

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

MANUAL DE UTILIZARE
APARAT PENTRU GOFRE

NÁVOD NA POUŽÍVANIE
VAFĽOVAČ

MANUALE DI ISTRUZIONI
PIASTRA ELETTRICA
PER WAFFLE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MÁQUINA PARA CREPES

GEbruikersHANDLEIDING
WAFELIJZER

BRUKSANVISNING
VÄFFELJÄRN

ПАЙДАЛАНУ НҮСҚАУЛЫҒЫ
ВАФЛИ ЖАСАҒЫШ



ENGLISH	PAGE 2	УКРАЇНСЬКА	СТР. 19	ITALIANO	PAGINA 36
DEUTSCH	SEITE 4	FRANÇAIS	PAGE 22	ESPAÑOL	PÁGINA 39
РУССКИЙ	СТР. 7	ČESKY	STRANA 25	NEDERLANDS	PAGINA 42
POLSKI	STRONA 10	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 28	SVENSKA	PAGINA 45
SCG/CRO/B.i.H.	STRANA 13	ROMANESTE	PAGINA 31	ҚАЗАҚ	БЕТ 48
БЪЛГАРСКИ	СТР. 16	SLOVENSKY	STRANA 34		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST
AUSTRIA®

Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

TZS FIRST
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety. Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This product has not been designed for any other uses than those specified in this manual.
- Before connecting the appliance to the power source, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance.
- If the appliance is grounded (protection class I), the wall outlet and any extension to which it is connected must also be grounded.
- Place the appliance on a clear, flat and heat-resistant surface. Distance from the wall should be at least 5cm. The area above the appliance should be kept free to allow an unobstructed air-circulation. Never place the appliance or power cord on hot surfaces. Nor should the appliance be placed or operated in the vicinity of exposed gas flames.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- To protect from electrical hazard, do not immerse this appliance or cordset in any liquids.
- If the appliance or the power cord shows any signs of damage, do not operate it! Take the product to an authorized and qualified service center for inspection or repair.
- Do not place flammable material (paper, cloth, etc.) on or near the appliance.
- This device is intended for home use only, do not use it commercially.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not operate this appliance with an external timer or remote-control device.
- The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.
- Always disconnect the appliance from power after use, before cleaning and in the event of a malfunction.
- As long as the appliance is hot, it should be supervised, even if it is not connected to the

mains. Allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.

- Do not pull directly on the power cord, rather pull on the plug to disconnect the appliance from the power source.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

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 browning. 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 browning 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 yellows, 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 yellows. 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 yellows. 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 yellows to the stick mixture. Sieve onto it the flour mixed with the baking powder. Fold in carefully under the beaten egg yellows (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 equipment to an appropriate waste disposal center.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen. Dennoch sollten Sie und andere Benutzer des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung vorgesehen, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät geerdet ist (Schutzklasse I), müssen auch die Steckdose und jedes verwendete Verlängerungskabel geerdet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Der Abstand zur Wand muss mindestens 5 cm betragen. Der Bereich über dem Gerät muss frei bleiben, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie das Gerät oder das Netzkabel keinesfalls auf heiße Flächen. Das Gerät darf auch nicht in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder betrieben werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel zum Schutz vor Stromschlag nicht in Flüssigkeiten ein.
- Wenn Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst.
- Legen Sie kein brennbares Material (Papier, Stoff usw.) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernwirkeinrichtung.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und im Fall einer Störung stets vom Stromnetz.
- Solange das Gerät heiß ist, muss es beaufsichtigt werden, auch wenn es nicht am Stromnetz angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie am Stecker an, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

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 SCHMACKHAFTES WAFFELN

1. Verrühren Sie den Teig nicht zuviel. Wenn Sie das Eiweiß getrennt steif schlagen 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 HAUSGEMACHTES 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 einem glatten Teig. Dann geben Sie ein Ei nach dem anderen mit einer Prise Salz und dem Rum- oder Zitronenaroma dazu. Fügen Sie das Backpulver vermisch 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.

PREDAZNAČENIE

Для выпекания вафель.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности. Тем не менее вам и другим пользователям прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве.
- Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети. В ином случае не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Если прибор должен быть заземлен (класс защиты I), розетка электросети и все удлинители, подключенные к ней, также должны быть заземлены.
- Устанавливайте устройство на чистую, ровную и жаростойкую поверхность. Расстояние от стены должно составлять не менее 5 см. Пространство над прибором должно быть свободным в целях беспрепятственной циркуляции воздуха. Не размещайте прибор и шнур питания на горячих поверхностях. Также не допускается размещение или эксплуатация прибора вблизи открытого источника огня.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте данный прибор или шнур питания в какую-либо жидкость.
- Не пользуйтесь прибором при появлении признаков повреждения прибора или шнура питания! Передайте прибор в авторизованный специализированный сервисный центр для осмотра и ремонта.
- Не размещайте воспламеняемые материалы (бумагу, ткань и т. д.) на приборе или рядом с ним.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования, не использовать в коммерческих целях.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Запрещено управлять прибором с использованием внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Во время работы прибор нагревается. Проявляйте осторожность, чтобы не коснуться горячих частей прибора.
- Отключайте прибор от сети после завершения использования, перед выполнением очистки или при возникновении неисправности.
- Пока прибор остается горячим, за ним необходимо следить, даже если он не подключен к сети. Дайте прибору полностью остыть, перед тем как чистить его или помещать на хранение.
- При отключении прибора от сети, держитесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Использование этого прибора детьми в возрасте от 8 лет и выше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, допускается только в тех случаях, когда это использование осуществляется под наблюдением компетентных лиц или после инструктажа по технике безопасности и при понимании рисков, связанных с эксплуатацией данного прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.
- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть вследствие применения прибора не по назначению или неправильного использования.
- Ремонт прибора и прочие работы с ним должны осуществляться только уполномоченным квалифицированным персоналом.

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 пекься, 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 отделился.
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 упрямые 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 готовить 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

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.

Экологическая утилизация

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

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 расстятый и охлаждённый жир. Следуйте всем указаниям по пользованию прибором во время выпечки.

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

Уполномоченное изготовителем лицо:
ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51 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.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych firmy **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Mimo to użytkownicy urządzenia powinni stosować się do następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do innego zastosowania niż to określone w tej instrukcji obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie ukazane na sprzęcie odpowiada temu dostępnemu w domu. Jeśli napięcie jest różne, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uziemione (klasa ochronności I), gniazdko ścienne i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na gorąco powierzchni. Zachowaj przynajmniej 5 cm odległości od ściany. Przestrzeń ponad urządzeniem powinna być pusta, by umożliwić nieograniczony przepływ powietrza. Nigdy nie umieszczaj urządzenia lub przewodu zasilającego na gorących powierzchniach. Nie umieszczaj ani nie obsługuj urządzenia w pobliżu otwartego ognia na gazie.
- Nie pozwól, by przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych (papieru, materiału itp.).
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać go do celów przemysłowych.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.

- Nie obsługiwać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub pilota zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Po użyciu, przed czyszczeniem i w przypadku awarii zawsze odłączaj urządzenia od zasilania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru tak długo, jak jest gorące, nawet jeśli nie jest podłączone do zasilania. Przed czyszczeniem i schowaniem poczekaj na całkowite ostygnięcie urządzenia.
- Nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający. Zamiast tego ciągnij za wtyczkę, by odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożenia z tym związanych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.
- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

PIECZENIE GOFRÓW:

1. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania. Dioda zasilania zaświeci się. Obróć pokrętkę temperatury. Włącz się dioda gotowości, oznajmiając rozgrzewanie urządzenia.
2. Poczekaj 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, rozpocznij 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 wystygnać.
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 wrypięsane 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 pokrywy zostawić je jeszcze na chwilę na gorących blachach.

KONSERWACJA:

Należy ostrożnie ochłodzić 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 czyścić tylko miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.

PIERWSZE UŻYCIE 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 ukurzyć 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 spływało 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 zmieszać 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: przekaz uszkodzony
sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka
utyliczacji.

WAŻNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** usklađena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti. Bez obzira na to, vi i ostali korisnici ovog uređaja treba da poštuju sledeća bezbednosna uputstva:

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
- Ovaj proizvod nije projektovan ni za koje druge namene osim onih navedenih u ovom priručniku.
- Pre priključivanja ovog uređaja u utičnicu, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu struje u vašem domu. Ako to nije slučaj, obratite se distributeru i nemojte koristiti ovaj uređaj.
- Ukoliko je uređaj uzemljen (klasa zaštite I), zidna utičnica i produžni kabl u koje je uređaj priključen takođe moraju biti uzemljeni.
- Postavite uređaj na glatku, ravnu površinu, otpornu na toplotu. Udaljenost od zida treba da bude barem 5 cm. Prostor iznad uređaja treba da bude slobodan, radi neometanog strujanja vazduha. Nikada ne stavljajte ovaj uređaj niti njegov strujni kabl na vruće površine. Takođe, nikada ne stavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini otvorenog gasnog plamena.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
- Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
- Ukoliko na aparatu ili kابلu za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnosite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
- Ne stavljajte zapaljiv materijal (papir, tekstil itd.) na ovaj uređaj niti u njegovu blizinu.
- Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu, nemojte ga koristiti komercijalno.
- Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- Nemojte koristiti ovaj aparat u kombinaciji sa spoljnim tajmerom ili daljinskim upravljačem.
- Ovaj uređaj se zagreva tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
- Obavezno isključite uređaj iz strujne utičnice nakon upotrebe, pre čišćenja i u slučaju kvara.
- Mora da bude pod nadzorom sve dok je uređaj topao, čak i ako nije priključen u strujnu utičnicu. Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre čišćenja i odlaganja.

- Ne vucite uređaj direktno za strujni kabl; umesto toga, pri isključivanju uređaja iz strujne utičnice uhvatite utikač.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca koja imaju 8 ili više godina, osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez odgovarajućeg iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako im je predočeno kako da bezbedno koriste uređaj i ako razumeju moguće opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem. Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj uređaj ako nemaju bar 8 godina i ako nisu pod nadzorom tokom tih aktivnosti. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Ne odgovaramo za štetu koja nastane ako se ovaj uređaj koristi u druge svrhe osim u predviđene ili ako se koristi na neprimeren način.
- Popravke i druge radove na ovom uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica!

