

*Nova Nova Nova*

*Nova*

**LE FER A GAUFRES ELECTRIQUE**



**HET ELECTRISCH WAFELIJZER**

*Nova Nova Nova*  
*ra Nova Nova*

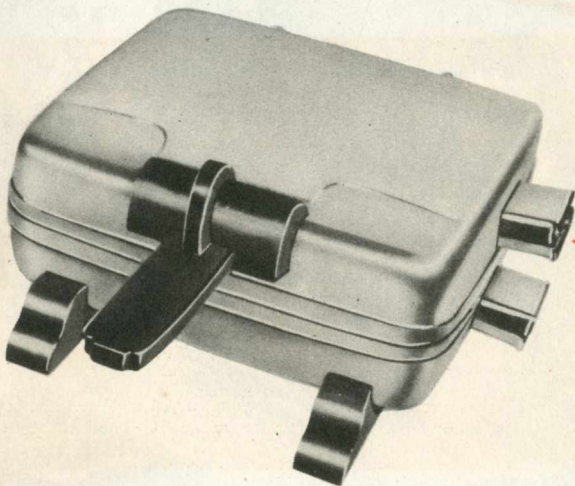


*Madame,*

*Vous venez d'acquérir votre gaufrier NOVA et nous vous en félicitons.*

*Vous serez ravie de son emploi, car vous avez choisi l'appareil le plus moderne dans son genre.*

Votre satisfaction sera assurée grâce aux perfectionnements de cet appareil. Le changement des moules est extrêmement facile et rapide. La poignée porte sur sa partie supérieure une saillie qui sert de support lorsque l'appareil est ouvert.



*Mevrouw,*

*Met het NOVA wafelijzer dat U zopas gekocht hebt feliciteren wij U graag.*

*Over zijn gebruik zult U verrukt zijn, omdat U, in zijn aard, het meest moderne apparaat gekozen hebt.*

Uw voldoening wordt verzekerd door de technische volmaakt-heden van dit toestel. Het vervangen van vormen gaat uiterst gemakkelijk en snel. Het handvat heeft aan de bovenkant een uitspringend stuk dat bij het openstaan van het apparaat, als steun dient.

# RECOMMANDATIONS AVANT L'EMPLOI

**Tension :** Le modèle de gaufrier dont vous venez de faire l'acquisition se fabrique en 110 V pour les réseaux de 110 V et 220 V et en 130 V pour les réseaux de 130 V et 260 V.

Par conséquent, votre appareil peut s'utiliser indifféremment sur deux tensions suivant le raccordement des résistances chauffantes entre elles par l'intermédiaire du cordon de raccordement des broches.

Pour 110 V et 130 V raccordement en parallèle - pour 220 V et 260 V raccordement en série.



FIG. 1.

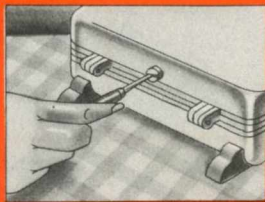


FIG. 2.

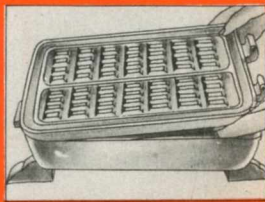


FIG. 3.

## LA BONNE MANIERE DE SE SERVIR DU GAUFRIER

Votre gaufrier ayant été correctement raccordé sur le courant, laissez prendre la température normale de cuisson environ quinze minutes.

**Important :** Avant d'utiliser le gaufrier pour la première fois, graissez légèrement les moules à l'aide d'un petit pinceau ou d'un chiffon imbibé d'huile à salade, d'un morceau de lard ou d'une autre graisse non salée. Ne pas utiliser de beurre, laissez pénétrer l'huile dans le métal quelques instants.

Déposez alors la pâte sur le moule et laissez cuire. Le temps de cuisson varie avec le type de gaufres que vous désirez faire.

