



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 шайқамаңыз), содан кейін еріп, салқындаған майды біртіндеп қосыңыз.

Пісіру барысында вафли жасағышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындаңыз.



INSTRUCTION MANUAL
WAFFEL MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
WAFFELEISEN

MANUALE DI ISTRUZIONI
PIASTRA ELETTRICA
PER WAFFLE

INSTRUKCJA OBSŁUGI
GOFROWNICA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
APARAT ZA GALETE

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
VAFEĻU PANNA

VARTOTOJO VADOVAS
VAFLINĖ

MANUAL DE UTILIZARE
GOFRIER

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
ГОФРЕТНИК

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ВАФЕЛЬНИЦЯ

MODE D'EMPLOI
GAUFRIER

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MÁQUINA PARA CREPES

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАФЕЛЬНИЦА

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΒΑΦΛΙΕΡΑ

GEbruikersHANDLEIDING
WAFELIJZER

BRUKSANVISNING
VÅFFELJÄRN

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
ВАФЛИ ЖАСАҒЫШ



ENGLISH PAGE 2
DEUTSCH SEITE 5
ITALIANO PAGINA 8
POLSKI STRONA 11
SCG/CRO/B.I.H. STRANA 14
LATVIAN LPP. 17

LIETUVIU K. P. 20
ROMANESTE PAGINA 23
БЪЛГАРСКИ СТР. 26
УКРАЇНСЬКА СТОВ. 29
FRANÇAIS PAGE 32
ESPAÑOL PÁGINA 35

РУССКИЙ СТР. 38
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΕΛΙΔΑ 42
NEDERLANDS PAGINA 45
SVENSKA PAGINA 48
ҚАЗАҚ BET 51

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von



Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of



Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании



Только ПОДЛИННИКИ с этим

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

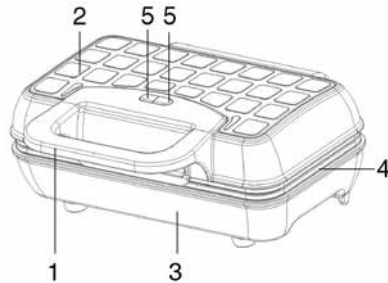
The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety. Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- 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!

PARTS IDENTIFICATION



1. Handle
2. Decorative plates
3. Bottom Housing
4. Upper Non-stick Plate/Bottom Non-stick Plate
5. Power Light (red) & Ready Light (green)

USING YOUR APPLIANCE

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil on to the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.

When your appliance is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

- Inset the pin plug into the power outlet, you will notice that the ready indicator will go on, indicating that the appliance has begun preheating.
- Allow your appliance to pre-heat until the ready indicator lights go out. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
- For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the Waffles after cooking.
- Divide mixture into pan holes as per recipes using a jug & spoon or fabric piping bag.

Note: Do not use disposable plastic piping bags as these may melt if they come into contact with hot plates.

- Gently close the lid, ensuring the latch locks in place. Do not slam the lid down as it may cause the mixture to run off the cooking plates.
- Allow to cook for approximately 3-5 minutes or until golden.
- To remove Waffles, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of cooking plates.

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.

To minimize storage space in your kitchen, the appliance can be stored vertically.

NEVER IMMERSE APPLIANCE INTO WATER.

SPECIFICATION:

Power: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



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.

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 yolks, 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 yolks. 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 yolk 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 yolks. 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 yolks to the stick mixture. Sieve onto it the flour mixed with the baking powder. Fold in carefully under the beaten egg yolks (do not rouse) and then gradually add the melted and cooled fat.

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

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!

GEBRAUCH IHRES GERÄTS

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien und kontrollieren Sie, ob die Backflächen sauber und staubfrei sind. Wischen Sie nötigenfalls mit einem feuchten Tuch nach. Geben Sie für beste Ergebnisse einen Teelöffel mit Pflanzenöl auf die antihafbeschichteten Backflächen. Verteilen Sie das Öl mit einem saugfähigen Küchenhandtuch und wischen Sie anschließend überschüssiges Öl ab.

Wenn Ihr Gerät zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist bei vielen

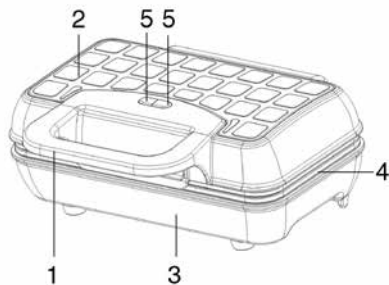
Heizgeräten normal. Dies beeinflusst nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

- Stecken Sie den Schutzkontaktstecker in eine Steckdose. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich das Gerät aufheizt.
- Lassen Sie Ihr Gerät vorheizen, bis die Bereitschaftsanzeige erlischt. Dies zeigt an, dass die Backflächen die richtige Temperatur zum Backen erreicht haben.
- Sprühen Sie vor dem Gebrauch die Backflächen für beste Ergebnisse mit etwas Speiseölspray ein. Dies hilft beim Entfernen der Waffeln nach dem Backen.
- Verteilen Sie die Waffelmischung mit einem Kännchen, einem Löffel oder einem Spritzbeutel aus Stoff in den Backformen, wie in den Kochrezepten angegeben.

Hinweis: Verwenden Sie keine Einweg-Spritzbeutel aus Kunststoff, da diese schmelzen können, wenn sie mit den heißen Backflächen in Kontakt kommen.

- Schließen Sie den Deckel sanft. Drücken Sie den Deckel nicht zu fest hinunter, da dies dazu führen kann, dass die Waffelmischung aus den Backflächen herausquillt.
- Backen Sie die Waffeln ungefähr 3-5 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.
- Nehmen Sie die Waffeln mit einem Spatel aus Kunststoff oder Holz von der Backfläche. Benutzen Sie keinesfalls scharfe oder metallische Objekte, da diese die Antihaf-Beschichtung der Backflächen beschädigen können.

TEILEKENNZEICHNUNG



1. Handgriff
2. Dekorative Platten
3. Unteres Gehäuse
4. Obere Backfläche mit Antihafbeschichtung / Untere Backfläche mit Antihafbeschichtung
5. Betriebsanzeige (rot) & Bereitschaftsanzeige (grün)

TIPS FÜR SCHMACKHAFTE 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.

Um den Platz zur Lagerung in Ihrer Küche zu minimieren, kann das Gerät senkrecht aufbewahrt werden.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER!

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



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

REZEPTVORSCHLÄGE HAUSGEMACHTE WAFFELN

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

Zubereitung:
Schlagen Sie die Butter/Margarine schaumig. Geben Sie nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu und schlagen Sie die Zutaten zu 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 vermischt mit dem gesiebten Mehl abwechselnd mit der Milch dazu.

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

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

SAHNE WAFFELN

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb,
125 g Weizenmehl, 125 g Maismehl, 6 g
Backpulver, 1/4 l 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.

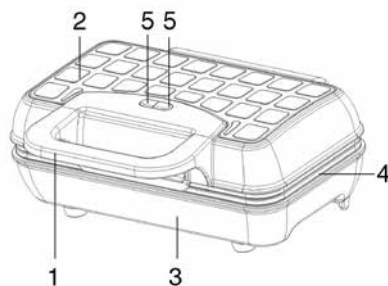
IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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 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 riportarlo.
- 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.

IDENTIFICAZIONE PARTI



1. Maniglia
2. Piastre decorative
3. Alloggiamento inferiore
4. Piastra antiaderente superiore/Piastra antiaderente inferiore
5. Spia di accensione (rosso) e spia pronto (verde)

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere tutto il materiale promozionale e di confezionamento e controllare che tutte le piastre di cottura sono pulite e senza polvere. Se necessari, passare su con un panno umido. Per i migliori risultati, versare un cucchiaino di olio vegetale in superfici antiaderenti. Pulire con panno da cucina assorbente e rimuovere l'olio in eccesso.

Quando il dispositivo è riscaldato per la prima volta, esso può emettere un leggero fumo od odore. Ciò è normale per molti dispositivi di riscaldamento. Ciò non influenza la sicurezza del proprio dispositivo.

- Inserire lo spinotto nella presa di corrente, si noterà che la spia pronto è già accesa, indicando che il dispositivo ha iniziato preriscaldarsi.
- Consentire al proprio dispositivo di preriscaldarsi fino a quando la spia pronto non si spegne. Ciò indica che le piastre di cottura hanno raggiunto la loro temperatura corretta di cottura.
- Per migliori risultati, spruzzare leggermente le piastre di cottura con olio di cottura prima dell'uso. Ciò assisterà nella rimozione dei waffle dopo la cottura.
- Dividere la miscela nei fori della padella secondo le ricette usando brocca e cucchiaino, o sacco da pasticciere.

Nota: non utilizzare sacchi di plastica smaltibili in quanto questi possono recare anni entrando a contatto con piastre calde.

- Chiudere con cautela il coperchio, assicurando che i blocchi siano in posizione. Non sbattere il coperchio in quanto ciò può causare la miscela per servire i piatti cotti.
- Consente di cucinare per circa 3-5 minuti o fino alla doratura.
- Poi rimuovere i waffle, utilizzare sempre una spatola di legno o di plastica. Non usare mai oggetti affilati o metalli, in quanto danneggeranno la superficie antiaderente delle piastre di cottura.

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, detergenti o detergenti 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.

NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA.