KAKO DA ISPEČETE PERFEKTNE GALETE

1. Pre upotrebe uvek prethodno zagrejte aparat. Dok pripremate testo, priključite utikač na struju od 220-240V. 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 mrvicu čistom pekaškom 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 mrvicu. Nikada nemojte da koristite vodu i deterdžent 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 suđerom. 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 deterdžentom 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 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност. Въпреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този продукт не е създаден за други цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- Преди да свържете уреда към храняващ източник, проверете дали посоченото върху него напрежение съответства на напрежението в дома ви. В противен случай се обърнете към доставчика и не използвайте уреда.
- Ако уредът е заземен (клас на защита I), стенният контакт и всеки удължител, към който уредът се свързва, трябва също да бъдат заземени.
- Поставете уреда на чиста равна и топлоустойчива повърхност. Разстоянието от стената трябва да бъде поне 5cm. Зоната над уреда трябва да бъде свободна, за да позволи невъзпрепятствана въздушна циркулация. Никога не поставяйте уреда или храняващия кабел върху горещи повърхности. Не поставяйте уреда и не работете в близост до газови пламъци.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- За да се защитите от свързаните с електричеството опасности, не потапяйте уреда или кабела в никакви течности.
- Ако уредът или храняващият кабел показват признаци на повреда, не използвайте уреда! Занесете уреда в упълномощен или квалифициран сервизен център за проверка и ремонт.
- Не поставяйте възпламеними материали (хартия, плат и др.) върху или в близост до уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба, не го използвайте с търговска цел.
- Не използвайте този уред на открито.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
- Не използвайте този уред с външен таймер или с устройство за дистанционно управление.

- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Винаги изключвайте от захранването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Когато уредът е горещ, трябва да се наблюдава, дори когато не е свързан към захранването. Оставете уредът да се охлади напълно преди да го почистите и съхраните.
- Не дърпайте директно храняващия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от захранването.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или получават наставления относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 години.
- Не сме отговорни за щети, които могат да възникнат, ако уредът се използва за цели, които се различават от предназначението му или се използва по неподходящ начин.
- Ремонтите и другите предприети работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен специализиран персонал.

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 загрева.
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 пекаат, 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 разбиете 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 стържане върху незалепащите 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

незалепащи 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 пресиято 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 пресятото брашно, смесено с брашното густин/мондамин и бакпулвера, като ги редувайте 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 остатък 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.

ИНСТРУКЦИЯ З ТЕХНИКИ БЕЗПЕКИ

Безпека електричних пристроїв виробництва компанії **FIRST Austria** відповідає визначеним технічним директивам та правовим приписам щодо безпеки. Однак вам та іншим користувачам слід дотримуватися таких інструкцій з безпеки щодо техніки безпеки:

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та зберіть її для використання в майбутньому.
- Цей прилад не призначено для жодних інших цілей використання, крім зазначених у цій інструкції.
- Перш ніж підключати прилад до джерела живлення, переконайтеся, що вказана на ньому напруга відповідає напрузі в домашній електромережі. Якщо це не так, зв'яжіться з дилером і не використовуйте прилад.
- Якщо прилад заземлений (клас захисту I), розетка та будь-які подовжувачі, що використовуються разом із ним, мають також бути заземлені.
- Помістіть даний пристрій на чистій, рівній та жаростійкій поверхні. Відстань від стіни повинна бути щонайменше 5 см. Ділянка над пристроєм повинна бути вільною та забезпечувати вільну циркуляцію повітря. Ніколи не ставте цей пристрій або його шнур живлення на гарячі поверхні. Також не розташовуйте та не використовуйте пристрій поблизу відкритого полум'я.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте прилад або шнур живлення в жодну рідину.
- Якщо прилад або шнур живлення має ознаки пошкодження, не експлуатуйте прилад! Зверніться в авторизований і кваліфікований сервісний центр для огляду й ремонту виробу.
- Не кладіть легкозаймисті матеріали (папір, тканину тощо) на пристрій або поблизу нього.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних цілях.
- Не використовуйте цей прилад поза межами приміщення.
- Не залишайте цей пристрій без нагляду, коли він працює.

- Не використовуйте цей пристрій разом з зовнішнім таймером або пристроєм дистанційного керування.
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Завжди відключайте цей пристрій від електричної розетки після використання, чищення та у разі несправності.
- Наглядайте за гарячим пристроєм навіть тоді, коли він не підключений до джерела живлення. Дайте пристрою повністю охолонути, перед тим як очистити його або ставити на зберігання.
- Не тягніть за шнур живлення; для відключення пристрою від електричної розетки тягніть за штепсельну вилку.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом, або їх проінструктовано щодо безпечного використання пристрою, і вони розуміють потенційні небезпеки. Не дозволяйте дітям бавитися із цим пристроєм. Діти можуть виконувати очищення й технічне обслуговування приладу, лише якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій та його шнур живлення в місці, недоступному для дітей, молодших за 8 років.
- Ми не несемо відповідальність за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок нецільового або неправильного використання цього пристрою.
- Ремонтні й інші роботи з приладом можуть виконувати лише авторизовані технічні спеціалісти!

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 налийте суміш на нижню пластину, залишивши місце до її краю.

- Опустіть верхню пластину на нижню. Не стискайте ручки вафельниці під час приготування. Пар, який виходить через отвори, може обпекти.
- Загоріться червоний індикатор, показуючи, що вафля почала смажитись.
- За 4 хвилини вона набуде золотисто-коричневого кольору.
- Верхня пластина злегка підніметься, коли вафля почне готуватись. Не відкривайте вафельниці протягом декількох перших хвилин приготування.
- 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, як знову перевірити вафлю.
- Зніміть вафлю, коли вона набула необхідного кольору, та закрийте прилад.
- По закінченню приготування, вимкніть прилад з розетки та залиште прилад відкритим, щоб він вистигнув.
- Потім почистіть пластину, видаліть крихти з жолобків та витріть пластину сухою тканиною або рушником від зайвої олії.

ПОРАДИ ДО ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ ВАФЕЛЬ

- Не збивайте тісто для вафель занадто сильно. Якщо збивати яєчні білки окремо та додавати їх до тіста, то вафлі будуть легшими та хрусткими.
- Дайте вафлям повністю приготуватись перед тим, як виймати їх з вафельниці.
- Не відкривайте вафельницю протягом перших хвилин, оскільки вафля розділиться навпіл.
- 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 стальну 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 пульверизаторами для чищення.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ВАФЕЛЬНИЦІ

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

- Немає нічого надзвичайного, якщо вафельниця деякий час димитиме при першому нагріванні.
- Викиньте декілька перших вафель, спечених на нових пластинах.
- 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 в 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 ножом 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 розтоплені 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La sécurité des appareils électriques **FIRST Austria** est conforme aux directives techniques reconnues et aux réglementations légales en matière de sécurité. Cependant, il faut que tout utilisateur de l'appareil respecte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Ce produit n'a pas été conçu pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
- Si l'appareil est mis à la terre (classe de protection I), la prise secteur et toute rallonge à laquelle elle est connectée doivent également être mises à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur. La distance du mur doit être d'au moins 5 cm. La zone au-dessus de l'appareil doit être dégagée pour permettre une circulation d'air sans obstruction. L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être placés sur des surfaces chaudes. Il ne faut pas non plus placer ou utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz exposées.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque électrique, ne plongez pas cet appareil ou ce cordon dans un liquide.
- N'utilisez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation s'ils présentent des signes de dommages ! Ramenez le produit à un centre de service agréé et qualifié pour inspection ou réparation.
- Aucun matériau inflammable (papier, tissu, etc.) ne doit être placé au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas dans le commerce.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil en cours de fonctionnement sans surveillance.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande.

- L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ainsi, il ne faut pas toucher les parties chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage et en cas de dysfonctionnement.
- Tant que l'appareil est chaud, il doit être surveillé, même s'il n'est pas branché. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer/ranger.
- Lors du débranchement de l'appareil, ne tirez pas sur le cordon mais plutôt sur la prise.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sur surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Nous déclinons toute responsabilité de tout dommage pouvant se produire si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
- Les réparations et autres travaux effectués sur l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé agréé !

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 : 220-240V ~ 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 :

Batte 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'oeuf, 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'oeufs, sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation :

Battez la matière grasse en mousse et ajoutez petit à petit le sucre, le sucre vanillé et le jaune d'oeuf. 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 oeufs, 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 :

Battez le jaune d'oeuf 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

Bezpečnost elektrických spotřebičů společnosti

FIRST Austria splňuje uznávané technické předpisy a právní předpisy pro bezpečnost. Nicméně vy a ostatní uživatelé byste měli při používání spotřebiče dodržovat následující pokyny:

- Před prvním použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další potřebu.
- Tento výrobek není určen k žádnému jinému účelu, než je účel uvedený v tomto návodu.
- Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v elektrické síti ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, kontaktujte svého prodejce a spotřebič nepoužívejte.
- Pokud je spotřebič uzemněný (třída ochrany I), musí být uzemněna i nástěnná zásuvka a případně prodloužení, ke kterým je spotřebič připojen.
- Spotřebič umístěte na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Vzdálenost od stěny by měla být nejméně 5 cm. Prostor nad přístrojem by měl být ponechán volný, aby byl umožněn volný průtok vzduchu. Spotřebič ani napájecí kabel nikdy nepokládejte na horké povrchy. Spotřebič nesmí být umístěn ani provozován v blízkosti otevřeného plamene.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Aby se ochránili před úrazem elektrickým proudem, neponožujte tento spotřebič ani kabel do kapalín.
- Pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazuje jakékoliv známky poškození, neuvádějte ho do provozu! Zanechte výrobek do autorizovaného a kvalifikovaného servisního střediska na kontrolu nebo opravu.
- Nepokládejte hořlavý materiál (papír, látku atd.) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití, ne pro komerční použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neovládejte tento spotřebič pomocí externího časovače ani jiného dálkově ovládaného zařízení.
- Přístroj se během provozu zahřívá. Proto dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých součástí.

- Po použití, před čištěním a v případě poruchy vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Dokud je spotřebič horký, měl by být pod dohledem, i když není připojen k síti. Před čištěním a uložením nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Netahejte přímo za napájecí kabel, pro odpojení spotřebiče od zdroje tahejte za zástrčku.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi má dozor jiná osoba nebo jim byly vysvětleny pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a tyto osoby porozuměly souvisejícímu nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem. Uschovejte přístroj a související kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Neneseme odpovědnost za škody, které mohou vzniknout, pokud je spotřebič používán k jiným účelům, než je původně určen, nebo je-li používán nevhodným způsobem.
- Opravy a všechny ostatní práce na spotřebiči musí provádět pouze autorizovaný servisní technik!

