar el aparato después de cada uso.
- Cuando limpie la unidad, no utilice nunca productos abrasivos o corrosivos, alcohol, estropajos convencionales o metálicos ni utensilios afilados.
- Cuando el aparato se haya enfriado, elimine la grasa que haya podido quedar en las placas con un papel de cocina y limpie las placas con un paño suave y húmedo.
- Asegúrese de eliminar cualquier resto de comida, humedad o aceite que pueda haber entrado en las rejillas de ventilación debajo de la unidad.
- Después de limpiar el aparato, deje que las placas de cocción se sequen completamente.
- Cierre la tapa y asegúrese de que el cierre esté bien bloqueado.

Solución de problemas

Si experimenta cualquier problema, consulte la siguiente tabla para obtener ayuda.

Si estas soluciones no resuelven su problema, contacte con su servicio de mantenimiento o lleve la unidad al mismo servicio para que la revisen. No intente realizar ninguna reparación o mantenimiento por su cuenta.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad no está conectada o no está enchufada correctamente. • Hay un problema con su cableado. • El fusible o el disyuntor ha fallado. • El cable está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe correctamente la unidad en una toma de corriente. • Pida a un técnico cualificado que revise su cableado. • Pida a un técnico cualificado que modifique o cambie el fusible/disyuntor. • Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio posventa o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar todo riesgo.
La unidad no se está calentando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • El mando de temperatura no está en la posición correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el mando de temperatura hasta la posición máxima.
El interruptor no está funcionando o está funcionando mal.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay un problema con el mando de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el mando de temperatura hasta la posición máxima.

Almacenamiento

- Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado por completo y que esté desenchufado antes de guardarlo.
- Si no va a utilizar la unidad durante un periodo prolongado de tiempo, le recomendamos que la guarde en su embalaje original en un lugar fresco y seco, alejada de la luz solar directa, el polvo y la suciedad excesiva.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