SPECIFICHE:

Alimentazione:
220-240V ~ 50/60Hz • 700W



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:

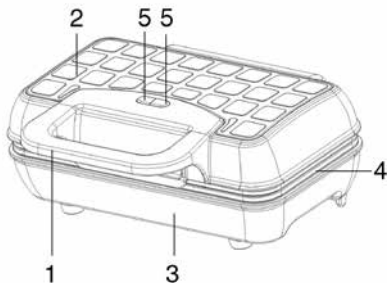
Battere i bianchi d'uovo in una schiuma ed aggiungere gradualmente ¾ di zucchero con zucchero vanigliato. Quindi battere in una miscela cremosa. Mescolare l'olio di cottura nei tuorli d'uovo battuti. Battere i bianchi d'uovo in una miscela, quindi aggiungere il resto dello zucchero mentre si continua 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.

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 obsługiwaj 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 zagrożeń 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!

IDENTYFIKACJA CZĘŚCI

1. Uchwyt
2. Płytki dekoracyjne
3. Dolna obudowa
4. Górna płytka nieprzywierająca/Dolna płytka nieprzywierająca
5. Lampka zasilania (czerwony) i lampka gotowości (zielony)

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia odklej wszelkie etykiety reklamowe i usuń elementy opakowania oraz sprawdź, czy płytki grzejne są czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzyj je wilgotną ściereczką. Aby usprawnić opiekowanie, nanieś na płytki urządzenia łyżeczkę oleju roślinnego. Rozprowadź olej chłonnym ręcznikiem papierowym i usuń jego nadmiar.

Podczas pierwszego rozgrzewania urządzenie może wydzielać dym i nieprzyjemną woń. Jest to zjawisko naturalne. Nie ma ono wpływu na bezpieczeństwo użytkowania sprzętu.

- Po umieszczeniu wtyczki w gniazdku zauważysz, że włączyła się lampka gotowości, która informuje, że rozpoczęło się nagrzewanie wstępne.
- Poczekaj aż skończy się nagrzewanie, a lampka zgaśnie. Oznacza to, że płytki grzejne osiągnęły odpowiednią temperaturę.
- Zalecamy naniesienie na płytki grzejne odrobiny oleju w spreju. Dzięki niemu łatwiej będzie zdjąć upieczone gofry.
- Wlej ciasto w zagłębienia płytek, używając łyżki lub rękawa cukierniczego.

Uwaga: Nie stosuj plastikowych rękawów, które mogą stopić się w momencie kontaktu z rozgrzaną płytką.

- Delikatnie zamknij pokrywę, upewniając się, że zatrask zamknął się. Nie trzaskaj pokrywą, gdyż może to spowodować rozlanie się ciasta.

- Piecz gofry przez 3-5 minut lub do zrumienienia.
- Gofry zdejmuj wyłącznie drewnianą lub plastikową łopatką. Nie dotykaj powierzchni płytek ostrymi lub metalowymi przyrządami, gdyż możesz w ten sposób uszkodzić powłokę płytki.

JAK UPIEC WSPANIAŁE GOFRY:

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

KONSERWACJA:

Należy ostrożnie obchodzić się z gofrownicą. Nie wolno rozmontowywać urządzenia podczas czyszczenia. Należy je tylko wyszczotkować i przetrzeć czystą ściereczką, aby usunąć resztki tłuszczu i ciasta. Do czyszczenia blach nie wolno używać wody ani środków czyszczących. Nie wolno czyścić pokrytych powłoką antyadhezyjną blach wełną stalową ani ostrymi gąbkami. Przyklejone resztki należy usuwać plastikową gąbką lub myjką. Zaleca się używanie specjalnych produktów do czyszczenia powłok antyadhezyjnych. Po każdym użyciu należy przetrzeć blachy wilgotną ściereczką. Obudowę urządzenia należy czyścić tylko miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.

Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej – zajmuje wtedy mniej miejsca.

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

Moc: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



Utylizacja przyjazna środowisku
Możesz wspomóc ochronę środowiska!
■ Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

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 ukurzyć 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.

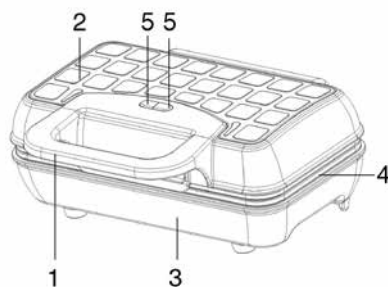
Piec gofry według instrukcji.

VAŽNA 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 koji 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!

SPISAK DELOVA

1. Ručka
2. Dekorativne površine
3. Donje kućište
4. Gornja nelepljiva ploča/Donja nelepljiva ploča
5. Indikator uključenosti (crvena) i indikator spremnosti (zeleni)

NAČIN KORIŠĆENJA APARATA

Pre prvog korišćenja aparata, odlepite promotivne nalepnice i skinite ambalažu i proverite da li su grejne površine čiste i bez prašine. Ako je potrebno, prebrišite ih navlaženom krpom. Da bi rezultati bili optimalni, kašičicom biljnog ulja prelijte nelepljive ploče. Razmažite ga čistim papirnim ubrusom; obrišite višak ulja.

Prilikom prvog zagrevanja aparata može da se oseti diskretan dim ili neobičan miris. Ta pojava je uobičajena kod mnogih grejnih aparata. Ne utiče na bezbednost aparata.

- Priključite utikač u utičnicu; indikator spremnosti će početi da sija, što znači da je aparat počeo da se greje.
- Sačekajte da se aparat zagreje dok se indikator spremnosti ne isključi. To znači da su grejne ploče dostigle odgovarajuću temperaturu za pripremu hrane.
- Da bi rezultati bili optimalni, pre upotrebe napsrkajte malo jestivog ulja na grejne ploče. Svrha toga je da se galete posle pečenja lakše izvade.
- Kutlačom ili platnenim poslastičarskim špricom u odeljke ploče sipajte smesu pripremljenu prema receptu.

Napomena: Ne koristite plastične poslastičarske špricave za jednokratnu upotrebu jer mogu da se istope kada stupe u kontakt sa vrelim pločama.

- Pažljivo spustite poklopac; proverite da li se bravica zaključala. Nemojte zalupiti poklopac jer tada smesa može da iscuri van grejnih ploča.
- Neka se galete peku oko 3-5 minuta ili dok ne dobiju zlatnožutu boju.
- Galete vadite isključivo plastičnom ili drvenom lopaticom. Nipošto ne koristite oštre ili metalne predmete jer ćete tako oštetiti nelepljivu površinu grejnih ploča.

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 poklopcu 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 rastavlјate. Očerkajte ga i obrišite čistom krpom da uklonite preostalu mast i mrvice. Nikada nemojte da koristite vodu i deterđent da očistite ploče za pečenje. Nemojte da koristite čeličnu vunu ili sunđere koji grebu na pločama za pečenje obloženim protiv lepljenja. Jako zalepljene ostatke odstranite plastičnom tkaninom ili plastičnim sunđerom. 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 zaprlјaju.

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

Da biste uštedeli prostor u kuhinјi aparat možete da držite u uspravnom položaju dok se ne koristi.

NIKADA NEMOJTE DA POTAPATE APARAT U VODU!

TEHNIČKI PODACI

Snaga: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W

**Ekološko odlaganje otpada**

Možete pomoći zaštiti okoline!

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

PREDLOZI ZA RECEPTE**DOMAĀE GALETE**

Sastojci:

250 g butera ili margarina, 175 g šecera, 2 kesice vanilin šecera, 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 šecer i vanilin šecer 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 šecera, 1 kesicu vanilin šecera, 4 žumanca, 125 g pšeničnog brašna, 125 g kukuruznog brašna, 6 g praška za peciva, 1/4 l slatke pavlake, 4 belanca, šecer u prahu za posipanje.

Pripremanje:

Ulupajte masnoću da bude penasta i malo po malo dodajte šecer, vanilin šecer 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 šecera, 1 kesicu vanilin šecera, 4 kapi limunovog ulja za peciva, 200 g pšeničnog brašna, 6 g praška za peciva, 50 g putera ili margarina, šecer u prahu za posipanje.

Pripremanje:

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

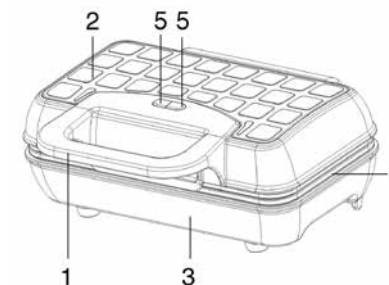
Za pečenje galeta pratite uputstvo za upotrebu.

SVARIGI DROŠIBAS NORĀDĪJUMI

FIRST Austria elektroierīču drošība atbilst atzītām drošības tehniskajām direktīvām un tiesiskajām normām. Tomēr jums un pārējiem ierīču lietotājiem ir jāievēro zemāk minētais:

- Pirms šīs ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Šis izstrādājums nav paredzēts nekādiem citiem nolūkiem, izņemot šajā rokasgrāmatā norādītos.
- Pirms ierīces savienošanas ar barošanas avotu pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst strāvas spriegumam jūsu mājoklī. Ja tā nav, sazinieties ar izplatītāju un nelietojiet šo ierīci.
- Ja ierīce ir saņemta (I aizsardzības klase), saņemtai ir jābūt arī sienas kontaktligzdai un jebkuram pagarinātajam, kuram ierīce ir pievienota.
- Novietojiet ierīci uz tīras, līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Attālumam no sienas jābūt vismaz 5 cm. Virs ierīces jābūt brīvai zonai, lai netraucētu gaisa apmaiņu. Nekad nenovietojiet ierīci vai strāvas vadu uz karstām virsmām. Tāpat ierīci nedrīkst novietot vai lietot atklātu uguns liesmu tuvumā.
- Nepieļaujiet vada karāšanos pār galda vai letes malu. Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Lai pasargātu no elektriskā apdraudējuma, negremdējiet ierīci un tās vadu šķidrumos.
- Ja novērojat jebkādas pazīmes par ierīces vai strāvas vada bojājumu, nelietojiet to! Nododiet izstrādājumu pilnvarotā un kvalificētā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi vai labošanu.
- Nenovietojiet uz ierīces vai blakus tai ugunsnedrošus materiālus (papīru, apģērbu utt.).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos, neizmantojiet to komerciāli.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Neatstājiet ierīci bez uzmanības, kamēr tā darbojas.
- Nelietojiet šo ierīci ar ārēju taimeru vai tālvadības ierīci.
- Ierīcei darbojoties, tā sakarst. Tāpēc esiet uzmanīgs un nepieskarieties karstajām daļām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota pēc lietošanas, pirms tīrīšanas un darbības traucējumu gadījumā.