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 zežltne.
6. Jakmile se vafle začnou péct, kryt se mírně zvedne – neotvírejte 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 vázna, 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 lehká 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 nepřílnavé 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 lepivá, aby v ní zůstala stopa po říznutí nožem. Přidejte našlehané žloutky do lepivé 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

Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
 - Αυτό το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για άλλες χρήσεις από εκείνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
 - Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας. Διαφορετικά, απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
 - Εάν η συσκευή είναι γειωμένη (κλάση προστασίας I), η πρίζα τοίχου και κάθε προέκταση στην οποία είναι συνδεδεμένη πρέπει επίσης να είναι γειωμένες.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Η απόσταση από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. Ο χώρος γύρω από τη συσκευή πρέπει να είναι ελεύθερος για να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας επάνω σε θερμές επιφάνειες. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται κοντά σε ανοικτές φλόγες αερίου.
 - Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιας επιφάνειας. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
 - Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε οποιοδήποτε υγρό.
 - Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας εμφανίζουν σημάδια φθοράς, μην τα χρησιμοποιείτε! Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
 - Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά (χαρτί, ύφασμα κ.λπ.) πάνω ή κοντά στη συσκευή.
 - Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή, μη επαγγελματική χρήση.
 - Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
 - Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
 - Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμά σημεία της.
 - Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος μετά από τη χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργίας.
 - Επιβλέπετε τη συσκευή όσο είναι ζεστή, ακόμη και αν δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
 - Μην τραβάτε απευθείας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβήξτε το φινιρίσμα για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
 - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας από 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
 - Απαλλασσόμαστε από κάθε ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους εκτός των προοριζόμενων ή σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της.
 - Οι επισκευές και άλλες εργασίες που εκτελούνται στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό!

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

1. Τοποθετήστε το φινιρίσμα 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 εγκαυματα.
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 ροδίσιματος 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 ψίχουλα από τις αυλακώσεις και σκουπίστε τις πλάκες με ένα στεγνό πανί ή πετσέτες 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 αποσυναρμολογήσετε τη βαφλιέρα για να την καθαρίσετε. Απλά βουρτσώστε τις αυλακώσεις για να απομακρύνετε υπολείμματα ζύμης, μαργαρίνης και ψίχουλα. 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. Επειτα προσθέστε τα αβγά ένα-ένα, το αλάτι και το ρούμι ή το λεμόνι για άρωμα. Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ ανακατεμένο με το κοκκινισμένο 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 ημίφρευστη 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 αναμειγμένο 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.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directivele tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranța. Totuși, dumneavoastră precum și ceilalți utilizatori ai aparatului trebuie să respectați următoarele instrucțiuni privind siguranța:

- Înainte de a utiliza pentru prima dată acest aparat, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a fi consultate și ulterior.
- Acest produs nu a fost conceput pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea din casa dumneavoastră. Dacă nu este cazul, contactați distribuitorul și nu utilizați aparatul.
- Dacă aparatul este legat la pământ (clasa de protecție I), priza de perete și orice prelungitor la care acesta este conectat trebuie să fie de asemenea legat la pământ.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Distanța până la perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm. Zona de deasupra aparatului trebuie să fie liberă pentru a permite circulația nestânjenită a aerului. Nu așezați niciodată aparatul sau cablul de alimentare pe suprafețe fierbinți. De asemenea, aparatul nu trebuie să fie plasat sau utilizat în apropierea flăcărilor de gaze, deschise.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Pentru a vă proteja de pericolele electrice, nu scufundați acest aparat sau cablul în niciun lichid.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare, nu îl utilizați! Duceți produsul la un centru de service autorizat și calificat pentru inspecție sau reparații.
- Nu plasați materiale inflamabile (hârtie, material textil etc.) pe aparat sau lângă acesta.
- Această mașină de măcinat cafea este destinată exclusiv uzului casnic, nu îl utilizați în scop comercial.
- Nu utilizați această mașină de măcinat în spațiu exterior.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează.

- Nu utilizați acest aparat cu un dispozitiv de programare extern sau cu un dispozitiv de control la distanță.
- Acest aparat devine fierbinte în timpul funcționării. De aceea, aveți grijă să nu atingeți niciuna dintre părțile firebinți.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de utilizare, înainte de a-l curăța, în cazul unei utilizări defectuoase.
- Aparatul trebuie supravegheat atât timp cât acesta este fierbinte, chiar dacă nu este conectat la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul. Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare, scoateți ștecherul din priză.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai dacă au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolul implicat. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu vom fi responsabili pentru eventualele daune care ar putea apărea dacă aparatul este utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute sau dacă acesta este utilizat în mod necorespunzător.
- Reparațiile și alte lucrări întreprinse pe unitate trebuie efectuate numai de personal specializat autorizat!

CUM PUTEȚI PREPARA GOFRE-URI PERFECTE

1. Introduceți ștecherul într-o priză electrică; indicator cu LED pentru alimentare electrică va lumina. Porniți aparatul rotind butonul de reglare a temperaturii. Lampa care indică starea „Pregătit” se va aprinde. Aceasta indică faptul că aparatul se încălzește.
2. Lăsați aparatul de preparat gofre-uri să se pre-încălzească până când se stinge lumina care indică starea „Pregătit”. Aceasta indică faptul că placa de gătit a atins temperatura corectă pentru gătit. Ridicați capacul și turnați amestecul pe plăcile fierbinți de jos, dar nu până la margini.

- Închideți plăcile fierbinți și nu țineți mânerul în timp ce are loc coacerea. Aburul care iese provoacă arsuri.
- Când LED-ul roșu se aprinde, începe procesul de coacere.
- Este nevoie de aproximativ 4 minute pentru a obține o rumenire aurie.
- Capacul se va ridica ușor pe măsură ce gofre-urile încep să se coacă; nu deschideți capacul în primele minute de coacere.
- Când LED-ul roșu se stinge și LED-ul verde se aprinde pentru a doua oară, ridicați ușor capacul pentru a verifica rumenirea. În cazul în care capacul opune rezistență la ridicare, este posibil ca gofre-urile să nu fie complet preparate. Închideți partea de sus și urmăriți oprirea emiterii aburului înainte de a verifica din nou.
- Luați gofre-urile când au gradul de rumenire dorit și închideți plăcile fierbinți.
- După ce ați terminat coacerea, scoateți ștecherul cablului de la priza electrică și lăsați deschise plăcile fierbinți pentru a le permite să se răcească.
- Apoi curățați plăcile, îndepărtați prin periere firimiturile din caneluri și ștergeți plăcile cu o cârpă uscată sau prosoape pentru a absorbi excesul de ulei.

SFATURI PENTRU A PREPARA GOFRE-URI GUSTOASE

- Nu realizați o amestecare excesivă cu bătătorul pentru gofre-uri. Dacă bateți albușurile de ou separat și le adăugați în cuptor, se va produce un gofre mai ușor și mai crocant.
- Lasă gofre-urile să se coacă complet înainte de a le scoate din aparatul de preparat gofre-uri.
- Nu deschideți aparatul în primele minute de coacere, pentru că atunci gofre-urile se vor separa.
- Gofre-urile foarte crocante sunt create prin coacerea mai îndelungată a gofre-urilor, lăsându-le să stea în unitatea deschisă câteva secunde în plus după coacere.

TREBUIE SĂ ÎNGRIJIȚI APARATUL PENTRU GOFRE-URI

Nu este necesar să luați deoparte aparatul de preparat gofre-uri pentru a-l curăța. Trebuie doar să periați canelurile pentru a îndepărta excesul de unt, margarină și firimituri. Nu folosiți niciodată apă sau agenți de curățare pentru plăcile fierbinți.

Nu folosiți bureți din plasă de oțel sau plăcuțe de curățare pentru suprafețele anti-aderență. Îndepărtați petele de material aderente cu puf sau tampon de plasă de plastic. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați numai produse sigure pentru curățarea suprafețelor anti-aderență. Curățați plăcile fierbinți cu o cârpă umedă după fiecare utilizare, pentru a preveni apariția petelor și a zonelor lipicioase cauzate de acumularea de resturi de alimente sau ulei.

Pentru a curăța mânerul exterior și alte piese, utilizați doar o cârpă umedă sau un produs de curățat cu pulverizare.

UTILIZAREA APARATULUI PENTRU GOFRE-URI PENTRU PRIMA DATĂ

Nu este necesar să faceți pregătiri speciale înainte de a utiliza aparatul de preparat gofre-uri pentru prima dată. Dar rețineți următoarele:

- Este normal ca un aparat de preparat gofre-uri nou să scoată fum pentru o scurtă perioadă de timp, atunci când este încălzit pentru prima dată.
- Aruncați primele două gofre-uri pe care le coaceți pe plăcile fierbinți noi.
- Periați ușor plăcile fierbinți cu unt, margarină, grăsimi și/sau ulei vegetal pentru gătit.

NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ APARATUL ÎN APĂ

SPECIFICAȚII:

Putere: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

REȚETE GOFRE-URI DE CASĂ

Ingrediente:

250 g unt sau margarină, 175 g zahăr, 2 pachete de zahăr vanilat, 6 ouă, un vârf de cuțit de sare, aromă de rom sau lămâie după gust, 500 g făină de grâu, 9 g pulbere de copt, aproximativ 1/2 litri de lapte

Indicații:

Bateți untul sau margarina până când devin spumă. Adăugați treptat zahărul și zahărul vanilat și bateți pentru a obține un amestec moale. Apoi adăugați ouăle pe rând, cu un vârf de cuțit sare și cu aromă de rom sau de lămâie. Adăugați praful de copt amestecat cu făina cernută, alternând cu adăugarea laptelui în amestecul de cremă.

Întrucât nu este posibil să se indice cu exactitate cantitatea de lapte care trebuie utilizată, trebuie avut grijă să se utilizeze o cantitate suficientă pentru a produce un aluat semi-lichid care se scurge de pe lingură.

Urmați indicațiile din manualul de instrucțiuni furnizat, pentru a utiliza aparatul de preparat gofre-uri pentru coacere.

GOFRE-URI CU CREAMĂ

Ingrediente:

250 g unt sau margarină, 100 g zahăr, 1 pachet de zahăr vanilat, 4 gălbenușuri de ou, 125 g făină de grâu, 125 g gustină sau mondanină (făină de porumb), 6 g pulbere de copt, 1/4 litru cremă, 4 albușuri, zahăr glazură pentru pudră.

Indicații:

Bateți grăsimea până devine spumă și adăugați treptat zahărul, zahărul vanilat și gălbenușurile de ou. Adăugați apoi făina cernută amestecată cu gustină / mondanină și praful de copt, alternând cu adăugarea smântânii. La sfârșit, se pun și amestecă albușurile bătute.

Urmați indicațiile din manualul de instrucțiuni furnizat, pentru a utiliza aparatul de preparat gofre-uri pentru coacere.

GOFRE-URI BISCUIT

Ingrediente:

2 ouă, 6 linguri de apă fierbinte, 150 g zahăr, 1 pachet zahăr vanilat, 4 picături de ulei de copt cu lămâie, 200 g făină de grâu, 6 g praf de copt, 50 g unt sau margarină, zahăr glazură pentru pudră.

Indicații:

Bateți gălbenușurile de ou și apa până devin spumă și adăugați treptat 2/3 din zahăr și zahărul vanilat. Apoi bateți un amestec de cremă. Se amestecă uleiul de copt în gălbenușurile de ou bătute. Bateți albușurile până devin o spumă lipicioasă, apoi adăugați restul de zahăr, continuând să bateți amestecul. Amestecul trebuie să fie suficient de lipicios pentru ca o tăietură de cuțit să rămână vizibilă. Adăugați gălbenușurile de ou bătute în amestecul lipicios. Cerneți peste ea făina amestecată cu praful de copt. Puneți-l cu grijă sub gălbenușurile de ou bătute (nu agitați) și apoi adăugați treptat grăsimea topită și răcită. Urmați indicațiile din manualul de instrucțiuni furnizat, pentru a utiliza aparatul de preparat gofre-uri pentru coacere.