Ensuite, n'utilisez plus d'huile. Si les moules ont été lavés ou si le film d'huile a disparu ou est brûlé, traitez-les, à nouveau comme au début.



# AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK

**Spanning :** Het model van wafelijzer dat U zich hebt aangeschaft wordt gefabriceerd : in 110 V voor stroomnetten van 110 en 220 V - in 130 V voor stroomnetten van 130 en 260 V.

Bijgevolg kan uw apparaat ongewijzigd op 2 spanningen gebruikt worden, naar gelang de onderlinge aansluiting van de verwarmingsweerstand, door middel van het aansluitsnoer.

Voor 110 en 130 V parallelschakeling - voor 220 V en 260 V serieschakeling.

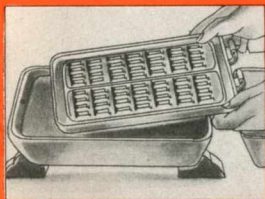


FIG. 4



FIG. 5

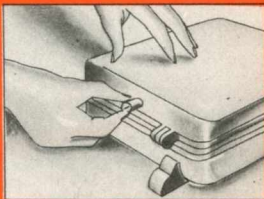


FIG. 6

## De goede manier om U van het wafelijzer te bedienen

Eens Uw wafelijzer op de juiste manier op het net aangesloten, laat het gedurende ca. 15 minuten op normale baktemperatuur komen.

**Belangrijk :** Alvorens het wafelijzer voor de eerste maal te gebruiken, vet de vormen lichtjes in met een penseel of een doek doortrokken met salade-olie, ofwel met een stukje spek of een ander **ongezouten** vet. Geen boter gebruiken. Laat de olie in het metaal dringen gedurende enkele ogenblikken.

Doe vervolgens het deeg in de vorm en laat het bakken. De baktijd verschilt volgens de wafeltypen die U wenst te maken.

Vervolgens gebruik geen olie meer. Wanneer U de vorm gewassen hebt of wanneer de oliefilm verdwenen of verbrand is, behandel dan het wafelijzer opnieuw zoals bij de aanvang.

## APRES USAGE DU GAUFRIER

Ne jamais tremper votre gaufrier dans l'eau pour le nettoyer, ni l'abandonner sous tension, le dégagement considérable de chaleur risquerait de l'abîmer.

TOUS NOS APPAREILS SONT GARANTIS PENDANT UN AN CONTRE TOUS VICES DE FABRICATION.

Les réparations sous garantie s'effectuent dans nos ateliers gratuitement, frais de port à charge de l'acheteur.

## CHANGEMENT DE MOULE

Cette opération ne peut se faire que quand le gaufrier n'est pas branché sur le courant électrique.

Dévissez totalement le bouton molleté suivant figure I.

Si le bouton est trop dur, utilisez un tournevis (figure II).

Soulevez le moule comme indiqué figure III.

Retirez celui-ci suivant figure IV de manière à dégager le moule du tenon se trouvant sur la face opposée au bouton molleté.

Pour placer un nouveau moule, introduire le tenon dans le logement prévu dans le moule (figure V).

Fermez le gaufrier et revissez alors le bouton molleté suivant figure VI.

## IMPORTANT

Pour permettre une cuisson rapide et meilleure, votre gaufrier développe une très forte chaleur.

Lorsque vous utilisez votre appareil sur une table en bois ou sur une table recouverte d'un tapis ou sur une autre surface susceptible de brûler facilement, il est conseillé de placer le gaufrier sur un plateau ou autre surface isolante.

## NA GEBRUIK van het WAFELIJZER

Nooit het wafelijzer in het water dompelen om het te reinigen, noch het ongebruikt onder stroom achterlaten; de grote warmte-afzetting zou het kunnen beschadigen.

AL ONZE APPARATEN ZIJN EEN JAAR GEWAARBORGD TEGEN IEDERE FA-FRIKATIE FOUT.

De herstellingen onder waarborg worden kosteloos in onze werkhuizen uitgevoerd. De onkosten van verzending zijn ten laste van den koper.

## HET VERVANGEN VAN DE VORM

Deze bewerking mag alleen dan gebeuren wanneer het wafelijzer niet meer aangesloten is aan het stroomnet. Schroef de vijsknop geheel los volgens figuur I.

Als de knop te vast zit gebruik dan een schroevendraaier (figuur II).

Hef de vorm zoals aangeduid in figuur III.

Verwijder deze zoals aangeduid in figuur IV, zodanig dat de vorm vrijkomt van de pen, die zit aan de tegenovergestelde zijde van de vijsknop.

Bij het plaatsen van een nieuwe vorm, laat de pen terecht komen in de holte voorzien in de vorm (figuur V).

Sluit het wafelijzer en schroef de vijsknop opnieuw aan volgens figuur VI.

## BELANGRIJK

Om snel en beter te bakken, ontwikkelt uw wafelijzer een zeer sterke warmte. Wanneer U uw apparaat gebruikt op een houten tafel of op een tafel bedekt met een tafelkleed of op een ander gemakkelijk brandbaar oppervlak, is het geraadzaam uw wafelijzer te plaatsen op een onderschaal of op elke andere isolerende plaat.

# QUELQUES RECETTES

**Nous souhaitons que les quelques recettes suivantes puissent vous guider dans l'emploi de votre gaufrier.**

**GAUFRES DE MENAGE** pour lesquelles vous pourrez utilement employer le moule 4 × 7 trous. 500 g farine - 250 g beurre - 250 g sucre semoule - 3 paquets sucre vanillé - un peu de cannelle - une pincée de sel - 2 ou 3 petites poignées sucre perlé - 50 g levure fraîche - 4 œufs.

Délayer la levure dans une tasse de lait tiède additionnée de sucre fin, la mélanger à la farine avec la cannelle, le sucre vanillé, le sel. Battre les 4 œufs entiers et les incorporer à la pâte.

Ajouter le sucre semoule, continuer à mélanger. Terminer par le sucre perlé. On obtient une pâte molle (ni coulante, ni dure). Ne pas laisser lever la pâte.

**GAUFRES GENRE 4/4** pour lesquelles vous emploierez indifféremment le moule 6 × 10 trous ou le moule 4 × 7 trous.

250 g farine - 150 g sucre semoule - 3 œufs (blancs battus en neige) - 150 g beurre - 1 tasse lait tiède. Tourner le beurre en crème. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre tout en continuant à travailler la pâte. Incorporer alternativement le lait et la farine en pluie. Mélanger le tout en finissant par les blancs d'œufs.

**GAUFRES DE BRUXELLES** pour lesquelles vous utiliserez le moule 4 × 6 trous.

2 gros œufs - 1/2 l. lait - 175 g farine - 30 g beurre - 20 g levure. Mettre la farine dans un bol et délayer avec le beurre fondu au bain-marie. Ajouter les jaunes d'œufs et le lait versé petit à petit. Ajouter la levure délayée dans un peu de lait tiède, une pincée de sel et une pincée de sucre. Ajouter alors les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Laisser monter pendant une grosse heure à la chaleur près d'un radiateur ou du four de la cuisinière.

**GALETTES CROQUANTES** que vous réaliserez avec le moule 16 × 28 trous ou 12 × 21 trous.

Pour une douzaine de galettes environ : 1 œuf - 60 g beurre - 60 g sucre très fin - 1 paquet sucre vanillé - 100 g farine. Brouiller les œufs, y faire fondre le sucre. Ajouter le beurre mou puis la farine et travailler jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Faire cuire.

On peut tourner les galettes chaudes en cornets pour les fourrer de crème.

No



# EENIGE RECEPTEN

**Wij hopen, dat volgende recepten U bij het gebruik van uw elektrisch wafelijzer kunnen helpen.**

**KEUKENWAFELS.** waarvoor U zeer goed de vorm  $4 \times 7$  vierkantjes kunt gebruiken.

500 g bloem - 250 g boter - 250 g griessuiker - 3 pakjes gevanilleerde suiker - een weinig kaneel - een snuijfe zout - 2 of 3 kleine grepen parelsuiker - 50 g verse gist - 4 eieren.

De gist smelten in een tas lauwe melk, fijne suiker bijvoegen, mengen met meel en het kaneel, de gevanilleerde suiker, het zout.

De vier hele eieren kloppen en in het deeg doen. De griessuiker bijvoegen, voortgaan met mengen. De parelsuiker bijvoegen. Men bekomt een zachte brij (noch hard, noch vloeënd). Het deeg niet laten rijzen.

**WAFELS VAN HET GENRE - EVENVEELTJES -**, waarvoor U ofwel de vorm  $6 \times 10$  vierkantjes ofwel  $4 \times 7$  vierkantjes kunt gebruiken. 250 g bloem - 150 g griessuiker - 3 eieren (het wit in sneeuw geklopt) - 150 g boter - 1 tas lauwe melk. De boter tot room kloppen. Eierdooiers en de suiker bijvoegen terwijl het deeg verder bewerkt wordt. Afwisselend de melk en de bloem bijvoegen.

Alles mengen ; tenslotte het tot sneeuw geklopt eiwit bijvoegen.

**BRUSSELSE WAFELS.** waarvoor U de vorm  $4 \times 6$  vierkantjes gebruikt, 2 dikke eieren -  $1/2$  l. melk - 175 g meel - 90 g boter - 20 g gist.

Het meel in een kom doen en mengen met de boter, gesmolten in bain-marie.

De eierdooiers bijvoegen en de melk met beetjes bijgieten.

De gesmolten gist bijvoegen in een weinig lauwe melk, een snuijfe zout en een snuijfe suiker. Tot stevig geklopt sneeuw van eiwit bijvoegen. Laten rijzen gedurende een vol uur bij een radiator of de fornuisoven.

**CROQUANTE GALETTEN** met de vorm  $16 \times 28$  vierkantjes of  $12 \times 21$  vierkantjes.

Voor ongeveer 12 galetten : 1 ei - 60 g boter - 60 g zeer fijne suiker - 1 pakje gevanilleerde suiker - 100 g bloem.

De eieren kloppen, de suiker er in laten smelten. Zachte boter bijvoegen, vervolgens het meel en tot een gelijkmatig deeg bewerken. Laten bakken.

Men kan de warme galetten in hoorntjes draaien en ze met crème vullen.





Ventilateur CALOR orientable. Diamètre: 16 cm



Bouilloire électrique CALOR



RASOIR à quatre lignes de coupe



Ventilateur CALOR orientable. Diamètre: 25 cm



Aerator CALOR, nouveau ventilateur d'un très bel effet décoratif



Fer AUTOMATIC, le plus léger et le plus facile



Radiateur soufflant CALOR - 1.200 W



Allume-cigares CALOR



Grille-pain NOVA



Réchaud NOVA 1.500 W feu visible "STANDARD"



Plaque rougissante CALOR. Diamètres: 145, 180 et 220 mm



NOVAMATIC fer automatique



Réchaud NOVA 600 W feu visible "BABY"



CADET modèle ordinaire à la ligne élégante



VAPOMATIC fer automatique à projection de vapeur



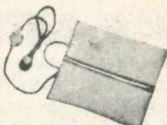
Cafetière électrique CALOR



Fer voyagé étudié pour



Sèche-cheveux CALOR



Thermoplasme NOVA, précieux auxiliaire de bien-être et de santé



Radiateur soufflant CALOR - 2.500 W

58

1 S<sup>t</sup> MARTIN

**Nova**

LIEGE: TEL 23.39.20