- Kamēr ierīce ir karsta, uzraugiet to, pat ja tā nav pievienota strāvai. Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nevelciet tieši aiz strāvas vada, bet velciet kontaktdakšu, lai atvienotu ierīci no barošanas avota.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ietvertos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādiem zaudējumiem, kas var rasties, ja ierīce tiek izmantota citiem nolūkiem, kādiem tā nav sākotnēji paredzēta, vai tiek lietota nepareizi.
- Ierīces labošanu un citus darbus drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti!

DAĻAS

1. Rokturis
2. Dekoratīvas plāksnes
3. Apakšējais korpuss
4. Piedegumdroša augšējā plāksne/ Piedegumdroša apakšējā plāksne
5. Barošanas lampiņa (sarkans) un gatavības lampiņa (zaļš)

IERĪCES LIETOŠANA

Pirms ierīces pirmās lietošanas noņemiet visus reklāmas un iepakojuma materiālus un pārbaudiet, vai gatavošanas plāksnes ir tīras un bez putekļiem. Ja nepieciešams, noslaukiet ar mitru drānu. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, uzlejiet tējkaroti augu eļļas uz piedegumdrošajām plāksnēm. Izmērijiet to ar

absorbējošu papīra dvieli un noslaukiet lieko eļļu.

Pirmo reizi uzkaršējot ierīci, nedaudz var izdalīties dūmi vai smaka. Tā ir normāla parādība ierīcēm, kas uzkarst. Tas neietekmē jūsu ierīces drošu lietošanu.

- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Ieslēgsies gatavības indikators, norādot, ka ierīce sāk uzsilt.
- Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz gatavības indikators izdziest. Tas norāda, ka gatavošanas plāksnes ir sasniegušas pareizo temperatūru, kas nepieciešama gatavošanai.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pirms lietošanas uzsmidziniet cepamo eļļu uz gatavošanas plāksnēm. Tas atvieglos vafeļu noņemšanu, kad tās būs gatavas.
- Ielejiet maisījumu pannas dobumos atbilstoši receptei, izmantojot krūku un karoti vai konditorejas maisiņu no auduma.

Piezīme: Neizmantojiet vienreiz lietojamās plastmasas konditorejas maisiņus, jo tie var izkust, saskaroties ar karstām plāksnēm.

- Viegli aizveriet vāku, nodrošinot, ka tas tiek nofiksēts. Neaizcērtiet vāku, jo tādējādi maisījums var izšļakstīties.
- Cepiet aptuveni 3-5 minūtes vai kamēr vafeles kļūst zeltainas.
- Lai izņemtu vafeles, vienmēr izmantojiet plastmasas vai koka lāpstīņu. Nekad nelietojiet asu priekšmetu vai metālu, jo tie var sabojāt gatavošanas plāksņu piedegumdrošo virsmu.

IETEIKUMI GARDU VAFEĻU PAGATAVOŠANAI

1. Nemaisiet mīklu pārāk intensīvi. Atsevišķi saputojot olas baltumus un tad tos uzmanīgi iecilājot pārējā masā, Jūs iegūsiat īpaši gaisīgas un kraukšķīgas vafeles.
2. Ļaujiet vafeļēm pilnībā izcepties, pirms noņemiet tās no sildvirsmas.
3. Cepšanas procesa pirmo divu minūšu laikā neatveriet ierīces vāku, citādi vafeles var izjukt.
4. Ja vēlaties iegūt īpaši kraukšķīgas vafeles, paildziniet cepšanas procesu, tad atveriet vāku un atstājiet tās vēl pāris minūtes uz sildvirsmas.

NORĀDĪJUMI PAR VAFEĻU PANNAS KOPŠANU

Nav nepieciešamības sadalīt ierīci pa sastāvdaļām, ja vēlaties to iztīrīt. Iztīriet sildvirsmas rievās ar tīru birstīti un lupatiņu, lai atbrīvotos no ēdiena un taukvielu pārpalikumiem. Tīrot sildvirsmu, nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni vai īpašus tīrīšanas līdzekļus.

Neizmantojiet asus sūkļus vai vilnas audumu vafeļu pannas sildvirsmas tīrīšanai, jo tā ir ar pretpiedeguma pārklājumu. Piedegušu ēdiena pārpalikumu notīrīšanai izmantojiet cietāka materiāla palīg līdzekļus. Labāku rezultātu iegūšanai, izmantojiet tikai tādus līdzekļus, kuru lietošanas laikā netiek bojāta sildvirsmas.

Pēc katras lietošanas reizes notīriet sildvirsmu ar mitru lupatiņu, lai tā nekļūtu netīra.

Ierīces ārpusi ieteicams tīrīt tikai ar mīkstu, mitru lupatiņu, neizmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Lai līdz minimumam samazinātu uzglabāšanai nepieciešamo vietu jūsu virtuvē, ierīci var novietot vertikāli.

NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒRCIET IERĪCES ŪDENI!

TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

Jauda: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!

■ Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

IETEICAMĀS RECEPTES

MĀJĀS PAGATAVOTAS VAFELES

Nepieciešamās sastāvdaļas:

250 g sviesta vai margarīna, 175 g cukura, 2 paciņas vaniļas cukura, 6 olas, šķipsniņa sāls, ruma vai citrona esence (lietot pēc garšas), 500 g kviešu miltu, 9 g cepamā pulvera, apm. 1/2 litra piena.

Pagatavošana:

Saputojiet sviestu/margarīnu. Pakāpeniski pievienojiet parasto un vaniļas cukuru, un putojiet šīs sastāvdaļas tik ilgi, līdz ir iegūta viendabīga mīkla. Tad pakāpeniski pievienojiet visas olas, šķipsniņu sāls un vajadzīgās esences. Sajauciet izsijātos miltus ar cepamo pulveri un pakāpeniski, pārmaiņus lejojot klāt arī pienu, pievienojiet pārējai mīklai.

Nav iespējams noteikt precīzu vajadzīgā piena daudzumu. Izmantojiet tikai tik daudz piena, lai mīkla viegli atdalītos no karotes.

Vafeļu cepšanas laikā ievērojiet šajā lietošanas pamācībā ietvertās norādes.

SALDKRĒJUMA VAFELES

Nepieciešamās sastāvdaļas:

250 g sviesta vai margarīna, 100 g cukura, 1 paciņa vaniļas cukura, 4 olu dzeltenumi, 125 g kviešu miltu, 125 g kukurūzas miltu, 6 g cepamā pulvera, 1/4 litra saldā krējuma, 4 olu baltumi, pūdercukurs.

Pagatavošana:

Saputojiet sviestu vai margarīnu un pakāpeniski pievienojiet cukuru, vaniļas cukuru un olu dzeltenumus. Sajauciet izsijātos miltus ar cepamo pulveri un kukurūzas miltiem, un, pakāpeniski lejojot klāt saldo krējumu, pievienojiet to pārējai masai. Beigās uzmanīgi iecilājiet saputošos olas baltumus.

Cepot vafeles, ievērojiet šajā lietošanas pamācībā ietvertos norādījumus.

CEPUMU MĪKLAS VAFELES

Sastāvdaļas:

2 olas, 6 ēdamkarotes karsta ūdens, 150 g cukura, 1 paciņa vaniļas cukura, 4 pilieni citronu cepamās eļļas, 200 g kviešu miltu, 6 g cepamā pulvera, 50 g sviesta vai margarīna, pūdercukurs pārkaisīšanai.

Pagatavošana:

Saputojiet olas dzeltenumu ar ūdeni, tad pakāpeniski pievienojiet 2/3 cukura un vaniļas cukuru. Tad sajauciet sastāvdaļas vieglā, gaisīgā mīklā un pievienojiet cepamo eļļu. Tad saputojiet olas baltumu stingrās putās, un, nepārtraucot putošanu, pievienojiet atlikušo cukura daudzumu. Saputotajam olas baltumam jābūt tik stingram, lai, ievietojot tajā naža asmeni, pēc tam vēl skaidri būtu redzama ievietošanas rievā. Tad uzmanīgi pievienojiet saputoto olu un cukura maisījumu. Sajauciet miltus ar cepamo pulveri un sijājot lēni iecilājiet tos pārējā masā. Beigās pakāpeniski mīklai pievienojiet arī izkausēto un atdzesēto sviestu.

Cepot vafeles, ievērojiet šajā lietošanas pamācībā ietvertos norādījumus.