Eliminarea ecologică a deșeurilor.

Aveți grijă întotdeauna să protejați mediul împotriva poluării! Rețineți că trebuie să respectați reglementările locale care prevăd că echipamentele electrice scoase din uz trebuie să fie duse la un centru competent pentru eliminarea deșeurilor.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Bezpečnosť elektrických prístrojov značky **FIRST Austria** je v súlade s uznávanými technickými smernicami a právnymi predpismi týkajúcimi sa bezpečnosti. Vy a ostatní používatelia prístroja by ste však mali dodržiavať nasledujúce pokyny:

- Pred prvým použitím tohto prístroja si pozorne prečítajte tieto pokyny a uschovajte ich na ďalšie použitie.
- Tento produkt nebol navrhnutý na iné použitie, ako je uvedené v tejto príručke.
- Pred pripojením prístroja k zdroju elektrickej energie skontrolujte, či napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu elektrickej siete vo vašej domácnosti. Ak tomu tak nie je, obráťte sa na predajcu a prístroj nepoužívajte.
- Ak je spotrebič uzemnený (trieda ochrany I), musí byť uzemnená aj zásuvka v stene a každé rozšírenie, ku ktorému je pripojený.
- Prístroj umiestnite na čistý, rovný a tepelne odolný povrch. Vzdialenosť od steny by mala byť aspoň 5 cm. Plocha nad prístrojom by mala byť voľná, aby umožňovala voľnú cirkuláciu vzduchu. Prístroj ani napájací kábel nikdy neumiestňujte na horúce povrchy. Prístroj by sa nemal umiestňovať ani používať v blízkosti nechráneného plynového plameňa.
- Nedovoľte, aby kábel visel cez hrany stola alebo pultu. Nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov.
- Prístroj ani káble neponárajte do žiadnej tekutiny. Zabráňte tak nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Ak prístroj alebo napájací kábel vykazuje akékoľvek známky poškodenia, prístroj nepoužívajte! Produkt odneste do autorizovaného a kvalifikovaného servisného strediska na kontrolu alebo opravu.
- Na prístroj ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (papier, látky atď.).
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie, nepoužívajte ho na komerčné účely.
- Tento prístroj nepoužívajte v exteriéri.
- Prístroj nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Prístroj nepoužívajte s externým časovačom ani zariadením na diaľkové ovládanie.
- Prístroj sa počas prevádzky zahrieva. Preto sa nedotýkajte žiadnych jeho horúcich súčastí.
- Po použití, pred čistením a v prípade poruchy prístroj vždy odpojte od napájania.
- Pokiaľ je prístroj horúci, mal by byť pod dohľadom, aj keď nie je pripojený k elektrickej sieti. Pred čistením a uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Ak chcete prístroj odpojiť od zdroja napájania, neťahajte priamo za napájací kábel, radšej potiahnite za zástrčku.

- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu môžu pod dohľadom vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zbavujeme sa zodpovednosti za všetky škody, ktoré môžu vzniknúť, ak sa prístroj používa na iné účely, ako bolo pôvodne určené, alebo ak sa používa nevhodne.
- Opravy a iné práce vykonávané na prístroji smie vykonávať len autorizovaný odborný personál!

AKO UPIEČŤ DOKONALÉ VAFLE

1. Vložte zástrčku do zásuvky; LED napájania sa rozsvieti. Otočte gombík teploty. Rozsvieti sa kontrolka pripravenosti. To znamená, že sa prístroj zahrieva.
2. Vaflovač nechajte zohrievať, kým nezhasne kontrolka pripravenosti. To znamená, že varná doska dosiahla správnu teplotu na varenie. Zdvihnite veko a zmes nalejte na spodné varné platne, ale nie až k okrajom.
3. Zatvorte varné platne a počas pečenia nedržte rukoväti. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
4. Keď sa rozsvieti červené LED, začne sa proces pečenia.
5. Získanie zlatého zhnednutia trvá asi 4 minúty.
6. Keď sa vafle začnú piecť, kryt mierne stúpne. Počas prvých niekoľkých minút pečenia neotvárajte veko.
7. Keď červené LED zhasne a zelené LED sa rozsvieti druhýkrát, opatrne zdvihnite veko a skontrolujte zhnednutie. Ak sa veko zdvíha ťažko, vafle nemusia byť úplne hotové. Zatvorte vrchnú časť a pred opakovanou kontrolou dajte pozor, para nesmie unikáť.
8. Keď majú vafle požadovanú hnedosť, vyberte ich a varné platne zatvorte.
9. Po dokončení pečenia odpojte kábel zo zásuvky a nechajte varné platne otvorené, aby sa mohli ochladiť.
10. Potom platne vyčistite, kefkou odstráňte omrvinky z drážok a platne utrite suchou handričkou alebo utierkami, aby ste vysali prebytočný olej.

TIPY NA CHUTNÉ VAFLE

1. Cesto na vafle nemiešajte nadmerne. Ak vyšľaháte vaječné bielky osobitne a pridáte

ich do cesta, vytvorí sa ľahšia a chrumkavejšia vafľa.

2. Pred vybratím vafli z vaflovača nechajte vafle úplne upiecť.
3. Prístroj neotvárajte počas prvých minút pečenia, pretože sa vafle rozdelia.
4. Extra chrumkavé vafle vytvoríte predĺženým pečením, a to tak, že ich necháte v otvorenom prístroji ešte niekoľko sekúnd po upečení.

STAROSLIVOSŤ O VAFLOVAČ

Na čistenie nie je potrebné vaflovač rozoberať. Jednoducho kefkou vyčistíte drážky a odstráňte prebytočné cesto, tuk a omrvinky. Na varné platne nikdy nepoužívajte vodu ani čistiace prostriedky.

Na nelepivé povrchy nepoužívajte ocelovú vlnu ani hubky s drsným povrchom. Odolné škrvny odstráňte plastovou drôtenkou alebo hubkou. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte iba produkty, ktoré sú bezpečné na čistenie nelepivých povrchov. Varné platne po každom použití vyčistite navlhčenou handričkou, aby ste zabránili tvorbe škvrn a zlepeniu z nahromadeného jedla alebo oleja.

Na čistenie vonkajších rukovätí a iných súčastí používajte iba navlhčenú handričku alebo čistíť vo forme spreja.

PRVÉ POUŽITIE VAFLOVAČA

Pred prvým použitím vaflovača nie je potrebné robiť žiadne špeciálne prípravy. Pamätajte však na nasledujúce:

1. Pri prvom zahrievaní nového vaflovača je normálna tvorba dymu.
2. Prvé dve vafle, ktoré pečiete na nových varných platniach, vyhodte.
3. Varné platne zľahka potrite maslom, margarínom, tukom alebo rastlinným olejom na varenie.

PRÍSTROJ NIKDY NEPONORTE DO VODY.**ŠPECIFIKÁCIE:**

Výkon: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

RECEPTY**DOMÁCE VAFLE**

Prísady:

250 g masla alebo margarínu, 175 g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 6 vajec, štipka soli, rumová aróma alebo citrón podľa chuti, 500 g pšeničnej múky, 9 g prášku do pečiva, približne 1/2 litra mlieka.

Postup:

Maslo alebo margarín vyšľahajte na penu. Postupne pridajte cukor a vanilkový cukor a šľahajte, aby sa vytvorila hladká zmes. Potom po jednom pridajte vajcia a štipku soli a dochuťte

rumovou arómou alebo citrónom. Do krémovej zmesi striedavo pridávajte prášok do pečiva zmiešaný s preosiatou múkou a mlieko. Keďže nie je možné presne uviesť množstvo mlieka, ktoré sa má použiť, malo by sa dbať na to, aby sa použilo dostatočné množstvo na prípravu polotekutého cesta, ktoré steká z lyžice.

Pri pečení postupujte podľa dodaného návodu na použitie vaflovača.

KRÉMOVÉ VAFLE

Prísady:

250 g masla alebo margarínu, 100 g cukru, 1 balenie vanilkového cukru, 4 vaječné žĺtky, 125 g pšeničnej múky, 125 g Gustin alebo Mondamin (kukurica múka), 6 g prášku do pečiva, 1/4 litra krému, 4 vaječné bielky, práškový cukor na posypanie.

Postup:

Vyšľahajte tuk na penu a postupne pridajte cukor, vanilkový cukor a vaječné žĺtky. Potom striedavo pridávajte preosiatu múku zmiešanú s kukuričnou múkou Gustin/Mondamin a práškom do pečiva a smotanu. Nakoniec premiešajte rozšľahané vaječné bielky.

Pri pečení postupujte podľa dodaného návodu na použitie vaflovača.

PIŠKÓTOVÉ VAFLE

Prísady:

2 vajcia, 6 lyžíc horúcej vody, 150 g cukru, 1 balenie vanilkového cukru, 4 kvapky citrónového oleja na pečenie, 200 g pšeničnej múky, 6 g prášku do pečiva, 50 g masla alebo margarínu, práškový cukor na posypanie.

Postup:

Vyšľahajte vaječné žĺtky a vodu na penu a postupne pridajte 2/3 cukru s vanilkovým cukrom. Potom vyšľahajte na krémovú zmes. Do vyšľahaných žĺtkov primiešajte olej na pečenie. Biela vyšľahajte na lepkavú penu, potom pridajte zvyšok cukru a pokračujte v šľahaní zmesi. Zmes musí byť dostatočne lepkavá (tak, aby na nej ostal viditeľný zárez nožom). Do lepkavej zmesi pridajte vyšľahané žĺtky. Do zmesi preosejte múku zmiešanú s práškom do pečiva. Opatrne premiešajte k vyšľahaným vaječným žĺtkom (nemiešajte prudko) a potom postupne pridajte rozpustený a ochladený tuk. Pri pečení postupujte podľa dodaného návodu na použitie vaflovača.

 Ekologická likvidácia

Vždy chráňte životné prostredie pred znečistením! Dodržiavajte miestne predpisy a elektrické zariadenia vyradené z prevádzky odovzdajte v príslušnom stredisku na likvidáciu odpadu.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici di **FIRST Austria** è conforme alle direttive tecniche riconosciute e alle normative legali per la sicurezza. Ciononostante, si consiglia agli utenti dell'apparecchio di osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Il prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel manuale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, accertarsi che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica. Se così non fosse, non utilizzare l'apparecchio e contattare il proprio rivenditore.
- Se l'apparecchio viene messo a terra (classe di protezione I), la presa a parete e qualsiasi prolunga a cui è collegato dovranno essere ugualmente messi a terra.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie chiara, piana e resistente al calore. Lasciare uno spazio di almeno cinque metri dalla parete. Lasciare libera la zona sopra l'apparecchio per consentire la libera circolazione dell'aria. Non posizionare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione su superfici calde. Né l'apparecchio deve essere posto o utilizzato in prossimità di fiamme di gas esposte.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in nessun liquido.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione mostrano segni di danni, non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e qualificato per un controllo o una riparazione.
- Non collocare materiale infiammabile (carta, stoffa, ecc.) sopra o vicino all'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un dispositivo di controllo da remoto.

- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamento.
- Finché l'apparecchio è caldo, deve essere sorvegliato, anche se non è collegato alla rete elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Non tirare direttamente il cavo di alimentazione; piuttosto tirare la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una scarsa esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solo se sono supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dello stesso e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Non siamo responsabili per eventuali danni che potrebbero verificarsi se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se viene utilizzato in modo inappropriato.
- Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

COME CUOCERE WAFFLE PERFETTI

1. Inserire la spina nella presa di corrente; l'indicatore di alimentazione si accende. Ruotare la manopola della temperatura; l'indicatore di preparazione si accende a indicare che l'apparecchio è in fase di riscaldamento.
2. Lasciare preriscaldare la piastra elettrica per waffle finché il suddetto indicatore non si spegne. Ciò indica che le piastre di cottura hanno raggiunto la loro temperatura corretta di cottura. Sollevare il coperchio e versare la miscela dei waffle nelle piastre di cottura inferiori, evitando di farla finire fino ai bordi.
3. Chiudere le piastre ed evitare di tenere le maniglie durante la cottura. La fuoriuscita di vapore può causare ustioni.
4. Quando l'indicatore rosso si accende, il processo di cottura ha inizio.

5. Per la doratura dei waffle sono necessari circa 4 minuti.
6. Il coperchio sarà leggermente sollevato quando i waffle iniziano a cuocere, non aprire il coperchio per i primi minuti di cottura.
7. Quando la spia rossa si spegne e si accende quella verde per la seconda volta, sollevare delicatamente il coperchio per controllare la doratura. Se il coperchio mostra resistenza la sollevamento, il waffle non può essere chiuso. Chiudere la parte superiore e attendere che il vapore si fermi prima del controllo successivo.
8. Togliere il waffle una volta raggiunta la doratura desiderata, dopodiché chiudere le piastre.
9. Una volta terminata la cottura, scollegare il cavo dalla presa di corrente e lasciare le piastre bollenti aperte per lasciarle raffreddare.
10. Pulire le piastre, togliere le briciole dalle scanalature e pulirle con un panno asciutto o asciugamani per assorbire l'olio in eccesso.

SUGGERIMENTI PE DEI WAFFLE GUSTOSI

1. Non mischiare burro per waffle. Se si batte il bianco dell'olio separatamente e lo si aggiunge al burro, ciò produrrà un waffle fresco e leggero.
2. Permettere ai waffle di cuocersi completamente prima di rimuoverli dalla piastra elettrica per waffle.
3. Non aprire l'unità durante i primi minuti di cottura o i waffle si separeranno.
4. Waffle ultra friabili sono stati creati cuocendo i waffle più a lungo o consentendo loro di sedersi nell'unità aperta alcuni secondo dopo la cottura.

PRENDERSI CURA DELLA PIASTRA PER WAFFLE

Non è necessario mettere il waffle fuori servizio per la pulizia. Spazzolare semplicemente le scanalature per rimuovere burro in eccesso, margarina e briciole. Non utilizzare mai acqua, detersivi o detersivi per il forno.

Non utilizzare retine o spugne ruvide per superfici non antiaderenti. Rimuovere le macchie ostinate con una retina in plastica o cuscinetto. Per i migliori risultati utilizzare solo prodotti che sono sicuri per la pulizia su superfici antiaderenti. Pulire le piastre calde con un panno umido dopo ogni utilizzo per prevenire macchie e aderenza da alimenti od olio.

Per pulire le maniglie esterne e altre parti, utilizzare un panno umido o pulitore spray si raccomanda di pulire l'aspirapolvere e le altre parti con un panno umido.

Per ridurre lo spazio di conservazione la propria cucina, l'apparecchio possono essere conservati in verticale.

UTILIZZO DELLA PIASTRA ELETTRICA PER WAFFLE PRIMO UTILIZZO

Non è necessario effettuare alcuna preparazione particolare prima di utilizzare la piastra elettrica per waffle per la prima volta. Ma ricorda:



1. È normale che una piastra nuova emetta del fumo per un breve periodo quando viene utilizzata per la prima volta.
2. Scartare i primi due waffle che si cuociono sulle nuove piastre di cottura.
3. Spazzolare leggermente le piastre di cottura con burro, margarina, grasso e/o olio vegetale.

EVITARE IN QUALSIASI CASO DI IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA.

SPECIFICHE:

Alimentazione:

220-240 V ~ 50 Hz • 700 W

-  **Smaltimento nel rispetto dell'ambiente**
 Contribuiamo a proteggere l'ambiente!
 Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

RICETTE COME FARE WAFFLES

Ingredienti:

250 g burro o margarina, 175 g zucchero, 2 pacchetti di zucchero di vaniglia, 6 uova, un pizzico di sale, rum al limone in conformità con la normativa sui rifiuti, 500 g farina di grano, 9 g di polvere di cottura, ca. ¼ litri di latte.

Istruzioni:

Battere burro o margarina in schiuma. Gradualmente aggiungere zucchero e zucchero vanigliato, e batti per realizzare una miscela regolare. Quindi aggiungere le uova una per volta con un pizzico di sale e rum a limone. Aggiungere la polvere di cottura mescolata con farina e alternativamente con latte per una miscela cremosa.

Poiché non è possibile indicare in modo preciso la quantità di latte usato, si deve far attenzione ad utilizzarne in quantità sufficiente per produrre un impasto semiliquido che fuoriesce dal cucchiaino.

Osservare il manuale di istruzioni di accompagnamento per l'utilizzo della piastra per il waffle quando si cuoce.

WAFFLE ALLA CREMA

Ingredienti:

250 g di burro o margarina, 100 g zucchero, 1 pacchetto di zucchero di vaniglia, 4 tuorli di uovo, 125 g di farina di grano, Mele (125 g); Gustin o Mondamin (farina di granturco), 6 g di polvere di cottura, ¼ litri di crema, 4 bianchi d'uovo, zucchero per spolverare. Istruzioni:

Battere il grasso in una schiuma e gradualmente aggiungere zucchero, zucchero vanigliato e tuorli d'uovo.

Quindi aggiungere la farina setacciata mischiata con Gustin/Mondamin e polvere di cottura alternativamente con crema. Infine mescolare i bianchi d'uovo battuti.

Osservare il manuale di istruzioni di accompagnamento per l'utilizzo della piastra per il waffle quando si cuoce.

WAFFLE AL BISCOTTO

Ingredienti:

2 uova, 6 cucchiaini da tavolo di acqua calda, 150 g di zucchero, 1 pacchetto di zucchero vanigliato, 4 gocce di limone, 200 g di farina di grano, 6 g di polvere di cottura, 50 g di burro o margarina, zucchero per spolverare.

Istruzioni:

Battere i bianchi d'uovo in una schiuma ed aggiungere gradualmente ¾ di zucchero con zucchero vanigliato. Quindi battere in una miscela cremosa. Mescolare l'olio di cottura nei tuorli d'uovo battuti. Battere i bianchi d'uovo in una miscela, quindi aggiungere il resto dello zucchero mentre si continua a battere la miscela. La miscela deve essere adatta abbastanza per un taglio che resta visibile. Aggiungere i tuorli d'uovo battuto per realizzare un mix. Setacciare la flora mista con la polvere di cottura. Piegare con attenzione i tuorli d'uovo battuti (non riutilizzare) e quindi aggiungere gradualmente il grasso fuso e raffreddato.

Osservare il manuale di istruzioni di accompagnamento per l'utilizzo della piastra per il waffle quando si cuoce.

ISTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La seguridad de los aparatos eléctricos de **FIRST Austria** cumple con las directivas técnicas reconocidas y las normativas legales de seguridad. No obstante, usted y el resto de usuarios del aparato deben cumplir con las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
 - Este producto no está diseñado para cualquier otro uso que no sea aquellos especificados en el manual.
 - Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de su hogar. Si no fuera el caso, póngase en contacto con el distribuidor y no use el aparato.
 - Si el aparato está conectado a tierra (clase de protección I), la toma de pared y cualquier extensión a la que esté conectado debe también estar conectada a tierra.
 - Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor. La distancia desde la pared debe de ser de al menos 5 cm. El área por encima del aparato debe mantenerse libre para permitir una circulación de aire sin obstrucciones. Nunca coloque el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes. Tampoco debe colocar u operar el aparato cerca de llamas de gas expuesto.
 - No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
 - Para protegerle de cualquier riesgo eléctrico, no sumerja el aparato o los cables en cualquier líquido.
 - Si el aparato o el cable de alimentación presenta cualquier signo de daños, ¡no lo opere! Lleve el producto a un centro de servicio autorizado y cualificado para su inspección o reparación.
 - No coloque material inflamable (papel, tela, etc.) sobre o cerca del aparato.
 - Este aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico; no lo use comercialmente.
 - No use este aparato en el exterior.
 - No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
 - No opere el aparato con un temporizador externo o un dispositivo por control remoto.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
 - Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica tras su uso, antes de limpiarlo y en caso de un funcionamiento incorrecto.
 - Siempre que el aparato esté caliente, debe supervisarse, incluso si no está conectado a la corriente eléctrica. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
 - No tire directamente del cable de alimentación; en su lugar, tire del enchufe para desconectar el aparato de la alimentación.
 - Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 o más años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del Usuario no deben realizarlo niños salvo que tenga más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - No asumimos ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse en caso de que se emplee el aparato para una finalidad diferente a la prevista o si se emplea de forma inapropiada.
 - ¡Solo el personal especialista autorizado debe realizar las reparaciones y otros trabajos realizados en la unidad!

CÓMO HACER GOFRES PERFECTOS

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente y el indicador de encendido se iluminará. Gire el control de temperatura; el indicador de «listo» se iluminará indicando que el aparato se está calentando.
2. Permita que la gofrera se precaliente hasta que el indicador de «listo» se apague. Esto indica que las placas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para cocinar. Levante la tapa y vierta la mezcla de los gofres sobre las placas inferiores calientes, pero sin llegar a los bordes.
3. Cierre la tapa con las placas superiores calientes y no agarre del asa durante el cocinado. El vapor que sale del aparato puede causar quemaduras.

