

INSTRUCTION MANUAL
WAFFEL MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
WAFFELEISEN

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАФЕЛЬНИЦА

INSTRUKCJA OBSŁUGI
GOFROWNICA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
UREĐAJ ZA
PRAVLJENJE VAFLI

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
УРЕД ЗА ВАФЛИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ВАФЕЛЬНИЦЯ

MODE D'EMPLOI
GAUFRIER

NÁVOD K OBSLUZE
VAFLOVAČ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΒΑΦΛΙΕΡΑ



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.i.H.	STRANA 12	ČESKY	STRANA 22
DEUTSCH	SEITE 4	БЪЛГАРСКИ	СТР. 14	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 24
РУССКИЙ	СТР. 7	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 17		
POLSKI	STRONA 10	FRANÇAIS	PAGE 20		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von



Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of



Only GENUINE with this

Мы вам благодарны за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании



Только ПОДЛИННИКИ с этим

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or Waffle Maker into water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To reduce the risk of injury, use only accessory attachments if recommended by the appliance manufacturer.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over sharp edges of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

This product is for household use only. No user-serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.

HOW TO BAKE PERFECT WAFFLES

1. Insert the pin plug into the power outlet you will notice that the power light will go on. Turn on the temperature knob, then the ready light goes on. Indicating the appliance is heating up.

2. Allow your Waffle Maker to pre-heat until the ready indicator goes out. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking. Raise the lid and pour the mixture onto the bottom hot-plates but not all the way to the edges.
3. Close the hot-plates and do not hold handles during baking. Escaping steam can burn.
4. When the red lamp will light up the baking process begins.
5. It takes about 4 minutes to get a golden browning.
6. The cover will rise slightly as waffles begin to bake, do not open the cover for the first few minutes of baking.
7. When the red light goes off and the green light goes on for the second time, gently lift the lid to check the brownness. If the lid shows resistance to lifting, the waffle may not be quite done. Close the top and watch for steaming to stop before checking again.
8. Remove the waffle when it has the desired brownness and close the hot-plates.
9. When you are finished baking, unplug cord from power outlet and leave the hot-plates open to allow them to cool.
10. Then clean the plates, brush crumbs from grooves and wipe plates with a dry cloth or towels to absorb excess oil.

HINTS FOR TASTY WAFFLES

1. Do not overmix waffle batter. If you beat egg whites separately and add them into the batter it will produce a lighter, crispy waffle.
2. Let the waffles fully bake before removing them from the waffle maker.
3. Do not open the unit during the first minutes of baking or the waffle will separate.
4. Extra crisp waffles were created by baking waffles longer by allowing them to sit in the opened unit a few extra seconds after baking.

TAKE CARE OF YOUR WAFFLE MAKER

There is no need to take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush grooves to remove excess butter, margarine and crumbs. Never use water, cleanser or even cleansers on hot-plates.

Do not use steel wool or scouring pads for the non-stick surfaces. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results use only products that are safe for cleaning non-stick surfaces. Clean the hot-plates with a damp cloth after each use to prevent staining and sticking from a build-up of food or oil.

To clean exterior handles and other parts use only a damp cloth or spray cleaner.

USING YOUR WAFFLE MAKER FOR THE FIRST TIME

There is no need to make any special preparations before you use your Waffle Maker for the first time. But remember:

1. It is normal for a new Waffle Maker to smoke for a short while at the first time it heated.
2. Discard the first two waffles you bake on the new hot-plates.
3. Lightly brush hot-plates with butter, margarine, fat and/or vegetable cooking oil.

NEVER IMMERSE APPLIANCE INTO WATER.**SPECIFICATION:**

Power: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

RECIPES**HOMEMADE WAFFLES**

Ingredients:
250 g butter or margarine, 175 g sugar, 2 packets of vanilla sugar,
6 eggs, a pinch of salt, rum flavouring or lemon according to taste, 500 g wheat flour, 9 g baking powder, approx. 1/2 litre milk.

Directions:

Beat butter or margarine to a foam. Gradually add sugar and vanilla sugar and beat to make a smooth mixture. Then add the eggs one at a time with a pinch of salt and either rum or lemon flavouring. Add the baking powder mixed with the sieved flour alternately with the milk to the creamed mixture.

As it is not possible to indicate precisely the quantity of milk to be used, care should be taken only to use sufficient to produce a semi-liquid dough which runs off the spoon.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

CREAM WAFFLES**Ingredients:**

250 g butter or margarine, 100 g sugar, 1 packet of vanilla sugar, 4 eggs yolows, 125 g wheat flour, 125 g Gustin or Mondamin (cornflour), 6 g baking powder, 1/4 litre cream, 4 eggs white, icing sugar for dusting.

Directions:

Beat the fat to a foam and gradually add the sugar, vanilla-sugar and egg yolows. Then add the sieved flour mixed with Gustin/Mondamin and baking powder alternately with cream. Finally mix in the sticking beaten egg whites.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

BISCUIT WAFFLES**Ingredients:**

2 eggs, 6 tablespoons of hot water, 150 g sugar, 1 packet vanilla-sugar, 4 drops' lemon baking oil, 200 g wheat flour, 6 g baking powder, 50 g butter or margarine, icing sugar for dusting.

Directions:

Whisk egg yellow and water to a foam and gradually add 2/3 of the sugar with the vanilla-sugar. Then beat to a creamy mixture. Mix the baking oil into the beaten egg yolows. Beat the egg whites into a stick foam, then add the rest of the sugar while continuing to beat the mixture. The mixture must be stick enough for a knife-cut to remain visible. Add the beaten egg yolows to the stick mixture. Sieve onto it the flour mixed with the baking powder. Fold in carefully under the beaten egg yolows (do not rouse) and then gradually add the melted and cooled fat.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte beachten Sie bitte immer die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals Kabel, Stecker oder Ihr Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Passen Sie besonders auf, wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie Teile weg- oder dazugeben und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es schlecht funktioniert, oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Um das Risiko von Verletzung zu reduzieren, verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder Kastens hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektrokochstelle, oder in einen heißen Ofen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

HEBEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF!

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Bei einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur nächsten bevollmächtigten Servicestelle zur Überprüfung, Reparatur oder Wiederherstellung.

WIE SIE PERFEKTE WAFFELN BACKEN

1. Wenn Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose stecken, dann leuchtet die Betriebsanzeige-LED. Wenn Sie am Temperaturregler drehen, dann leuchtet die Bereit-LED, wodurch angezeigt wird, dass das Vorwärmen des Geräts läuft.
2. Lassen Sie Ihr Waffeleisen solange vorwärmen, bis die Bereit-LED erlischt. Hierdurch wird angezeigt, dass die Backflächen die richtige Temperatur besitzen. Öffnen Sie sofort den Deckel und giessen Sie den Teig auf die Backplatten, aber nicht ganz bis zum Rand.
3. Schliessen Sie den Deckel und halten Sie nicht den Griff während des Backvorganges, der austretende Dampf kann sehr heiß sein.
4. Wenn die rote Kontrolleuchte aufleuchtet beginnt der Backvorgang.
5. Es dauert ca. 4 Minuten um eine goldene Bräunung zu erreichen.
6. Der Deckel kann sich leicht heben wenn die Waffeln zu backen beginnen. Öffnen Sie den Deckel in den ersten Minuten Backzeit nicht.
7. Wenn die rote Kontrolleuchte ausgeht und die grüne Kontrolleuchte aufleuchtet, heben Sie den Deckel vorsichtig hoch, um die Bräune zu überprüfen. Wenn der Deckel beim Aufheben einen leichten Widerstand zeigt, kann die Waffel noch nicht ganz fertig sein. Schliessen Sie dann den Deckel wieder und warten mit dem nächsten Prüfen, bis es zu dampfen aufhört.
8. Nehmen Sie die Waffel heraus, wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Schliessen Sie den Deckel.
9. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und öffnen Sie den Deckel, damit die Backplatten auskühlen können.
10. Dann reinigen Sie die Backplatten, bürsten Sie die Bröseln mit einer sauberen Backbürste aus den Rinnen und wischen Sie die Platten mit einem sauberen Tuch ab, um das restliche Fett aufzusaugen.

TIPS FÜR SCHMACKHAFTE WAFFELN

1. Verrühren Sie den Teig nicht zuviel. Wenn Sie das Eiweiß getrennt steifschlagen und dann vorsichtig in die Masse unterziehen, bekommen Sie besonders leichte, knusprige Waffeln.
2. Lassen Sie die Waffeln fertig backen, bevor Sie sie aus dem Waffelautomat nehmen.
3. Öffnen Sie nicht den Deckel während der ersten paar Minuten Backzeit, sonst zerfallen die Waffeln.

4. Wenn Sie extra knusprige Waffeln wollen, backen Sie sie länger und lassen Sie sie nach Öffnen des Deckels ein paar Minuten länger in den Backplatten liegen.

ACHTEN SIE AUF IHREN WAFFELAUTOMAT

Zerlegen Sie Ihren Waffelautomat nicht wenn Sie ihn reinigen wollen. Bürsten Sie ihn und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab um restliche Fette und Bröseln zu entfernen. Verwenden Sie nie Wasser oder Reinigungsmittel um die Backplatten zu reinigen.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder scheuernde Schwämme für die Anti-haft beschichteten Backplatten. Entfernen Sie festklebende Reste mit einem Plastikgewebe oder Plastikschwamm. Für beste Ergebnisse verwenden Sie nur Produkte, die zur Reinigung nicht-haftender Oberflächen geeignet sind.

Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch um Verschmutzungen vorzubeugen. Die Außenseite ihres Gerätes sollten Sie nur mit einem nicht-scheuernden Reiniger und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

ERSTMALIGE VERWENDUNG IHRES WAFFELAUTOMATS

Es ist nicht notwendig, besondere Vorbereitungen zu treffen, bevor Sie Ihren Waffelautomat das erste Mal benutzen. Aber bedenken Sie:

1. Es ist normal, wenn bei der ersten Verwendung des Gerätes kurzfristig etwas Rauch oder Geruch auftritt.
2. Entfernen Sie die ersten Paar Waffeln, die sie auf den neuen Backplatten backen.
3. Bespritzen oder bürsten Sie die Oberflächen der Backplatten mit Butter, Margarine, Fett und/oder pflanzlichen Speiseölen ein.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER!**TECHNISCHE DATEN**

Leistung: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

REZEPTVORSCHLÄGE HAUSGEMACHTE WAFFELN

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, eine Prise Salz, Rum- oder Zitronenaroma je nach Geschmack, 500 g Weizenmehl, 9 g Backpulver, ca. 1/2 Liter Milch.

Zubereitung:

Schlagen Sie die Butter/Margarine schaumig. Geben Sie nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu und schlagen Sie die Zutaten zu einen glatten Teig. Dann geben Sie ein Ei nach dem anderen mit einer Prise Salz und dem Rum- oder Zitronenaroma dazu. Fügen Sie das Backpulver vermischt mit dem gesiebten Mehl abwechselnd mit der Milch dazu.

Es ist nicht möglich, die genaue Menge der Milch zu bestimmen. Es sollte nur soviel Milch verwendet werden bis der Teig dickflüssig vom Löffel geht.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

SAHNE WAFFELN

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb, 125 g Weizenmehl, 125 g Maismehl, 6 g Backpulver, 1/4l Sahne, 4 Eiweiß, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Schlagen Sie das Fett schaumig und fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb dazu. Dann geben Sie das gesiebte Mehl vermischt mit dem Maismehl und dem Backpulver, abwechselnd mit der Sahne dazu. Zum Schluß heben Sie vorsichtig den steifgeschlagenen Schnee unter.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

BISKUIT WAFFELN**Zutaten:**

2 Eier, 6 Eßlöffel heißes Wasser, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Tropfen Zitronenbacköl, 200 g Weizenmehl, 6 g Backpulver, 50 g Butter oder Margarine, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Schlagen Sie das Eigelb und das Wasser schaumig und geben Sie nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Dann mixen Sie die Zutaten zu einem lockeren, schaumigen Teig und fügen das Backöl dazu. Dann schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Schnee und geben den restlichen Zucker unter andauerndem Schlagen dazu. Der Schnee muß so steif sein, das ein Messerschnitt noch deutlich sichtbar ist. Dann fügen sie vorsichtig das Eier-Zuckergemisch dazu. Sieben Sie das Mehl vermischt mit dem Backpulver auf die Masse und ziehen Sie es vorsichtig unter. Dann geben Sie nach und nach vorsichtig die geschmolzene, ausgekühlte Butter dazu.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

**Entsorgung**

■ Helfen Sie mit beim Umweltschutz!
■ Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для выпекания вафель.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать следующие основные правила безопасности:

- Прочтите все указания.
- Не трогайте горячую поверхность. Пользуйтесь ручками или кнопками.
- Предотвратить риск электрошока, не опускайте шнур, вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.
- Необходим строгий надзор взрослых, когда любой прибор используется детьми или возле них.
- Пользуйтесь прибором сугубо для предназначенной цели.
- Отключите прибор от электросети, когда не в пользовании или перед чисткой. Дайте прибору охладиться до присоединения или снятия с него запчастей и перед чисткой прибора.
- Не включайте прибор, если у него повреждён шнур, вилка, если прибор не сработал или, если он повреждён в какой-то степени.
- Необходимо соблюдать исключительную осторожность, передвигая прибор, содержащий кипящее масло или любые горячие жидкости.
- Предотвратить опасность ушиба пользуйтесь только теми частями, которые рекомендуются производителем.
- Не используйте прибор вне дома (на улице).
- Не допускайте, чтобы шнур свисал через острые края стола или прилавка, или прикасался к горячим поверхностям.
- Не ставьте прибор около горячей газовой или электрической конфорки, или в нагретую духовку.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающим недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.

- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

СОХРАНИТЕ ЭТИ УКАЗАНИЯ!

Этот прибор используется сугубо для домашних целей. Никаких частей для обслуживания потребителем не находится внутри. Верните прибор в ближайший обслуживающий пункт для проверки, починки или регулировки.

КАК ПЕЧЬ ЧУДЕСНЫЕ ВАФЛИ

1. Вставьте вилку в розетку электросети. Загорится индикатор питания. Поверните регулятор температуры. Загорится индикатор готовности, обозначая нагрев устройства.
2. Дайте вафельнице разогреться, чтобы индикатор готовности погас. Обозначает, что рабочие поверхности достигли нужной температуры. Поднимите крышку и налейте смесь на нижние плиты, но не до краев.
3. Закройте горячие тарелки и не трогайте ручки во время жарки. Пар, выходящий из под них может жечь.
4. Когда красная лампочка загорается, начинается процесс жарки.
5. Примерно необходимо 4 минуты для получения золотистого цвета.
6. Крышка немножко приподнимется, когда вафли начинают печься, и поэтому не открывайте крышку в течение первых нескольких минут жарки.
7. Когда красная лампочка тухнет и зелёный свет загорается во второй раз, осторожно приподнимите крышку для проверки подрумяненности. Если крышка не открывается с лёгкостью, значит валя не совсем готова. Закройте верх и следите за паром, который должен исчезнуть, прежде, чем Вы проверите ещё раз.
8. Выберите вафлю, когда она достигнет желаемой румяности и закройте горячие тарелки.
9. Когда Вы закончите жарку, отключите шнур от сети и оставьте тарелки открытыми, чтобы дать им возможность охладиться.
10. Затем почистите тарелки, щёткой вычистите крошки из канавок и протрите тарелки сухой тканью или полотенцем для того, чтобы впитать излишки масла.

ПОДСКАЗКИ ДЛЯ ВКУСНЫХ ВАФЕЛЬ

1. Не перемешивайте тесто для вафель слишком долго. Если Вы взбиваете белки отдельно и добавляете их в тесто - результатом этого будет более пышный и хрустящий вафель.
2. Дайте вафлям полностью пропечься, прежде чем Вы выбираете их из прибора.
3. Не открывайте прибор во время первых минут выпечки, иначе вафель отделится.
4. Вафли получаются особенно хрустящими, если Вы оставите их в открытом приборе на несколько секунд после окончания выпечки.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

Нет никакой необходимости в разборе прибора для чистки. Просто щёткой вычистите канавки для того, чтобы выбрать остатки жира, маргарина и крошки.

Никогда не употребляйте воду, средства для чистки на горячих тарелках. Не употребляйте ёжик или царапающие подушки для неприлипаемых поверхностей. Уберите особо упругие пятна пластмассовым сетчатым пуфом или подушкой. Для наилучших результатов пользуйтесь только продуктами, пригодными для чистки неприлипаемых поверхностей. Протрите горячие тарелки влажной тканью после каждого пользования для избежания пятен и липкости, накапливаемых от остатков пищи или жиров.

Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей пользуйтесь только влажной тряпочкой или аэрозолем для чистки.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШИМ ПРИБОРОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ В ПЕРВЫЙ РАЗ

Нет необходимости специально приготавливать Ваш прибор к первоначальному употреблению. Но запомните:

1. Это нормальное явление для нового Прибора для Вафель дымиться в течение короткого времени при первом нагреве.
2. Выбросите первые две вафли, выпеченные на новых горячих тарелках.

3. Легонько намажьте горячие тарелки маслом, маргарином, жиром и/или подсолнечным маслом.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ

СПЕЦИФИКАЦИИ

Мощность: 220-240 В ~ 50 гц • 700 Вт

РЕЦЕПТЫ:

ВАФЛИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты:

250 гр. масла или маргарина, 175 гр. сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 6 яиц, щепотка соли, ромовая эссенция или лимонная по вкусу, 500 гр. пшеничной муки, 9 гр. пекарного порошка, примерно 1/2 литра молока.

Правила Готовки:

Взбейте масло или маргарин до пены. Постепенно прибавьте сахар и ванильный сахар и взбивайте пока смесь станет гладкой, без комков. Затем прибавьте яйца одно за другим с щепоткой соли и ромовой или лимонной эссенцией. Прибавьте пекарный порошок, смешанный с просеянной мукой одновременно с молоком, к кремовой смеси.

Так как невозможно указать точное количество молока, необходимого для пользования, обратите внимание и добавьте достаточно для того, чтобы получилось полу - жидкая жидкость, стекающая с ложки.

Следуйте указаниям пользования прибора для жарки.

КРЕМОВЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

250 гр. масла или маргарина, 100 гр. сахара, 1 пакет ванильного сахара, 4 желтка, 125 гр. пшеничной муки, 125 гр. Густин или Мондамин (кукурузная мука), 6 гр. пекарного порошка, 1/4 литра сливок, 4 белка, сахарную пудру для посыпки.