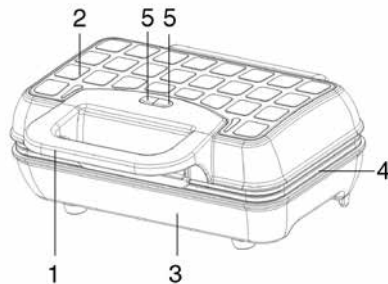
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

„FIRST Austria“ elektros prietaisų sauga atitinka pripažintas technines direktyvas bei saugos teisinis reglamentus. Nepaisant to, jūs bei kiti prietaisus naudotojai turėtų laikytis šių reikalavimų:

- Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir išsaugokite juos ateičiai.
- Šis gaminys skirtas naudoti tik šiame vadove nurodytiems tikslams bei paskirčiai.
- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo šaltinį, būtina apibrėžti, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros tiekimo tinklo įtampai. Esant neatitikimui, kreipkitės į prietaiso pardavimo atstovą ir nenaudokite prietaiso.
- Jei prietaisas yra įžemintas (I apsaugos klasė), sieninis lizdas ir bet koks prie jo prijungtas ilgintuvas taip pat turi būti įžeminti.
- Prietaisą statykite ant švaraus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Atstumas nuo sienos turėtų būti ne mažesnis kaip 5 cm. Plotas virš prietaiso turėtų būti laisvas, kad oras galėtų cirkuliuoti be jokių kliūčių. Prietaiso ar jo maitinimo laido jokia būdu nedėkite ant karštų paviršių. Be to, prietaiso negalima statyti ar naudoti netoli atviros dujų liepsnos.
- Laidas negali nukarti nuo stalo ar stalviršio krašto. Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Kad nekiltų elektros pavojus, šio prietaiso ar jo laidų negalima panardinti į jokus skysčius.
- Prietaiso negalima naudoti pastebėjus jo ar jo laido pažeidimo požymius! Gaminį reikia pateikti įgaliotam ir kvalifikuotam techninio aptarnavimo centrui apžiūrai ar taisymui.
- Nedėkite lengvųjų užsidegančių medžiagų (popieriaus, audinio ir pan.) ant prietaiso ar netoli jo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje: jo negalima naudoti komerciniams tikslams.
- Nenaudokite šio prietaiso lauke.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo įtaisu.
- Veikdamas prietaisas įkaista. Todėl būkite atsargūs – saugokitės, kad neprilistumėte įkaitusių dalių.
- Prietaisą būtina atjungti nuo maitinimo šaltinio panaudoję, prieš valymą arba įvykus trikdžiai.
- Prietaisą būtina prižiūrėti, kol jis įkaitęs, net jeigu nėra įjungtas į elektros maitinimo

tinklą. Prieš prietaisą valant ar padedant laikyti, jam reikia leisti atvėsti.

- Norėdami prietaisą atjungti nuo maitinimo šaltinio netraukite suėmę už maitinimo laido: tiesiog ištraukite kištuką.
- Šį įrenginį gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, riboto fizinio, jutiminio arba protinio pajėgumo arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei yra prižiūrimi arba jiems parodoma, kaip saugiai naudotis įrenginiu, jie supranta galimą pavojų. Vaikams negalima žaisti su įrenginiu. Prietaisą valyti bei prižiūrėti gali tik vyresni nei 8 metų vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems. Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Mes neprisiimame atsakomybės už bet kokią žalą, kuri gali kilti, jei prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį, arba jei jis naudojamas netinkamai.
- Prietaisą taisyti bei atlikti kitus su juo susijusius darbus gali tik įgalioti specialistai!

DALYS

1. Rankena
2. Dekoratyvinės plokštės
3. Apatinis korpusas
4. Viršutinė neprideganti plokštė/Apatinė neprideganti plokštė
5. Maitinimo lemputė (raudonas) ir parengties darbai lemputė (žalias)

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Prieš pirmą kartą naudodami įrenginį, nuimkite visas reklamines ir pakavimo medžiagas, patikrinkite, ar kepimo plokštės švarios, be dulkių. Jei reikia, išvalykite drėgna šluoste. Siekdami geriausio rezultato, ant nepridegančių plokščių užpilkite arbatinį šaukštelį aliejaus. Išskirstykite sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu ir išvalykite aliejaus likučius.

Kai įrenginys kaitinamas pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų arba kvapo. Daugumai kaitinančiųjų įrenginių tai įprasta. Tačiau tai nedaro poveikio gaminio saugumui.

- Kištuką įkiškite į maitinimo lizdą: pastebėsite, kad parengties darbai indikatorius užsidegė, parodydamas, kad įrenginys pradėjo kaisti.
- Leiskite įrenginiui kaisti, kol parengties darbai indikatorius užges. Tai rodo, kad kepimo plokštės pasiekė tinkamą kepimo temperatūrą.
- Siekdami geriausio rezultato, prieš pradėdami kepti, šiek tiek papurškite plokštes kepamuoju aliejumi. Tai padės lengviau nuimti iškepusius vaflius.
- Laikydami recepto nurodymo, užpildykite keptuvo angas samčiu arba šaukštu, arba medžiaginiu kulinariiniu maišeliu.

Pastaba: nenaudokite vienkartinį plastikinių maišelių, nes jie gali sutirpti, jei prisiliestų prie karštų plokščių.

- Švelniai uždarykite dangtį taip, kad sklęstis tinkamai užsikabintų. Nespaukite dangčio, nes mišinys gali ištekėti iš kepimo plokščių.
- Kepkite apie 3-5 minutes arba kol vafliai taps geltoni.
- Vaflius visuomet išimkite plastikine arba medine mentele. Niekada nenaudokite aštrių arba metalinių daiktų, nes taip pažeisite nepridegančią kepimo plokščių dangą.

PATARIMAI, KAIP IŠKEPTI SKANESNIUS VAFLIUS

1. Nepermaišykite vaflių tešlos. Kiaušinio baltymus suplakus atskirai ir vėliau supylus į tešlą, vafliai bus lengvesni ir traškesni.
2. Prieš išimdami iš vaflinės, vaflius kepkite iki galo.
3. Neatidarykite vaflinės pirmąsias dvi kepimo minutes, nes vafliai gali išsiskirti.
4. Vafliai bus ypač traškūs, jei baigę kepti dar keletą sekundžių palaikysite juos atidarytoje vaflinėje.

PRIEŽIŪRA

Valant vaflinę, jos išardyti nereikia. Pašalinkite iš vaflinės griovelių sviesto ir margarino likučius bei trupinius. Plokštelėms valyti jokia būdu nenaudokite vandens ir valiklių.

NeprisvyLANčio paviršiaus nevalykite metalo arbošto ir šurkščiomis šluostėmis. Tvirtai prilipusius likučius pašalinkite plastikiniu įranku arba kempine. Geriausia vaflinę valyti specialiai nesvyLANtiems paviršiams skirtomis

priemonėmis. Kiekvieną kartą po naudojimo nuvalykite plokšteles drėgnu skudurėliu, kad iš maisto ir riebalų likučių nesudarytų teršalai.

Išorinėms rankenoms ir kitoms dalims valyti naudokite drėgną skudurėlį arba purškiamąjį valiklį.

Siekiant sumažinti laikymo vietą virtuvėje, įrenginį galima laikyti vertikaliai.

JOKIU BŪDU NEMERKITE PRIETAISO Į VANDENĮ.**TECHNINIAI DUOMENYS**

Galia: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W

**Aplinkai saugus išmetimas**

Jūs galite padėti saugoti aplinką! Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

REKOMENDUOJAMI RECEPTAI**NAMINIAI VAFLIAI**

Sudėtis:

250 g sviesto arba margarino, 175 g cukraus, 2 pakeliai vanilinio cukraus, 6 kiaušiniai, žiupsnelis druskos, romo arba citrinos kvapų pagal skonį, 500 g kvietinių miltų, 9 g kepimo miltelių, apie 1/2 litro pieno.

Paruošimas:

Suplakite sviestą arba margariną, kad būtų putotas. Po truputį pildami cukrų ir vanilinį cukrų sumaišykite lygią tešlą. Vieną po kito įmuškite kiaušinius, įberkite žiupsnelį druskos ir įpilkite romo arba citrinos kvapų. Pakaitomis suberkite su sijotais miltais sumaišytus kepimo miltelius ir supilkite pieną.

Neįmanoma nustatyti tikslaus pieno kiekio. Tačiau reikia pilti tiek pieno, kad tešla būtų tiršta, bet bėgtų nuo šaukšto.

Kepdami vaflius, laikykitės naudojimo instrukcijos.

GRIETININIAI VAFLIAI

Sudėtis:

250 g sviesto arba margarino, 100 g cukraus, 1 pakelis vanilinio cukraus, 4 kiaušinių tryniai, 125 g kvietinių miltų, 125 g kukurūzų miltų, 6 g kepimo miltelių, 1/4 litro grietinės, 4 kiaušinių baltymai, barstomasis cukrus.

Paruošimas:

Suplakite riebalus, kad būtų putoti ir po truputį berkite cukrų, vanilinį cukrų ir supilkite kiaušinių trynius. Pakaitomis suberkite su kukurūzų miltais ir kepimo milteliais sumaišytus išsijotus miltus ir supilkite grietinę.

Kepdami vaflius, laikykitės naudojimo instrukcijos.

BISKVITINIAI VAFLIAI

Sudėtis:

2 kiaušiniai, 6 valgomieji šaukštai karšto vandens, 150 g cukraus, 1 pakelis vanilinio cukraus, 4 lašeliai citrininio kepimo aliejaus, 200 g kvietinių miltų, 6 g kepimo miltelių, 50 g sviesto arba margarino, barstomasis cukrus.