4. Cuando el indicador rojo se ilumina, nos dice que se inicia el proceso de cocinado.
5. Se tarda unos 4 minutos en conseguir unos gofres de bordes dorados.
6. La tapa se eleva un poco a medida que los gofres se van cocinando; no abra la tapa durante los primeros minutos de la cocción.
7. Cuando se apague el piloto rojo y se encienda el piloto verde por segunda vez («listo»), levante la tapa con cuidado para comprobar si están dorados. Si le cuesta levantar la tapa, puede ser que el gofre no esté hecho todavía. Cierre la tapa y espere a que deje de echar vapor para volver a comprobar.
8. Saque el gofre cuando esté dorado a su gusto y cierre la tapas con las placas de cocción.
9. Cuando haya terminado de hacer gofres, desenchufe el cable de la toma de corriente y deje que las placas de cocción se enfrien.
10. Limpie las placas, retire las migas de las ranuras y limpie las placas con una gamuza seca o con toallitas de papel para absorber el exceso de aceite.

CONSEJOS PARA CONSEGUIR SABROSOS CREPES

1. No remezcle el rebozado del crepe. Si bate las claras de los huevos de forma separada y las añada al rebozado, obtendrá un crepe más ligero y crujiente.
2. Deje que los crepes se hagan bien antes de retirados de la máquina de crepes.
3. No abra la unidad durante los primeros minutos de cocción o el crepe se separará.
4. Se obtienen crepes extra crujientes cociendo los crepes más tiempo permitiéndolos que se asienten en la unidad abierta durante unos segundos extra tras la cocción.

TENGA CUIDADO CON SU MÁQUINA DE CREPES

No hay necesidad que desmonte la máquina para hacer crepes para limpiarla. Simplemente cepille los surcos para retirar el exceso de rebozado, margarina y migas. Nunca use agua, un limpiador o limpiadores en las placas calientes.

No use estropajos de laminas de acero para las superficies no adherentes. Retire las manchas difíciles con un estropajo de plástico. Para obtener los mejores resultados use solo

productos que sean seguros para la limpieza de superficies no adherentes. Limpie las placas calientes con un paño húmedo después de cada uso para evitar las manchas y que se adhieran por la acumulación de alimentos o aceite.

Para la limpiezas de las asas exteriores y otras piezas use únicamente un paño húmedo o un limpiador en spray.

Para minimizar el espacio de almacenamiento de la cocina, se puede guardar el aparato verticalmente.

CÓMO USAR SU GOFRERA POR PRIMERA VEZ

No hay que hacer ninguna preparación especial la primera vez que use su gofrera. Pero recuerde:

1. Es normal que una gofrera nueva eche humo durante un rato cuando se calienta por primera vez.
2. Descarte los dos primeros gofres que haga al estrenar las placas de cocción.
3. Unte ligeramente las placas de cocción con mantequilla, margarina o aceite vegetal.

NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA.

ESPECIFICACIONES

Potencia: 220-240 V ~ 50 Hz • 700 W



Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

■ ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

RECETAS

CREPES CASEROS

Ingredientes:

250 g de mantequilla o margarina, 175 g de azúcar, 2 paquetes de azúcar de vainilla, 6 huevos, una pizca de sal, aderezo de ron o limón al gusto, 500 g de harina de trigo, 9 g de levadura, aproximadamente 1/2 litro de leche.

Instrucciones:

Bata la mantequilla o margarina hasta que forme espuma. Añada gradualmente azúcar y azúcar de vainillas y bátalo para hacer una mezcla suave. Después, añada los huevos uno cada vez con una pizca de sal y bien aderezo de ron o limón. Añada la levadura mezclada con la harina tamizada alternativamente con la leche para la mezcla cremosa.

Como no es posible indicar con precisión la cantidad de leche a usar, se debe tener cuidado en usar solo la suficiente para crear una pasta semilíquida que caiga por la cuchara.

Siga el manual de instrucciones adjunto para el uso de la máquina de crepes cuando cocine.

CREPES DE CREMA

Ingredientes:

250 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 4 yemas de huevos, 125 g de harina de trigo, 125 g de Gustin o Mondamin (harina de maíz), 6 g de levadura, 1/4 litro de crema, 4 claras de huevos, azúcar glasé para espolvorear.

Instrucciones:

Bata la grasa hasta que se haga espuma y añada gradualmente el azúcar, el azúcar de vainilla y la clara de los huevos. Después añada la harina tamizada mezclada con Gustin/Mondamin y levadura de forma alternativa con la crema. Finalmente mezcle la clara de los huevos batidos.

Siga el manual de instrucciones adjunto para el uso de la máquina de crepes cuando cocine.

CREPES DE GALLETAS

Ingredientes:

2 huevos, 6 cucharadas de agua caliente, 150 g de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 4 gotas de aceite de pastelería de limón, 200 g de harina de trigo, 6 g de levadura, 50 g de mantequilla o margarina, azúcar glasé para espolvorear.

Instrucciones:

Bata la yema del huevo y el agua hasta que se forme una espuma y añada gradualmente 2/3 del azúcar con el azúcar de vainilla. Posteriormente bátalo hasta que quede una mezcla cremosa. Mezcle el aceite de pastelerías en las yemas batidas de los huevos. Bata las claras de los huevos hasta que formen una espuma compacta y después añada el resto del azúcar mientras sigue batiendo la mezcla. La mezcla debe ser lo suficientemente gruesa para que permanezca visible el corte de un cuchillo. Añada la yema de los huevos batidos a la mezcla gruesa. Tamícela en la harina mezclada con la levadura. Dóblela con cuidado bajo las yemas de los huevos batidos (no los levante) y posteriormente añada gradualmente la grasa derretida y enfriada.

Siga el manual de instrucciones adjunto para el uso de la máquina de crepes cuando cocine.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid. Niettemin moeten u en de andere gebruikers van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
- Dit product is niet ontworpen voor andere toepassingen dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
- Controleer, alvorens het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw huis. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw dealer en gebruik het apparaat niet.
- Indien het apparaat geaard is (beschermingsklasse I), moeten het stopcontact en de eventuele verlengkabels waarop het apparaat is aangesloten, eveneens geaard zijn.
- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak. De afstand tot de muur moet minimaal 5 cm bedragen. De ruimte boven het apparaat moet vrij worden gehouden om de luchtcirculatie niet te belemmeren. Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken. Het apparaat mag ook niet in de buurt van open gasvlammen worden geplaatst of gebruikt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Ter bescherming tegen elektrische gevaren mag dit apparaat of het netsnoer niet in een vloeistof worden ondergedompeld.
- U mag het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het netsnoer tekenen van beschadiging vertoont! Breng het apparaat naar een erkend en gekwalificeerd servicecentrum voor inspectie of reparatie.
- Plaats geen brandbaar materiaal (papier, doek, enz.) op of in de buurt van het apparaat.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
- Na gebruik, voor het reinigen en in geval van storingen altijd het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.
- Zolang het apparaat warm is, moet er toezicht zijn, ook al is het niet op netstroom aangesloten. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te slaan.
- Trek niet aan het netsnoer, maar trek aan de stekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat wanneer het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is of wanneer het op ondeugdelijke wijze wordt gebruikt.
- Reparaties en andere werkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door erkende specialisten!

DE PERFECTE WAFELS BAKKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact, de stroomindicator licht op. Draai de temperatuurknop, de groene gereedindicator licht op, wat aangeeft dat het apparaat aan het opwarmen is.
2. Laat het wafelijzer voorverwarmen totdat de gereedindicator uitgaat. Dit geeft aan dat de bakplaten op temperatuur zijn. Doe het deksel omhoog en giet uw wafelmengsel op de onderste bakplaten, maar niet helemaal tot aan de randen.
3. Sluit de bakplaten. Raak de handgrepen niet aan tijdens het bakken. Er kan stoom ontsnappen en brandwonden veroorzaken.
4. Wanneer de rode indicator oplicht, begint het bakproces.

5. Het duurt ongeveer 4 minuten voor de wafels goudbruin zijn.
6. Het deksel komt iets omhoog als de wafels beginnen te bakken. Open het deksel niet gedurende de eerste minuten van het bakken.
7. Wanneer de rode indicator uitgaat en de groene indicator voor de tweede keer oplicht, tilt u het deksel voorzichtig op om gaarheid te controleren. Als het deksel tegenwerkt, is de wafel nog niet helemaal gaar. Sluit het deksel en wacht tot de stoom stopt alvorens opnieuw te controleren.
8. Verwijder de wafel wanneer de gewenste gaarheid is bereikt en sluit de bakplaten.
9. Als u klaar bent met bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de bakplaten open staan om ze te laten afkoelen.
10. Reinig de bakplaten, borstel kruimels uit de groeven en veeg de bakplaten af met een droge doek of handdoeken om overtollige olie te absorberen.

HINTS VOOR LEKKERE WAFELS

1. Maak niet te veel wafelbeslag aan. Als u de eiwitten apart klopt en ze aan het beslag toevoegt, krijgt u een luchtigere, knapperige wafel.
2. Laat de wafels volledig bakken voordat u ze uit de wafelijzer haalt.
3. Open het wafelijzer niet tijdens de eerste minuten van het bakken, anders zullen de wafels uit elkaar vallen.
4. Extra knapperige wafels ontstaan door de wafels langer te bakken en door ze na het bakken een paar seconden langer in het geopende wafelijzer te laten zitten.

HET WAFELIJZER VERZORGEN

U hoeft uw wafelijzer niet uit elkaar te halen om het te reinigen. Borstel gewoon de groeven om overtollig beslag, boter en kruimels te verwijderen. Gebruik geen water of reinigingsmiddelen op bakplaten.

Gebruik geen staalwol of schuursponzem voor de antiaanbaklagen. Verwijder hardnekkige vlekken met een kunststof gaasje of pad. Gebruik voor de beste resultaten alleen producten die geschikt zijn voor het reinigen van antiaanbaklagen. Reinig de bakplaten na elk gebruik met een vochtige doek om vlekken en vastplakken door voedselresten of olie te voorkomen.

Gebruik voor het reinigen van de handgrepen en andere onderdelen aan de buitenkant alleen een vochtige doek of een reinigingspray.

Om de benodigde opslagruimte in uw keuken tot een minimum te beperken, kan het apparaat verticaal worden opgeslagen.

UW WAFELIJZER VOOR HET EERST GEBRUIKEN

U hoeft geen speciale voorbereidingen te treffen voordat u uw wafelijzer voor het eerst gebruikt. Onthoud echter het volgende:

1. Het is normaal dat een nieuw wafelijzer even rookt wanneer het voor het eerst wordt opgewarmd.
2. Gooi de eerste twee wafels die u op de nieuwe bakplaten bakt weg.
3. Bestrijk de bakplaten lichtjes met boter, margarine, vet en/of plantaardige olie.

DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER.

SPECIFICATIES:

Vermogen: 220-240 V • 50 Hz • 700 W



Milieuvriendelijke verwijdering
Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!
Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

RECEPTEN**ZELFGEMAAKTE WAFELS**

Ingrediënten:

250 g boter of margarine, 175 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 6 eieren, een snufje zout, rum- of citroenaroma naar smaak, 500 g tarwebloem, 9 g bakpoeder, ca. 1/2 liter melk.