Правила Приготовления:

Взбейте жиры до пены и постепенно прибавьте сахар, ванильный сахар и желтки. Тогда прибавьте просеянную муку, смешанную с Густин/Мондамин и параллельно пекарный порошок, смешанный со сливками. Наконец прибавьте сильно взбитые белки.

Следуйте инструкциям пользования прибором.

БИСКВИТНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

2 яйца, 6 столовых ложек горячей воды, 150 гр. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 капли лимонного пекарного масла, 200 гр. пшеничной муки, 6 гр. пекарного порошка, 50 гр. масла или маргарина, сахарный порошок для присыпки.

Правила Приготовления:

Взбейте желтки и воду до пены и постепенно прибавьте 2/3 количества сахара с ванильным сахаром. Взбейте до состояния крема. Перемешайте пекарное масло с взбитыми желтками. Взбейте белки в густую пену, затем добавьте остальное количество сахара, продолжая взбивать смесь. Смесь должна быть достаточно густой, чтобы порез след от пореза ножа остался видимым. Прибавьте взбитые желтки к густой массе. На эту смесь просейте муку, смешанную с пекарным порошком. Смешайте её легко со смесью, под желтки (не поднимайте) и тогда постепенно добавьте расстаянный и охлаждённый жир. Следуйте всем указаниям по пользованию прибором во время выпечки.

Хранение:

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка:

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas obsługi urządzeń elektrycznych należy zastosować się do następujących zaleceń:

- Przeczytać wszystkie instrukcje.
- Używać urządzenia wyłącznie do przeznaczonego celu.
- Nie dotykać rozgrzanych powierzchni. Używać wyłącznie uchwytów i przycisków.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia, kabla i wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.
- Zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie obsługiwane jest przez dzieci lub w ich obecności.
- Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Przed wymianą części i czyszczeniem pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone lub występują jakiegokolwiek usterki w funkcjonowaniu urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko zranień, używać tylko zaleconego przez producenta wyposażenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Unikać kontaktu kabla z ostrymi krawędziami, które mogą doprowadzić do jego przetarcia. Unikać zbyt wysokiego napięcia kabla, przez co można go przypadkowo wyrwać z gniazdka.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących kuchenkach, ani obok nich.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

ZALECA SIĘ ZACHOWANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI NA PRZYSZŁOŚĆ!

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Oddawać do naprawy tylko w licencjonowanych warsztatach.

PIECZENIE GOFRÓW:

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania. Dioda zasilania zaświeci się. Obróć pokrętkę temperatury. Włączy się dioda gotowości, oznajmiając rozgrzewanie urządzenia.

2. Poczekać na rozgrzanie gofrownicy, do momentu zgaśnięcia diody gotowości. Oznacza to, że płytki urządzenia osiągnęły odpowiednią temperaturę. Należy natychmiast podnieść pokrywę i nalać ciasto na blachy, ale nie do samej krawędzi.
3. Zamknąć pokrywę, nie przytrzymywać uchwytu podczas pieczenia, ponieważ ulatniająca się para jest bardzo gorąca.
4. Kiedy zapali się czerwona kontrolka, rozpoczyna się proces pieczenia.
5. Potrzeba ok. 4 minut, aby gofry przyrumieniły się na złoty kolor.
6. Kiedy gofry się pieką, pokrywa daje się łatwo unieść. Jednak nie należy podnosić jej podczas pierwszych minut pieczenia.
7. Kiedy wyłączy się czerwona kontrolka i zapali zielona, należy delikatnie unieść pokrywę i sprawdzić stopień przyrumienienia. Lekki opór przy podnoszeniu pokrywy oznacza, że gofry nie są jeszcze całkiem gotowe. Wtedy należy ponownie zamknąć pokrywę i poczekać z następną kontrolą, aż urządzenie przestanie parować.
8. Wyjąć gofry, kiedy osiągnęły odpowiedni stopień przyrumienienia. Potem zamknąć pokrywę.
9. Kiedy pieczenie zostało zakończone, należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i podnieść pokrywę, aby blachy mogły wystygnąć.
10. Potem należy wyczyścić blachy: za pomocą specjalnej szczoteczki usunąć resztki ciasta ze szczelin i przetrzeć blachy czystą ściereczką, aby usunąć resztki tłuszczu.

JAK UPIEC WSPANIAŁE GOFRY:

1. Nie należy zbyt długo mieszać ciasta. Jeżeli białka zostaną ubite oddzielnie i dopiero później ostrożnie wymieszane z masą, gofry będą delikatne i chrupiące.
2. Gofry muszą upiec się do końca, nim zostaną wyjęte z gofrownicy.
3. Nie należy podnosić pokrywy podczas pierwszych minut pieczenia, ponieważ gofry mogą się rozpaść.
4. Jeżeli gofry mają być szczególnie chrupiące, należy piec je trochę dłużej i po podniesieniu pokrywki zostawić je jeszcze na chwilę na gorących blachach.

KONSERWACJA:

Należy ostrożnie obchodzić się z gofrownicą. Nie wolno rozmontowywać urządzenia podczas czyszczenia. Należy je tylko wyszczotkować i przetrzeć czystą ściereczką, aby usunąć resztki

tłuszczu i ciasta. Do czyszczenia blach nie wolno używać wody ani środków czyszczących. Nie wolno czyścić pokrytych powłoką antyadhezyjną blach wełną stalową ani ostrymi gąbkami. Przyklejone resztki należy usuwać plastikową gąbką lub myjką. Zaleca się używanie specjalnych produktów do czyszczenia powłok antyadhezyjnych. Po każdym użyciu należy przetrzeć blachy wilgotną ściereczką. Obudowę urządzenia należy zczyścić tylko miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.

PIERWSZE UŻYCIĘ GOFROWNICY:

Nie trzeba podejmować specjalnych przygotowań przed pierwszym użyciem urządzenia. Należy wziąć pod uwagę następujące wskazówki:

1. Występowanie podczas pierwszego użycia dymu lub nieprzyjemnego zapachu jest zjawiskiem normalnym.
2. Należy wyrzucić pierwsze gofry upieczone w nowym urządzeniu.
3. Blachy można posmarować lub spryskać masłem, margaryną, tłuszczem lub olejami roślinnymi.

NIE WOLNO ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE!**PARAMETRY TECHNICZNE**

Moc: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

PRZEPISY NA GOFRY:**GOFRY DOMOWE:**

Składniki:
250 g masła lub margaryny, 175 g cukru, 2 opakowania cukru waniliowego, 6 jajek, szczypta soli, aromat rumowy lub cytrynowy (według uznania), 500 g mąki pszennej, 9 g proszku do pieczenia, ok. 1/2 litra mleka.

Przygotowanie:

Ukręcić masło/margarynę na pienistą masę. Do masy dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy i ukręcić ze składników gładkie ciasto. Potem dodać po kolei oba jajka, szczyptę soli i aromat rumowy lub cytrynowy. Następnie dodawać proszek do pieczenia zmieszany z przesianą mąką na zmianę z mlekiem. Niemożliwe jest podanie konkretnej ilości mleka. Należy dodać go tylko tyle, aby ciasto sphywało z łyżki gęstym strumieniem.

Piec gofry według instrukcji.

GOFRY ŚMIETANOWE:

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 100 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 4 żółtka, 125 g mąki pszennej, 125 g mąki kukurydzianej, 6 g proszku do pieczenia, 1/4 litra śmietany, 4 białka, cukier puder do posypania.

Przygotowanie:

Ukręcić tłuszcz na pienistą masę, dodawać stopniowo cukier, cukier waniliowy i żółtka. Potem dodawać przesianą mąkę pszenną zmieszaną z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia na zmianę ze śmietaną. Na koniec ostrożnie dodać ubite na sztywno białka.

Piec gofry według instrukcji.

GOFRY BISZKOPTOWE:

Składniki:

2 jajka, 6 łyżek gorącej wody, 150 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 4 krople cytrynowego olejku do pieczenia, 200 g mąki pszennej, 6 g proszku do pieczenia, 50 g masła lub margaryny, cukier puder do posypania.

Przygotowanie:

Ubić żółtka i wodę na pienistą masę i stopniowo dodać 2/3 cukru zmieszanego z cukrem waniliowym. Potem ukręcić ze składników puszyste ciasto i dodać olejek do pieczenia. Ubić białka na sztywną pianę, dodając stopniowo resztę cukru. Piana musi być tak sztywna, aby widoczne był ślad po cięciu nożem. Potem ostrożnie mieszać pianę z masą. Przesiać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia na masę i delikatnie wymieszać. Następnie stopniowo i ostrożnie dodawać stopione i wystudzone masło.

Piec gofry według instrukcji.