Paruošimas:

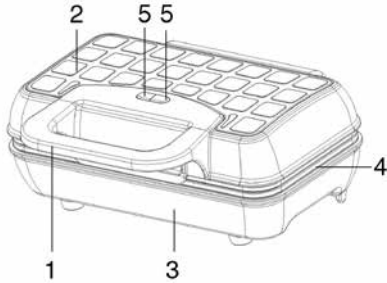
Suplakite baltymus ir vandenį, kad būtų putoti ir po truputį suberkite 2/3 cukraus su vaniliniu cukrumi. Sumaišykite purią, putotą teslą ir supilkite kepimo aliejų. Standžiai išplakite baltymus ir nuolat maišydami supilkite likusį cukrų. Suplakiti baltymai turi būti tokie standūs, kad juose galima būtų matyti peilio pjūvį. Supilkite su cukrumi išplaktus kiaušinius. Ant masės išsijokite su kepimo milteliais sumaišytus miltus. Po to atsargiai, po truputį supilkite išlydytą ir atvėsintą sviestą.

Kepdami vaflius, laikykitės naudojimo instrukcijos.

INSTRUKCIJONI 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 fierbinți.
- 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 ștecărul 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 pericolele implicate. 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!

IDENTIFICAREA PIESELOR

1. Mâner
2. Plăci decorative
3. Carcasă inferioară
4. Placă superioară neaderentă/Placă inferioară neaderentă
5. Indicator luminos funcționare (roșu) & Indicator luminos "Gata de utilizare" (verde)

UTILIZAREA APARATULUI

Înainte de prima utilizare a aparatului, dezlipiți toate materialele promoționale sau cele provenite de la ambalaj și verificați dacă plăcile de gătit sunt curate și nu prezintă urme de praf. Dacă este necesar, ștergeți-le cu o cârpă umedă. Pentru a obține cele mai bune rezultate, turnați o linguriță de ulei vegetal pe plăcile neaderente. Întindeți-l peste tot cu ajutorul unui prosop de bucătărie absorbant și ștergeți uleiul în exces.

Când aparatul este încălzit pentru prima dată, acesta poate emite puțin fum sau un miros specific. Acest lucru este normal în cazul multor aparate care se încălzesc. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dvs.

- Introduceți ștecherul în priză și veți vedea că indicatorul "Gata de utilizare" se aprinde, indicând faptul că aparatul a început să se preîncălzească.
- Lăsați aparatul să se încălzească până când indicatorul "Gata de utilizare" se stingă. Acest lucru indică faptul că plăcile de gătit au atins temperatura corectă pentru gătit.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate, pulverizați ușor plăcile de gătit cu un spray cu ulei pentru gătit înainte de a găti. Acest lucru vă va ajuta să desprindeți mai ușor vafele după ce le-ați gătit.
- Întindeți compoziția în orificiile plăcii, conform rețetei, utilizând o cană și o lingură sau o pungă pentru ornat din material.

Notă: Nu utilizați punji pentru ornat din plastic deoarece acestea se pot topi dacă vin în contact cu plăcile fierbinți.

- Închideți ușor capacul, asigurându-vă că dispozitivul de blocare se fixează pe poziție. Nu trântiți capacul deoarece ar putea face compoziția să curgă de pe plăcile de gătit.
- Lăsați compoziția la gătit timp de 3-5 minute sau până devine aurie.
- Pentru a scote vafele, utilizați întotdeauna o spatulă din plastic sau lemn. Nu utilizați niciodată obiecte ascuțite sau metalice deoarece acestea vor distruge suprafața neaderentă a plăcilor de gătit.

PENTRU GOFRE DELICIOASE

1. Nu amestecați excesiv compoziția de gofre. Dacă bateți albușurile în alt vas și le adăugați apoi la compoziție, va rezulta o gofră mai fină și mai crocantă.
2. Lăsați gofrele să se coacă complet înainte de a le scoate din plita de gofre.
3. Nu deschideți unitatea în primele minute de coacere pentru a nu destrăma gofra.
4. Gofrele mai crocante pot fi realizate prin prelungirea duratei de coacere și prin lăsarea lor în unitatea deschisă câteva secunde în plus după coacere.

MENTINEREA GOFRIERULUI

Nu este nevoie să demontați gofrierul pentru a-l curăța. Este suficient să curățați cu peria șanțurile pentru a îndepărta surplusul de unt, margarină și firimituri. Nu folosiți apă și nici agenți de curățare pe plăcile cu forme.

Nu folosiți bureți metalici sau lavete abrazive pentru suprafețele anti-aderente. Îndepărtați petele persistente cu un burete sau o lavetă de plastic. Pentru rezultate optime, folosiți numai produse destinate special curățării suprafețelor anti-aderente. Curățați formele cu cârpă umedă după fiecare utilizare, pentru a împiedica pătrarea sau lipirea depunerilor de alimente sau ulei.

Pentru a curăța mânerele exterioare și alte componente, utilizați numai o cârpă umedă sau un spray de curățare

Pentru a reduce spațiul de stocare din bucătărie, aparatul poate fi depozitat în poziție verticală.

SE INTERZICE SCUFUNDAREA APARATULUI ÎN APĂ.**SPECIFICATII**

Energie: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W

**Eliminare ecologică**

Puteți ajuta la protejarea mediului!
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

**REȚETE
GOFRE DE CASĂ**

Ingrediente:
250 g unt sau margarină, 175 g zahăr, 2 plicuri de zahăr vanilat, 6 ouă, un vârf de sare, esență de rom sau lămâie după gust, 500 g făină de grâu, 9 g praf de copt, aprox. 1/2 litru lapte.

Instrucțiuni:
Bateți untul sau margarina spumă. Adăugați treptat zahăr și zahăr vanilat; bateți până spuma devine fină. Apoi, adăugați ouăle pe rând cu un vârf de sare și esență de rom sau vanilie. Adăugați praful de copt amestecat cu făina cernută alternativ cu laptele la compoziția cremă.

Deoarece cantitatea de lapte folosit nu poate fi precizată cu exactitate, aveți grijă să adăugați suficient lapte pentru a ajunge la o consistență semi-lichidă a aluatului, care să curgă de pe lingură.

Urmați instrucțiunile din manualul de utilizare livrat privind coacerea la gofrier.

GOFRE CU SMĂNTÂNĂ

Ingrediente:
250 g unt sau margarină, 100 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat, 4 gălbenușuri, 125 g făină de grâu, 125 g Gustin sau Mondamin (făină de porumb), 6 g praf de copt, 1/4 litru smântână, 4 albușuri, zahăr pentru pudrat.

Instrucțiuni:
Bateți grăsimea spumă și adăugați treptat zahărul, zahărul vanilat și gălbenușurile. Apoi, adăugați făina cernută cu Gustin/Mondamin și praf de copt alternativ cu smântâna. La sfârșit, mixați albușurile în compoziție.

Urmați instrucțiunile din manualul de utilizare livrat privind coacerea la gofrier.

GOFRE BISCUIT

Ingrediente:
2 ouă, 6 lingurițe de apă caldă, 150 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, 4 picături de ulei de lămâie pentru gătit, 200 g făină de grâu, 6 g praf de copt, 50 g unt sau margarină, zahăr pentru pudrat.

Instrucțiuni:
Bateți cu telul gălbenușul și apa spumă și adăugați treptat 2/3 din zahăr cu zahărul vanilat. Apoi, bateți până obțineți o consistență cremoasă. Amestecați uleiul de bucătărie cu gălbenușurile bătute. Bateți albușurile tare, apoi adăugați restul zahărului, continuând să bateți compoziția. Compoziția trebuie să fie suficient de tare ca urma unei tăieturi de cuțit să nu fie acoperită. Adăugați gălbenușurile bătute la compoziția tare. Cerneți în ea făina amestecată cu praful de copt. Introduceți atent gălbenușurile bătute (nu tulburați) și apoi adăugați treptat grăsimea topită și răcită.

Urmați instrucțiunile din manualul de utilizare livrat privind coacerea la gofrier.

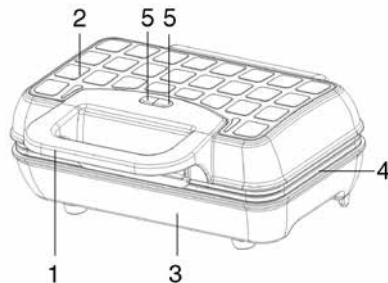
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 задруги цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- Преди да свържете уреда към хранящ 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 хранящия 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 хранящият 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 устройства за дистанционно управление.

- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Винаги изключвайте от храняването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Когато уредът е горещ, трябва да се наблюдава, дори когато не е свързан към храняването. Оставете уредът да се охлади напълно преди да го почистите и съхраните.
- Не дърпайте директно хранящия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от храняването.
- 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.

ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ЧАСТИТЕ



1. Дръжка
2. Декоративни плочи
3. Долна част на корпуса
4. Горна незалепаща плоча/Долна незалепаща плоча

5. Светлинен индикатор на храняването (червен) и светлинен индикатор за готовност (зелен)

УПОТРЕБА НА УРЕДА

Преди да използвате уреда за първи път, отлепете промоционалните и опаковъчни материали и проверете дали готварските плочи са чисти и без прах. Избършете с влажна кърпа, ако е необходимо. За най-добри резултати положете чаена лъжичка от растително масло върху незалепащите плочи. Разстелете с абсорбираща кухненска кърпа и отстранете излишното масло.

При първото нагряване на уреда е възможно да усетите дим или миризма. Това е нормално при повечето нагревателни уреди. Не оказва влияние върху безопасното използване на уреда.