Aanwijzingen:

Klop de boter of margarine tot een schuim. Voeg geleidelijk suiker en vanillesuiker toe en klop het tot een glad mengsel. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe met een snufje zout en rum- of citroenaroma. Meng het bakpoeder met de gezeefde tarwebloem en voeg het afwisselend met de melk aan het mengsel toe.

Aangezien het niet mogelijk is de benodigde hoeveelheid melk nauwkeurig aan te geven, moet u erop letten dat u niet te veel melk toevoegt. Het deeg moet halfvloeibaar zijn zodat het van de lepel loopt.

Volg de bijgeleverde gebruikershandleiding voor het gebruik van de wafelijzer en het bakken.

ROMIGE WAFELS

Ingrediënten:

250 g boter of margarine, 100 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eidooiers, 125 g tarwebloem, 125 g Gustin of Mondamin (maïsmee), 6 g bakpoeder, 1/4 liter room, eitwitten van 4 eieren, poedersuiker om te bestuiven.

Aanwijzingen:

Klop het de boter of margarine tot een schuim. Voeg geleidelijk de suiker, de vanillesuiker en de eidooiers toe. Meng de bakpoeder met de gezeefde tarwebloem en de Gustin/Mondamin en het afwisselend met de room aan het mengsel toe. Meng er tenslotte de opgeklopte eitwitten door.

Volg de bijgeleverde gebruikershandleiding voor het gebruik van de wafelijzer en het bakken.

KOEKJESWAFELS

Ingrediënten:

2 eieren, 6 eetlepels heet water, 150 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 4 druppels citroenbakolie, 200 g tarwebloem, 6 g bakpoeder, 50 g boter of margarine, poedersuiker om te bestuiven.

Aanwijzingen:

Klop de eidooiers en het water tot schuim en voeg geleidelijk 2/3 van de suiker met de vanillesuiker toe. Klop het vervolgens tot een romig mengsel. Klop de eidooiers en meng het met de bakolie. Klop de eiwitten tot een kleverige schuim en voeg vervolgens de rest van de suiker toe terwijl u het mengsel blijft kloppen. Het mengsel moet kleverig genoeg zijn zodat een snede van een mes zichtbaar blijft. Voeg de geklopte eidooiers toe aan het kleverige mengsel. Meng de tarwebloem en de bakpoeder en zee het over het mengsel. Spatel er voorzichtig de geklopte eidooiers onder (niet roeren) en voeg vervolgens geleidelijk de gesmolten en afgekoelde boter of margarine toe.

Volg de bijgeleverde gebruikershandleiding voor het gebruik van de wafelijzer en het bakken.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Säkerheten för elektriska apparater från

FIRST Austria efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet. Du och andra användare av apparaten bör dock iakttä följande säkerhetsanvisningar:

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
 - Den här produkten har inte designats för någon annan användning än den som anges i denna handbok.
 - Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen måste du kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar nätspänningen i ditt hem. Om så inte är fallet bör du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten.
 - Om apparaten är jordad (skyddsklass I) måste även vägguttaget och eventuella förlängningsladdar som den ansluts till vara jordade.
 - Placera apparaten på en ren, plan och värmebeständig yta. Avståndet från väggen bör vara minst 5 cm. Området ovanför apparaten ska hållas fritt för att möjliggöra obehindrad luftcirkulation. Placera aldrig apparaten eller strömsladden på heta ytor. Apparaten får inte heller placeras eller användas i närheten av öppna gasflammar.
 - Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
 - För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänka ned apparaten eller sladden i någon vätska.
 - Om apparaten eller strömsladden visar några tecken på skada, ska de inte tas i bruk! Ta med produkten till ett auktoriserat och kvalificerat servicecenter för inspektion eller reparation.
 - Placera inte brandfarliga material (papper eller tyg osv.) på eller nära apparaten.
 - Denna enhet är endast avsedd för hemmabruk, och ska inte användas kommersiellt.
 - Använd inte denna apparat utomhus.
 - Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
 - Använd inte apparaten med en extern timer eller fjärrkontroll.
 - Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning, före rengöring och om fel uppstår.
 - Så länge apparaten är varm bör den övervakas, även om den inte är ansluten till ett eluttag. Låt apparaten svalna helt innan du rengör och förvarar den.
 - Dra inte direkt i nätsladden. Dra istället i kontakten för att koppla bort apparaten från eluttaget.
 - Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått uppsikt eller anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
 - Vi ansvarar inte för eventuella skador som kan uppstå om apparaten används för andra ändamål än avsett eller om den används på ett olämpligt sätt.
 - Reparationer och annat arbete på enheten får endast utföras av auktoriserad personal!

HUR MAN BAKAR PERFEKTA VÅFFLOR

- Anslut kontakten till eluttaget, varpå strömindikeringen tänds. Vrid på temperaturvredet, klar-indikeringen tänds för att markera att apparaten värms upp.
- Låt väffeljärnet förvärmas tills klar-indikeringen slocknar. Det markerar att tillagningsplattorna har uppnått korrekt temperatur för tillagning. Lyft på locket och håll i din väffelmet mellan de varma plattorna, men inte hela vägen till kanterna.
- Stäng väffeljärnet och låt bli att hålla i handtaget vid gräddningen. Ånga som psyser ut kan orsaka brännskador.
- Den röda indikeringen tänds när gräddningen påbörjas.
- Det ta cirka 4 minuter att få gyllenbruna väfflor.
- Locket kommer att höjas en aning när väfflorna tillagas, öppna inte locket förrän efter ett par minuter efter att tillagningen påbörjats.
- När den röda lampan slocknar och den gröna lampan tänds för den andra gången, kan du lyfta försiktigt på locket för att kontrollera gräddningen. Om det finns ett

visst motstånd i locket, kanske våfflan inte är helt klar. Stäng överdelen och se till att ångan upphör innan du kollar igen.

8. Ta ur våfflan när önskad gräddning har uppnåtts och stäng våffeljärnet.
9. När du är klar med tillagningen, drar du ur strömsladden och lämnar de varma järnen öppna för att låta dem svalna.
10. Rengör plattorna, borsta upp smulor ur spåren och torka av plattorna med en torr trasa eller handduk för att absorbera överskottsolja.

TIPS FÖR VÅLSMAKANDE VÅFFLOR

1. Blanda inte våffelsmeten för mycket. Om du vispar äggvitan separat och lägger dem i smeten blir det en ljusare och krispig våffla.
2. Låt våfflorna gräddas helt innan du tar ut dem ur våffeljärnet.
3. Öppna inte enheten under de första minuterna av gräddningen. Om du gör det kan våfflorna gå sönder.
4. Extra krispiga våfflor skapas genom att grädda dem längre och låta dem vila i den öppnade enheten några extra sekunder efter gräddningen.

VÅRDA DITT VÅFFELJÄRN

Det finns ingen anledning att ta isär våffeljärnet för rengöring. Borsta helt enkelt hålen för att ta bort överflödigt smet, margarin och smulor. Använd aldrig vatten eller rengöringsmedel på värmeplattorna.

Använd inte stålull eller skursvampar på de ej vidhäftande ytorna. Ta bort envisa fläckar med en svamp i plast. Använd endast produkter som är säkra för rengöring av ej vidhäftande beläggning ytor för bästa resultat. Rengör värmeplattorna med en fuktig trasa efter varje användning för att förhindra fläckar och fastsättning från ansamlingar av mat eller olja.

Använd endast en fuktig trasa eller spray för att rengöra de yttre handtagen och andra delar.

För att minimera förvaringsutrymmet i ditt kök kan apparaten förvaras vertikalt.

ANVÄNDNING AV DITT VÅFFELJÄRN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Du behöver inte göra några särskilda förberedelser vid din första användning av våffeljärnet. Men kom ihåg:

1. Det är normalt för ett nytt våffeljärn att ryka en kort stund när det värms upp för första gången.
2. Kasta de första två våfflorna du lagar med det nya våffeljärnet.
3. Smeta in värmeplattorna med lite smör, margarin, fett och/eller vegetabilisk olja.

APPARATEN FÅR ALDRIG SÄNKAS NER I VATTEN.

SPECIFIKATIONER:

Ström: 220-240 V • 50 Hz • 700 W



"Miljövänligt bortscaffande"

Du kan hjälpa till att skydda miljön!

— Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter."

RECEPT HEMGJORDA VÅFFLOR

Ingredienser:

250 g smör eller margarin, 175 g socker, 2 paket vaniljsocker, 6 ägg, en nypa salt, smaksättning med rom eller citron efter smak, 500 g vetemjöl, 9 g bakpulver, cirka 1/2 liter mjölk.

Anvisningar:

Vispa smör eller margarin till ett skum. Tillsätt gradvis socker och vaniljsocker och vispa till en slät smet. Tillsätt sedan äggen ett i taget med en nypa salt och antingen rom- eller citronsmak. Tillsätt bakpulvret, blandat med det siktade mjölet växelvis med mjölken, till den släta blandningen.

Eftersom det inte är möjligt att exakt ange mängden mjölk som ska användas bör du se till att endast använda tillräckligt för att producera en halvflytande smet som rinner av skeden.

Följ den medföljande bruksanvisningen beträffande användningen av våffeljärnet vid tillagning.

GRÄDDVÅFFLOR

Ingredienser:

250 g smör eller margarin, 100 g socker, 1 paket vaniljsocker, 4 ägggulor, 125 g vetemjöl, 125 g majs mjöl, 6 g bakpulver, 1/4 liter grädd, 4 äggvitor, florsocker för att pudra i efterskott.

Anvisningar:

Vispa smör eller margarin till ett skum och tillsätt gradvis socker, vaniljsocker och äggulorna. Tillsätt sedan det siktade mjölet blandat med majs mjöl och bakpulver samt växelvis med grädd. Blanda till sist i de vispade äggvitorna.

Följ den medföljande bruksanvisningen beträffande användningen av våffeljärnet vid tillagning.

KEXVÅFFLOR

Ingredienser:

2 ägg, 6 matskedar varmt vatten, 150 g socker, 1 paket vaniljsocker, 4 droppar bakolja med citron, 200 g vetemjöl, 6 g bakpulver, 50 g smör eller margarin, florsocker för att pudra i efterskott.

Anvisningar:

Vispa äggulor och vatten till ett skum och tillsätt gradvis 2/3 av sockret med vaniljsockret. Vispa sedan till en krämig blandning. Blanda ner bakoljan med citron i de vispade äggulorna. Vispa äggvitorna till ett klabbigt skum och tillsätt sedan resten av sockret medan du vispar blandningen. Blandningen måste vara tillräckligt klabbig för att ett snitt med en kniv ska förbli synligt. Tillsätt de vispade äggulorna i den klabbiga blandningen. Sikta mjölet blandat med bakpulvret i blandningen. Vänd försiktigt in mjölet under de vispade äggulorna (vispa inte) och tillsätt sedan gradvis det smälta och avvalnade fettet.