**Utylizacja przyjazna środowisku**

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA:

Kada koristite električne aparate vodite uvek računa o sledećim osnovnim sigurnosnim uputstvima:

- Pročitajte sva uputstva.
- Aparat koristite samo u predviđenu svrhu.
- Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili dugmad.
- Da sprečite strujne udare, nikada nemojte da potapate kabl, utikač ili aparat u vodu ili druge tečnosti.
- Budite posebno pažljivi, kada aparat koristite deca ili se on koristi u blizini dece.
- Aparat koristite samo u predviđenu svrhu.
- Izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite aparat ili pre čišćenja. Pustite da se aparat ohladi, pr nego što skinete ili postavite delove sa njega i pre čišćenja.
- Nemojte da koristite aparat ako je kabl ili utikač oštećen ili kada on slabo funkcioniše ili kada je na bilo koji način oštećen.
- Da smanjite rizik od nastanka povreda, koristite delove pribora preporučene od strane proizvođača.
- Nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Nemojte nikada da ostavljate kabl da visi preko oštarih ivica stola ili kutija ili da dolazi u dodoir sa vrelim površinama.
- Aparat ne postavljate na ili pored ringle na gas ili struju, ili na vruć štednjak.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

DOBRO ČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU!

Ovaj uređaj je predviđen isključivo za kućnu upotrebu.

Ako se ošteti odnesite uređaj do najbližeg ovlašćenog servisa radi provere, popravke ili vraćanja u pređašnje stanje.

KAKO DA ISPEČETE PERFEKTNE GALETE

1. Pre upotrebe uvek prethodno zagrejte aparat. Dok pripremate testo, priključite utikač na struju od 220-240 V. Okrenite termostat na željeni stepen rumenosti. Crvena kontrolna lampica će se upaliti i pokazati da se aparat zagreva. Potrebno

je oko 5 minuta do aparat za galete ne dostigne pravu temperaturu.

2. Neka se aparat za pravljenje vafli zagreva dok se LED indikator spremnosti ne isključi. To znači da su grejne ploče dostigle zadatu temperaturu. Otvorite odmah poklopac i sipajte testo na ploče za pečenje, ali ne sasvim do ivice.
3. Zatvorite poklopac i nemojte da držite dršku u toku postupka pečenja, para koja izlazi može da bude veoma vruća.
4. Kada se upali crvena kontrolna lampica počinje postupak pečenja.
5. Potrebno je oko 4 minuta da se dostigne zlatno rumena boja.
6. Poklopac možete lako da podignete kada galete počnu da se peku. U prvim minutima pečenja nemojte da otvarate poklopac.
7. Kada se ugasi crvena kontrolna lampica u kada se upali zelena kontrolna lampica, podignite poklopac pažljivo nagore da proverite koliko je rumeno. Ako prilikom podizanja poklopca osetite blag otpor, onda galeta nije još uvek sasvim gotova. Onda ponovo zatvorite poklopac i sačekajte sa sledećom proverom, dok ne prestane da izlazi para.
8. Izvadite galete kada je dostignut željeni stepen rumenosti. Zatvorite poklopac.
9. Kada završite sa pečenjem, izvucite utikač iz utičnice i otvorite poklopac tako da ploče za pečenje mogu da se ohlade.
10. Onda očistite ploče za pečenje, očetkajte mrvice čistom pekarskom četkom iz žljebova i obrišite ploče čistom krpom da pokupite preostalu mast.

SAVETI ZA UKUSNE GALETE

1. Nemojte previše da mutite testo. Kada odvojeno ulupate belance i onda ga pažljivo sjedinite sa masom, dobićete posebno lake, hrskave galete.
2. Pustite galete da se ispeku do kraja pre nego što ih izvadite iz aparata za galete.
3. U toku prvih nekoliko minuta pečenja ne otvarajte poklopac, inače će se galete raspasti.
4. Ako želite ekstra hrskave galete, pecite ih duže i ostavite ih posle otvaranja poklopca još nekoliko minuta da stoje na ploči za pečenje.

PAZITE VAŠ APARAT ZA GALETE

Kada želite da očistite Vaš aparat za galete nemojte da ga rastavljate. Očetkajte ga i obrišite čistom krpom da uklonite preostalu mast i mrvice. Nikada nemojte da koristite vodu i deterđent da očistite ploče za pečenje. Nemojte da koristite čeličnu vunu ili suđere koji grebu na pločama za pečenje obloženim protiv lepljenja. Jako zalepljene ostatke odstranite plastičnom tkaninom ili plastičnim sunderom. Za najbolje rezultate koristite samo proizvode koji su namenjeni za čišćenje površina protiv lepljenja.

Posle svake upotrebe očistite ploče za pečenje vlažnom krpom kako bi sprečili da se zaprljaju.

Spoljnu stranu uređaja trebali bi ste da čistite samo sa ne abrazivnim deterđentom i mekom, mokrom krpom.

PRVA UPOTREBA VAŠEG APARATA ZA GALETE

Nije potrebno da učinite posebne mere predostrožnosti pre nego što po prvi put upotrebite Vaš aparat za galete. Ali imajte na umu:

1. Normalno je da kod prve upotrebe aparata se na kratko pojavi malo dima ili neprijatnog mirisa.
2. Bacite prvih nekoliko galeta koje ispečete na novim pločama za pečenje.
3. Poprskajte ili namažite površine ploča za pečenje buterom, margarinom, mašću i /ili biljnim jestivim uljima.

NIKADA NEMOJTE DA POTAPATE APARAT U VODU!**TEHNIČKI PODACI**

Snaga: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

PREDLOZI ZA RECEPTE DOMAĆE GALETE

Sastojci:

250 g butera ili margarina, 175 g šećera, 2 kesice vanilin šećera, 6 jaja, malo soli, aroma rum ili limuna prema ukusu, 500 g pšeničnog brašna, 9 g praška za peciva, oko 1/2 litre mleka.

Pripremanje:

Ulupajte buter/margarin u penu. Dodajte postepeno šećer i vanilin šećer i ulupajte sve sastojke u jednu glatku masu. Zatim dodajte jedno po jedno jaje sa malo soli i sipajte aromu ruma ili limuna. Dodajte prašak za peciva pomešan sa prosejanim brašnom naizmenično sa mlekom u testo.

Nije moguće odrediti preciznu količinu mleka. Treba upotrebiti onoliko mleka dok se testo ne preliva gusto sa kašike.

Za pečenje galeta pratite uputstvo za potrebu.

GALETE SA SLATKOM PAVLAKOM

Sastojci:

250 g butera ili margarina, 100 šećera, 1 kesicuvanilin šećera, 4 žumanca, 125 g pšeničnog brašna, 125 g kukuruznog brašna, 6 g praška za peciva, 1/4l slatke pavlake, 4 belanca, šećer u prahu za posipanje.

Pripremanje:

Ulupajte masnoću da bude penasta i malo po malo dodajte šećer, vanilin šećer i žumanca. Zatim dodajte prosejano brašno izmešano sa kukuruznim brašnom i praškom za peciva, naizmenično sa slatkom pavlakom. Na kraju pažljivo umešajte jako ulupani sneg od belanaca.

Za pečenje galeta pratite uputstvo za potrebu.

BISKVITNE GALETE

Sastojci:

2 jaja, 6 supenih kašika vruće vode, 150 g šećera, 1 kesicu vanilin šećera, 4 kapi limunovog ulja za peciva, 200 g pšeničnog brašna, 6 g praška za peciva, 50 g putera ili margarina, šećer u prahu za posipanje.

Pripremanje:

Ulupajte belanca i vodu u penu i malo po malo dodajte 2/3 šećera, sa vanilin šećerom. Zatim dodajte sastojke u vazdušasto, penasto testo i dodajte ulje za pečenje. Zatim ulupajte belanca u čvrst sneg i dodajte preostali šećer uz neprestano mešanje. Sneg mora da bude toliko čvrst da rez nožem ostane očigledno vidljiv. Zatim pažljivo dodajte mešavinu jaja i šećera. Prosejano brašno sa praškom za peciva sjedinite sa masom i pažljivo umešajte. Zatim postepeno i pažljivo dodajte istopljeni i rashlađeni buter.

Za pečenje galeta pratite uputstvo za upotrebu.

 Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

— Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електрически уреди, трябва да спазвате някои основни предпазни мерки, сред които:

- Прочетете всички инструкции.
- не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки.
- За да се предпазите от токов уред, не потапяйте шнура, щепсела или гофретника във вода или в каквато и да е друга течност.
- Когато уредът се използва от или в близост до деца, е необходим непосредствен контрол.
- Не използвайте уреда за други цели, освен за предвидените.
- Изключете уреда от контакта когато не го използвате и преди почистване. Оставете го да изстине преди да поставите или свалите части от него и преди чистене на уреда.
- Не използвайте уред с повреден шнур или щепсел, или след откриване на неизправности в уреда, или след повреждането му по някакъв друг начин.
- Трябва да се внимава изключително много при пренасяне на уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
- За да избегнете риска от нараняване, използвайте само аксесоари, препоръчани от производителя на уреда.
- Не използвайте уреда извън помещения.
- Не оставяйте шнура да виси през остри ръбове на маса или тезгях, както и да се допира до горещи повърхности.
- Не поставяйте върху или в близост до газова или електрическа горелка, или в загрята фурна.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

ЗАПАЗЕТЕ СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ!

Този продукт е предназначен само за домашно ползване.

Вътре в уреда няма части за обслужване на потребителя. Върнете уреда в най-близкияоторизиран сервиз за преглед, поправка или настройка.

КАК ДА ИЗПЕЧЕМ ПЕРФЕКТНИ ГОФРЕТИ

1. Включете щепсела в контакта; LED индикаторът на захранването светва. Завъртете регулатора на температурата; LED индикаторът за готовност светва, което показва, че уредът се загрява.
2. Изчакайте гофретника да загрее, докато LED индикаторът за готовност изгасне. Това показва, че плочите са достигнали необходимата температура. Повдигнете капака и изсипете сместа върху долната нагрята метална плоча, но да не достига чак до самия ръб.
3. Затворете нагретите метални плочи и не дръжте дръжките по време на печенето. Излизащата пара може да ви изгори.
4. Когато червената лампичка светне започва процеса на печене.
5. Необходими са около 4 минути за достигане на златисто-кафяв цвят.
6. Капакът ще се повдигне леко когато гофретите започнат да се пекат, не отваряйте капака през първите няколко минути на печене.
7. Когато червената лампичка изгасне и зелената лампичка светне за втори път, внимателно повдигнете капака, за да проверите степента на покафеняване. Ако капакът не се отваря лесно, това означава че гофретите може да не са готови напълно. Затворете горния капак и внимавайте парата да е спряла преди да проверите отново.
8. Извадете гофретата, когато е достигнат желания кафяв цвят и затворете нагретите метални плочи.
9. Когато свършите с печенето, извадете щепсела от електрическия контакт и оставете нагретите метални плочи отворени, за да изстинат.
10. След това почистете плочите, с четка махнете трохиите от улейчетата и забършете плочите със сух парцал или кърпа, за да абсорбира останалата мазнина.

КРАТКИ СЪВЕТИ ЗА ВКУСНИ ГОФРЕТИ

1. Не месете прекалено дълго тестото за гофретите. Ако разбиеете яйчените белтъци отделно и след това ги добавите в тестото – резултатът от това ще бъде по-пухкави и по-хрупкави гофрети.
2. Оставете гофретите да се изпекат напълно преди да ги извадите от гофретника.

3. Не отваряйте уреда през първите минути на печенето, защото в противен случай гофретите ще се разделят.
4. Ще получите по-хрупкави гофрети, ако ги печете по-дълго време, като ги оставяте да поседят в отворения уред за няколко секунди след изпичането.

ПОДДРЪЖКА НА ГОФРЕТНИКА

Не е необходимо да разглобявате гофретника на части, за да го почистите. Просто почистете с четка улейчетата, за да премахнете излишното масло, маргарин и трохи. Никога не използвайте вода и почистващи препарати върху котлоните.

Не използвайте телче или гъбички за стържене върху незалепващите повърхности. Отстранете упоритите зацапвания с помощта на пластмасово мрежесто пухче или тампонче. За постигане на най-добри резултати използвайте само продукти, които са безопасни за почистването на незалепващи повърхности. Почиствайте металните плочи с влажен парцал след всяка употреба, за да предотвратите образуването на петна и лепкави участъци, в резултат на натрупването на храна и мазнина. За почистване на външните дръжки и други части използвайте само влажен парцал или почистващ спрей.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОФРЕТНИКА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Не е необходимо да извършвате специални подготовки преди да използвате гофретника си за първи път. Но запомнете:

1. За новия гофретник е нормално явление да изпуска дим за кратко време при първото си нагриване.
2. Оставете първите две гофрети, изпечени на новите метални плочи.
3. Леко намажете плочите с масло, маргарин, мазнини и растително готварско олио.

НИКОГА НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА**ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ**

МОЩНОСТ: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

РЕЦЕПТИ**ДОМАШНИ ГОФРЕТИ**

Съставки:

250 гр. Масло или маргарин, 175 гр. Захар, 2 пакетчета ванилова захар, 6 яйца, щипка сол, есенция на ром или лимон по вкус, 500 гр. Пшеничено брашно, 9 гр. Бакпулвер, приблизително 4 литър мляко

Начин на приготвяне:

Разбийте маслото или маргарина до пяна. Постепенно добавете захарта и ваниловата захар и разбийте до получаването на еднородна смес. След това добавете яйцата едно по едно с щипка сол и есенция на ром или лимон. Добавете бакпулвера, смесен с пресияното брашно и млякото до кремообразна смес.

Тъй като е невъзможно да се определи точно необходимото количество мляко, просто обърнете внимание да използвате достатъчно, за да се получи почти течно тесто, което се стича от лъжицата.

Следете приложените инструкции за експлоатация, когато използвате гофретника за печене.

СМЕТАНОВИ ГОФРЕТИ

Съставки:

250 гр. Масло или маргарин, 100 гр. Захар, 1 пакетче ванилова захар, 4 яйчени жълтъка, 125 гр. Пшеничено брашно, 125 гр. Густин/мондамин (царевично брашно), 6 гр. Бакпулвер, 1/4 литра сметана, 4 белтъка, пудра захар за посипване

Начин на приготвяне:

Разбийте мазнината до пяна и постепенно добавете захарта, ваниловата захар и яйчените жълтъци. След това добавете пресияното брашно, смесено с брашното густин/мондамин и бакпулвера, като ги редуваме със сметаната. Най-накрая добавете и силно разбитите яйчени белтъци.

Следете приложените инструкции за експлоатация, когато използвате гофретника за печене.

БИСКВИТЕНИ ГОФРЕТИ

Съставки:

2 яйца, 6 супени лъжици гореща вода, 150 гр. Захар, 1 пакетче ванилова захар, 4 капки лимоново масло за печене, 200 гр. Пшеничено брашно, 6 гр. Бакпулвер, 50 гр. Масло или маргарин, пудра захар за посипване

Начин на приготвяне:

Разбийте яйчените жълтъци и водата до пяна и постепенно добавете 2/3 от захарта с ваниловата захар. След това разбийте до кремообразна смес. Смесете мазнината с разбитите яйчени жълтъци. Разбийте яйчените белтъци до гъста пяна, след това добавете остатъка от захарта, като продължавате да разбивате сместа. Сместа трябва да бъде достатъчно гъста, за да може следата от прорязване с нож да остане видима. Добавете разбитите яйчени жълтъци към гъстата смес. Пресейте върху сместа брашното, смесено с бакпулвера. Посипете внимателно под разбитите яйчени жълтъци (без да ги повдигате) и след това постепенно добавете разтопената и охладена мазнина.

Следете приложените инструкции за експлоатация, когато използвате гофретника за печене.



**Съобразено с околната среда
изхвърляне**

■ Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

ВАЖЛИВИ ЗАСТЕРЕЖЕНИЯ

При використанні електричних приладів слід завжди дотримуватись основних застережень, включаючи наступні:

- Уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.
- Не торкайтесь до гарячих поверхонь під час роботи приладу. Використовуйте корпусні ручки та кнопки.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, штепсельну вилку чи прилад у воду або іншу рідину.
- При використанні тостера дітьми або в присутності дітей суворої нагляд за ними є обов'язковим.
- Не використовуйте прилад в інших цілях, окрім тих, що вказані в інструкції.
- Відключіть тостер від електричної розетки, якщо ви ним не користуєтесь або при його очищенні. Перед вставлянням або вийманням тостів, а також перед очищенням приладу, зачекайте, поки тостер охолоне.
- Не використовуйте тостер, якщо пошкоджений шнур живлення або якщо ви помітите ознаки несправності.
- Будьте особливо обережними при переміщенні тостера, якщо він містить гарячу олію чи будь-яку іншу гарячу рідину.
- Для зменшення ризику ушкодженнь приладом, використовуйте допоміжні приладдя, рекомендовані виробником.
- Не застосовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав зі столу і не торкався до гарячих поверхонь.
- Не розміщуйте прилад на гарячих поверхнях або поблизу них, наприклад, як газова й електрична плита або розжарена піч.
- Щоб вимкнути прилад, слід відключити штепсельну вилку від електричної розетки.
- Не використовуйте прилад в інших цілях, окрім тих, що вказані в інструкції.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.

- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦЬЄЇ ІНСТРУКЦІЇ!

Прилад створено виключно для використання в домашніх умовах. Якщо ви помітите, що прилад не працює належним чином, віднесіть його до найближчої майстерні, рекомендованої виробником, для огляду, ремонту або електричної чи механічної настройки.

**ПРИГОТУВАННЯ
ПРЕКРАСНИХ ВАФЕЛЬ**

1. Вставте штепсельну вилку в розетку; вмикається світлодіод живлення. Поверніть ручку регулювання температури. Вмикається світлодіод готовності, який свідчить про нагрівання пристрою.
2. Дочекайтеся прогрівання вафельниці, доки не вимкнеться світлодіод готовності. Це означає, що пластини для приготування досягли необхідної температури. Підніміть верхню пластину та налейте суміш на нижню пластину, залишивши місце до її краю.
3. Опустіть верхню пластину на нижню. Не стискайте ручки вафельниці під час приготування. Пар, який виходить через отвори, може обпекти.
4. Загориться червоний індикатор, показуючи, що вафля почала смажитись.
5. За 4 хвилини вона набула золотисто-коричневого кольору.
6. Верхня пластина злегка підніметься, коли вафля почне готуватись. Не відкривайте вафельниці протягом декількох перших хвилин приготування.
7. Коли червоний індикатор згасне, а червоний засвітиться знову, обережно відкрийте вафельницю та перевірте колір вафлі. Якщо верхня пластина піднімається важко, то вафля могла ще не приготуватись. Закрийте вафельницю та дочекайтесь, доки перестане виходити пар перед тим, яке знову перевірити вафлю.
8. Зніміть вафлю, коли вона набула необхідного кольору, та закрийте прилад.
9. По закінченню приготування, вимкніть прилад з розетки та залиште прилад відкритим, щоб він вистигнув.
10. Потім почистіть пластини, видаліть крихти з жолобків та витріть пластини сухою тканиною або рушником від зайвої олії.

ПОРАДИ ДО ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ ВАФЕЛЬ

1. Не збивайте тісто для вафель занадто сильно. Якщо збивати яєчні білки окремо та додавати їх до тіста, то вафлі будуть легшими та хрусткими.
2. Дайте вафлям повністю приготуватись перед тим, як виймати їх з вафельниці.
3. Не відкривайте вафельницю протягом перших хвилин, оскільки вафля розділиться навпіл.
4. Виключно хрусткі вафлі готуються, якщо залишити їх у вафельниці на декілька секунд довше, відкривши вафельницю після того, як вафля спеклась.

ДОГЛЯДАЙТЕ ЗА ВАФЕЛЬНИЦЕЮ

Щоб почистити вафельницю її не слід розбирати. Просто видаліть з жолобків зайве масло, маргарин та крихти. Ніколи не користуйтеся водою або засобами для чищення, коли пластини ще гарячі.

Ніколи не використовуйте сталю стружку або губку для чищення на поверхнях, які не допускаються пригорання. Відчищайте прилипла тісто за допомогою пластикової сіткової кульки або губки. Найкраще користуватись засобами, які рекомендовані для використання на поверхнях, що не допускають пригорання. Протирайте пластини вологою тканиною після кожного використання приладу, щоб запобігти появі плям та пригоранню внаслідок накопичення тіста або олії.

Для чищення зовнішніх ручок та інших частин користуйтеся вологою тканиною або пультверизаторами для чищення.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ВАФЕЛЬНИЦІ

Не потрібні будь-які особливі приготування перед тим, як використовувати вафельницю вперше. Але пам'ятайте:

1. Немає нічого надзвичайного, якщо вафельниця деякий час димитиме при першому нагріванні.
2. Викиньте декілька перших вафель, спечених на нових пластинках.
3. Злегка протріть пластини маслом, маргарином, жиром та/або олією.

НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИЛАД У ВОДУ.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 220-240 В ~ 50 гц • 700 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

РЕЦЕПТИ

ДОМАШНІ ВАФЛІ

Складові:

250 г масла або маргарину, 175 г цукру, 2 пачки ванільного цукру, 6 яєць, пучка солі, ромовий або лимонний ароматизатор на смак, 500 г пшеничної муки, 9 г пекарський порошок, приблизно ½ літра молока.

Приготування:

збийте масло або маргарин до піни. Поступово додайте цукор та ваніль та збийте до однорідної маси. Потім додайте яйця по одному з пучкою солі та ромовим або лимонним ароматизатором. Додайте пекарського порошку, змішавши його з просіяною мукою та молоком, до суміші.

Оскільки не можливо вказати точно необхідну кількість молока, його необхідно додавати обережно, слідкуючи за утворенням напіврідкої суміші, яка стікатиме з ложки.

Дотримуйтесь доданої інструкції по використанню вафельниці.

ВЕРШКОВІ ВАФЛІ

Складові:

250 г масла або маргарину, 100 г цукру, 1 пачка ванільного цукру, 4 яєчних жовтки, 125 г пшеничної муки, 125 г кукурудзяної муки, 6 г кухарського порошку, 1/4 літра вершків, 4 яєчних білки, мелений цукор для присипки.

Приготування:

Збийте жир до піни та поступово додайте цукор, ванілін та яєчні жовтки. Потім додайте просіяну пшеничну муку, змішану з кукурудзяною мукою, кухарським порошком та вершками. І, нарешті, додайте збиті яєчні білки.

Дотримуйтесь доданої інструкції по використанню вафельниці.

БІСКВІТНІ ВАФЛІ

Складові:

2 яйця, 6 столових ложок гарячої води, 150 г цукру, 1 пачка ванільного цукру, 4 краплі лимонної олії для випічки, 200 г пшеничної муки, 6 г кухарського порошку, 50 г масла або маргарину, мелений цукор для присипки.

Приготування:

Збийте яєчні жовтки з водою до піни та поступово додайте 2/3 цукру та ваніліну. Потім збийте до вершкової маси. Змішайте олію для випічки зі збитими яєчними жовтками. Збийте яєчні білки до піни, а потім додайте залишок цукру до цієї суміші, продовжуючи збивати її. Суміш повинна бути настільки густою, щоб розріз ножем деякий час залишався видимим. Додайте збиті яєчні жовтки до суміші. Просійте до суміші муку, змішану з кухарським порошком. Обережно перемішайте суміш (не збивайте), а потім поступово додайте розтопленний та вистиглий жир.

Дотримуйтесь доданої інструкції по використанню вафельниці.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!

Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

INDICATIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours les indications fondamentales de sécurité suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Ne touchez aucune surface chaude. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter toute électrocution, ne plongez jamais le câble, la fiche ou votre appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Soyez particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil ne fonctionne pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de retirer ou d'ajouter des pièces ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé(e), s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.
- Pour réduire le risque de blessure, utilisez les accessoires recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec des surfaces chaudes. Ne pas le laisser prendre de la table ou de la boîte.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'une plaque électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

CONSERVEZ BIEN CE MODE D'EMPLOI!

Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.

En cas d'endommagement, apportez l'appareil au SAV qualifié le plus proche pour un contrôle, une réparation ou une remise en état.

COMMENT REUSSIR DES GAUFRES PARFAITES

1. Insérez la fiche dans la prise de courant ; la LED d'alimentation s'allume. Tournez le bouton de réglage de la température ; la LED prêt s'allume, indiquant que l'appareil est en train de chauffer.

2. Laissez votre gaufrier préchauffer jusqu'à ce que la LED prêt s'éteigne. Ceci indique que les plaques de cuisson ont atteint la bonne température. Ouvrez le couvercle et versez la pâte sur les plaques chauffantes mais pas tout à fait jusqu'aux bords.
3. Fermez le couvercle et ne tenez pas la poignée lors du processus de cuisson, la vapeur se dégageant peut être très chaude.
4. Lorsque le voyant rouge s'allume, le processus de cuisson commence.
5. Il faut environ 4 minutes pour obtenir un brunissement doré.
6. Le couvercle peut se lever légèrement lorsque les gaufres commencent à cuire. N'ouvrez pas le couvercle dans les premières minutes du temps de cuisson.
7. Lorsque le voyant rouge s'éteint et que le voyant vert s'allume, relevez prudemment le couvercle pour vérifier la coloration brune. Si le couvercle montre une légère résistance lorsque vous le relevez, cela signifie que la gaufre n'est pas totalement prête. Refermez ensuite le couvercle et attendez pour le prochain contrôle qu'il n'y ait plus de vapeur.
8. Prenez la gaufre lorsque vous avez atteint le niveau de cuisson souhaité. Fermez le couvercle.
9. Lorsque vous avez terminé la cuisson, retirez la fiche de la prise et ouvrez le couvercle afin que les plaques chauffantes puissent refroidir.
10. Nettoyez ensuite les plaques chauffantes, balayez les miettes avec une brosse à cuisson propre hors des rainures et essuyez les plaques avec un chiffon propre pour absorber le reste de graisse.

ASTUCES POUR OBTENIR DES GAUFRES SAVOUREUSES

1. Ne mélangez pas trop la pâte. Si vous battez fermement les blancs d'œufs et les incorporez ensuite délicatement à la pâte, vous obtiendrez des gaufres particulièrement légères et croustillantes.
2. Laissez cuire les gaufres avant de les sortir du gaufrier.
3. N'ouvrez pas le couvercle lors des premières minutes de temps de cuisson, sinon les gaufres se décomposent.
4. Si vous voulez des gaufres extrêmement croustillantes, cuisez-les plus longtemps et laissez-les reposer quelques minutes sur les plaques chauffantes après avoir ouvert le couvercle.

PRENEZ SOIN DE VOTRE GAUFRIER

Ne démontez pas votre gaufrier si vous voulez le nettoyer. Balayez-le et essuyez-le avec un chiffon propre pour retirer les restes de graisse et de miettes. N'utilisez jamais d'eau ou de produit nettoyant pour nettoyer les plaques chauffantes.

N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge abrasive pour les plaques chauffantes anti-adhésives. Retirez les restes collés avec un tissu de plastique ou une éponge plastifiée. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des produits appropriés au nettoyage des surfaces anti-adhésives.

Nettoyez les plaques chauffantes après chaque utilisation avec un chiffon humide pour prévenir les encrassements.

Vous devez nettoyer l'extérieur de votre appareil uniquement avec un nettoyant non abrasif et un chiffon doux humide.

PREMIERE UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER

Il n'est pas nécessaire de prendre des mesures particulières la première fois que vous utilisez votre gaufrier. Mais veuillez considérer les remarques suivantes :

1. Il est normal que lors de la première utilisation de l'appareil un peu de fumée ou d'odeur apparaisse brièvement.
2. Retirez les deux premières gaufres que vous avez cuites sur les nouvelles plaques chauffantes.
3. Arrosez ou balayez les surfaces des plaques chauffantes avec du beurre, de la margarine, de la graisse et/ou huiles végétales.

NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU!

DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

IDEES RECETTES

GAUFRES FAITES MAISON

Ingrédients :
250 g de beurre ou de margarine, 175 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 6 œufs, une pincée de sel, rhum ou zeste de citron selon les goûts, 500 g de farine de blé, 9 g de levure du boulanger, environ 1/2 litre de lait.

Préparation :
Battre le beurre/la margarine en mousse. Ajoutez petit à petit le sucre et le sucre vanillé et formez avec les ingrédients une pâte lisse. Ajoutez ensuite les œufs les uns après les autres avec une pincée de sel et le rhum ou le zeste de

citron. Ajoutez la levure chimique mélangée à la farine tamisée et le lait tour à tour.

Il est impossible de déterminer précisément la quantité de lait. Il faut ajouter du lait jusqu'à ce que la pâte coule épaisse de la cuillère.

Pour la cuisson des gaufres, suivez le mode d'emploi.

GAUFRES A LA CREME

Ingrédients :
250 g de beurre ou de margarine, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 4 jaunes d'œuf, 125 g de farine de blé, 125 g de farine de maïs, 6 g de levure du boulanger, 1/4L de crème, 4 blancs d'œufs, sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation :
Battre la matière grasse en mousse et ajoutez petit à petit le sucre, le sucre vanillé et le jaune d'œuf. Ajoutez ensuite la farine tamisée mélangée à la farine de maïs et la levure chimique, tour à tour avec la crème. Pour finir, incorporez délicatement les blancs en neige fermes.


Pour la cuisson des gaufres, suivez le mode d'emploi.

GAUFRES BISCUIT

Ingrédients :
2 œufs, 6 cuillères à soupe d'eau chaude, 150 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 4 gouttes d'huile de cuisson citronnée, 200 g de farine de blé, 6 g de levure chimique, 50 g de beurre ou margarine, sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation :
Battre le jaune d'œuf et l'eau en mousse et ajoutez petit à petit 2/3 du sucre avec le sucre vanillé. Mélangez ensuite les ingrédients pour obtenir une pâte mousseuse et légère et ajoutez l'huile de cuisson. Montez ensuite les blancs en neige ferme et ajoutez le reste de sucre en continuant de battre. La neige doit être ferme (un coup de couteau doit être encore clairement visible). Ajoutez ensuite doucement le mélange sucre œufs. Tamisez la farine mélangée à la levure chimique sur la pâte et incorporez-la avec précaution. Puis ajoutez peu à peu le beurre fondu refroidi.

Pour la cuisson des gaufres, suivez le mode d'emploi.

 **Mise au rebut dans le respect de l'environnement.** Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla nebo knoflíky.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani vaflovač do vody ani jiné kapaliny.
- Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před připojením nebo vyjmutím součástí a před čištěním spotřebiče nechte spotřebič vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po jeho poruše nebo jakémkoliv poškození.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat mimořádně opatrně.
- Abyste omezili riziko zranění, používejte pouze příslušenství, které je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nenechávejte kabel viset přes ostré hrany stolu nebo pultu ani se nedotýkejte horkých povrchů.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák ani do zahřáté trouby.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

TENTO NÁVOD USCHOVEJTE!

Tento produkt je určen pouze pro použití v domácnosti.

Uvnitř nejsou žádné součásti opravitelné uživatelem. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo seřízení.

POSTUP PŘÍPRAVY DOKONALÝCH VAFLÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky; kontrolka napájení se rozsvítí. Otočte knoflíkem regulace teploty; rozsvítí se indikátor LED připravenosti, což znamená, že se zařízení zahřívá.
2. Nechte vaflovač předehřát, dokud nezhasne kontrolka LED připravenosti. To znamená, že varné plotýnky dosáhly správné teploty. Zvedněte víko a nalijte vaflovou směs na spodní varné desky, avšak nikoliv až k okrajům.
3. Uzavřete varné desky a během pečení nedržte madla. Unikající pára může způsobit popáleniny.
4. Když se rozsvítí červená LED, začne proces pečení.
5. Trvá to asi 4 minuty, než těsto zezlátne.
6. Jakmile se vafle začnou péct, kryt se mírně zvedne – neotevírejte kryt během prvních několika minut pečení.
7. Když červená LED zhasne a zelená LED se rozsvítí podruhé, jemně zvedněte víko a zkontrolujte, jak těsto zhnědlo. Pokud víko při otevírání vázno, nemusí být vafle ještě úplně hotové. Zavřete horní část a před opětovnou kontrolou zkontrolujte dejte pozor na páru.
8. Vyjměte vafli, když dostatečně zhnědne a zavřete varné desky.
9. Po dokončení pečení odpojte kabel ze zásuvky a horké plotýnky nechte otevřené, aby se ochladily.
10. Poté vyčistěte plotýnky, drobký z drážek a otřete plotýnky suchým hadříkem nebo ručníky, abyste otřeli přebytečný olej.

TIPY PRO CHUTNÉ VAFLE

1. Nadměrně vaflové těsto nešlehejte. Pokud našleháte vaječné bílky zvlášť a přidáte je do těsta, vytvoří se lehčí křupavá vafle.
2. Před vyjmutím z vaflovače nechte vafle úplně upéct.
3. Neotevírejte jednotku během prvních minut pečení, nebo se vafle oddělí.
4. Velmi křupavé vafle vytvoříte delším pečením, takže vafle mohou zůstat v otevřené jednotce několik sekund po pečení.

PÉČE O VAFLOVAČ

Při čištění není nutné vaflovač rozebírat. Jednoduše okartáčujte drážky a odstraňte přebytečné těsto, margarín a drobký. Na horké desky nikdy nepoužívejte vodu ani čisticí prostředky.

Na nepřilnavé povrchy nepoužívejte drátěnku ani čisticí houbičky na drhnutí. Odolné skvrny odstraňte měkkou plastovou houbičkou nebo houbičkou. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte pouze přípravky, které jsou bezpečné pro čištění nelepivých povrchů. Po každém použití očistěte horké plotýnky navlhčeným hadříkem, abyste předešli vzniku skvrn a přilepení kvůli nahromaděným potravinám nebo oleji.

K čištění vnějších madel a dalších částí používejte pouze vlhký hadřík nebo sprejový čistič.

PRVNÍ POUŽITÍ VAFLOVAČE

Před prvním použitím vaflovače není třeba provádět žádné speciální přípravy. Ale pamatujte:

1. Je běžné, že se z nového vaflovače chvíli kouří, když se poprvé zahřívá.
2. Zlikvidujte první dvě vafle, které pečete na nových plotýnkách.
3. Lehce otřete horké plotýnky máslem, margarínem, tukem nebo rostlinným olejem.

NIKDY NEPOTŘEJTE SPOTŘEBIČ DO VODY.

SPECIFIKACE:

Napájení: 220-240 V ~ • 50 Hz • 700 W

RECEPTY

DOMÁCÍ VAFLE

Ingredience:

250 g másla nebo margarínu, 175 g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 6 vajec, špetka soli, aroma nebo citron podle chuti, 500 g pšeničné mouky, 9 g prášku do pečiva, cca 1/2 litru mléka.

Postup:

Našlehejte máslo nebo margarín na pěnu. Postupně přidávejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte, až vytvoříte hladkou směs. Pak přidejte postupně přidávejte vejce jedno po druhém se špetkou soli a přidejte rum nebo citronovou příchuť. Do krémové směsi přidejte prášek do pečiva smíchaný s prosetou moukou a prolévejte mlékem.

Vzhledem k tomu, že není možné přesně určit množství mléka, které se má použít, je třeba dbát na to, aby se použilo dostatečné množství k výrobě polotekutého těsta, které vytéká ze lžice. Při pečení dodržujte přiložený návod k použití vaflovače.

KRÉMOVÉ VAFLE

Ingredience:

250 g másla nebo margarínu, 100 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 4 mléčné žloutky, 125 g pšeničné mouky, 125 g mouky Gustin nebo Mondamin (kukuřičná mouka), 6 g prášku na pečení, 1/4 litru smetany, 4 vaječné bílky, moučkový cukr pro poprášení.

Postup:

Beat tuk do pěny a postupně přidejte cukr, vanilkový cukr a žloutky.

Poté přidejte prosetou mouku smíchanou s moukou Gustin/Mondamin a prášek do pečiva střídavě se smetanou. Nakonec zamíchejte s rozšlehanými bílky.

Při pečení dodržujte přiložený návod k použití vaflovače.

SUŠENKOVÉ VAFLE

Ingredience:

2 vejce, 6 čajových lžiček horké vody, 150 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 4 kapky citronového oleje na pečení, 200 g pšeničné mouky, 6 g prášku do pečiva, 50 g másla nebo margarínu, moučkový cukr pro poprášení.

Postup:

Rozšlehejte žloutky a vodu na pěnu a postupně přidávejte 2/3 cukru s vanilkovým cukrem. Poté našlehejte na krémovou směs. Přimíchejte olej na pečení do našlehaných žloutků. Našlehejte vaječné bílky na lepkavou pěnu, poté přidejte zbytek cukru a pokračujte ve šlehání směsi. Směs musí být dostatečně lepkavá, aby v ní zůstala stopa po říznutí nožem. Přidejte našlehané žloutky do lepkavé směsi. Prosejte na směs mouku smíchanou s práškem do pečiva. Opatrně vmíchejte rozšlehané žloutky (nemíchejte příliš) a potom postupně přidejte roztavený a ochlazený tuk.

Při pečení dodržujte přiložený návod k použití vaflovače.

Ekologická likvidace

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí!

Dodržujte místní předpisy: nefunkční elektrická zařízení odevzdejte v příslušném středisku pro likvidaci odpadu.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα κάποιες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής.
- Για την προστασία από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη βαφλιέρα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ή λειτουργεί κοντά σε παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για χρήσεις διαφορετικές από την προβλεπόμενη.
- Να απομακρύνετε τη συσκευή από την πρίζα αν παρουσιάζει προβλήματα στη λειτουργία της ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τυχόν εξαρτήματα ή την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν σημάδια φθοράς ή αν η συσκευή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε τη συσκευή γεμάτη με ζεστό λάδι ή άλλα υγρά.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα όπως συνιστάται από τον κατασκευαστή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται σε αιχμηρές άκρες του πάγκου και μην το αφήνετε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε εστία αερίου, ηλεκτρική εστία ή φούρνο.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δεν υπάρχουν στο εσωτερικό μέρος που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Απευθυνθείτε

στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για έλεγχο και επισκευή της συσκευής.

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

1. Τοποθετήστε το φις στην πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Στρέψτε το κουμπί θερμοκρασίας. Η ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας λειτουργίας ανάβει, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή θερμαίνεται.
2. Αφήστε τη βαφλιέρα να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας λειτουργίας. Αυτό υποδεικνύει ότι οι πλάκες μαγειρέματος έχουν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία. Σηκώστε το κάλυμμα και προσθέστε το μείγμα βάφλας στις κάτω πλάκες, χωρίς ωστόσο να τις γεμίσετε πλήρως.
3. Κλείστε το κάλυμμα και μην αγγίζετε τις λαβές κατά το ψήσιμο. Ο εξερχόμενος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
4. Όταν η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανάψει, αρχίζει η διαδικασία ψήσιματος.
5. Χρειάζονται περίπου 4 λεπτά για να πάρουν οι βάφλες σας ένα χρυσαφί χρώμα.
6. Το κάλυμμα θα ανασηκωθεί ελαφρώς καθώς οι βάφλες αρχίζουν να ψήνονται. Μην ανοίγετε το κάλυμμα κατά τα πρώτα λεπτά του ψήσιματος.
7. Όταν σβήνει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία και ανάψει για δεύτερη φορά η πράσινη, ανασηκώστε απαλά το κάλυμμα για να ελέγξετε το ρόδισμα. Εάν το ανασήκωμα του καλύμματος παρουσιάζει κάποια αντίσταση, οι βάφλες μπορεί να μην είναι αρκετά ψημένες. Κλείστε το κάλυμμα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να εξέρχεται ατμός πριν ελέγξετε ξανά τις βάφλες.
8. Αφαιρέστε τις βάφλες όταν φτάσουν στον επιθυμητό βαθμό ροδίματος και κλείστε το κάλυμμα.
9. Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε το κάλυμμα ανοιχτό για να ψυχθούν οι πλάκες.
10. Στη συνέχεια, καθαρίστε τις πλάκες. Απομακρύνετε τα ψιχουλά από τις αυλακώσεις και σκουπίστε τις πλάκες με ένα στεγνό πανί ή πετσόετες για να απορροφήσετε την υπερβολική ποσότητα λαδιού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

1. Μην χτυπάτε υπερβολικά το μείγμα για βάφλες. Εάν χτυπήσετε τα ασπράδια ξεχωριστά και τα προσθέσετε στο μείγμα, οι βάφλες θα είναι ελαφρύτερες και πιο τραγανές.

2. Αφήστε τις βάφλες να ψηθούν καλά πριν τις αφαιρέσετε από τη βαφλιέρα.
3. Μην ανοίγετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών ψήσιματος καθώς, διαφορετικά, οι βάφλες θα διαλυθούν.
4. Μπορείτε να απολαύσετε εξαιρετικά τραγανές βάφλες ψήνοντάς τις περισσότερο και αφήνοντάς τις να παραμείνουν επάνω στην ανοιχτή μονάδα για λίγα δευτερόλεπτα μετά το ψήσιμο.

ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΤΗ ΒΑΦΛΙΕΡΑ ΣΑΣ

Δεν χρειάζεται να αποσυναρμολογήετε τη βαφλιέρα για να την καθαρίσετε. Απλά βουρτσίστε τις αυλακώσεις για να απομακρύνετε υπολείμματα ζύμης, μαργαρίνης και ψιχουλά. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ή καθαριστικά επάνω στις πλάκες.

Μην τρίβετε τις αντικολητικές επιφάνειες με σύρμα ή σκληρά σφουγγάρια. Αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες με πλαστική λούφα ή πλαστικό σφουγγάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιείτε μόνο προϊόντα τα οποία είναι ασφαλή για τον καθαρισμό αντικολητικών επιφανειών. Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες με ένα υγρό πανί μετά από κάθε χρήση για την αποφυγή λεκέδων και για να μην κολλάνε εξαιτίας των υπολειμμάτων μείγματος ή λαδιού.

Για να καθαρίσετε τις εξωτερικές λαβές και άλλα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί ή καθαριστικό σε σπρέι.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΦΛΙΕΡΑΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Δεν χρειάζεται να κάνετε κάποια ειδική προετοιμασία πριν χρησιμοποιήσετε τη βαφλιέρα για πρώτη φορά. Ωστόσο θυμηθείτε:

1. Η παραγωγή καπνού για μικρό χρονικό διάστημα είναι φυσιολογική όταν η βαφλιέρα θερμαίνεται για πρώτη φορά.
2. Πετάξτε τις δύο πρώτες βάφλες που ψήνετε στις νέες πλάκες.
3. Αλείψτε ελαφρά τις πλάκες με βούτυρο, μαργαρίνη, λίπος ή/και σπορέλαιο.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ.**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**

Τροφοδοσία: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

ΣΥΝΤΑΓΕΣ**ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ**

Συστατικά:

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη, 175 γρ. ζάχαρη, 2 σακουλάκια βανίλια, 6 αβγά, μία πρέζα αλάτι, ρούμι ή λεμόνι για άρωμα κατά προτίμηση, 500 γρ. αλεύρι, 9 γρ. μπέικιν πάουντερ, περ. 1/2 λίτρο γάλα.

Οδηγίες:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη να αφρατέψει. Προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη και τη βανίλια και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό μείγμα. Έπειτα προσθέστε τα αβγά ένα-ένα, το αλάτι και το ρούμι ή το λεμόνι για άρωμα. Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ ανακατεμένο με το κοσκινισμένο αλεύρι εναλλάξ με το γάλα στο κρεμώδες μείγμα.

Επειδή δεν είναι δυνατόν να υπολογιστεί με ακρίβεια η απαιτούμενη ποσότητα γάλατος, χρησιμοποιήστε τόσο γάλα, ώστε να σχηματιστεί μια ημίρρευστη ζύμη που τρέχει από το κουτάλι.

Για τη χρήση της βαφλιέρας, ακολουθήστε το παρεχόμενο εγχειρίδιο οδηγιών.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συστατικά:

250 g βούτυρο ή μαργαρίνη, 100 g ζάχαρη, 1 συσκευασία ζάχαρη με βανίλια, 4 κρόκοι αυγών, 125 g αλεύρι σίτου, 125 g αλεύρι καλαμποκιού, 6 g μπέικιν πάουντερ, 1/4 λίτρο κρέμα γάλακτος, 4 ασπράδια αυγών, ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα.

Οδηγίες:

Βάλτε το λίπος μέχρι να αφρατέψει και προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη, τη ζάχαρη με βανίλια και τους κρόκους αυγών.

Στη συνέχεια προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι αναμεμιγμένο με το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ εναλλάξ με την κρέμα γάλακτος. Στο τέλος προσθέστε τα ασπράδια αφού τα έχετε προηγουμένως χτυπήσει.

Για τη χρήση της βαφλιέρας, ακολουθήστε το παρεχόμενο εγχειρίδιο οδηγιών.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

Συστατικά:

2 αβγά, 6 κουταλιές ζεστό νερό, 150 γρ. ζάχαρη, 1 σακουλάκι βανίλια, 4 σταγόνες λεμονέλαιο, 200 γρ. αλεύρι, 6 γρ. μπέικιν πάουντερ, 50 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα.

Οδηγίες:

Χτυπήστε τους κρόκους και το νερό μέχρι να αφρατέψουν και προσθέστε σταδιακά τα 2/3 της ζάχαρης και τη βανίλια. Στη συνέχεια συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να σχηματιστεί ένα κρεμώδες μείγμα. Ανακατέψτε το λάδι ψησίματος με τους χτυπημένους κρόκους. Χτυπήστε τα ασπράδια αυγών σε μαρέγκα και, στη συνέχεια, προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη ενώ συνεχίζετε να χτυπάτε το μείγμα. Το μείγμα πρέπει να είναι επαρκώς στερεό ώστε να μπορεί να κοπεί με μαχαίρι. Προσθέστε τους κρόκους στη μαρέγκα. Προσθέστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Αναμείξτε απαλά (μην χτυπάτε) και προσθέστε σταδιακά το λιωμένο και κρύο λίπος.

Για τη χρήση της βαφλιέρας, ακολουθήστε το παρεχόμενο εγχειρίδιο οδηγιών.

**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.