- Поставете щепсела в контакта. При това задейства светлинния индикатор за готовност, което показва, че уредът се загрева.
- Оставете уреда да загрее до изгасване на светлинния индикатор. Това показва, че готварските плочи са достигнали съответната температура за готвене.
- За да получите най-добри резултати, леко напръскайте готварските плочи с масло за готвене преди употреба. Това ще спомогне за отстраняване на вафлите след готвене.
- Разделете сместа върху отворите според рецептата, като използвате лъжица и купа или платнен щприц.

Забележка: Не използвайте пластмасови щприцове за еднократна употреба, тъй като ще се стопят при контакт с горещите плочи.

- Внимателно затворете капака, като се уверите, че блокировките са на място. Не затваряйте грубо капака, тъй като е възможно изтичане на сместа от готварските плочи.
- Оставете да се запече приблизително 3-5 минути до златисто.
- Отстраняването на вафлите винаги трябва да се извършва с пластмасова или дървена шпакла. Никога не използвайте остри или метални предмети, тъй като това може да повреди незалепащите повърхности на готварските плочи.

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 стържене 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.

За да се минимизира пространството в кухнята, уредът може да се съхранява във вертикално положение.

НИКОГА НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

МОЩНОСТ: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



**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.

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, 9гр. Бакпулвер, приблизително ч литър мляко

Начин на приготвяне:
Разбийте маслото или маргарина до пяна. Постепенно добавете захарта и ваниловата захар и разбийте до получаването на еднаквата смес. След това добавете яйцата едно по едно с щипка сол и есенция на ром или лимон. Добавете бакпулвера, смесен с пресятото 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), бгр. 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 редувате 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, бгр. Бакпулвер, 50 гр. Масло или маргарин, пудра захар за посипване

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

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

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 збережіть 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!

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Перед першим використанням даного пристрою зніміть із нього усі рекламні та пакувальні матеріали, а також перевірте, чи пластини чисті та незапорошені. Якщо необхідно, протріть вологою тканиною. Для отримання найкращих результатів нанесіть чайну ложку рослинної оливи на пластини з непригарним покриттям. Змастіть оливою пластини за допомогою кухонного рушника та витріть надлишкову оливу.

При першому нагріванні вашого пристрою він може виділяти незначний дим або запах. Це нормальне явище для багатьох нагрівальних

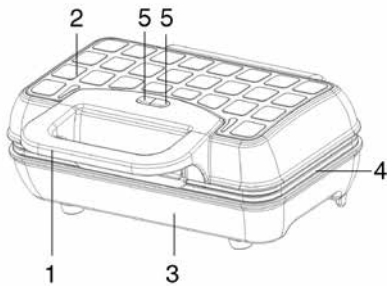
пристроїв. Це не впливає на безпеку вашого пристрою.

- Підключіть штепсельну вилку до електричної розетки; на пристрої спалахне індикатор готовності, вказуючи, що даний пристрій розпочав попереднє нагрівання.
- Дозвольте пристрою виконати попереднє нагрівання, доки не погасне індикатор готовності. Він показує, що пластини нагрілись до потрібної температури для готування страви.
- Щоб отримати найкращі результати, перед початком використання злегка збризкайте пластини рослинною оливою. Це полегшить виймання вафель після їх приготування.
- Розподіліть суміш за допомогою ложки або кулінарного мішечка між заглибленнями на пластині відповідно до рецепту.

Примітка: Не використовуйте одноразові кулінарні мішечки, оскільки вони можуть розплавитись при контакті з гарячими пластинами.

- Легенько закрийте кришку та переконайтесь, що защіпка зайняла своє місце. Не кидайте кришку донизу, оскільки це може призвести до вихлюпування суміші з пластини.
- Готуйте приблизно 3-5 хвилин, або до досягнення золотистого відтінку.
- Для виймання вафель завжди використовуйте пластикову або дерев'яну лопатку. Ніколи не використовуйте гострі або металеві предмети, оскільки вони можуть пошкодити непригарну поверхню пластин.

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ



1. Ручка
2. Декоративні пластини
3. Корпус

4. Верхня пластина з непригарним покриттям/Нижня пластина з непригарним покриттям
5. Індикатор живлення (червоний) та індикатор готовності (зелений)

ПОРАДИ ДО ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ ВАФЕЛЬ

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

ДОГЛЯДАЙТЕ ЗА ВАФЕЛЬНИЦЮ

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

Ніколи не використовуйте сталю стружку або губку для чищення на поверхнях, які не допускаються пригорання. Відчищайте прилипле 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.

Щоб зекономити місце у вашій кухні, ви можете зберігати даний пристрій у вертикальному положенні.

НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИЛАД У ВОДУ.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 220-240В ~ 50/60Гц • 700Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!

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

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 ножем деякий час залишався видимим. Додайте збиті яєчні жовтки до суміші.

Просійте до суміші муку, змішану з кухарським порошком. Обережно перемішайте суміш (не збивайте), а потім поступово додайте розтоплені та вистиглий жир.

Дотримуйтесь доданої інструкції по використанню вафельниці.

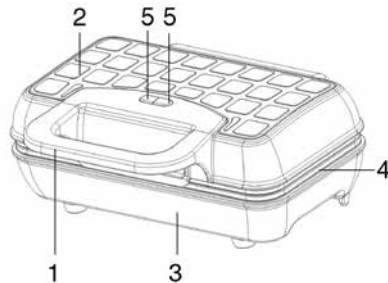
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 !

IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS



1. Poignée
2. Plaques avec motifs
3. Partie inférieure
4. Plaque supérieure anti-adhésive/Plaque inférieure anti-adhésive
5. Témoin d'alimentation (rouge) et témoin Prêt (vert)

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les matériaux d'emballage et publicitaires, et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres. Si nécessaire, les essuyer avec un chiffon humide. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez une cuillère à café d'huile végétale dans les plaques anti-adhésives. Étalez l'huile avec un torchon absorbant et essuyez tout excès.

Lorsque l'appareil est chauffé pour la première fois, il se peut qu'il dégage une légère fumée et odeur. Ceci est tout à fait normal avec les appareils qui chauffent. Cela n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant, le témoin prêt s'allume indiquant que la préchauffe de l'appareil a commencé.
- Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le témoin prêt s'éteigne. Ceci indique que les plaques ont atteint la température de cuisson.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, vaporiser légèrement les plaques de cuisson avec un spray d'huile de cuisson avant de les utiliser. Cela aide à retirer des gaufrettes après la cuisson.
- Répartissez le mélange dans les creux des plaques, comme indiqué dans les recettes, en vous servant d'un bol et d'une louche ou d'une poche à douille.

Remarque : N'utilisez pas des poches à douille jetables en plastique, car elles pourraient fondre si elles entrent en contact avec les plaques chauffantes.

- Refermez doucement le couvercle en veillant à ce que le loquet se verrouille en place. Ne claquez pas le couvercle car le mélange risque de déborder des plaques de cuisson.
- Laissez cuire pendant environ 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les gaufrettes deviennent dorées.
- Retirez les gaufrettes à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais un objet pointu ou en métal, cela pourrait endommager la surface anti-adhésive des plaques de cuisson.

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.

L'appareil peut être rangé verticalement dans la cuisine pour optimiser l'espace de rangement.

NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU!

DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

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

IDEES RECETTES**GAUFRES FAITES MAISON**

Ingrédients :

250 g de beurre ou de margarine, 175 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 6 oeufs, 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'œuf, 125 g de farine de blé, 125 g de farine de maïs, 6 g de levure du boulanger, 1/4 L de crème, 4 blancs d'œufs, sucre en poudre pour saupoudrer.

Préparation :

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

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

GAUFRES BISCUIT

Ingrédients :

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

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

INSTRUCCIONES 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!

USO DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez, retire cualquier material promocional y de envase y compruebe que las placas de inducción están limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielo con un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, vierta una cucharilla de aceite vegetal en las placas antiadherentes. Extiéndalo con una toallita de cocina absorbente y elimine cualquier exceso de aceite.

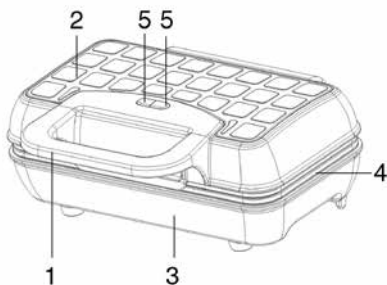
Cuando se caliente el aparato por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos elementos de calentamiento. Esto no afecta a la seguridad del aparato.

- Inserte la patilla del enchufe en la toma de corriente; notará que el indicador de listo se enciende, lo que indica que el aparato ha iniciado el precalentamiento.
- Deje que el aparato se precaliente hasta que el indicador de listo se apague. Esto indica que las placas de inducción han alcanzado la temperatura correcta para cocinar.
- Para obtener los mejores resultados, pulverice ligeramente las placas de inducción con un spray de aceite de cocina antes de usarlo. Esto le ayudará en la eliminación de los gofres tras cocinarlos.
- Divida la mezcla en los agujeros de los moldes según la receta usando una jarra y una cuchara, o la manga pastelera de fabricación.

Nota: No use mangas pasteleras desechables ya que se pueden fundir si entran en contacto con las placas calientes.

- Cierre suavemente la tapa, asegurándose que el pestillo se ajusta en su lugar. No cierre con fuerza la tapa ya que puede provocar que la mezcla no se deslice por las placas de inducción.
- Deje que se cocine durante aproximadamente 3-5 minutos o hasta que se dore.
- Para eliminar los gofres, use siempre una espátula de plástico o de madera. Nunca use un objeto afilado o metálico ya que esto dañará la superficie antiadherente de las placas de inducción.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



1. Asa
2. Placas decorativas
3. Carcasa inferior
4. Placa superior antiadherente/Placa inferior antiadherente
5. Luz de alimentación (rojo) y luz de listo (verde)

CONSEJOS PARA CONSEGUIR SABROSOS CREPES

1. No remezcle el rebozado del crepe. Si bate las claras de los huevos de forma separada y las añade 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 cocinando 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.

NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA.

ESPECIFICACIONES

Potencia: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W



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 pastelería 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.

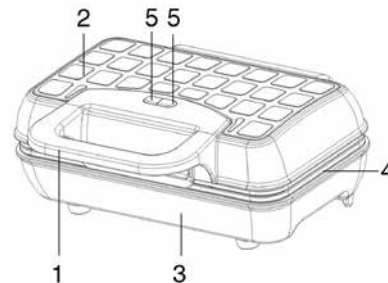
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

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.

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

1. Ручка
2. Декоративные формы
3. Нижняя часть корпуса
4. Верхняя форма с антипригарным покрытием/Нижняя форма с антипригарным покрытием
5. Индикатор питания (красный) и индикатор готовности (зеленый)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Перед первым использованием устройства снимите любые рекламные или упаковочные материалы и убедитесь, что на формах нет пыли и других загрязнений. При необходимости протрите их влажной салфеткой. Для достижения наилучших результатов налейте на формы с антипригарным покрытием чайную ложку растительного масла. Смажьте формы с помощью кухонного полотенца и удалите излишки масла.

При первом включении устройства оно может немного дымить или издавать неприятный запах. Это не является неисправностью для большинства подобных устройств. Это не влияет на безопасность устройства.

- Вставьте штепсель в розетку. При этом включится индикатор готовности, обозначая, что устройство нагревается.
- Необходимо нагревать устройство до тех пор, пока индикатор готовности не отключится. Это будет обозначать, что пластины достигли нужной температуры.
- Для достижения наилучших результатов перед использованием распылите на формы небольшое количество масла. Это также позволит легко снять вафли после приготовления.
- Распределите тесто по формам с помощью ложки либо тканевого кондитерского мешка.

Примечание: Не используйте обычные пластиковые пакеты, поскольку они могут расплавиться при контакте с горячими формами.

- Осторожно закройте крышку, зафиксировав защелку. Не закрывайте крышку с силой, поскольку тесто может вытечь из форм.
- Засеките примерно 3-5 минут или готовьте до подрумянивания.
- Чтобы вынуть вафли, всегда используйте пластиковую или деревянную лопатку. Запрещается использовать острые или металлические предметы, поскольку они могут поцарапать антипригарное покрытие форм.

ПОДСАЗКИ 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 отделиться.
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 щёточкой 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.

Для уменьшения занимаемого места устройство можно хранить в вертикальном положении.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ

СПЕЦИФИКАЦИИ

Мощность: 220-240 В ~ 50/60 Гц • 700 Вт

РЕЦЕПТЫ:

ВАФЛИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты:

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

Правила Готовки:

Взбейте масло или маргарин до пены. Постепенно прибавьте сахар и ванильный сахар и взбивайте пока смесь станет гладкой, без комков. Затем прибавьте яйца одно за другим с щепоткой соли и ромовой или лимонной эссенцией.

Прибавьте пекарный порошок, смешанный с просеянной мукой одновременно с молоком, к кремовой смеси.

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

Следуйте указаниям пользования прибора для жарки.

КРЕМОВЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

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

Правила Приготовления:

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

Следуйте инструкциям пользования прибором.

БИСКВИТНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

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

Правила Приготовления:

Взбейте желтки и воду до пены и постепенно прибавьте 2/3 количества сахара с ванильным сахаром. Взбейте до состояния крема. Перемешайте пекарное масло с взбитыми желтками. Взбейте белки в густую пену, затем добавьте остальное количество сахара, продолжая взбивать смесь. Смесь должна быть достаточно густой, чтобы порез след от пореза ножа остался видным. 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 растаянный и охлаждённый жир. Следуйте всем указаниям по пользованию прибором во время выпечки.

Хранение:

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

Транспортировка:

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

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

Срок службы прибора – 3 года

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

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

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

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

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.



Экологическая утилизация:

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

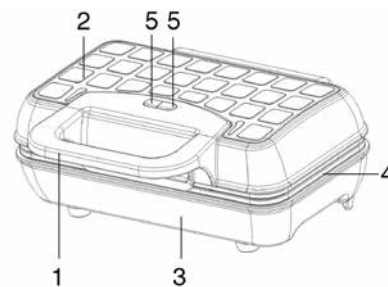
Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- 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 φιν 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!

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΜΕΡΩΝ

1. Λαβή
2. Πλάκες με σχέδιο
3. Κάτω περίβλημα
4. Πάνω αντικολητική πλάκα/Κάτω αντικολητική πλάκα
5. Λυχνία ισχύος (κόκκινη) & λυχνία ετοιμότητας (πράσινη)

**ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, ξεκολλήστε τυχόν διαφημιστικό υλικό και τα υλικά συσκευασίας, και βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς σκόνη. Εάν είναι απαραίτητο, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί. Για καλύτερα αποτελέσματα ρίξτε ένα κουταλάκι φυτικό λάδι στις αντικολητικές πλάκες. Απλώστε το με ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί κουζίνας και σκουπίστε τυχόν υπολείμματα λαδιού.

Κατά την πρώτη θέρμανση της συσκευής μπορεί να διαπιστώσετε ελαφρύ καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό για πολλές θερμαινόμενες συσκευές. Δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

- Συνδέστε το φιν στην πρίζα και θα ανάψει η λυχνία ετοιμότητας, υποδεικνύοντας ότι ξεκίνησε η προθέρμανση της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί έως ότου η λυχνία ετοιμότητας σβήσει. Αυτό σημαίνει ότι οι πλάκες ψησίματος έχουν θερμανθεί στη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
- Για καλύτερα αποτελέσματα ψεκάστε ελαφρώς τις πλάκες ψησίματος με μαγειρικό λάδι. Αυτό θα βοηθήσει να αφαιρέσετε τις βάφλες μετά το ψήσιμο.
- Μοιράστε το μείγμα στις πλάκες σύμφωνα με την εκάστοτε συνταγή χρησιμοποιώντας μια κανάτα και ένα κουτάλι ή ένα υφασμάτινο κορνέ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά κορνέ μιας χρήσης, επειδή μπορεί να λιώσουν σε περίπτωση επαφής με τις θερμές πλάκες.

- Κλείστε απαλά το καπάκι, διασφαλίζοντας ότι έχει κουμπώσει. Μην κλείνετε απότομα το καπάκι, επειδή μπορεί το μείγμα να χυθεί από τις πλάκες ψησίματος.
- Αφήστε τις βάφλες να ψηθούν για περίπου 3-5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.

- Για να αφαιρέσετε τις βάφλες, χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα, επειδή αυτά καταστρέφουν την αντικολητική επιφάνεια των πλάκων ψησίματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

1. Μην ανακατεύετε 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 τα πρώτα λεπτά ψησίματος, επειδή οι βάφλες θα σπάσουν.
4. Για πιο τραγανές βάφλες, αφήστε τις για λίγα δευτερόλεπτα στη συσκευή μετά το ψήσιμο με το καπάκι ανοιχτό.

ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΤΗ ΒΑΦΛΙΕΡΑ ΣΑΣ

Δεν χρειάζεται να αποσυναρμολογείτε τη βαφλιέρα για να την καθαρίσετε. Απλώς σκουπίστε τις εγχοπές με νινέλο για την αφαίρεση των υπολειμμάτων μείγματος και μαργαρίνης και τα ψίχουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ νερό ή καθαριστικά για να καθαρίσετε τις θερμαντικές 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.

Καθαρίστε τις εξωτερικές λαβές και τα υπόλοιπα μέρη με υγρό πανί ή σπρέι καθαρισμού.

Για την εξοικονόμηση χώρου στην κουζίνα σας η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια θέση.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ.**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

- Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50/60Hz • 700W

**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.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ**ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ**

Συστατικά:

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

Οδηγίες:

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

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

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

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συστατικά:

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

Οδηγίες:

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

Στη συνέχεια προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι 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 λεμονόλιμο, 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.

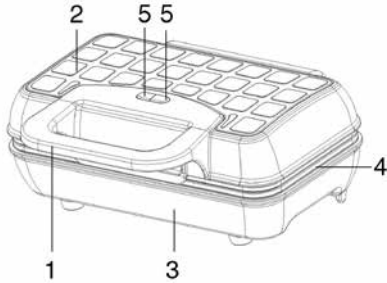
Για τη χρήση της βαφλιέρας, ακολουθήστε το παρεχόμενο εγχειρίδιο οδηγιών.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

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!

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Handvat
2. Decoratieve platen
3. Behuizing onderkant
4. Antiaanbakplaat bovenkant/Antiaanbakplaat onderkant
5. Stroomindicator (rood) en gereed-indicator (groen)

UW APPARAAT GEBRUIKEN

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet u alle verpakkingsmaterialen verwijderen en controleren of de bakplaten schoon en stofvrij zijn. Veeg het indien nodig af met een vochtige doek. Voor het beste resultaat giet u een theelepel plantaardige olie op de bakplaten. Spreid de olie uit met een stuk keukenpapier en veeg de overtollige olie weg.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verwarmd, kan het een lichte rook of geur verspreiden. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

- Steek de stekker in een stopcontact, de gereed-indicator licht op ten teken dat het apparaat is begonnen met voorverwarmen.
- Laat uw apparaat voorverwarmen tot de gereed-indicator uitgaat. Dit geeft aan dat de bakplaat op temperatuur is.
- Voor het beste resultaat spuit u de bakplaat voor gebruik lichtjes in met een bakoliespray. Dit zal helpen bij het verwijderen van de wafels na het bakken.
- Verdeel het wafelmengsel volgens het recept in de bakvormen met behulp van een kan en lepel of een stoffen spuitzak.

OPMERKING: Gebruik geen plastic wegwerpspuitzakken, deze kunnen smelten als ze in contact komen met de hete bakplaten.

- Sluit het deksel voorzichtig en zorg dat de vergrendeling vastklikt. Sla de lip niet naar beneden, het mengsel kan anders van de bakplaten lopen.

OPMERKING: Zet de temperatuurregelaar op de gewenste stand. Laag voor lichtgekleurde wafels, hoger voor donkerdere en knapperigere wafel en minimaal voor het opwarmen van wafels. Probeer eerst een instelling in het midden. U kunt het later aanpassen door de temperatuur te verlagen of te verhogen naargelang uw voorkeur. Verschillende wafelpasta's zullen ook verschillend garen.

OPMERKING: minimaal anderhalve minuut niet openen. Als u het wafelijzer te vroeg opent krijgt u mogelijk ongere wafels die uit elkaar vallen, waardoor ze moeilijk te verwijderen zijn.

- Laat de wafels ongeveer 3 tot 5 minuten bakken of tot ze goudbruin zijn.
- Gebruik voor het verwijderen van de wafels altijd een kunststof of houten spatel. Gebruik nooit een scherp of metalen voorwerp, deze beschadigen het antiaanbaklaag van de bakplaten.

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 kruiden te verwijderen. Gebruik geen water of reinigingsmiddelen op bakplaten.

Gebruik geen staalwol of schuurspoon 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.

DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER.

SPECIFICATIES:

Vermogen: 220-240 V ~ 50/60 Hz • 1100 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 (maïsmeel), 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 eiwitten 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 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.

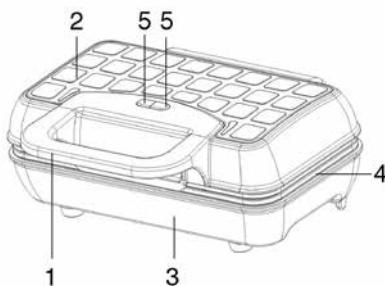
Volg de bijgeleverde gebruikershandleiding voor het gebruik van de wafelijzer en het bakken.

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 iaktta 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 förlängningssladdar 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!

PRODUKTBESKRIVNING

1. Handtag
2. Dekorativa plattor
3. Nedre hölje
4. Övre nonstick-platta/Nedre nonstick-platta
5. Strömindikator (röd) och redoindikator (grön)

ANVÄNDA DIN PRODUKT

Innan du använder apparaten för första gången ska ta bort allt reklammaterial och förpackningsmaterial samt kontrollera att tillagningsplattorna är rena och fria från damm. Torka vid behov av med en fuktig trasa. Håll en tesked vegetabilisk olja på de ej vidhäftande plattorna för bästa resultat. Sprid ut med en absorberande kökshandduk och torka av överflödiga olja.

När din apparat värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt. Detta är normalt med de flesta tillagningsapparater. Detta påverkar inte apparatens säkerhet.

- Anslut enheten till ett eluttag. Redoindikatorerna tänds, vilket indikerar att apparaten har börjat förvärmas.
- Låt apparaten förvärmas till redoindikatorerna släcks. Detta indikerar att tillagningsplattan har nått rätt temperatur för tillagning.
- För bästa resultat bör du spraya tillagningsplattan något med matolja före användning. Detta hjälper till att ta bort väfflorna efter tillagning.
- Fördela väffelsmeten i bakformarna enligt recept. Använd en kanna och sked eller alternativt en spritspåse av tyg.

OBS: Använd inte konditorspritsar i plast eftersom dessa kan smälta om de kommer i kontakt med de heta plattorna.

- Stäng försiktigt locket och se till att spärren låses på plats. Slå inte ned locket eftersom det kan få smeten att rinna av tillagningsplattorna.

OBS: Ställ in temperaturkontrollen på väffeljärnet till önskad inställning: låg för ljusa väfflor och högre för mörkare och krispigare väfflor. Minimum för att värma väfflor. Prova en inställning i mitten först. Du kan senare justera den genom att höja eller sänka efter dina önskemål. Olika väffelsmetar tillagas även på olika sätt.

OBS: Öppna inte på minst 1,5 minuter. Om väffeljärnet öppnas för tidigt går de undergräddade väfflorna sönder, vilket gör dem svåra att ta bort.

- Låt tillagas i cirka 3-5 minuter eller till de är gyllenbruna.
- Använd alltid en spatel av plast eller trä för att ta bort väfflorna. Använd aldrig vassa föremål eller metall eftersom detta skadar ytan på de ej vidhäftande tillagningsplattorna.

TIPS FÖR VÄLSMAKANDE VÄFFLOR

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

VÅRDA DITT VÄFFELJÄRNET

Det finns ingen anledning att ta isär väffeljärnet för rengöring. Borsta helt enkelt hålen för att ta bort överflödiga 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.

SÄNK ALDRIG NED APPARATEN I VATTEN.**SPECIFIKATIONER:**

Ström: 220-240 V ~ 50/60 Hz • 1100 W

“Miljövänligt bortskaffande

 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 grädde, 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 grädde. Blanda till sist i de vispade äggvitorna.

Följ den medföljande bruksanvisningen beträffande användningen av våffeljärnet vid tillagning.

KE XVÅFFLOR

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 klibbigt skum och tillsätt sedan resten av sockret medan du vispar blandningen. Blandningen måste vara

tillräckligt klibbig för att ett snitt med en kniv ska förbli synligt. Tillsätt de vispade äggulorna i den klibbiga 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 avsvalnade fettet.

Följ den medföljande bruksanvisningen beträffande användningen av våffeljärnet vid tillagning.

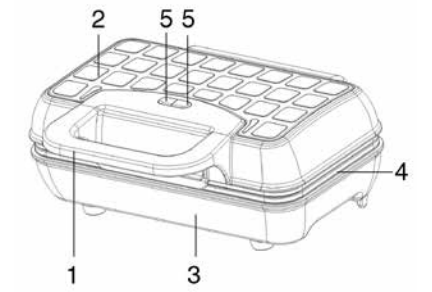
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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 болу 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 жөндету 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!

БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



ҚАЗАҚ

- Тұтқа
- Сәндік тақтайшалар
- Төменгі корпус
- Жабыспайтын жоғарғы табақша/ жабыспайтын төменгі табақша
- Қуат индикаторы (қызыл) және дайындық индикаторы (жасыл)

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында барлық жарнамалық және қаптау материалдарын алып тастаңыз, пісіру табақшалары кірден және шаңнан таза болуын тексеріңіз. Қажет болған жағдайда оны дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз. Нәтиже мейлінше жақсы болу үшін жабыспайтын табақшаларға бір шай қасық өсімдік майын құйыңыз. Сіңіргіш асүй сүлгісімен жайып, артық майды сүртіп тастаңыз.

Құрылғы алғаш рет қызғанда одан аздап түтін немесе жағымсыз иіс шығуы мүмкін. Бұл — қызатын құрылғылардың көбісі үшін қалыпты жағдай. Бұл — құрылғыңыздың қауіпсіздігіне әсер етпейді.

- Электр желісіне қосыңыз; құрылғыны бастапқы қыздыру іске қосылғанын көрсететін қуат және дайындық индикаторлары жанады.
- Дайындық индикаторы сөнгенше құрылғының бастапқы қыздырылуын күтіңіз. Бұл — пісіру табақшасының қажетті температураға жеткенін көрсетеді.
- Нәтиже мейлінше жақсы болу үшін, қолданар алдында пісіру табақшасына өсімдік майын аздап жағыңыз. Бұл – вафли піскен соң оны алуды жеңілдетеді.
- Құмыра, қасық немесе матадан жасалған түтікшелі пакет пайдаланып, вафли қоспасын пісіретін қалыптарға рецепт бойынша бөліп салыңыз.

Ескертпе: Бір рет қолданылатын түтікшелі пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, себебі олар ыстық табақшалармен жанасқанда еріп кетуі мүмкін.

- Қақпақты абайлап жауып, ысырма құлыптың орнына салынғанын тексеріңіз. Қақпақты екпінмен жаппаңыз, әйтпесе қоспа пісіру табақшаларынан ағып кетуі мүмкін.
- Шамамен 3-5 минут немесе сарғыш қоңыр тартқанша пісіріңіз.

- Вафлиді алу үшін әрдайым пластик немесе ағаш қалақша қолданыңыз. Ешқашан өткір немесе металл заттар пайдаланбаңыз, әйтпесе пісіру табақшаларының жабыспайтын беті зақымдалуы мүмкін.

ДӘМДІ ВАФЛИ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕСТЕР

- Вафли қамырын шамадан артық араластырмаңыз. Егер жұмыртқаның ақуызын бөлек көпіршітіп алып, сосын қамырға қоссаңыз, вафли қытырлақ болып шығады.
- Вафлиді вафли жасағыштан толық піскен соң ғана алыңыз.
- Пісірудің алғашқы минуттарында құрылғыны мүлде ашпаңыз, әйтпесе вафли бөлініп қалады.
- 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 щеткамен 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.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЕШҚАШАН СУҒА МАЛМАҢЫЗ.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ:

Қуаты: 220-240 В ~ 50/60 Гц • 1100 Вт

ҚАЗАҚ