Följ den medföljande bruksanvisningen beträffande användningen av våffeljärnet vid tillagning.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

FIRST Austria өндірген электрлік

құрылғыларды қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сәйкес келеді. Дегенмен Сізбен қоса басқа пайдаланушылар келесі қауіпсіздік нұсқауларын орындауға тиісті:

- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл бұйым осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша қолдануға арналмаған.
- Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеудің үйіңіздегі желі кернеуіне сәйкестігін тексеріп алыңыз. Кері жағдайда дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы жерге тұйықталса (I қорғаныс класы), розетка және жалғанған кез келген ұзартқыш жерге тұйықталуы керек.
- Құрылғыны ашық, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Қабырғадан қашықтық кемінде 5 см болуы тиіс. Ауаның кедергісіз айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының үстіндегі аумақ бос болуы керек. Құрылғыны немесе қуат сымын ыстық беттерге қоюға болмайды. Сондай-ақ құрылғыны ашық газ жалынының жанында орнатуға және пайдалануға болмайды.
- Сым үстел немесе тақтай шетінен салбырап тұрмауы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Электр тогы соқпас үшін, бұл құрылғыны немесе сым жинағын ешбір сұйықтыққа малмаңыз.
- Егер құрылғыдан немесе қуат сымынан қандай да бір зақым белгісі байқалса, оны пайдаланбаңыз! Бұйымды тексерту немесе жөндеу үшін уәкілетті әрі білікті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Құрылғының жанына тұтанғыш материалды (қағаз, мата және т.б.) қоймаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
- Құрылғы істеп тұрған кезде, оны қараусыз қалдырмаңыз.
- Бұл құрылғыға сыртқы таймерді немесе қашықтан басқару құралын пайдаланбаңыз.

- Жұмыс барысында құрылғы ыстық болады. Сондықтан абай болыңыз, ыстық бөліктерге қол тиіп кетпеңіз.
- Қолданған соң, тазалау алдында және ақау пайда болған жағдайда, құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғы қызып тұрғанда, тіпті қуат көзіне қосылып тұрмаса да, оны қараусыз қалдырмаңыз. Тазаламас және сақтамас бұрын, құрылғының толық суығанын күтіңіз.
- Қуат сымынан ұстап тартуға болмайды. Құрылғыны қуат көзінен ажырату керек болса, штепсель ашасынан ұстап тартыңыз.
- Құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі не тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады, алайда оларға қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау беру және қадағалау қажет, сондай-ақ олардың қауіп-қатер барын түсінуі — шарт. Балалар құрылғымен ойнамау керек. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар жүргізбеуі тиіс, тек 8 жастан асса және ересектердің қадағалауымен ғана орындауға болады. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Құрылғы өз мақсатында қолданылмаса немесе дұрыс қолданылмаған жағдайда пайда болған қандай да бір зақым үшін біз жауапты болмаймыз.
- Құрылғыны жөндеу және басқа да жұмыстарды тек уәкілетті маман орындауы тиіс!

КЕРЕМЕТ ВАФЛИ ПІСІРУ ӘДІСІ

1. Штепсельді розеткаға салыңыз; қуат индикаторы жанады. Температура тетігін бұрыңыз; құрылғының қызып жатқанын көрсететін дайындық индикаторы жанады.
2. Дайындық индикаторы сөнгенше вафли жасағыштың алдын ала қызып алуын күтіңіз. Бұл – пісіру табақтарының қажетті температураға жеткенін көрсетеді. Қақпақты көтеріп, вафли қоспасын төменгі пластиналарға құйыңыз, бірақ шетіне дейін толтырмаңыз.
3. Пластиналарды жабыңыз, пісіп жатқанда тұтқаларды ұстамаңыз. Шығатын будан күйіп қалуға болады.
4. Қызыл индикатор жанғанда пісіру процесі басталады.
5. Вафлиді қоңырқай етіп пісіруге шамамен 4 минут кетеді.

6. Вафли пісе бастағанда қақпақ сәл көтеріледі, пісіріліп жатқан алғашқы бірнеше минутта қақпақты ашпаңыз.
7. Қызыл индикатор сөніп, жасыл индикатор екінші рет жанғанда, қоңырайғанын тексеру үшін қақпақты ақырын көтеріңіз. Егер қақпақ көтергенде ашылмаса, вафли әлі піспеген болуы мүмкін. Қақпақты қалдырмаңыз. Тазаламас және сақтамас бұрын, құрылғының толық суығанын күтіңіз.
8. Вафли қажетінше қоңырайғанда, оны алып, пластиналарды жабыңыз.
9. Пісіруді аяқтағанда штепсельді розеткадан суырып, пластиналарды салқындату үшін ашық қалдырыңыз.
10. Табақтарды тазалап, ойықтарды үгінділерден қылшақпен тазартыңыз және де артық майды сіңіріп алу үшін табақтарды құрғақ шүберекпен немесе сүлгімен сүртіңіз.

ДӘМДІ ВАФЛИ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕСТЕР

1. Вафли қамырын шамадан артық араластырмаңыз. Егер жұмыртқаның ақуызын бөлек көпіршітіп алып, сосын қамырға қоссаңыз, вафли қытырлақ болып шығады.
2. Вафлиді вафли жасағыштан толық піскен соң ғана алыңыз.
3. Пісірудің алғашқы минуттарында құрылғыны мүлде ашпаңыз, әйтпесе вафли бөлініп қалады.
4. Егер вафлиді ұзағырақ пісіріп, піскен соң корпуста бірнеше секунд бойы ашық күйде қалдырсаңыз, вафли өте қытырлақ болып шығады.

ВАФЛИ ЖАСАҒЫШЫҢЫЗДЫ КҮТУ

Тазалау үшін вафли жасағышты бөлшектеудің қажеті жоқ. Артық май, маргарин мен үгінділерді кетіру үшін ойықтарын жай ғана шеткамен тазалаңыз. Су немесе тазалағыш заттарды ыстық табақшаларға ешбір жағдайда қолданбаңыз.

Жабыспайтын жабындарға болат ысқыштарды немесе қажағыш жөкелерді қолданбаңыз. Қатып қалған дақтарды пластик тормен немесе үйкегішпен тазартыңыз. Нәтиже мейлінше жақсы болу үшін жабыспайтын жабындарды тазартуға жарайтын қауіпсіз құралдарды ғана қолданыңыз. Дақтар пайда болып, тамақ немесе май жабысып қалмас үшін, ыстық табақшаларды әр кез қолданған соң дымқыл шүберекпен сүртіп отырыңыз.

Сыртқы тұтқалар мен басқа бөлшектерді тазарту үшін тек дымқыл шүберек немесе бүріккіш қолданыңыз.

Асүйде сақтағанда мейлінше аз орын алу үшін құрылғыны тігінен орналастыруға болады.

ВАФЛИ ЖАСАҒЫШТЫ ҚОЛДАНУ АЛҒАШ РЕТ

Вафли жасағышты алғаш рет қолданарда қандай да бір арнайы дайындықтың қажеті жоқ. Алайда келесіні есте сақтаңыз:

1. Әдетте жаңа вафли жасағыш алғаш рет қызғанда біраз уақыт түтіндейді.
2. Жаңа пластиналарда пісірілген алғашқы екі вафлиді тастай салыңыз.
3. Пластиналарды сары маймен, маргаринмен, маймен және/немесе өсімдік майымен аздап майлаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЕШҚАШАН СУҒА МАЛМАҢЫЗ.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ:

Қуаты: 220-240 В ~ 50 Гц • 700 Вт



Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою. Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.

РЕЦЕПТИЛЕР

ҮЙ ВАФЛИ

Ингредиенттер:

250 г сары май немесе маргарин, 175 г қант, 2 пакет ванильді қант, 6 жұмыртқа, бір шымшым тұз, қалауыңызша ром немесе лимон хош иістендіргіші, 500 г бидай ұны, 9 г қопсытқыш, шамамен 0,5 л сүт.

Реті:

Сары майды немесе маргаринді көпіршігенше араластырып шайқаңыз. Қант пен ванильді қантты біртіндеп қосып, қоспа біртекті болу үшін араластырып шайқаңыз. Содан кейін бір-бірден жұмыртқаны, бір шымшым тұзды, ром немесе лимон хош иістендіргішін қосыңыз. Қопсытқышпен араластырылған еленген ұнды сүтпен кезектестіріп кілегейлі қоспаға қосыңыз.

Пайдаланылатын сүт мөлшерін дәл көрсету мүмкін емес, алайда ол қамырды қасықтан ағатындай жартылай сұйық қылу үшін жеткілікті болуы тиіс.

Пісіру барысында вафли жасағышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындаңыз.

КІЛЕГЕЙЛІ ВАФЛИ

Ингредиенттер:

250 г сары май немесе маргарин, 100 г қант, 1 пакет ванильді қант, 4 жұмыртқа сарыуызы, 125 г бұдай ұны, 125 г жүгері ұны, 6 г қопсытқыш, 250 мл кілегей, 4 жұмыртқа ақуызы, себуге арналған ұнтақ қант.

Реті:

Майды көпіршітіп шайқап, біртіндеп қант, ванильді қант және жұмыртқаның сарыуызын қосыңыз. Содан кейін жүгері ұнымен және қопсытқышпен араластырылған еленген ұнды біртіндеп кілегейге қосыңыз. Соңында көпіршітілген жұмыртқаның ақуызын қосыңыз.

Пісіру барысында вафли жасағышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындаңыз.

БИСКВИТТІ ВАФЛИ

Ингредиенттер:

2 жұмыртқа, 6 ас қасық ыстық су, 150 г қант, 1 пакет ванильді қант, пісірмеге арналған лимон майының 4 тамшысы, 200 г бидай ұны, 6 г қопсытқыш, 50 г сары май немесе маргарин, себуге арналған ұнтақ қант.

Реті:

Жұмыртқа сарыуызы мен суды көбіктенгенше араластырыңыз, сосын қант пен ванильді қанттың 2/3-сін біртіндеп қосыңыз. Содан кейін кілегейлі қоспамен араластырып шайқаңыз. Пісірмеге арналған майды жұмыртқаның көпіршітілген сарыуызымен араластырыңыз. Жұмыртқаның ақуызын жабысқақ көбікке айналғанша шайқап араластырыңыз, содан кейін қоспаны араластыруды үзбей, қалған қантты қосыңыз. Қоспа пышақ кескені көрінетіндей деңгейде жабысқақ болуы керек. Жабысқақ қоспаға жұмыртқаның көпіршітілген сарыуызын қосыңыз. Қопсытқышпен араластырылған ұнды оған елеп қосыңыз. Жұмыртқаның сарыуызымен абайлап араластырыңыз (қатты шайқамңыз), содан кейін еріп, салқындаған майды біртіндеп қосыңыз.

Пісіру барысында вафли жасағышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындаңыз.